



VIAGGIO VINICOLO ATTRAVERSO LA SVIZZERA



DÔLE DES MONT VALAIS AOC MAISON GILLIARD

Il Dôle des Monts resta invariato: un legame armonico tra la grazia di un Gamay tardivo e il temperamento spiccatto di un Pinot Noir. Questo grande classico è riuscito a unire l'eleganza dell'una e dell'altra varietà. La sua arte di seduzione è data sia dal suo equilibrio e dalla sua purezza, nonché dai suoi aromi fruttati e bei tannini fusi.

Vitigni Pinot Noir, Gamay

Si abbina perfettamente con carni rosse e bianche, affettati e formaggi

75 cl **13.50** invece di 15.90



Già da giovedì su Internet: 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.



La Svizzera è sinonimo di diversità su piccola scala. Quasi nessun altro paese è in grado di combinare così tante regioni vinicole, varietà di uve e stili diversi in un territorio così piccolo. Dal soleggiato Vallese all'elegante Vaud, fino al Ticino dal carattere mediterraneo, i vini svizzeri riflettono le caratteristiche dei loro paesaggi e la passione dei loro viticoltori.

Autentici, regionali e inconfondibili. I vini svizzeri sono espressione di origine, artigianalità e passione.

IL NOSTRO TEAM CONSIGLIA



Thomas Grauwiler, Capo reparto da Transgourmet/Prodega, consiglia: «Il Clavien Petite Arvine dimostra quanto possa essere raffinato il vino bianco svizzero. Note fresche di agrumi, delicata mineralità e finale elegante. Un vino di carattere che si adatta perfettamente alla Svizzera: preciso, autentico e pieno di fascino».



CLAVIEN PETITE ARVINE VALAIS AOC

Come tipica specialità vallesana, Petite Arvine è uno dei migliori Cru del Vallese. Elevato come vino bianco secco, è vivace, fruttato, molto equilibrato e sviluppa una varietà di aromi. È un piacere andare alla scoperta di questo vino e riscoprirlo! Note di albicocche e mango affascinano il bouquet dall'ispirazione esotica. Corpo ben bilanciato e mediamente pesante, retrogusto con nota salata, tipica per questa varietà vallesana.

Vitigno Petite Arvine
Si abbina perfettamente con antipasti, insalate, ostriche, crostacei e pesce, nonché come vino da aperitivo

50 cl **7.95** invece di 9.95

75 cl **10.95** invece di 13.95



**PORTE DE NOVEMBRE
JOHANNISBERG
VALAIS AOC**

Vino dal colore giallo dorato brillante, al naso frutta con semi matura e sfumature floreali, al gusto semisecco con un retrogusto floreale.

Vitigno Johannisberg

75 cl **12.95** invece di 16.95

VALLESE: DIVERSITÀ VINICOLA VALLESANA CON CARATTERE ALPINO

Il Vallese è il cuore della viticoltura svizzera, caratterizzato da ripide terrazze, molto sole e freschi venti di montagna. I vini prodotti qui sono pieni di carattere, espressione e profondità, dal fruttato Petite Arvine allo speziato Cornalin.

La combinazione tra clima alpino e terreni poveri conferisce ai vini la loro tipica freschezza e struttura: autentici, indipendenti e inconfondibilmente valsesani.

Consiglio di abbinamento:

I vini valsesiani sono l'accompagnamento ideale per la fondue di formaggio, la carne secca valsesiana, la raclette o una saporita zuppa di cipolle. Vini bianchi come il Fendant o il Petite Arvine si abbinano perfettamente al pesce, mentre il Pinot Noir o il Cornalin accompagnano armoniosamente piatti a base di carne e specialità invernali.



**CHANDRA KURT
PETITE ARVINE
VALAIS AOC**

Aromi di agrumi, zenzero candito e fleur de sel. Acidità piccante e meravigliosamente integrata. Retrogusto persistente e complesso, con un sentore vivace e salato.

