

1.12-13.12.2025



ENOTECA

Vini pregiati per la gastronomia

MOMENTI ENOLOGICI PER LE FESTIVITÀ

**LIGORNETTO
MERLOT
VINATTIERI
TICINO DOC
SVIZZERA**

Vino dal colore rosso intenso con riflessi brillanti nel bicchiere. Bouquet caratterizzato da note di prugne, bacche nere e rosso, con delicati aromi di vaniglia, cuoio e spezie. Al gusto mostra tutte le tipiche caratteristiche del Merlot: corposo, delicato, succoso con spiccati, ma molto eleganti tannini.

Vitigno: Merlot

Si abbina perfettamente con arrosti, grigliate, agnello, roast beef, brasati, selvaggina

75 cl **33.90** invece di 39.90

40 VINATTIERI
1985|2025

Già da giovedì su: **prodega.ch**

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità! Tutte le offerte sono IVA esclusa e TRA inclusa.
In alcuni mercati certi articoli sono disponibili solo su ordinazione.



PRODEGA

LA MAGIA DELLE FESTE

UN BRINDISI ALLA STAGIONE DEL GUSTO

Quando fuori cadono i primi fiocchi di neve e il profumo di dolci si diffonde nei salotti, inizia il tempo dei momenti speciali. Che si tratti di un aperitivo festoso, di un suggestivo menu natalizio o di una fine d'anno in grande stile, un vino adatto aggiunge un tocco speciale a qualsiasi occasione nel vostro ristorante.

IL NOSTRO TEAM CONSIGLIA



Martin Bargetzi, Capo reparto da Prodega Dietikon, consiglia:

«Val d'Oca Prosecco Rive di San Pietro Brut Valdobbiadene dona un tocco scintillante alle festività. Elegante, vivace e perfetto: un brindisi alla convivialità».



VAL D'OCA
RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA
PROSECCO SUPERIORE BRUT
VALDOBBIADENE DOCG
ITALIA

Questo spumante ha un aspetto raffinato e brillante, con un perlage delicato e persistente che incanta a prima vista. Al naso presenta delicati sentori di citronella e mela verde, arricchiti da note speziate di frutta fresca. Soave, armonioso, fresco e vivace: questo Prosecco offre un'esperienza indimenticabile.

Vitigno: Glera

Si abbina perfettamente con frutti di mare, salmone affumicato, formaggi a pasta molle e dolci leggeri

75 cl **9.95** invece di 14.90



PER UN INIZIO EFFERVESCENTE PER LE FESTIVITÀ

Che cosa sarebbe una serata di festa senza lo scintillio effervescente di quelle raffinate perle nel bicchiere? Da sempre lo Champagne rappresenta eleganza, gioia di vivere e fascino della magia del momento.

Come aperitivo elegante o come accompagnatore di delicati Fingerfood: questi vini pregiati con soave perlage, fresche note di agrumi e un tocco di brioche, combinano finezza, profondità ed equilibrio in perfetta armonia.

Consiglio di abbinamento:

con stuzzichini a base di salmone, di pasta sfoglia o capesante, lo Champagne esalta al meglio tutta la sua versatilità festiva. Ideale anche come accompagnatore frizzante per un aperitivo a base di salmone affumicato, specialità a base di formaggio o delicati canapè, nonché come preludio perfetto per Fondue Chinoise, filetto in crosta o un menu festivo a più portate.

«Scegliete lo Champagne per offrire ai vostri ospiti momenti di piacere speciali per la fine dell'anno».



BOLLINGER SPÉCIAL CUVEE BRUT CHAMPAGNE AOC FRANCIA

Dal perlage delicato e persistente, al naso sentori di nocciola, albicocca, menta, note tostate e lamponi. Al gusto dosaggio abbastanza profondo, acidità croccante, frutta di Pinot densa e succosa, perlage cremoso, uno Champagne speziato dal retrogusto molto persistente.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

75 cl **47.90** invece di 54.90



DOM PÉRIGNON BRUT CHAMPAGNE AOC FRANCIA

Bouquet floreale, lievi sentori di lievito e note minerali, corpo elegante e fluido, variegato gioco di aromi e struttura acida vivace, vigoroso, raffinato. Il più aristocratico tra gli Champagne.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir

75 cl **159.-** invece di 179.-



RUINART BRUT CHAMPAGNE AOC FRANCIA

Perlage delicato e persistente. Al naso profumato con note di uva spina, gelsomino, caramello, rabarbaro, fiori bianchi e ribes. Al gusto frutti di bosco chiari e maturi, acidità succosa e note di meringa nel persistente retrogusto.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

