



La Gastronomie Italienne par passion

Société familiale fondée en 1988

<http://www.vita-impex.fr>

**VITA IMPEX SAS**

17, rue de la Griotte  
Zone Le Kaligone  
B.P. 60054  
68262 KINGERSHEIM Cedex

Tél. : **03 89 57 04 57**

Fax : 03 89 57 04 55

[contact@vita-impex.fr](mailto:contact@vita-impex.fr)

# CATALOGUE 2015 - GÉNÉRAL



# 1. *Table des matières*

1.	Table des matières .....	2
2.	Les Pâtes Sèches .....	6
2.1.	Alfieri Pasta .....	7
2.2.	Barilla.....	9
2.3.	Benedetto Cavalieri .....	10
2.4.	Pagani.....	12
2.5.	Divella .....	13
2.6.	Le Mantovanelle .....	17
2.7.	Pastificio Mazzi.....	18
2.8.	De Cecco.....	18
2.9.	Fattora .....	19
2.10.	Les Pâtes Sans Gluten .....	20
3.	Les Pâtes Fraîches .....	21
3.1.	Avesani.....	22
3.2.	Divella .....	23
3.3.	Pastificio Monti .....	24
4.	Les Riz, Farines, Levures, Polentas et Semoules .....	26
4.1.	Les Riz .....	27
4.2.	Les Farines .....	28
4.3.	Les Levures.....	29
4.4.	Les Polentas.....	30
4.5.	Les Semoules .....	30
5.	Les Fromages.....	31
5.1.	Auricchio.....	32
5.2.	Alimenta Cattel .....	33
5.3.	Fortunati.....	33
5.4.	Eurial .....	34
5.5.	I Nobili.....	34
5.6.	Igor.....	36
5.7.	Voglia di Latte.....	37
5.8.	Parmareggio .....	39
5.9.	Degusta Torino.....	39
5.10.	Salcis : Fromages Toscans.....	40
5.11.	Carnicas Serrano : Fromages Espagnoles.....	41
6.	Les Confitures Scyavuru .....	42
7.	Les Salaisons.....	44

7.1.	Eli Prosciutti .....	45
7.2.	Fortunati Alfonso Tartufi .....	45
7.3.	Galli.....	46
7.4.	Garagnani .....	47
7.5.	Gerini.....	48
7.6.	Salumificio Mera.....	50
7.7.	Montorsi.....	50
7.8.	Salcis : Salaisons Toscans.....	53
7.9.	Robustellini.....	54
7.10.	Levoni.....	55
7.11.	Carnicas Serrano : Salaisons Espagnoles.....	57
7.12.	Redondo Iglesias.....	58
8.	Les Conserves et Barquettes.....	59
8.1.	Castellino Ralo .....	60
8.2.	Frantoio D'Orazio.....	64
8.3.	D&D – Damico & Damico .....	65
8.4.	Fortunati Alfonso Tartufi .....	66
8.5.	Medusa Regnoli .....	68
8.6.	Tre C Alimentari – Saperi dell'Italia.....	69
8.7.	Iposea.....	70
8.8.	IMA Spa .....	72
9.	Les Sauces .....	73
9.1.	Divella .....	74
9.2.	Nuova Conserve – Conserve della Nonna.....	75
9.3.	Mansueto Rodolfi .....	77
9.4.	La Fiammante.....	78
10.	Les Huiles et Vinaigres .....	79
10.1.	Les Huiles de Viticulteurs .....	80
10.1.1	Cantina Valpolicella Negrar .....	80
10.1.2	Farnese Vini.....	80
10.1.3	Medici Ermete & Figli .....	81
10.1.4	Santa Venere.....	81
10.2.	Les Huiles d'Olives et Vinaigres Balsamique.....	82
10.2.1	BioLevante .....	82
10.2.2	Acetificio Mengazzoli - Ligne Villa Lanfranca.....	83
10.2.3	Ponti.....	84
10.2.4	Mussini.....	85
10.2.5	Frantoio D'Orazio.....	87
10.2.6	La Dispensa di Lorenzo .....	88
10.2.7	Lungarotti .....	88
11.	Les Condiments .....	89
11.1.	Martignetti Cash & Carry.....	89

11.2.	Castellino .....	89
12.	Les Cafés, Sucres et Chocolats .....	90
12.1.	Romcaffè .....	90
13.	Les Pâtisseries, Desserts et Biscuits .....	92
13.1.	Dais .....	93
13.2.	Nuova Conserve – Conserve della Nonna .....	93
13.3.	Forno Bonomi .....	94
13.4.	Divella .....	95
13.5.	Colussi .....	95
13.6.	Pan Ducale .....	96
13.7.	Freddi Dolciaria .....	96
13.7.1	Swiss Roll .....	96
13.7.2	Buondolce .....	97
13.8.	Fabbri .....	97
13.9.	Baba Napoletani .....	98
13.10.	Vita Vigor .....	100
13.11.	Meliora .....	101
13.12.	Gruppo Milo .....	101
13.13.	Piadina Romagnola .....	102
13.14.	Effervescents .....	102
13.15.	Talc Borotalco .....	102
14.	Les Vins .....	103
14.1.	Casa Vinicola Antonutti .....	104
14.2.	Ca'di Rajo .....	108
14.3.	Beni di Batasiolo .....	111
14.4.	Cantina Valpolicella Negrar .....	116
14.5.	Villa Rinaldi .....	120
14.6.	Bepin de Eto di Ceschin Ettore .....	122
14.7.	Contri Spumanti .....	124
14.8.	Ettore Righetti .....	126
14.9.	Mabis .....	129
14.10.	Medici Ermete & Figli .....	132
14.11.	Chiarli 1860 .....	135
14.12.	Rocca Delle Maccie .....	137
14.13.	Marchesi Antinori .....	141
14.14.	Velenosi Ercole .....	143
14.15.	Lungarotti Giorgio .....	146
14.16.	Farnese Vini .....	149
14.17.	Tiberio Agricola .....	152
14.18.	Masciarelli Agricola .....	155
14.19.	Casal Thaulero .....	157
14.20.	San Marco Cantine .....	159
14.21.	Cantina Sociale Dorgali .....	161

14.22.	Leone de Castris.....	164
14.23.	Cantina Menhir .....	166
14.24.	Cantine Due Palme.....	168
14.25.	Apollonio Casa Vinicola .....	170
14.26.	Spadafora.....	172
14.27.	Santa Venere.....	174
14.28.	Figli Buffa di Antonio .....	176
14.29.	Tola Azienda Vitivinicola.....	178
14.30.	Casal Bordino .....	181
15.	Les Apéritifs .....	182
15.1.	Fici Fratelli .....	183
15.2.	Cavo Luigi .....	183
15.3.	Apéritifs Divers.....	184
16.	Les Digestifs .....	185
16.1.	I.M.A.....	186
16.2.	Linea 48 .....	186
16.3.	Cavo Luigi .....	188
16.4.	Grappa issues de domaines de vins.....	189
16.5.	Bortolo Nardini.....	190
16.6.	Strega Alberti Benevento .....	190
16.7.	Sari Distilleria.....	191
16.8.	Polini Vodka.....	193
16.9.	Gagliano Marcati .....	194
16.10.	Distilleria Marzadro .....	197
16.11.	Caffo .....	202
16.12.	Luigi Francoli .....	203
17.	Les Boissons.....	205
17.1.	Les Bières .....	206
17.1.1	Bière d'Europe -Peroni.....	206
17.1.2	Les Bières Artisanales Collesi .....	206
17.2.	Sirops Fabbri 1905.....	207
17.3.	Sodas Arnone Soft Drinks .....	208
17.4.	Sarda Acque Minerali .....	209

## 2. Les Pâtes Sèches



## 2.1. Alfieri Pasta



Riccioli à la truffe	10 x 250 gr	16256
Riccioli au noir de seiche	10 x 250 gr	16260
Riccioli au Barolo	10 x 250 gr	16261
Riccioli au Cacao	10 x 250 gr	16269



Farfalle aux œufs	10 x 500 gr	16258
Garganelli tricolores	12 x 500 gr	16583



Tjarin aux œufs	1 kg	16257
Pappardelle aux œufs	6 x 500 gr	16259



Riccioli au barolo	15 x 500 gr	16266
Riccioli funghi porcini	15 x 500 gr	16267
Riccioli au saumon	15 x 500 gr	16264
Riccioli ai noir de seiche	15 x 500 gr	16265
Riccioli aux œufs	15 x 500 gr	16263
Riccioli à la truffe	15 x 500 gr	16268

## 2.2. Barilla



Casarecce

9 x 1 kg

16122

Farfalle

9 x 1 kg

16105

Orecchiette

9 x 1 kg

16104



Bavette

12 x 1 kg

16102

Spaghetti

12 x 1 kg

16101

Tortiglioni

9 x 1 kg

16109



Penne Rigate

9 x 1 kg

16108

Penne Lisce (en vrac)

3 x 5 kg

16118

Pennette Rigate

9 x 1 kg

16107



## 2.3. Benedetto Cavalieri



Bucatini N°9	20 x 500 gr	16185
Spaghettoni N°4T	20 x 500 gr	16182
Spaghettoni N°3L Long	20 x 500 gr	16180
Spaghettoni N°3T	20 x 500 gr	16181
Tagliatelle N°5L Long	20 x 500 gr	16183
Tagliatelle N°5T	20 x 500 gr	16196
Tubetti rigate N°15	20 x 500 gr	16186
Tubettini rigate N°14	20 x 500 gr	16197



Pennuce N°19	20 x 500 gr	16187
Ruote medie N°32	20 x 500 gr	16199
Ruote Pазze N°33	20 x 500 gr	16193
Farfalle N°45	20 x 500 gr	16195
Fusilli N°27	20 x 500 gr	16191



Casarecce N°22	20 x 500 gr	16188
Gnocchetti Sardi N° 18	20 x 500 gr	16198
Lumache N°30	20 x 500 gr	16192
Maccheroni N°23	20 x 500 gr	16189
Mezzigatoni N°24	20 x 500 gr	16179