Vitigno Petite Arvine



75 cl **13.95** invece di 17.95

**CHANDRA KURT
CORNALIN
AOC VALAIS**

Un vino valsesiano unico, di grande vigore, capacità e dinamismo. Al naso dominano intensi aromi di ciliegie, ribes rossi e chiodi di garofano. Al gusto succoso e corposo. È bene decantarlo.

Vitigno Cornalin



75 cl **13.95** invece di 17.95

**CLAVIEN
FENDANT
VALAIS AOC**

Vino dal colore giallo chiaro con riflessi grigio-verdolini e sentori di fiori di tiglio. Un vino leggero con un'armonica acidità.

Vitigno Fendant



75 cl **6.95** invece di 8.95

**CLAVIEN
PINOT NOIR
VALAIS AOC**

Vino giovane dal colore rosso rubino con riflessi bluastri. Aromi di fragole e lamponi maturi, nonché con leggere note affumicate, corpo elegante e robusto. Dopo l'attenuarsi dei tannini, emerge un delicato gusto di ribes nero e viole.

Vitigno Pinot Noir



75 cl **6.95** invece di 8.95

**VINS DES CHEVALIERS
PINOT NOIR
VALAIS AOC**

Vino dal colore rosso rubino schiarito, tipico del Pinot Noir, aromaticità espressiva di lamponi, tè nero e ginepro. Al gusto frutta densa, ben strutturato con tannini maturi, un bel Pinot Noir valsesano.

Vitigno Pinot Noir



75 cl **12.95** invece di 16.95

AIGLE LES MURAILLES
BLANC
CHABLAISS AOC

Nel bicchiere questo classico vino si mostra con un colore giallo limone intenso e brillante. Al naso è raffinato e delicato, con sentori di fiori di tiglio freschi accompagnati da note minerali e cretacee, tipiche di questa regione caratterizzata dal gesso. Al gusto elegante e fruttato con aromi di fiori di tiglio e mango, accompagnati da una sottile nota minerale, nonché generosa e imponente struttura.

Vitigno Chasselas



70 cl **13.95** invece di 16.95

ESPRIT TERROIR
VIEILLES VIGNES
MORGES
LA CÔTE AOC

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi e dorati. Bella complessità aromatica. Al naso note floreali e fruttate, presenza di spezie e un leggero sentore di legno. Struttura spicata e finale armonioso.

Vitigno Chasselas



75 cl **9.95** invece di 11.95

DOMAINE DU MAROTHERAY
GRAND CRU
FÉCHY
LA CÔTE AOC

Vino dal colore giallo chiaro paglierino con sentori delicati di aromi di pesche e note floreali. Al gusto fresca e giovane aromaticità, piacevolmente strutturato con corpo mediamente intenso, fresco e fruttato. Dal persistente retrogusto.

Vitigno Chasselas



75 cl **9.95** invece di 12.95



VAUD:
L'ARMONIA VODESE IN UN BICCHIERE

La regione di Vaud è sinonimo di eleganza ed equilibrio. Tra il lago di Ginevra e le montagne del Giura prosperano vini dalla delicata mineralità e dalla vivace freschezza. Lo Chasselas, in particolare, caratterizza la regione: un vino che racchiude nel bicchiere il paesaggio, la luce e la serenità della regione di Vaud.

Consiglio di abbinamento:

i freschi vini bianchi della regione di Vaud si abbinano perfettamente a piatti a base di pesce, fondues di formaggio o roesti con pancetta e cipolle. I vini rossi dalla delicata struttura accompagnano anche piatti a base di vitello, ragù di funghi o pollame, completando armoniosamente un primo piatto o un secondo leggero.



YVORNE PRÈS ROC
ROSÉ DE PINOT NOIR
CHABLAISS AOC

Un rosato di Pinot Noir dal delicato colore rosa pallido, con un bouquet intenso e complesso di albicocca e pesca, proprio come se fossero appena raccolte dal frutteto. Al gusto elegante, rotondo e armonico. Un vino ricco e corposo, con finezza e carattere.

