

La Cave Paasta

Les Rouges

Moi Primitivo

Varviglione

Région Les Pouilles

Alcool 13°C

Famille Rouges

Léger Puissant

Souple Tannique

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Rouge intense, nuances violettes

Nez: Notes épicées: Régisse et fruits secs

Bouche: Velouté, dense et équilibré

Accords mets vins

Viandes, Plats épicés

Primitivo

Frisino

Région Les Pouilles

Alcool 13,5°C

Famille Rouges

Léger Puissant

Souple Tannique

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Rubis intense, nuances violettes

Nez: Notes florales: Églantier et géranium

Bouche: Final fruité, cerise mûre et fraise

Accords mets vins

Boeuf, Agneau, Volaille, Pâtes

Negroamaro

Frisino

Région Les Pouilles

Alcool 13,5°C

Famille Rouges

Léger Puissant

Souple Tannique

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Rouge Rubis

Nez: Notes fruitées: Prune mûre & cerise noire, Notes florales: Violette et caroube

Bouche: Texture tannique moyennement persistante, final épicé.

Accords mets vins

Pâtes, Agneau, Pizza, Fromages affinés

Meridiano 12 Syrah

GorghiTondi

Région La Sicile

Alcool 13,5°C

Famille Rouges

Léger Puissant

Souple Tannique

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Rouge Rubis

Nez: Notes fruitées: Framboise, mûre et cerise, Notes épicées: légèrement poivrées

Bouche: Très intense et tannique

Accords mets vins

Viandes rouges

Anniversario 1967

Torri

Région Les Pouilles

Alcool 14°C

Famille Rouges

Léger Puissant

Souple Tannique

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Rouge intense, nuances violettes

Nez: Notes fruitées: Myrtille, prune, cerise, Notes florales: Violette

Bouche: Sec étonnant, légèrement tannique et savoureux

Accords mets vins

Antipastis & légumes, Viandes rouges, Fromages affinés

4 20 Montepulciano

Torri

Région Les Abruzzes

Alcool 14°C

Famille Rouges

Léger Puissant

Souple Tannique

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Rouge rubis brillant

Nez: Notes fruitées: Mûre, prune, cerise, Notes florales: Violette

Bouche: Sec en bouche, chaleureux et équilibré

Accords mets vins

Antipastis & légumes, Viandes blanches, Fromages frais, Viandes rouges

Citto

Castello di Volpaia

Région La Toscane

Alcool 14°C

Famille Rouges

Léger Puissant

Souple Tannique

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Rouge rubis

Nez: Notes fruitées: Fruits rouges sauvages, cerise

Bouche: Rond et suave

Accords mets vins

Viandes rouges, Plats en sauce, Charcuterie

Barbera d'Asti

Damilano

Région Le piémont

Alcool 14°C

Famille Rouges

Léger Puissant

Souple Tannique

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Rubis intense

Nez: Notes fruitées: Groselle, cerise, Notes épicées: Vanille

Bouche: Explosion de fruits rouges avec une belle longueur en bouche

Accords mets vins

Pâtes, Viandes blanches, Viandes rouges

Je trouve mon vin idéal

	Sec minéral	Aromatique fruité	Moelleux	Rosé	Léger fruité	Tannique boisé	Charpenté épicé	Aperitivo	Légumes	Charcuterie	Poissons	Viandes blanches	Viandes rouges	Fromages	Pâtes
Moi Primitivo Varviglione							✓			✓		✓	♥		
Primitivo Frisino					✓					✓		✓	✓		✓
Negroamaro Frisino					✓		♥			✓		✓	✓	✓	✓
Meridiano 12 Syrah GorghiTondi					✓					✓		✓	♥		
Anniversario 1967 Torri					✓	✓			✓	✓		✓	♥	✓	✓
4 20 Montepulciano Torri					✓				✓			♥	✓	✓	✓
Citto Castello di Volpaia						✓				✓		✓	♥	✓	✓
Barbera d'Asti Damilano					✓	♥				✓		✓	♥	✓	✓
Verdeca Puglia Frisino	✓									✓	✓	✓		✓	
Meridiano 12 Zibbibo GorghiTondi		✓							✓		♥	✓		✓	
Moi Chardonnay Varviglione		✓						♥	✓		✓			✓	
Ginestra Monte delle Vigne	✓								✓	✓	♥	✓		✓	
Lambrusco Monte delle Vigne					✓			♥		✓		✓		✓	
Prosecco Torri		✓						♥			✓			✓	
Moscato d'Asti Damilano			✓					♥							