Orecchiette N°41	20 x 500 gr	16194
Penne Rigate N°25	20 x 500 gr	16190
Dischi Volanti N°26	20 x 500 gr	16204
Calamarata N°39	20 x 500 gr	16205
Pennoni Rigati N°37	20 x 500 gr	16206
Paccheri N°40	20 x 500 gr	16207



Fusilli Integrale	20 x 500 gr	16203
Mezzi Rigatoni Integrale	20 x 500 gr	16201
Penne Rigate Integrale	20 x 500 gr	16202
Spaghetтини Integrale	20 x 500 gr	16184
Tagliatelle Integrale	20 x 500 gr	16200

## 2.4. Pagani



**PRODUITS SUR OP GMS UNIQUEMENT – MIN. DE COMMANDE 1 PALETTE/FOURNISSEUR**



Tortellini au jambon  
12 x 250 gr



Tortelloni aux 3 fromages  
12 x 250 gr



Ravioli au jambon  
12 x 250 gr

## 2.5. Divella



Acino di Pepe N°78B	24 x 500 gr	16003
Anellini N°75	24 x 500 gr	16004
Canneroni Rigate N°21	24 x 500 gr	16099
Bavettine N° 15	36 x 500 gr	16005
Bucatini N°6	36 x 500 gr	16006
Capellini N° 11	36 x 500 gr	16008

Casarecce N°25	24 x 500 gr	16010
Cavatelli N°44	24 x 500 gr	16001
Chifferini Lisce N°48	24 x 500 gr	16013
Chifferini Rigate N°47	24 x 500 gr	16012
Cocciolini N°59	24 x 500 gr	16014
Conchiglioni N°87B	12 x 500 gr	16015



Corallini N°76	24 x 500 gr	16016
Ditali N°61	24 x 500 gr	16017
Elicoidale N°22	24 x 500 gr	16018
Fagiolini Lisce N°66	24 x 500 gr	16019
Farfalle N°85	24 x 500 gr	16020
Farfalle Tricolori N°85	24 x 500 gr	16021





Fettucine N°12	36 x 500 gr	16023
Fettucine Nidi n°90	12 x 500 gr	16024
Fiocchetti n°88	24 x 500 gr	16025
Fusilli N°40	24 x 500 gr	16026
Fusilli Col Buco N°83	20 x 500 gr	16029
Fusilli Tricolore N°40	24 x 500 gr	16030



Fusilloni N° 39	12 x 500 gr	16087
Gnocchi N°45	24 x 500 gr	16031
Gnocchetti Sardi N°58	24 x 500 gr	16032
Gomiti N°53	24 x 500 gr	16033
Gramigna N°77	24 x 500 gr	16121
Lasagnoni N°87	20 x 500 gr	16034



Linguine N°14	36 x 500 gr	16035
Lumache N°50	24 x 500 gr	16037
Lumachine N°52	24 x 500 gr	16085
Lumaconi N°49	12 x 500 gr	16038
Mafaldine N°81	24 x 500 gr	16039
Mezzani N°3	24 x 500 gr	16040
Mezzi Occhi di Lupo N°20	24 x 500 gr	16041





Mezzi Rigatoni N°18	24 x 500 gr	16097
Millerighe N°16	12 x 500 gr	16042
Mista N°41	24 x 500 gr	16043
Nocelline Rigate	24 x 500 gr	16044
Orecchiette N°86B	24 x 500 gr	16045
Orecchiette Sventole N°86A	24 x 500 gr	16048



Paternosti Lisci N°62	24 x 500 gr	16053
Paternostini N°64	24 x 500 gr	16052
Penne Candela N°28	24 x 500 gr	16054
Penne Ziti N°32	24 x 500 gr	16056
Penne Mezzani N° 34	24 x 500 gr	16057
Penne Peperoncino N°27	24 x 500 gr	16055



Penne Regine N°36	24 x 500 gr	16058
Penne Rigate Tricolore N°27	24 x 500 gr	16059
Penne Ziti Rigate N°27	24 x 500 gr	16062
Penne Zitoni N°30	24 x 500 gr	16061
Pennette Mezzani N°38	24 x 500 gr	16060
Pennoni Rigati N°29	24 x 500 gr	16063
Penne Rigate Vrac	3 x 5 kg	16111



Regine N°4	24 x 500 gr	16064
Rigatoni N°17	24 x 500 gr	16065
Rosmario N°70	24 x 500 gr	16066
Rotelle N°43	24 x 500 gr	16000
Seme di Cicoria N°73	24 x 500 gr	16067
Seme di Melone N°72	24 x 500 gr	16068





Spaghetti Peperoncino N°8	24 x 500 gr	16070
Spaghetti Ristorante N°8	36 x 500 gr	16071
Spaghetti Tagliati N°69	24 x 500 gr	16069
Spaghetti Tricolore N°8	24 x 500 gr	16073
Spaghettoni N°9	36 x 500 gr	16072
Spaghetti Vrac	3 x 5 kg	16917



Stelline N°74	24 x 500 gr	16074
Tagliatelle Nidi N°95	12 x 500 gr	16075
Tagliatelle Vertes aux œufs N°107	12 x 500 gr	16076
Tempestina N°78	24 x 500 gr	16077
Tripoline N°82	24 x 500 gr	16078
Trucioli Lisci N°44/B	24 x 500 gr	16079



Vermicelli N°7	36 x 500 gr	16080
Ziti N°2	24 x 500 gr	16081
Ziti Tagliati N°33	24 x 500 gr	16082
Zitoni N°1	20 x 500 gr	16083
Zitoni Tagliati N°31	24 x 500 gr	16084



## 2.6. Le Mantovanelle



Farfalline N°15	12 x 250 gr	16250
Quadri N°49	12 x 250 gr	16253
Sorprese N°12	12 x 250 gr	16254

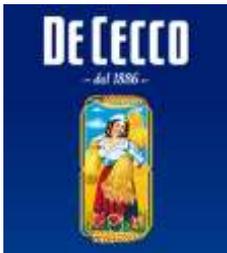


Tagliatelle Oeufs N°5	12 x 250 gr	16255
Pappardelle Oeufs N°7	12 x 250 gr	16252

## 2.7. Pastificio Mazzi



Cannelloni	16 x 250 gr	16305
Lasagne Œuf	12 x 500 gr	16304
Tagliatelle (6mm)	2 kg	16271



## 2.8. De Cecco



De Cecco	Conchiglioni Rigati	12 x 500 gr	16366
De Cecco	Linguine	24 x 500 gr	16355
De Cecco	Spaghetti	24 x 500 gr	16356
De Cecco	Penne Rigate	24 x 500 gr	16360

## 2.9. Fattora



Coriandoli	12 x 500 gr	16134
Orechiette Tricolore	12 x 500 gr	16129
Orechiette	14 x 500 gr	16047
Penne Rigate	12 x 500 gr	16124
Trecce Dell'Orto	12 x 500 gr	16131
Trecce Di Gioletta	12 x 500 gr	16140
Farfalle Tricolore	12 x 500 gr	16130
Fusilloni	12 x 500 gr	16123
Gomitoni	12 x 500 gr	16127
Nerelli au noir de seiche	12 x 500 gr	16132
Paccheri	11 x 500 gr	16125
Paccheri Tricolore	12 x 500 gr	16128
Spaghetti au noir de seiche	12 x 500 gr	16133
Spaghettoni	12 x 500 gr	16142
Foglie D'Autunno	12 x 500 gr	16143
Capunti	12 x 500 gr	16141
Cavatelli	14 x 500 gr	16126
Rigatoni	12 x 500 gr	16136

## 2.10. Les Pâtes Sans Gluten



Penne Rigate	12 x 500 gr	16137
Spaghetti	12 x 500 gr	16128
Fusilli	12 x 500 gr	16144

### 3. Les Pâtes Fraîches



### 3.1. Avesani



Cappelletti Viande	4 x 1 kg	17021
Gnocchi	5 x 1 kg	17027

Girasoli au Fromage	6 x 500 gr	17014
Girasoli au Saumon	6 x 500 gr	17015
Girasoli aux Truffes	6 x 500 gr	17017
Girasoli aux Artichauts	6 x 500 gr	16515
Girasoli aux Asperges	6 x 500 gr	16547
Girasoli aux Crevettes/Courgettes	6 x 500 gr	16692
Girasoli au Crâbe	6 x 500 gr	16693
Girasoli au Potiron	6 x 500 gr	17024



Grantortelli Champignons	6 x 500 gr	17018
Grantortelli Ricotta	6 x 500 gr	17013
Grantortelli Speck	6 x 500 gr	17016
Grantortelli à la Viande	6 x 500 gr	17019

Lasagne Fraiche	12 x 250 gr	17028
Nodini Jambon Cru	12 x 250 gr	17008
Nodini Ricotta/Epinaud	12 x 250 gr	17010



Tagliatelle Fraiche	12 x 250 gr	16534
Tortelloni Carne	12 x 250 gr	16542
Fettucine Fraiche	12 x 250 gr	17023

### 3.2. Divella



Gnocchi Patate	12 x 500 gr	16830
Ravioli Funghi (Champignons)	10 x 250 gr	16512
Lasagne	12 x 250 gr	16835



Fettucine	12 x 250 gr	16834
Tagliatelle	12 x 250 gr	16831



Tortellini Viande	10 x 250 gr	17001
Tortelloni Ricotta/Spinaci	10 x 250 gr	17022



Maritati – Pré-commande	10 x 500 gr	16832
Orechiette	10 x 500 gr	16046
Trofiette	10 x 500 gr	16828



### 3.3. Pastificio Monti



Agnolotti farci à l'espadon	6 x 500 gr	16503
Cappellacci aux fruits de mer	6 x 500 gr	16505
Tagliolini frais	6 x 500 gr	16509
Tortelloni farci funghi porcini	6 x 500 gr	16504
Tortelloni farci à la crevette <i>pâtes noires</i>	6 x 500 gr	16502
Tortelloni farci au saumon <i>pâtes roses</i>	6 x 500 gr	16501
Tagliolini au noir de seiche	6 x 500 gr	16508
Tagliatelle fraîche	6 x 500 gr	16528
Spaghetti à la Chitarra	6 x 500 gr	16529
Ravioli farci à la pomme de terre	6 x 500 gr	16506