Vitigno Pinot Noir

75 cl **12.50** invece di 14.95



YVORNE PRÈS ROC
CHABLAISS AOC

Un vino nobile e finemente strutturato, ottenuto da vitigni Gamay, Merlot e Divico. Con un colore rosso scuro intenso e riflessi quasi neri. Un vino nobile di grande finezza - corposo, armonioso ed equilibrato.

Vitigni Gamay, Merlot, Divico



75 cl **12.50** invece di 14.95



**COLLE D'AVRA
ROSSO MERLOT
TICINO DOC**

Vino dal colore rosso rubino. Aromi di ciliegie e fragole. Delicate note di prugne, mirtilli, tabacco e cioccolato. Al gusto intensità e persistenza media con tannini ben integrati.

Vitigno Merlot

75 cl **14.95** invece di 17.90

TICINO: LO STILE DI VITA DEL SUD INCONTRA L'ARTIGIANATO SVIZZERO

In Ticino, la precisione svizzera incontra lo stile di vita italiano. Il clima mite a sud delle alpi favorisce la produzione di vini dal sapore mediterraneo, dominati dal Merlot, che qui mostra il suo lato elegante e setoso.

Dal bianco al rosato, fino al rosso, i vini ticinesi riflettono sole, frutta e un'inconfondibile leggerezza. Perfetto per momenti in compagnia.

Consiglio di abbinamento:

i vini bianchi e rosati ticinesi sono ideali per accompagnare antipasti leggeri, pesce o formaggi delicati, mentre i vini rossi, con la loro struttura morbida di Merlot, si abbinano perfettamente a filetti in pastella, fondue chinoise o brasati. Vini versatili per menu festivi e serate in compagnia.



**SASSAIA
ROSATO
TICINO DOC
VINATTIERI**

Vino dal colore rosa lampone brillante. Aroma aperto e intenso con sfumature di lamponi, zucchero filato, caramelle glaciali e leggere note di lievito. Al gusto croccante acidità, sentori di bacche e piacevolmente fondente. Retrogusto aromatico e persistente.

Vitigno Merlot

75 cl **12.90** invece di 15.90

**RONCAIA
BIANCO DI MERLOT
VINATTIERI
TICINO DOC**

Il vino si presenta nel bicchiere con un colore giallo paglierino dagli aromi di fiori di sambugo, meringa, nonché cioccolato bianco. Al gusto, il Roncaia Bianco è equilibrato, con una sostanziale mineralità in cui l'aroma del baccello di vaniglia si armonizza bene con i sapori della frutta.

Vitigno Merlot



75 cl **17.90** invece di 19.90

**RONCAIA RISERVA
TICINO DOC
VINATTIERI**

Vino dal colore rosso rubino intenso, bouquet pieno, profumo intenso di more e ciliegie. Al gusto aromatico, piccante e concentrato con tanta frutta, leggermente pepato, struttura equilibrata, con un rapporto compatto tra acidità e tannini che accompagnano il palato fino alla fine.

Vitigno Merlot



75 cl **17.90** invece di 19.90

**SASSAIA
MERLOT BIANCO
VINATTIERI
TICINO DOC**

Vino dal colore giallo chiaro. Delicati aromi di mela e mela cotogna con intense note minerali. Al gusto vigoroso e ricco di aromi, di carattere con vivace acidità, dal retrogusto rinfrescante.

Vitigno Merlot



75 cl **12.90** invece di 15.90

**SASSAIA
MERLOT
VINATTIERI
TICINO DOC**

Un Merlot ticinese gradevolmente fruttato. Al naso aromi di ciliegie e fragole, a cui seguono note di prugne, mirtilli, cioccolato e un lieve sentore di tabacco. Al gusto morbido e fresco.

Vitigno Merlot



75 cl **12.90** invece di 15.90



SVIZZERA TEDESCA: FINEZZA E ARTIGIANATO

Qui si producono freschi vini bianchi ed eleganti vini rossi, soprattutto Pinot Noir, che convincono per la loro limpidezza e struttura.