Les Blancs

Verdeca Puglia

Frisino

Région Les Pouilles

Alcool 12,2°C

Famille Blancs

Léger Puissant

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Jaune pâle et reflets verdâtres

Nez: Notes florales: Fleur d'orange, Notes fruitées: Violette

Bouche: Frais, acidulé et très minéral

Accords mets vins

Antipastis, Poissons, Salades, Aperitivo

Meridiano 12 Zibbibo

GorghiTondi

Région La Sicile

Alcool 12°C

Famille Blancs

Léger Puissant

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Jaune pâle et reflets verts

Nez: Notes fruitées: abricot et amande

Bouche: Parfait équilibre entre acidité et douceur

Accords mets vins

Antipastis, Poissons, Fruits de mer, Salades

Moi Chardonnay

Varviglione

Région Les Pouilles

Alcool 12°C

Famille Blancs

Léger Puissant

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Jaune pâle

Nez: Notes florales: Lias et herbes fraîches, Notes fruitées: Agrumes et bergamote

Bouche: Une belle rondeur et fraîcheur avec les parfums d'agrumes bien présents.

Accords mets vins

Aperitivo, Poissons, Salades

Ginestra

Monte delle vigne

Région L'Emilie Romagne

Alcool 13°C

Famille Blancs

Léger Puissant

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Jaune pâle et reflets verts

Nez: Notes fruitées: Pomme verte intense et agrumes

Bouche: Harmonieux, frais, souple et élégant avec des notes minérales et florales

Accords mets vins

Tartare & Carpaccio, Poissons, Fromages frais, Salades

Apéritifs

Lambrusco Classique

Monte delle Vigne

Région L'Emilie Romagne

Alcool 11,5°C

Famille Rouges Fizzante

Léger Puissant

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Rubis intense

Nez: Notes fruitées: Fruits rouges intenses

Bouche: Proche d'un goût fruité, aux reflets de cerise et framboise

Accords mets vins

Aperitivo, Charcuterie, Viandes rouges

Prosecco

Torri

Région Les Abruzzes

Alcool 11°C

Famille Blancs Fizzante

Léger Puissant

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Jaune paille délicat

Nez: Notes fruitées: Pomme verte et agrumes intense

Bouche: Fraîcheur intense et finale très parfumée

Accords mets vins

Aperitivo, Pâtisserie, Fruits de mer

Moscato d'Asti

Damilano

Région Le Piémont

Alcool 5,5°C

Famille Blancs Fizzante

Léger Puissant

Sec Moelleux

Doux Acide

La dégustation

Couleur: Jaune or brillant

Nez: Notes fruitées: Pêche, citron, miel et abricot

Bouche: Agréablement acidulé avec des arômes sucrés et persistant qui rappellent le raisin à peine pressé

Accords mets vins

Aperitivo, Pâtisserie, Chocolat

En savoir plus

Types d'arômes

Arômes légers: Fruits frais, Fleurs, Agrumes

Arômes moyens: Fruits à noyaux, Fruits exotiques, Fruits secs

Arômes lourds: Épices, bois, fruits secs

Les robes

Jaune vert, Jaune paille, Dorée, Rosée, Rubis, Grenat, Rouge violacée, Tuilée

Bières

Fresca

Birra Salento

Région Les Pouilles

Alcool 5°C

Famille Blondes

Légère Forte

Douce Amère

La dégustation

Couleur: Doré lumineux

Nez: Légères notes épicées

Bouche: Rafraîchissante au goût équilibré

Accords mets bières

Pâtes, Pizza, Poissons

Agricola

Birra Salento

Région Les Pouilles

Alcool 5°C

Famille Blondes

Légère Forte

Douce Amère

La dégustation

Couleur: Légèrement dorée

Nez: Herbacé et fleuri

Bouche: Corps rond et amerturne équilibrée

Accords mets bières

Pâtes, Viandes, Pizza, Poissons

Agricola Ambrata

Birra Salento

Région Les Pouilles

Alcool 5°C

Famille Ambrées

Légère Forte

Douce Amère

La dégustation

Couleur: Ambrée

Nez: Des notes de croûte de pain, de caramel et de fruits secs, de prune en finale.

Bouche: L'amer soulent les goûts du malt mais permet à la douceur de rester en finale

Accords mets bières

Pâtes, Viandes, Pizza

Tipa

Birra Salento

Région Les Pouilles

Alcool 4,8°C

Famille Blanches

Légère Forte

Douce Amère

La dégustation

Couleur: Bronze lumineux

Nez: Parfums de miel et d'agrumes

Bouche: Des notes herbacées et agrumes, se terminent par une amertume sèche et persistante.

Accords mets bières

Pâtes, Viandes, Pizza, Poissons