Agnolotti farci à l'espadon	8 x 250 gr	16522
Cappellacci aux fruits de mer	8 x 250 gr	16521
Sombrieri farci au merou	8 x 250 gr	16520
Cappelletti au jambon cru	8 x 250 gr	16527
Tortelloni farci au chevreuil	8 x 250 gr	16256
Tortelloni aux crevettes <i>pâtes noires</i>	8 x 250 gr	16525
Tortelloni au jambon cru	8 x 250 gr	16524
Ravioli farci à la pomme de terre	8 x 250 gr	16523



Cannelloni farci à la viande	10 x 350 gr	16511
Cannelloni farci ricotta épinards	10 x 350 gr	16510

## 4. Les Riz, Farines, Levures, Polentas et Semoules





## 4.1. Les Riz Martinotti



Riz Arborio Martinotti

12 x 1 kg  
16150



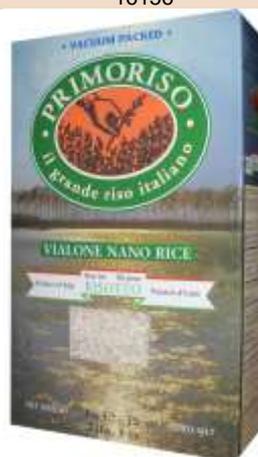
Riz Carnaroli Martinotti

12 x 1 kg  
16156



Riz Venere noir Martinotti

12 x 1 kg  
16160



Riz Vialone Nano

12 x 1 kg  
16152



## Alfieri



Riz à la truffe noire

12 x 300 gr  
16153



Riz au safran

12 x 300 gr  
16154



## 4.2. Les Farines Stagioni - Agugiaro & Figna



5 Stagioni Delight  
10 kg  
22010



5 Stagioni Meal  
10 kg  
22012



5 Stagioni Soja  
10 kg  
22001



5 Stagioni 00 (Bleu)  
10 x 1 kg – 25 kg  
22000 – 22003



5 Stagioni Roma  
10 kg  
22013



5 Stagioni 00/S (Rouge)  
10 x 1 kg – 25 kg  
22002 - 22006



5 Stagioni Oro  
25 kg  
22023



5 Stagioni 00/R (Verte)  
25 kg  
22028



Farine Manitoba Agugiaro  
1 x 10 kg  
22032



Spolverizza  
10 kg  
22025



5 Stagioni Naturkraft  
10 kg  
22033



## Molino Pasini



Farine Verde W 290/310  
25 kg  
22016



Mix Génial  
5 kg  
22031



Préparation pizza  
10 x 1 kg  
22018



Polenta Bramata  
Molino Pasini  
10 x 1 kg  
22020

### 4.3. Les Levures



Levure Viva Pizza  
18 x 500 gr  
32038



Levure 5 Stagioni Agugiaro E Figna  
20 x 500 gr  
32035

## 4.4. Les Polentas Stagioni - Augugiaro E Figna



Polenta Instantanée  
Stagioni – Augugiaro E Figna  
10 x 1 kg  
22007



Polenta Bramata  
Stagioni – Augugiaro E Figna  
10 x 1 kg  
22029



Polenta aux truffes  
Fortunati Alfonso Tartufi  
12 x 300 gr  
22050



Polenta champignons  
Alieri  
12 x 300 gr  
22011

## 4.5. Les Semoules



Semoule pâte artisanale Divella  
24 x 500 gr  
22009



Semoule Rimacinato Divella  
1 x 25 kg  
22027



Semoule Rimacinata  
Divella  
1 x 5 kg  
22030





## 5.1. Auricchio



Ancoretto  
6 x 2 kg  
12021



Pecorino Primo Sale Pepato  
1,5 kg  
12023



Caciocavallo Gustoso  
4 x 3 kg  
12111



Pecorino Romano  
25 kg  
12024



Caciotta Ovina Pecorino Saracino  
2 x 2 kg  
12113



Pecorino Sardu - Croûte Noire  
2 x 2,8 kg  
12112



Provolone Doux Salame  
10 kg  
12026



Provolone Fort Gigantini  
10 kg  
12025



Provolone giovane minifiasche  
0,8 kg  
12027



Provolone Salamino  
6 x 1,3 kg  
12041



Provolone Zuccotto (Croûte noire)  
30 kg  
12109



Ricotta Salata Ovina  
2 x 2,5 kg  
12110



Grana Padano 1<sup>er</sup> Choix  
Affinage 15/17 Mois

4 kg  
12010



## 5.2. *Alimenta Cattel*



Asiago Mezzano

9 kg  
12001



Montasio Allevo

6 kg  
12012



## 5.3. *Fortunati*



Pecorino à la truffe

200 gr  
12123



Caciotta à la truffe

500 gr  
12124



Fromage à la truffe blanche

200 gr  
12130

## 5.4. Eurial



Mozzarella Maestrella  
- 100% Mozzarella -  
4 x 2.5 kg  
12104



Mozzarella Mix Emanio  
- 50% Mozzarella 50% Emmental -  
4 x 2.5 kg  
12004

## 5.5. J Nobili



Mozzarella Cubettata  
4 x 2.5 kg  
12125



Mozzarella Julienne  
4 x 2.5 kg  
12126



Scamorza Blanche  
300 gr  
12127



Scamorza Fumée  
300 gr  
12128



Mozzarella Bocconcini

50 x 100 gr  
12129



Mozzarella Ciliegine

1 kg  
49009



Ricotta fraiche

2 x 1.5 kg  
12105



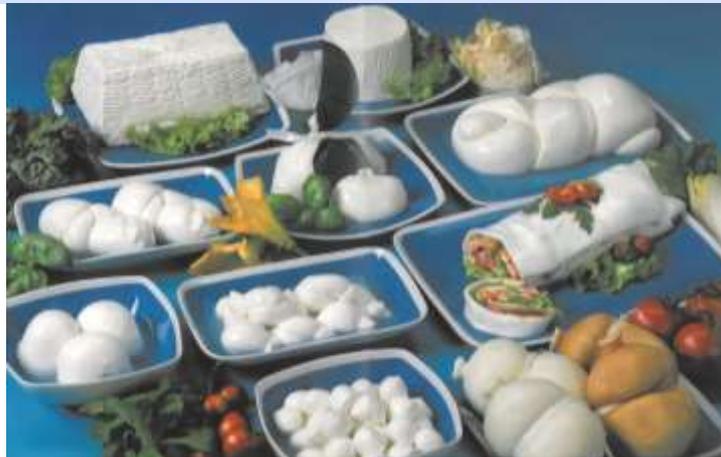
Treccione Fumée

2 kg  
12147



Mozzarella di Bufala

8 x 250 gr  
12138



Mozary

10 x 1 kg

12058

Mozzarella Nodini

Seau 2 kg

12018

Sfoglia di Mozzarella

Prix au kg

12181



5.6. Igor



Gorgonzola Forma  
4 x 1/8  
12043



Gorgonzola & Mascarpone  
1,2 kg  
12078



Taleggio  
2 kg  
12055



Mascarpone  
12 x 250 gr  
12048



Mascarpone  
6 x 500 gr  
12102



Ricotta Vaschetta  
6 x 250 gr  
12053



Ricotta Vaschetta  
2 x 1,5 kg  
12052



Mozzarella de Vache  
12 x 125 gr  
12046



Mozzarella di Bufala  
16 x 125 gr  
12079



Fontal  
2,5 kg  
12054



Asiago Fresco Pressato Forme  
2,5 kg  
12000



## 5.7. Voglia di Latte

### Produits sur précommande



Burrata in foglia	10 x 250 gr	12122
Burrata in foglia	4 x 4 x 250 gr	12121
Burrata	16 x 4 x 250 gr	12139
Burratina	10 x 2 x 125 gr	12146
Burratina	32 x 4 x 1 kg	12142
Burratina fumée	10 x 2 x 125 gr	12195
Burratine à la truffe	10 x 250 gr	12205
Stracciatella	10 x 250 gr	12148



Ciliegine Mozzarella	4 x 1 kg	12149
Ciliegine Mozzarella	10 x 250 gr	12152
Fior di latte Mozzarella	10 x 2 x 125 gr	12193
Fior di latte Mozzarella	16 x 4 x 250 gr	12161
Fior di Latte	10 x 250 gr	12163
Nodini di Mozzarella	10 x 500 gr	12164
Nodini di Mozzarella	10 x 250 gr	12194
Treccia Mozzarella	16 x 4 x 250 gr	12165
Treccia Mozzarella	10 x 250 gr	12166
Sfoglia Mozzarella	5 x 500 gr	12168
Mozzarella anni 60	12 x 250 gr	12169



Stracchino	10 x 250 gr	12186
Ricotta de vache	10 x 300 gr	12188
Ricotta de vache	Au kg	12191
Ricotta forte	10 x 250 gr	12202
Caciocavallo	au kg	12189
Pecorino au piment	Au kg	12192
Pecorino au poivre	Au kg	12190
Scamorza fumée	Au kg	12088
Scamorza blanche	Au kg	12036
Rolle farci speck/tomateq	Au kg ct 4	12204
Rolle farci jambon cuit/bresaola	Au kg ct 4	12203
Giuncata aux olives	10 x 250 gr	12201
Giuncata aux noix	10 x 250 gr	12200
Bocconcini farci au saumon	10 x 250 gr	12199
Bocconcini farci au jambon	10 x 250 gr	12198
Bocconcini farci au thon	10 x 250 gr	12197
Bocconcini farci au gorgonzola	10 x 250 gr	12196