75 cl **44.90** invece di 54.90



HOMMAGE À GASTON BURTIN BRUT CHAMPAGNE AOC FRANCIA

Vino dal colore giallo brillante con riflessi dorati nel bicchiere. Al naso rivela note di fiori bianchi, pesca e albicocca, oltre a pera Williams e limone candito. Al gusto, principalmente frutta con nocciolo e un pizzico di miele. Questo Champagne è caratterizzato da una grande combinazione di freschezza, frutta ed eleganza con una delicata schiuma.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

75 cl **24.90** invece di 29.90



DEUTZ BRUT CLASSIC CHAMPAGNE AOC FRANCIA

Discreta mineralità, note di pompelmo; fantastica finezza e leggerezza, cristallino e delicato, fresco e cremoso, impressionante persistenza.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

75 cl **36.90** invece di 39.90



MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL CHAMPAGNE AOC FRANCIA

Champagne vivace e fresco con fantastici aromi di mele e pere associate a un piacevole gusto di dolce alle mandorle, uvetta e canditi e burro. Al naso avvolge con eleganti aromi.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

75 cl **34.80** invece di 40.90



VINI DI CARATTERE PER
LA PRIMA PORTATA

Delicati aromi, freschezza e struttura: i vini svizzeri e francesi sono gli ideali accompagnatori per iniziare un menu festivo. Che si tratti di zuppe cremose, piatti a base di pesce delicati o raffinate variazioni di formaggio, essi enfatizzano gli aromi del piatto senza rubare la scena.

Uno Chasselas svizzero o un Sauvignon Blanc della Loira conferiscono freschezza ed eleganza agli antipasti, mentre uno Chardonnay dalla struttura delicata si abbina perfettamente a pollame pregiato. Chi preferisce il vino rosso troverà un complemento armonioso e vellutato in un Merlot o in un Cuvée di Grenache e Syrah.

Consiglio di abbinamento:
questi vini offrono tutta la loro eleganza con una tartare di salmone, un formaggio di capra gratinato o una raffinata terrina ai funghi. Anche i classici piatti festivi svizzeri, come Raclette, fondue di formaggio o zuppa di vino bianco, armonizzano perfettamente con la loro freschezza e struttura.



DOMAINE GAUTHERON
CHABLIS AOP
FRANCIA

Nel bicchiere vino dal colore dorato chiaro dai riflessi verdolini. Al naso note floreali, integrate da sentori di pesca e albicocca. Al gusto delicato ed equilibrato. Questo Chablis racchiude maturità, eleganza e freschezza, il tutto sostenuto dalla sua tipica nota minerale.

Vitigno: Chardonnay

75 cl **17.90** invece di 19.90



LA PERRIÈRE
SANCERRE AOC
FRANCIA

Vino dal colore giallo chiaro brillante con riflessi verdolini. Al naso denso ed equilibrato con aromi di agrumi freschi e fiori bianchi. Al gusto si presenta inizialmente ricco e morbido. Equilibrato con buona persistenza e retrogusto dai sentori di scorze di agrumi.

Vitigno: Sauvignon Blanc

75 cl **17.90** invece di 19.90



CHÂTEAU MAISON BLANCHE
YVORNE
CHABLAIS AOC
SVIZZERA

Vino dal colore giallo dorato, bouquet fruttato e floreale con aromi di frutta a nocciolo e fiori di tiglio, nonché note minerali. Con gli anni si aggiungono note di miele, pesca e mela cotogna. Al gusto intenso con persistente retrogusto.

Vitigno: Chasselas

75 cl **18.90** invece di 21.90



LIGORNETTO
MERLOT
VINATTIERI
TICINO DOC
SVIZZERA

Vino dal colore rosso intenso nel bicchiere con riflessi brillanti. Il bouquet è caratterizzato da note di prugna, frutti di bosco e bacche rosse, con delicati aromi di vaniglia, cuoio e spezie. Al gusto mostra le tipiche caratteristiche del Merlot: corposo, morbido, succoso, con spiccati tannini, ma molto eleganti.

Vitigno: Merlot

75 cl **33.90** invece di 39.90



RONCAIA RISERVA
TICINO DOC
VINATTIERI
SVIZZERA

Vino dal colore rosso intenso con riflessi brillanti nel bicchiere. Bouquet caratterizzato da note di prugne, bacche nere e rosso, con delicati aromi di vaniglia, cuoio e spezie. Al gusto mostra tutte le tipiche caratteristiche del Merlot: corposo, delicato, succoso con spiccati, ma molto eleganti tannini.