Grazie alle notti fredde e a un'accurata vinificazione, i vini sono precisi ed equilibrati, espressione di una regione che punta su qualità e autenticità.

Consiglio di abbinamento:

i vini bianchi della Svizzera tedesca si abbinano perfettamente a piatti a base di pesce, pollame o vegetariani, mentre i Pinot Noir, grazie alla loro eleganza, sono l'accompagnamento ideale per piatti classici come lo sminuzzato alla zurighese, il filetto di vitello o un raffinato gratin di patate.



**STAATSSCHREIBER
CUVÉE BLANC PRESTIGE
ZÜRICH AOC**

Vino dal colore di buccia di cipolla chiara. Bouquet pronunciato con note di frutta esotica e accenti tipici del moscato. Al gusto morbido con vivace freschezza, bella varietà di aromi, equilibrato e persistente..

Vitigni Muscat, Pinot Noir, Gewürztraminer, Pinot Gris, Riesling x Silvaner

75 cl **11.95** invece di 13.95



SWISSWINE

**FEDERWEISSE
STAUFFACHER
ZÜRICH AOC**

Delicato bouquet fruttato con note di pera, lievito e caramello, al gusto molto fresco e vivace, con note di frutti di bosco rossi, corpo leggero, consistenza cremosa, finale fruttato.

Vitigno Pinot Noir



**MALANSER
PINOT NOIR
GRAUBÜNDEN AOC
VON SALIS**

Al naso si percepiscono note fruttate di lamponi, un po' di spezie e anche alcune erbe selvatiche. Al gusto fresco, elegantemente fluido, aromi di frutti di bosco maturi, rosa canina e un accenno di liquirizia, molto morbido fino al finale equilibrato.

Vitigno Pinot Noir

75 cl **12.95** invece di 16.95



75 cl **6.95** invece di 8.50

MAULER: DOVE LA PRECISIONE SVIZZERA INCONTRA L'ESPRIT FRANCESE L'ARTE DELLA MÉTHODE TRADITIONNELLE

Fin dalla sua fondazione, Mauler punta sulla «Méthode traditionnelle» (fermentazione in bottiglia). Le ricette segrete per la produzione dei pregiati Grands Vins Mousseux e le competenze specialistiche si tramandano di generazione in generazione.

Lo spumante può essere prodotto in diversi modi:

- la «**Méthode traditionnelle**» o fermentazione in bottiglia è considerata il punto di riferimento per gli spumanti di alta qualità ed è sinonimo di complessità, finezza e conservazione. Durante questo elaborato metodo di produzione, la prima fermentazione è seguita da una seconda fermentazione direttamente in bottiglia.
- Durante la «**Méthode en cuve close**» (fermentazione in cisterna) entrambi i processi di fermentazione avvengono all'interno della cisterna. Ciò consente di produrre in modo efficiente grandi quantità ed è particolarmente adatto a spumanti fruttati e freschi.
- Durante la «**Méthode par gazéification**» (impregnazione), il vino fermo viene miscelato con CO₂ e imbottigliato sotto pressione. Questo metodo è utilizzato soprattutto per gli stili più semplici o per alcuni vini analcolici.



**MAULER
CORDON OR BRUT**

Vino dal colore giallo oro affascinante e piacevole freschezza. Al naso note di noci, pesche, burro e miele. Un vino vivace e frizzante.

Si abbina perfettamente con aperitivo, antipasti, frutti di mare, pesce



75 cl **10.90** invece di 14.90

**MAULER CORDON
ROSÉ DEMI-SEC**

Vino dal colore rosa-arancione con delicato perlage. Al gusto diretto, con intensi aromi di sottobosco, tartufo e frutti rossi. Struttura equilibrata, complesso e corposo.

Si abbina perfettamente con foie gras, capesante, pesce con salsa, dolci, tiramisù



75 cl **11.95** invece di 16.50



MAISON
GILLIARD

1885



12.50 invece di 14.90

13.50 invece di 15.90

13.50 invece di 15.90