## 5.8. *Parmareggio*



Parmigiano Reggiano 1<sup>er</sup> Choix  
Affinage 22/24 Mois

4 kg  
12045



Pecorino au Piment

4 x 2 kg  
12092



Grana Padano Râpé

20 x 100 gr  
12009



Grana Padano Râpé

10 x 500 gr  
12103

## 5.9. *Degusta Torino*



Grana Padano  
Sous vide

1/8 ème  
12019

5.10. *Salcis : Fromages Toscanos*



Monna Lisa au safran  
500 gr  
12175



Monna Lisa à la pistache  
500 gr  
12176



Monna Lisa aux olives  
500 gr  
12182



Monna Lisa au piment  
500 gr  
12183



Monna Lisa Marzolino  
1 kg  
12170



Monna Lisa aux noix  
1 kg  
12179



Monna Lisa à la truffe  
1 kg  
12177



Monna Lisa à la truffe  
- Boîte cadeau -  
1 kg  
12180



Monna Lisa Vignaiolo  
1.5 kg  
12172



Monna Lisa Rustico Stagionato  
1.8 kg  
12171



Monna Lisa Stagionato in Grotta  
2.2 kg  
12174



Monna Lisa Trebbione  
- Boîte cadeau -

3 kg  
12178



Monna Lisa Stravecchio

7 kg  
12173



5.11. *Carnicas Serrano : Fromages Espagnoles*



Queso Campo Serrano Curado

2 kg  
12003



Queso Valle Serrano Semi

2 kg  
12007

## 6. Les Confitures Scyavuru



Gelée de vin Marsala fine  
12 x 180 gr  
33023



Gelée de vin Malvasia  
12 x 180 gr  
33024



Gelée de vin Nero d'Avola  
12 x 180 gr  
33022



Gelée de vin Zibibbo  
12 x 180 gr  
33025



Pesto méditerranéen  
12 x 160 gr  
32020



Pesto d'aneth sauvage  
12 x 160 gr  
32021



Pesto de pistache  
12 x 160 gr  
32019



Crème d'amande  
12 x 200 gr  
33016



Crème de noisette  
12 x 200 gr  
33017



Crème de pistache  
12 x 200 gr  
33015



Crème de café  
12 x 200 gr  
33018



Marmelade de citron  
12 x 230 gr  
33012



Marmelade d'oranges sanguines  
12 x 230 gr  
33014



Marmelade de mandarines tardives  
12 x 230 gr  
33013



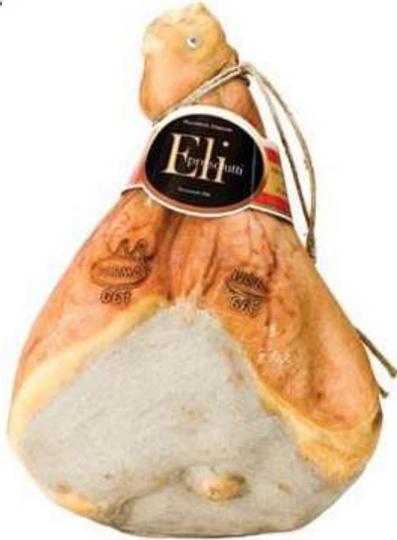
33007	Confiture d'oignons	12 x 250 gr
33008	Confiture de figues noires	12 x 250 gr
33009	Confiture de figues de Barbarie	12 x 250 gr
33010	Confiture de pêche blanche	12 x 250 gr
33011	Confiture de poire Coscia	12 x 250 gr

## 7. Les Salaisons



**Eli**  
prosciutti

### 7.1. Eli Prosciutti



Jambon de Parme 17/18 mois

9 kg  
14106



Jambon San Daniele DOP

9 kg  
14108

### 7.2. Fortunati Alfonso Tartufi



Salami Sanglier à la truffe  
Uniquement sur pré-commande

Environ 350 gr  
14206

Jambon cuit à la truffe  
Uniquement sur pré-commande

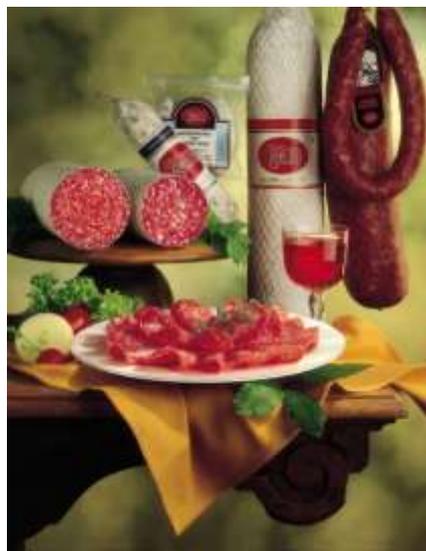
Environ 2,5 kg  
14123



## 7.3. Galli



Pancetta Poivrée	2,5 kg	14051
Pancetta Magretta	2 kg	14173
Lard Spalotto S/V		14547
Coppa Parma Classica	2 kg	14169
Speck Walser	2 kg	14092
Jambon Cru Culatello	2/3 kg	15419
Jambon Cuit Brace fume	7/8 kg	14109



Bresaola Monte Moro	1,5 kg	14085
Salami Castillo Curvo	1,5 kg	14504
Salami Milano	2,5 kg	14008
Salami Nostrano	2,5 kg	14077
Salami Sorpresa Veneta	2 kg	15445
Salami Tipo Felino	2 kg	15412
Cacciatore Nostrano	1,5 kg	14004
Cotechino S/V	500 gr	14087
Zampone S/V	1 kg	14546



## 7.4. Garagnani



Jambon Italie 9 mois d'affinage

9 kg  
14061



Jambon de Parme

8.5 kg  
14059



Jambon Italie KUBO

5 kg  
14118



Jambon de Parme avec os  
Uniquement sur pré-commande

9 kg  
14161

## 7.5. Gerini



Jambon Stagionato sans os della montagna fiorentina 12 mois d'affinage	7 kg	14192
Jambon Toscana DOP (avec os) <b>Uniquement sur précommande</b>	18 kg	14207
Jambon Toscano D.O.P. (sans os)	7 kg	14193



Salame Sanglier Cinghiale (S/V)	430 gr	14198
Salami à la truffe	1 kg	15432
Salami d'oie	1 kg	15443
Salami Finocchiona	1.4 kg	14234



Saucisse fraiche	1,8 kg	14079
Sopressata (fromage de tête)	3 kg	14078
Lonza Arista Stagionata	Au kg	14233
Salsiccia Napoli	Au kg	14232



Saucisse Luganega Fenouil	500 gr	14195
Saucisse Luganega Gerini	500 gr	14194
Saucisse Luganega Piment	500 gr	14196



Lard Blanc Salé S/V	Pancetta Tesa Nostrale S/V
2,5 kg	2 kg
14044	14076



Speck Cinghiale (Sanglier) S/V
1,5 kg
15442



## 7.6. Salumificio Mera



Capocollo Doux – Piquant  
1,5 kg  
14507 - 14503



Pancetta magretta  
1,5 kg  
15423



Ventricina Piquante ½  
1,5 kg  
15411



Spianata Douce  
2,5 kg  
14168



Spianata Piquante  
2,5 kg  
15416



## 7.7. Montorsi



Arista Al Forno  
4 x 5.5 kg.  
14182



Bocconcini  
40 x 0.5 kg.  
14015



Coppa de Parme  
6 x 2 kg.  
14055



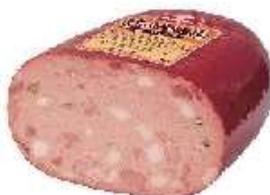
Cotechino Précuit  
12 x 500 gr.  
14017



Mortadelle Bologna - 4 Castelli  
1 x 12 kg. (avec pistaches)  
14119



Mortadella Castelli Ovale  
1 x 12 kg.  
14021



Mortadella Prosciutella Piatta  
1 x 5 kg.  
14023



Mortadella Valpadana  
2 x 4 kg.  
14024



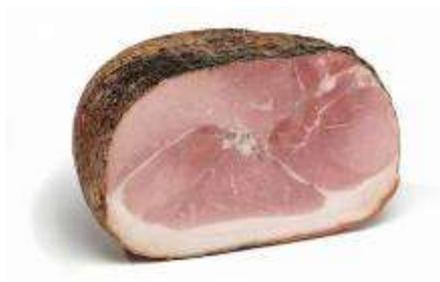
Mortadella Vecchia Modena  
4 x 1 kg.  
14022



Pancetta Magretta  
4 x 2 kg.  
14025



Porchetta Arrosto  
1 x 4 kg.  
14026



Jambon Cuit aux Herbes Vulcano

2 x 7 kg.  
14020



Jambon Cuit Sirio Super Boticello

2 x 8 kg.  
14019



Salame Rosa Ovale

1 x 4 kg.  
14034



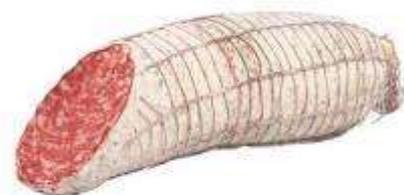
Saucisson Abruzzese

16 x 400 gr.  
14027



Saucisson Felino

6 x 1.5 kg.  
14028



Saucisson Finocchiona

4 x 2 kg.  
14030



Saucisson Friulano

6 x 1.5 kg.  
14031



Saucisson Milano Scudo

5 x 1.5 kg.  
14032



Saucisson Montanaro

6 x 1.5 kg.  
14033



Saucisson Napoli Piquant

6 x 900 gr.  
14038



Saucisson Romagnola Lunga

12 x 400 gr.  
14039



Saucisson Sopressa Aglio

4 x 3 kg.  
14035



Saucisson Spianata Romana

4 x 2 kg.  
14041



Saucisson Ungherese

5 x 2 kg.  
14036



Saucisson Ventricina Piquante

4 x 2.5 kg.  
14042



Speck en demi

2/3 kg.  
14040



Zampone

12 x 900 gr.  
14159

## 7.8. Salcis : Salaisons Toscans

**SALCIS**  
SALUMI & FORMAGGI  
S I E N A



Joue au poivre

1.5 kg  
14208



Mortadelle à la truffe

2.5 kg  
14211



Salami au fenouil

2.5 kg  
14209



Salami à la truffe mignon	200 gr	14231 - 14222
Salami Cinta Senese mignon	200 gr	14226
Salami Chiantigiano Nazionale	200 gr	14224
Salami toscano mignon	200 gr	14229
Salami au chianti mignon	200 gr	14230
Salami finocchiona mignon	200 gr	14228
Salami au sanglier mignon	200 gr	14225
Salami de cerf mignon	200 gr	14227
Salami au piment	200 gr	14223