Vitigno: Merlot

75 cl **17.90** invece di 19.90

DOMAINE DU VIEUX LAZARET
ROUGE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC
FRANCIA

Aromi concentrati di bacche, prugne e spezie nel bouquet. Al gusto buon equilibrio e sostanzioso, al naso conferma la sua aromaticità. Delicati concianti amarognoli donano struttura al vino e lo rendono un piacevole accompagnatore di pasti.

Vitigni: Cinsault, Grenache, Syrah

75 cl **18.90** invece di 24.90





**TERRE BRUNE DOC
CARIGNANO DEL SULCIS
ITALIA**

Vino dal colore rosso rubino. Note di profumo di more, mirtillo, vaniglia, mirto, cuoio e liquirizia. Un grande vino, vellutato e con una buona struttura.

Vitigno: Carignano

75 cl **29.90** invece di 37.90

GUSTO TUTTO ITALIANO PER LE FESTIVITÀ

I vini italiani rappresentano la pura gioia di vivere per eccellenza: corposi, aromatici e sempre espressione di ospitalità. La loro diversità li rende ideali accompagnatori di pasti durante le festività, sia con piatti gustosi che come accompagnatori suggestivi per una piacevole serata al ristorante. Un Sangiovese o un Cabernet Sauvignon dalla Toscana donano profondità e calore al bicchiere, mentre un elegante blend toscano o un Carignano sardo raggiungono il perfetto equilibrio tra fruttuosità e sapore.

Consiglio di abbinamento:

ideale con piatti brasati, manzo o agnello. La loro struttura e il loro sapore si sposano meravigliosamente con salse forti ed erbe aromatiche. Inoltre, si esprimono al meglio con i classici delle festività, come il filetto in crosta o la Fondue Chinoise.



**LE CUPOLE
DI TRINORO
TOSCANA IGT
ITALIA**

Vino dal colore rosso porpora intenso. Al naso sentori di sambuco, delicate note di ribes nero. Al gusto complessa fruttuosità, cremoso con intensi tannini. Finale con gelatina di ciliegie e cioccolato, equilibrio eccellente. Retrogusto persistente.

Vitigni: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

75 cl **25.-** invece di 29.90

**SASSICAIA
BOLGHERI DOC
2019/2020
ITALIA**

Vino dal colore rosso rubino scuro con riflessi violacei. Al naso piacevole ed elegante. Aromi complessi e delicati. Bacche nere, cassis e spezie fresche, nonché note di legno tostato, fumo ed eucalipto. Al gusto struttura compatta e succosa. Presenza di tannini semplici e densi di altissima qualità. Un impressionante equilibrio tra potenza ed eleganza. Ricco di frutta e spezie, con un retrogusto persistente. Il vino culto italiano per eccellenza.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



75 cl **209.-**

**LE SERRE NUOVE
BOLGHERI DOC
TENUTA DELL'ORNELLAIA
ITALIA**

Ogni varietà d'uva e ogni parcella viene vinificata separatamente per questo assemblaggio di varietà nobili francesi. Il vino matura per 15 mesi in barrique e per altri sei mesi in bottiglia. Un vino stratificato con un bouquet di bacche e spezie, una struttura densa e un legno elegante.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

75 cl **42.90** invece di 49.90



**TENUTA
TIGNANELLO
CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA
ITALIA**

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi rosso porpora. Al naso intenso. Piccole bacche nere, un pizzico di cassis, «Mon Chéri», seducenti note tostate. Denso e complesso. Al gusto inteso, ricco e chiaramente strutturato. Nuovamente sentori di frutta nera, legni pregiati, caffè e cioccolato fondente.

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

75 cl **31.90** invece di 34.90



**GUIDALBERTO
TOSCANA IGP
TENUTA SAN GUIDO
2023
ITALIA**

Bouquet delicatamente sfumato, caratterizzato da erbe aromatiche, bacche nere e delicate note di legno. Al gusto elegante e forte. Dal retrogusto persistente e rinfrescante.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot

75 cl **32.90** invece di 34.90





**HACIENDA MONASTERIO
RIBERA DEL DUERO DO
SPAGNA**

Vino dal colore rosso porpora intenso. Al naso spiccati aromi di bacche nere, vaniglia, erbe aromatiche, un po' di cuoio e tabacco. Al gusto vellutato, delicati tannini, presente acidità. Retrogusto persistente.