*7.9. Robustellini*



Bresaola Della Valtellina IGP

½ sous-vide env. 1.5 kg  
14090

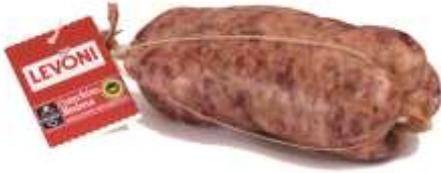


Speck Valtellina

Sous-vide env. 3 kg  
14094



## 7.10. Levoni



Cotecchino Modena IGP

6 x 500 gr  
14175



Bresaola della Valtellina IGP  
sous vide

env. 1.5 kg  
14150



Ventricina piquante

env. 3 kg  
14145



Speck

env. 2.8 kg  
14151



Lard Pancettato aux herbes  
sous vide

env. 4 kg  
14152



Joue de porc fumée sous vide

env. 1 kg  
14164



Mortadella Levonella pistache

env. 3.5 kg  
14163



Mortadella Bologna IGP Oro  
pistache ovale

env. 1.5 kg  
14162



Mortadella Bologna IGP Ovalina

env. 500 gr  
14160



Mortadelle Etrusca  
pistache/viande de jambon

env. 5 kg  
14158



Jambon cuit Corona Praga

env. 8.5 kg  
14156



Jambon cuit Bonarrostto Griotte

env. 7/8 kg  
14155



Pancetta Coppata  
env. 5/6 kg  
14154



Pancetta au poivre  
env. 3.5 kg  
14153



Coppa Parma IGP  
env. 2 kg  
14149



Spianata piquante  
env. 1.8 kg  
14148



Spianata Romana  
env. 1.8 kg  
14146



Salami Milano  
env. 2.5 kg  
14143



Salami Il Gentile  
env. 1 kg  
14167



Salami Il Gentile 1.5 m  
env. 2.5 kg  
14170



Salami Levonetto à la truffe  
env. 250 gr  
14166



Salame Cacciatore DOP  
env. 200 gr  
14172



Salami Abruzzese  
env. 350 gr  
14144



Saucisse Napoli piquante  
env. 400 gr  
14147



Saucisse Romagnola  
Env. 500 gr  
14141



Salami mignon barquette  
Env. 1.8 kg  
14142

## 7.11. *Carnicas Serrano : Salaisons Espagnoles*



Chorizo Lomo Cular Doux  
4 x 1,5/2 kg  
14057

Chorizo Lomo Cular Piquant  
4 x 2 kg  
14050



Chorizo Casero Termo  
3 x 2 kg  
14111

Jambon Pré-tranché  
8 x 500 gr  
14199



Jambon Block  
2 x 4 kg  
14203

Jambon (désossé) 12 mois  
5,5 kg  
14171



## 7.12. Redondo Iglesias



Jambon Cebo Ibérique désossé

3/5 kg  
14202



Jambon Bellota Ibérique désossé

3/5 kg  
14214



Chorizo Bellota Ibérico entire

1/1.3 kg



Lomo Cebo Ibérico entire

1/1.3 kg  
14205



Pluma zone d'épaule Ibérique

0.3 kg  
14005



## 8. Les Conserves et Barquettes





## 8.1. Castellino Ralo



Olives farcies à l'ail  
2 x 1,9 kg  
45215



Olives farcies aux amandes  
2 x 1,9 kg  
45216



Olives farcies aux anchois  
2 x 1,9 kg  
45248



Olives farcies à la crème citron  
2 x 1,9 kg  
45247



Olives farcies à la crème orange  
2 x 1,9 kg  
45246



Olives farcies olive noire  
2 x 1,9 kg  
45249



Olives farcies au pecorino  
2 x 1,9 kg  
45263



Olives farcies au pesto  
2 x 1,9 kg  
45217



Olives farcies à la tomate  
2 x 1,9 kg  
45234



Olives grillées  
2 x 1,9 kg  
45220



Olives noires ascolane  
2 x 1,9 kg  
45213



Olives noires à la grecque  
2 x 1,4 kg  
45226



Olives Noires Piccantella

2 x 1,4 kg  
45235



Olives vertes marinées

2 x 1,9 kg  
45214



Olives vertes piquantes

2 x 1,9 kg  
45224



Aubergines Grillées

2 x 1,9 kg  
26077



Courgettes grillées

2 x 1,9 kg  
45219



Artichaut gambo

2 x 1,9 kg  
45151



Tomates séchées

2 x 1,9 kg  
45237



Tomates confites pomodorella

4 x 1 kg  
45201



Tomates grillées & rôties

2 x 1,9 kg  
45302



Antipasto 5 goûts

2 x 1,9 kg  
45218



Poivrons Lombardi

2 x 1,9 kg  
45095



Champignons Mixtes

2 x 1,9 kg  
45338



Involtini aubergine/ricotta

4 x 1 kg  
45221



Involtini à la Tomate

4 x 1 kg  
45223



Involtini Courgettes

4 x 1 kg  
45222



Ail marinée  
Sur pré-commande

2 x 1,9 kg  
45266



Ail grillée  
Sur pré-commande

2 x 1,9 kg  
45267



Câpres au sel  
Sur pré-commande

2 x 1,4 kg  
45227



Pâté d'olive noire

6 x 280 gr  
45260



Pâté d'olive verte

6 x 280 gr  
45261



Pâte d'aubergines

6 x 280 gr  
45262



Aubergines Grillées

6 x 180 gr  
45254



Tomates confites pomodorella

6 x 180 gr  
45268



Champignons Grillés

6 x 180 gr  
45255



Poivrons farcis thon  
6 x 180 gr  
45258



Poivrons grillés  
6 x 180 gr  
45253



Cocktail légumes grillés  
6 x 180 gr  
45060



Courgettes grillées  
6 x 180 gr  
45256



Tomates séchées  
6 x 180 gr  
45259



Oignons au balsamique  
6 x 180 gr  
45274



Oignons grillés  
6 x 180 gr  
45257



Câpres avec Tiges  
6 x 280 gr  
45160



Câpres au vinaigre  
6 x 180 gr  
45279



Ail marinée Paprika  
6 x 280 gr  
45269



Pesto aux tomates séchées  
6 x 180 gr  
42284



Pesto alla genovese  
6 x 180 gr  
45285



Olives farcies à la crème  
d'olive noire

6 x 180 gr  
45281



Olives farcies aux amandes

6 x 180 gr  
45282



Olives farcies aux tomates

6 x 180 gr  
45283



Artichauts à la contadina

6 x 180 gr  
45280



## 8.2. Frantoio D'Orazio



Artichauts Huile Extra Vierge

12 x 1 kg  
45162



Artichauts Huile Extra Vierge

12 x 200 gr  
45161



### 8.3. D&D - Damico & Damico



Antipasto Huile

15 x 290 gr  
45058



Artichaut Coupé

15 x 280 gr  
45062



Câpres

15 x 200 gr  
45068



Champignon Contadina

15 x 280 gr  
45070



Filet d'anchois

6 x 430 gr  
45196



Filet d'aubergines

15 x 290 gr  
45066



Olive Contadina

15 x 290 gr  
45015



Olive farcie

15 x 290 gr  
45016



Pesto genovese

15 x 180 gr  
45024



Pesto de tomates séchées

15 x 180 gr  
45104



Poivron en filet

15 x 290 gr  
45027



Tomate sechee

15 x 290 gr  
45047



Jardinière

15 x 300 gr  
45011

## 8.4. Fortunati Alfonso Tartufi



Haricot sec borlotti

12 x 500 gr  
49004



Haricot sec corona

12 x 500 gr  
49003



Mélange légumes secs

12 x 500 gr  
49006



Carpaccio Truffes d'été

12 x 80 gr  
22056



Crème Champignon/truffes  
d'été

12 x 250 gr  
26032



Sauce truffée

24 x 130 gr  
22058



Sauce truffée

12 x 500 gr  
22060



Huile à la truffe

12 x 100 ml  
22052



Beurre à la truffe d'été

125 gr  
12131



Beurre à la truffe d'été

250 gr  
12133



Beurre à la truffe d'été

80 gr  
12132



Miel aux fruits secs

12 x 250 gr  
23093



Miel mosto cotto

12 x 250 gr  
23091



Miel crème noisette

12 x 250 gr  
23092



Miel à la truffe

12 x 250 gr  
23083



Sel à la truffe

50 gr  
23051

## 8.5. Medusa Regnoli



Poivrons farcis/ thon

4 x 1 kg  
26061



Involtini Speck/huile

4 x 1 kg  
26058



Anchois aux olives

2 kg  
26002



Oignons Borrettane

2 x 2 kg  
26018



Filet anchois

24 x 80 gr  
45009



Vongole au naturel

12 x 130 gr  
45114



Vongole au Naturel

6 x 750 gr  
45101

## 8.6. Tre C Alimentari - Sapori dell'Italia



Artichauts coeurs grillés

4 x 1 kg  
45296



Artichauts grillés avec tiges

4 x 1 kg  
45295



Aubergines grillées

4 x 1 kg  
45292



Courgettes grillées

4 x 1 kg  
45293



Fruits de mer

4 x 1 kg  
45286



Poulpe en salade

4 x 1 kg  
45294



Involtini Aubergines

4 x 1 kg  
45288



Involtini Speck/Huile

4 x 1 kg  
45291



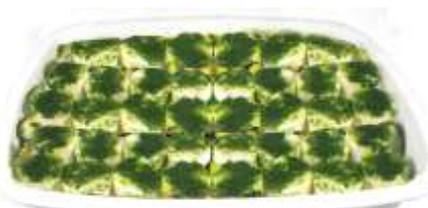
Piments farcis au fromage

4 x 1 kg  
45297



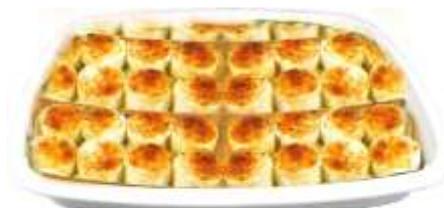
Tomates séchées

4 x 1 kg  
45287



Tomini aux herbes

4 x 1 kg  
45290



Tomini aux piments

4 x 1 kg  
45289

## 8.7. Iposea



Olives Noires Entières  
12 x 345 gr  
45192



Olives Noires Denoyautées  
12 x 345 gr  
45193



Olives Noires 24/26 5/1  
4,2 kg  
45188



Olives Noires 28/32 5/1  
4,2 kg  
45191



Olives Noires Denoyautées 5/1  
4,2 kg  
45200



Olives Vertes Denoyautées 5/1  
4 x 4,2 kg  
45187



Olives Vertes 24/26 5/1  
4,2 kg  
45194



Olives Bella di Cerignola 5/1  
4 x 4,2 kg  
45185



Poivrons Falde 5/1 (entiers)  
4 x 4,2 kg  
45180



Poivrons en Lamelles 5/1



Filets de Poivrons



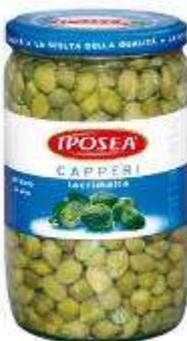
Aubergines en Tranches

4 x 4,2 kg  
45179



Artichauts Piccolissimi

4 x 3,1 kg  
45167



Câpres Lacrimella

6 x 1,7 kg  
45183



Insalatina au vinaigre  
(uniquement sur pré commande)

4 x 5/1  
45182

4 x 3,1 kg  
45173



Artichauts Quartier 3/1

6 x 2,6 kg  
45102



Antipasto à L'huile

4 x 3,1 kg  
45169



Jardiniere en Bocal

3,1 kg  
45239

6 x 1,7 kg  
45171



Artichaut Coeur 3/1

6 x 2,6 kg  
45168



Tomates Séchées

4 x 3,1 kg  
45175



Jardinière 5/1

4 x 4,2 kg  
45181



## 8.8. IMA Spa



Câpres Gambo

4 x 1,7 kg  
45158



Pesto Genovese

6 x 500 gr  
45026



Pesto Genovese

12 x 190 gr  
45111



Thon Rio Mare

24 x 2 x 160 gr  
45107



Thon à l'huile d'olive Rio Mare

24 x 4 x 80 gr  
45278



Simmenthal Boeuf  
Martignetti – I.M.A.

24 x 3 x 140 gr  
45106



Thon Huile Olive

24 x 2 x 160 gr  
45044

## 9. Les Sauces



## 9.1. Divella



Passata tomate

12 x 680 gr  
45020



Tomate Pelée

6 x 3/1  
25002



Haricots Blanc d'Espagne

24 x 400 gr  
49001



Haricots Borlotti

24 x 400 gr  
49002

## 9.2. Nuova Conserve - Conserve della Nonna



Conaduro  
12 x 350 gr  
46501



Ragù (bolognese)  
12 x 190 gr  
46506



Sauce amatriciana  
12 x 190 gr  
46510



Sauce tomate Nature  
12 x 190 gr  
46505



Sauce au thon  
12 x 190 gr  
46514



Sauce puttanesca  
12 x 190 gr  
46508



Sauce au palourdes (vongole)  
12 x 190 gr  
46509



Sauce aux champignons  
12 x 350 gr  
46520



Sauce arrabbiata  
12 x 350 gr  
46502



Sauce aux légumes grillés  
12 x 350 gr  
46527



Sauce siciliana  
12 x 350 gr  
46503



Sauce tomate au basilic  
12 x 680 gr  
46522



Sauce tomate au basilic  
12 x 350 gr  
46500



Sauce Ragu Bolognaise  
12 x 350 gr  
46537



Tomate et basilic  
6 x 190 gr  
46534



Tomate et olive  
6 x 190 gr  
46535



Passata de tomates rustique  
12 x 500 gr  
46533



Tomate et basilic  
12 x 500 gr  
46532



Pâté d'artichauts  
6 x 190 gr  
46518



Pâté de courgettes  
12 x 190 gr  
46517



Sauce à la truffe et aux champignons  
6 x 190 gr  
46536



Pois chiche  
12 x 360 gr  
46513



Haricot cannellini  
12 x 360 gr  
46515



Haricot corona  
12 x 360 gr  
46512

### 9.3. Mansueto Rodolfi

# RODOLFI MANSUETO



Box tomate - Pizza sauce

10 kg  
25004



Polpa Box

10 kg  
25003



Polpa tomate

6 x 3/1  
45244



Polpa tomate concassées

12 x 400 gr  
45028



Double Concentré de Tomato

24 x 130 gr  
45003



Sauce Ortolina

24 x 130 gr  
45048



Triple Concentré de tomate

20 x 185 gr  
45004



## 9.4. La Fiammante



Passata Nature  
12 x 690 gr  
25005



Passata au Basilic  
12 x 690 gr  
25009



Polpa Tomates concassées  
12 x 700 gr  
45030



Polpa Fine Pa Pizza  
6 x 3/1ème  
25012



Tomate Pelée  
6 x 3/1  
25006



Tomates Pelées  
24 x 400 gr  
45276



Tomates Pelées  
12 x 800 gr  
45275



Tomates Pelées au Basilic  
24 x 400 gr  
25013



Tomates Pelées au Basilic  
12 x 800 gr  
25014

# 10. Les Huiles et Vinaigres



## 10.1. *Les Huiles de Viticulteurs*

### 10.1.1 *Cantina Valpolicella Negrar*

*Cantina*  
**VALPOLICELLA**  
*Negrar*



Huile Extra-Vierge DOP  
6 x 50 cl  
26078

### 10.1.2 *Farnese Vini*

  
**FARNESE**



Huile Caraffina au Citron  
12 x 25 cl  
26062



Huile Extra Vierge au Citron  
6 x 50 cl  
26040

### 10.1.3 *Medici Ermete & Figli*



Vinaigre balsamique  
6 x 25 cl  
23040



Vinaigre balsamique  
12 x 50 cl  
23041



Crème de balsamique  
12 x 25 cl  
23073

### 10.1.4 *Santa Venere*



Huile d'Olive Extra Vierge Bio  
6 x 50 cl  
26035

## 10.2. Les Huiles d'Olives et Vinaigres Balsamique



### 10.2.1 BioLevante



Huile Terra di Bari  
12 x 75 cl  
23069



Huile d'olive extra vierge  
12 x 75 cl  
23009



Huile d'olive extra vierge PET  
6 x 2l  
26073



Huile à l'ail 12 x 25 cl 26065

Huile au citron 12 x 25 cl 26051

Huile au Basilic 12 x 25 cl 26066

Huile aux Champignons 12 x 25 cl 23000

Huile au Piment 12 x 25 cl 26027

Huile au Romarin 12 x 25 cl 23002

## 10.2.2 *Acetificio Mengazzoli - Ligne Villa Lanfranca*

VILLA  
LANFRANCA



Vinaigre de Cabernet

6 x 25 cl  
23106



Vinaigre de Chianti

6 x 25 cl  
23098



Vinaigre de Pinot Gris

6 x 25 cl  
23105



Vinaigre balsamique de cidre

6 x 25 cl  
23097



Vinaigre de vin blanc

6 x 25 cl  
23056



Vinaigre de vin rouge

6 x 25 cl  
23096



Crème de balsamique

12 x 580 gr  
23094



Vinaigre balsamique Lanfranca

6 x 50 cl  
23104



Vinaigre Balsamique de vin  
blanc

12 x 50 cl  
23067

Vinaigre Balsamique de vin  
rouge

12 x 50 cl  
23043

Vinaigre de vin blanc

12 x 1 l  
23042



10.2.4 *Mussini*



Balsamique Chrome N°6  
Piazza Grande  
6 x 25 cl  
23082

Balsamique Chrome N°10  
Piazza Grande  
6 x 25 cl  
23089

Balsamique Blanc N°4  
Piazza Grande  
6 x 25 cl  
23081



Balsamique N°7  
Piazza Grande  
6 x 25 cl  
23078

Balsamique N°9  
Piazza Grande  
6 x 25 cl  
23079

Balsamique N°15  
Piazza Grande  
6 x 25 cl  
23080



Vinaigre balsamique blanc en spray	6 x 25 cl	23075
Vinaigre balsamique en spray	6 x 25 cl	23074
Huile Extra Vierge en spray	6 x 25 cl	23084



Crème de Balsamique à l'ail	6 x 15 cl	23090
Crème de Balsamique à la cerise	6 x 15 cl	23085
Crème de Balsamique à la figue	6 x 15 cl	23086
Crème de Balsamique au piment	6 x 15 cl	23087
Crème de Balsamique à la truffe	6 x 15 cl	23088
Coffret de crèmes balsamique (cerise, figue, truffe, piment) <b>Sur pré-commande</b>	6 x 15 cl	23082