Vitigni: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

42.90

FUOCO E ANIMA NEL BICCHIERE

I vini spagnoli entusiasmano attraverso i loro aromi, profondità e autenticità, perfetti per momenti di festa e piatti sostanziosi in buona compagnia. Combinano fruttuosità robusta con una struttura vellutata e portano la gioia di vivere mediterranea durante la stagione fredda.

I tipici vitigni come il Tempranillo, la Garnacha o il Monastrell dimostrano il carattere della tradizione vinicola spagnola. Che si tratti di un'elegante Crianza o di un corposo Reserva, questi sono sinonimo di passione e artigianalità nel bicchiere.

Consiglio di abbinamento:
perfetto per carré di agnello, filetto di manzo o verdure al vapore con erbe aromatiche mediterranee. I vini spagnoli mostrano tutta la loro intensità e il loro sapore anche con piatti tipici svizzeri per festività, come la Fondue Chinoise o il filetto in crosta.



Un capolavoro dal cuore della Ribera del Duero

In esclusiva da Transgourmet

L'annata 2022 è stata valutata come una delle migliori dalla prestigiosa denominazione di origine Ribera del Duero. Dopo un ciclo vegetativo secco e caldo, con temperature da 2 a 3 gradi sopra la media, nonché precipitazioni notevolmente inferiori, il vigneto si è dimostrato straordinariamente resistente. Nonostante i periodi di caldo e le occasionali grandinate, le uve sono maturate perfettamente e oggi producono un vino profondamente equilibrato e dall'intenso carattere del terroir.

Le uve provengono da appezzamenti selezionati nella Pesquera de Duero a 900 metri sopra il livello del mare e dal vigneto La Calera a Padilla de Duero a 800 metri. Le viti crescono su terreni da sabbiosi-argillosi a calcarei, sono coltivate a doppio cordone e producono volutamente bassi raccolti - il presupposto per una qualità eccellente.

100 percento Tempranillo, raccolto a mano e selezionato con cura. La vinificazione avviene in piccole taniche di acciaio inox e ogni appezzamento viene lavorato singolarmente per preservarne la propria identità. Di seguito, il vino viene elevato per 18 mesi in botti nuove di rovere francese, che gli conferiscono profondità, struttura ed eleganza.

Nel bicchiere mostra un colore rosso ciliegia profondo. Al naso sprigiona complessi aromi di frutta nera matura, una delicata nota speziata e delicati sentori di rovere francese. Al gusto intenso, equilibrato e vellutato, con una delicata struttura acida e un retrogusto lungo e persistente.

Un vino di carattere con grande personalità, limitato a sole 1986 bottiglie – disponibile in esclusiva da Transgourmet.



Tamaral Denier

75 cl **21.90** invece di 34.90

CASA ROJO TINTAFINA RIBERA DEL DUERO DO SPAGNA

Un Tempranillo per eccellenza, elevato per 12 mesi in barrique francesi che entusiasma attraverso aromi di frutti selvatici, sottili note di vaniglia e spezie. Fantastica estrazione, acidità ben integrata, robusto e intenso.

Vitigno: Tempranillo



75 cl **16.90** invece di 19.90

CASA ROJO MACHO MAN TIERRA DE MURCIA IGP SPAGNA

Vino dal colore rosso granato con riflessi rosso porpora. Al naso, note intese e aromi di frutti di bosco maturi, accompagnati da prugne e ciliegie, con leggere note balsamiche e un tocco di cacao. Al gusto piuttosto setoso, con tannini molto morbidi. Straordinariamente corposo e gradevole, con una perfetta dose di acidità che gli dona una sfumatura di freschezza. Queste uve Monastrell maturano su viti molto vecchie a Jumilla, nella regione di Murcia.

Vitigno: Monastrell



75 cl **17.90** invece di 19.90



LAURENT-PERRIER
INNOVATEUR EN CHAMPAGNE

34,80 CHF
~~42,90 CHF~~

LA CUVÉE
CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
BRUT

65,90 CHF
~~79,90 CHF~~

CUVÉE ROSE
CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
BRUT

59,90 CHF
~~64,90 CHF~~

ULTRA DRY
CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
BRUT NATURE

Mauler



MAISON FONDÉE
EN 1829

Cordon Or
Brut 75 cl

Cordon Rose
Demi-Sec 75cl



CHF 10.90
invece di CHF 14.90

CHF 11.95
invece di CHF 16.50