10.25 *Frantoio D'Orazio*



Huile Extra Vierge Ciccio  
12 x 25 cl  
26085



Huile Extra Vierge d'Aragona  
12 x 75 cl  
26082



Huile Extra Vierge Affiorato  
12 x 50 cl  
26084



Huile Extra Vierge d'Aragona  
Bag in box  
5 x 3 l  
26080



Huile Extra Vierge d'Aragona  
12 x 25 cl  
26081



Huile aux champignons  
12 x 25 cl  
26089



Huile au piment  
12 x 25 cl  
26088



Huile au citron  
12 x 25 cl  
26086



Huile à la truffe blanche  
12 x 25 cl  
26087

**L**  
**LA DISPENSA**  
di LORENZO



**10.2.6** *La Dispensa di Lorenzo*



Vinaigre balsamique Caraffa

6 x 25 cl  
23102



Vinaigre balsamique Oro

6 x 25 cl  
23103



Vinaigre balsamique

12 x 50 cl  
23100



Vinaigre balsamique

2 x 5 l  
23120

**10.2.7** *Lungarotti*

  
**LUNGAROTTI**



Huile Extra Vierge DOP

6 x 50 cl - 6 x 25 cl  
26034 - 26039



Huile d'olive Extra Vierge Cantico

6 x 75 cl  
26042

## 11. Les Condiments

### 11.1. Martignetti Cash & Carry



Dadi star classico  
10 Cubes (Carton de 48)  
45008



Dadi star funghi  
10 Cubes (Carton de 48)  
45198



Dadi star vegetale  
10 Cubes (Carton de 48)  
45264

### 11.2. Castellino



Tomate séchée nature  
6 x 100 gr  
45051



Tomate séchée nature  
12 x 500 gr  
45049



Champignon sec  
6 x 15 gr  
45000

## 12. Les Cafés, Sucres et Chocolats



### 12.1. Romcaffè



Romcaffè Grains Arabica  
9 x 1 kg  
28026



Romcaffè Grains  
9 x 1 kg  
28007



Extra Bar Mokarabia  
6 x 1 kg  
28047



Romcaffè Moka  
24 x 250 gr  
28025



Romcaffè Espresso  
24 x 250 gr  
28003



Boisson instantanée au cacao  
50 x 25 gr  
30001



Sucre en sachets  
Carton de 5 kg  
28037



Capsule Romcafé  
20 pièces  
28043

## 13. Les Pâtisseries, Desserts et Biscuits



## 13.1. Dais



Pâte Amande Classique  
12 x 250 gr  
32282



Pâte Amande au Citron  
12 x 250 gr  
32281



Pâte Amande à la Mandarine  
12 x 250 gr  
32279



Pâte Amande à la Pistache  
12 x 250 gr  
32280



Cannoli Mignon  
16 x 250 gr  
32233



Cannoli Grands  
10 x 250 gr  
32235

## 13.2. Nuova Conserve - Conserve della Nonna



Mostarda Bolognese  
12 x 370 gr  
46538

### 13.3. Forno Bonomi



Amaretti  
20 x 200 gr  
32249



Savoyard  
20 x 200 gr  
32251



Savoyard  
15 x 400 gr  
32026



Sfogliatine Glacée  
20 x 200 gr  
32347



Sfogliatine Sucrée  
20 x 200 gr  
32348



## 13.4. Divella



Campetti au miel  
18 x 400 gr  
32006



Ottimini aux amandes  
18 x 350 gr  
32022



Frioli au cacao  
18 x 400 gr  
32005



Briotti au cacao  
18 x 400 gr  
32240



Ottimini cacao  
18 x 400 gr  
32020



Ottimini au citron  
18 x 400 gr  
32007

## 13.5. Colussi



Cantuccini  
12 x 300 gr  
32008



## 13.6. *Pan Ducale*



Cantuccini aux amandes  
12 x 200 gr  
32040



Cantuccini au chocolat  
12 x 200 gr  
32041



Amaretti  
12 x 200 gr  
32046



Savoyard  
12 x 200 gr  
32048

## 13.7. *Freddi Dolciaria*



### 13.7.1 *Swiss Roll*

**PRODUITS SUR OP GMS UNIQUEMENT – MIN. DE COMMANDE 1 PALETTE/FOURNISSEUR**

*Swiss Roll*



Swiss Roll Cappuccino  
12 x 300 gr  
32351



Swiss Roll Tiramisu  
12 x 300 gr  
32321



Swiss Roll Cacao  
12 x 300 gr  
32350



Swiss Roll Chocolat Blanc  
12 x 300 gr  
32320

### 13.7.2 Buondolce

*Buondolce*



Buondolce Choco Miel  
12 x 250 gr  
32238



Buondolce Fraise  
12 x 250 gr  
32228



Buondolce Lait  
12 x 250 gr  
32309

### 13.8. Fabbri

**FABBRI**  
1905



Amarena  
6 x 3/1  
32143



Amarena Opaline  
6 x 230 gr  
32145



Amarena Opaline  
6 x 600 gr  
32144



Amarena  
6 x 1,25 kg  
32207



Amarena  
24 x 120 gr  
32146



Lait Amandes  
10 x 1 l  
32205



Fraise au sirop Opaline  
6 x 600 gr  
32147



### 13.9. *Baba Napoletani*



Baba au Café  
40 x 100 gr  
32002



Baba au Rhum  
40 x 100 gr  
32004



Baba au Limoncello  
40 x 100 gr  
32003



Baba au Limoncello

2 x 2.6 kg

32001

## 13.10. Vita Vigor

**vitavigor**  
dal 1958



Grissini  
12 x 125 gr  
32018



Grissini goût pizza  
12 x 125 gr  
32017



Grissini sesame  
12 x 125 gr  
32204



Minigrissini  
15 x 150 gr  
32237



Grissini Hôtel  
6 x 480 gr  
32016



Grissini Hôtel sesame  
6 x 420 gr  
32304



## 13.11. Meliora



Bruschette Ail/ Origan et  
Tomate/Basilic

8 x 150gr  
32363 - 32364

Scrocchiette Sel/Romarin

8 x 150 gr  
32366

Tocchetti Oignon/Fromage

8 x 150 gr  
32365



## 13.12. Gruppo Milo



Taralli Fenouil  
12 x 350gr  
32027



Taralli Huile d'Olive  
12 x 350 gr  
32028

### 13.13. *Diadina Romagnola*



Piadina Romagnola

12 x 600 gr  
14188

### 13.14. *Effervescent*



Effervescent

12 x 250 gr  
52000

### 13.15. *Talc Borotalco*



Talc Borotalco

3 x 8 x 100 gr  
55000



## 14.1. *Casa Vinicola Antonutti*



### *Antonutti - L'histoire d'une passion*

Nous sommes en 1921, quand Nonno Ignazio fonde la cave Antonutti, qui signe leur entrée dans l'histoire de l'œnologie du Frioul. Le fils d'Ignazio, Franco, suit les traces de son père en étant prévoyant et en anticipant : le marché de l'entreprise s'agrandit, le mode de production se modernise et devient plus efficace, la qualité des vins rencontre la renommée et les récompenses. A Franco succède Adriana : qui possède le même esprit créatif et la clairvoyance que son père, mais aussi la passion pour la viticulture, qu'elle partage avec son mari Lino et avec ses enfants Caterina et Nicola. Ensembles ils forment une équipe unie, qui a permis à la Casa Vinicola Antonutti d'être reconnue comme une des entreprises les plus intéressantes et innovantes dans le domaine de l'œnologie du Frioul.

### *Antonutti - Les vignes*

La cave historique, fruit d'une fusion réussie entre tradition, innovation et créativité se trouve à Colloredo di Prato (proche d'Udine). A Barbeano, dans le cœur d'un territoire unique au monde, les « Gave del Friuli », se trouve le vignoble surveillé par Lino avec un amour profond pour la terre, transmis par son père. Car dans les vins Antonutti on retrouve toute la force de la terre, associé à la force d'esprit et la ténacité d'une famille, héritière d'une histoire typique du Frioul, longue de presque un siècle.



FRIOUL



## VINS ROUGES



Pinot Noir Friuli Grave  
- Pinot Noir -  
6 x 0.75l  
1453



Refosco DOC  
- Refosco -  
6 x 0.75l  
1454



Schioppettino  
- Ribolla Nera -  
6 x 0.50l  
1366



Merlot IGT  
- Collevento -  
12 x 0.75l  
1703



Merlot Vis Terrae DOC  
- Merlot, Cabernet Sauvignon -  
6 x 0.75l  
1149

VINS ROSES



Rosato 921 Collevento IGT  
- Merlot & Cabernet Sauvignon -

6 x 0.75l  
1653



Rosato delle Venezie Estivo 2013 IGT  
- Merlot & Cabernet Sauvignon -

6 x 0.75l  
1781

VINS BLANCS



Friulano DOC  
- Friulano -

6 x 0.75l  
1455



Sauvignon Grave DOC  
- Sauvignon -

6 x 0.75l  
1733



Pinot Gris IGT  
- Collevento -

12 x 0.75l  
1702



Pinot Ramato Vis Terrae DOC  
- Pinot Gris -

6 x 0.75l  
1729



Lindul Passito en coffret  
- Gewürztraminer -

6 x 0.50l  
1736



Sauvignon Vis Terrae DOC  
- Sauvignon -  
6 x 0.75l  
1555



Chardonnay Vis Terrae DOC  
- Chardonnay -  
6 x 0.75l  
1632



Blanc Traminer DOC  
- Gewurztraminer -  
6 x 0.75l  
1631



Traminer Aromatico Vsis Terrae DOC (coffret bois)  
- Gewurztraminer -  
6 x 0.75l  
1734



Ramandolo  
- Verduzzo de Romandolo -  
6 x 0.50l  
1161

## 14.2. *Ca'di Rajo*



*La force d'une tradition, la qualité d'un territoire...*

C'est au coeur d'une terre bordée par le Piave, sacré fleuve de la patrie, où il y a des étendues de forêts de chênes, que l'exploitation agricole Ca'di Rajo s'est élevée. Grâce à la ténacité et à l'esprit d'initiative paysan de ses gens, avec le temps, ces terrains devinrent fertiles et aptes aux cépages les plus prestigieux.. En réalisant le rêve du grand-père, Simone avec enthousiasme et détermination, on commence à vinifier et à commercialiser les vins autochtones prestigieux (raboso piave, croisement manzoni, prosecco, ...).

À deux pas du fleuve Piave, dans la campagne fertile, on retrouve les propres origines de Ca' de Rajo. Rajo ancien nom de Rai. Une histoire de vigneronnés liés au territoire, soutenus et guidés par le cher chiesetta de la Sainte Vierge du Carmine. Les colonnes du couvent furent trouvées dans la maison de paysan et une date gravée, 1507 témoigne de l'ancienneté, de nos racines. En 1960 la famille Cecchetto, alors métayers de Giol transforme la terre nue en vignoble et devient propriétaire en 1972.

Plongée dans la plaine entourée de cépages, la cave est apte à la production et à la conservation des vins en maintenant une température idéale.

La cave, construite en style moderne, respecte l'architecture typique de la zone du Piave, et est dotée d'équipements modernes pour la vinification.

Les mains savantes et attentives transforment le fruit de cette terre en vin de haute qualité.



FRIOUL



## VINS ROUGES



Sangue del Diavolo Raboso del Piave DOC  
- Rabosos Piave -

6 x 0.75l  
1663



Notti di Luna Piena Raboso del Piave DOC  
- Rabosos Piave -

6 x 0.75l  
1664

## VIN BLANC



Sauvignon IGT  
- Sauvignon -

6 x 0.75l  
1758

## SPUMANTE



Prosecco Spumante  
Extra Dry DOC 2010  
- Prosecco -  
6 x 0.75l  
6044



Prosecco Frizzante Treviso DOC  
- Prosecco -  
(sur pré-commande)  
6 x 0.75l  
6012



Prosecco Millesimato di  
Valdobbiandene DOCG 2010  
- Prosecco -  
6 x 0.75l  
6045

## 14.3. *Beni di Batasiolo*



### *L'histoire de Batasiolo*

L'histoire de cette maison piémontaise débute en 1978, quand les frères Dogliani rachètent la Cantina Chiola, une propriété située dans la commune de La Morra, au cœur de la région du Barolo.

Le vignoble s'est agrandi jusqu'à en devenir l'un des plus grands du **Piémont**, avec plus de 100 hectares de vignes, dont une soixantaine en appellation Barolo.

Ces vignobles, ainsi que ceux de Morino, Zonchetta et d'autres, permettent à Beni di Batasiolo d'être le troisième producteur de l'appellation en termes de quantité, avec une production annuelle d'environ 300 000 bouteilles de Barolo.

Mais la production de cette maison s'étend largement au-delà des limites de l'appellation Barolo. **Batasiolo** est une entreprise vinicole qui dépasse les deux millions de bouteilles par année tout en assurant un certain niveau de qualité grâce au travail de la famille Dogliani.

D'ailleurs le savoir-faire de la maison a été récompensé plusieurs fois, notamment à l'International Wine Challenge (en 2003).



PIEMONTE



VINS ROUGES



Barbaresco DOC  
- Nebbiolo -  
12 x 0.75l  
1000



Barbera d'Asti DOC  
- Barbera -  
6 x 0.75l  
1002



Barolo Boscaretto DOCG  
- Nebbiolo -  
6 x 0.75l  
1544



Barolo Riserva DOCG  
- Nebbiolo -  
6 x 0.75l  
1005



Barolo Batasiolo DOCG  
- Nebbiolo -  
6 x 0.75l & 12 x 0.375l  
1004 - 1006



Dolcetto Dalba DOC  
- Dolcetto -  
6 x 0.75l  
1013



Barbera Alba Sovrana DOC  
- Barbera -  
6 x 0.75l  
1377



Barolo della Briccolina DOCG  
- Nebbiolo -  
6 x 0.75l  
1542



Barolo Bofani DOCG  
- Nebbiolo -  
6 x 0.75l  
1543 - 1605



Bricco di Vergne DOC

- Dolcetto -

6 x 0.75l  
1394

Langhe DOC

- Nebbiolo -

6 x 0.75l  
1010

Sfuje DOC

- Malvasia -

12 x 0.75l  
1169



Langhe Rosso DOC  
- Dolcetto, Barbera, Nebbiolo -

6 x 0.75l  
1552

Barbera Piemonte DOC

- Barbera -

6 x 1.5l  
1569



Barolo Brunate DOCG

- Nebbiolo -

6 x 0.75l  
1001

VINS BLANCS



Gavi del Piemonte DOCG  
- Cortese -  
6 x 0.75l  
1008



Moscato d'Asti DOCG  
- Moscato Bianco -  
12 x 0.75l  
1009



Sunsi Langhe Doc  
- Chardonnay & Sauvignon -  
6 x 0.75l  
1376



Morino Langhe DOC  
- Chardonnay -  
6 x 0.75l  
1545



Muscatel Tardi DOC  
- Moscato -  
6 x 0.375l  
1393



Moscato d'Asti 7 DOC  
- Moscato -  
6 x 0.75l  
1527



Arneis Roero DOCG  
- Arneis -  
6 x 0.75l  
1007

## SPUMANTE



Moscato Spumante

6 x 0.75l  
6009



Asti Spumante DOC  
- Moscato -

6 x 0.75l  
6000



Pinot Brut Chardonnay  
- Pinot Bianco & Chardonnay -

6 x 0.75l  
6010



Brachetto DOC  
- Brachetto -

6 x 0.75l  
6030



Spumante Metodo Classico  
- Pinot Noir & Chardonnay -

6 x 0.75l  
6038  
115

Pour plus d'info ou pour commander :  
**03 89 57 04 57**

## 14.4. *Cantina Valpolicella Negrar*



Valoriser le travail des associés au travers de la production de vins de qualité, promouvoir une activité qui améliore la culture, la connaissance des vignobles et l'œnologie continue d'être l'objectif premier de la **Cantina Valpolicella Negrar**.

L'exploitation oriente et coordonne aujourd'hui l'activité de plus de 200 viticulteurs pour 500 hectares de vignoble, tous présents dans les collines de la Valpolicella Classica, au Nord-Ouest de Vérone. La production est soumise au respect de l'environnement, à la sauvegarde de la biodiversité, mais aussi des métiers, ce qui permet d'adapter les méthodes de vinification au vignoble.

C'est avec la production de différents types d'Amarone, Recioto et **Valpolicella**, que la cave exprime le mieux ses compétences en œnologie acquises au cours du temps. La gamme s'étend même aux vins dits Soave, Bianco di Custoza et Bardolino de qualité. Chacun issu d'une collaboration historique entre les associations de producteurs présents dans l'une des zones viticoles du véronais.

La production globale de la **Cantina Valpolicella Negrar** dépasse aujourd'hui les huit millions de bouteilles à l'année, résultat des 60 000 quintaux de grappes généralement récoltées, pour une capacité de production proche des 100 000 hectolitres.

**Domini Veneti** est une gamme exclusive dans la production de la cave, résultat d'un projet viticole et œnologique long et complexe, valorisant les spécificités du territoire. Il est fait référence aux anciens territoires de la République de Venise en l'an 500, période de grandeurs, sur lequel se trouve la **Valpolicella**. Cette splendeur est évoquée aujourd'hui dans les valeurs, les qualités et l'image des vins **Domini Veneti**, dédiés à une clientèle internationale intéressée par le bon goût.



VENETIE



VINS ROUGES

DOMINI VENETI



Amarone DOC  
- Corvina, Corvinone, Rondinella -

6 x 0.75l – 5l  
1271 - 1075



Amarone Jago Riserva  
- Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella -

6 x 0.75l  
1611 - 1644



Bardolino Classico DOC  
- Corvina, Rondinella, Molinara -

6 x 0.75l  
1014



Raudi IGT  
- Corvina Veronese, Merlot -

6 x 0.75l  
1113



Recioto  
- Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Croatina -

6 x 0.75l  
1272



Valpolicella Torbe  
- Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella -

6 x 0.75l  
1044



Valpolicella DOC  
- Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara -

24 x 0.375l - 6 x 0.75l – 6 x 1.5l  
1046 – 1047 - 1050



Valpolicella Verjago DOC  
- Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta, Molinara nera -

6 x 0.75l  
1594

CANTINA NEGRAR



Amarone Negrar DOC  
- Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella -  
6 x 0.75l  
1011



Valpolicella Negrar DOC  
- Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara -  
6 x 0.75l  
1584



Bardolino Rouge Negrar DOC  
- Corvina, Rondinella, Molinara -  
6 x 0.75l – 6 x 1.5l  
1586 - 1017



Novello  
- Corvina -  
6 x 0.75l  
1027



Rouge Lastone Veronese IGT  
- Corvina, Corvinone, Molinara -  
6 x 0.75l  
1507

## VINS ROSES

DOMINI VENETI



Bardolino Chiaretto  
- Corvina, Rondinella, Molinara -  
24 x 0.375l – 6 x 0.75l  
1018 – 1019

CANTINA NEGRAR



Bardolino Chiaretto Classico DOC  
- Corvina, Rondinella, Molinara -  
6 x 0.75l – 6 x 1.5l  
1585 - 1021

## VINS BLANCS

DOMINI VENETI



Soave Classico  
- Garganega, Trebbiano di Soave -  
24 x 0.375l - 6 x 0.75l  
1039 - 1040



Costacola Passito della Valpolicella IGT  
- Garganega, Trebbiano Toscano -  
6 x 0.50l  
1281

## 14.5. *Villa Rinaldi*



Villa Rinaldi est une entreprise familiale où on produit depuis longtemps de grands **Spumanti a Metodo Classico** dans le respect de la tradition, initiée à la fin du XIX<sup>ème</sup> par le fondateur Marcello **Rinaldi** et poursuivie de nos jours par Rinaldo **Rinaldi**, l'actuel descendant et propriétaire. Ce dernier, à la recherche de la qualité optimale, a trouvé dans le Trentain et dans la haute vallée de l'Adige la zone d'approvisionnement idéale pour les grappes nécessaires à la production de **Spumanti a Metodo Classico**.

Dans le même temps, Rinaldo **Rinaldi** découvre qu'un long affinage en barriques françaises, confère à ses vins une identité et une personnalité unique au monde.

Dans le respect de ces bouquets à la fragrance et l'élégance inimitable, **Villa Rinaldi** a décidé d'utiliser pour tous ses **Spumanti a Metodo Classico** l'ancien procédé du « dégorgement à la volée ».

C'est ainsi que sont nés les **Spumanti a Metodo Classico** de **Villa Rinaldi**, dans lesquels on retrouve les arômes et les douces sensations des Spumanti de la « belle époque ».

### Récompenses obtenues au concours œnologique international Vinitaly :

- *Gran Medaglia d'Oro pour le Barricaia Brut (2005)*
- *Medaglia d'Oro pour le Gran Cuvée Bianca Brut (2004)*
- *Medaglia d'Argento pour le Cremé Demi Sec (2005)*
- *Gran Menzione pour le Corpus Amarone (2005)*



VENETIE



## VINS ROUGES



Rinaldi Maior DOC

- Corvina, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir -

6 x 0.75l  
1404

Amarone Corpus DOC

- Corvina, Rondinella, Molinara -

6 x 0.75l  
1467

## SPUMANTE



Barricaia Extra Brut

- Pinot Noir, Chardonnay -

6 x 0.75l  
6002

Dolce di Creme Medaillé

- Chardonnay, Pinot Noir, Garganega veronese -

6 x 0.75l  
6005



Barricaia Noir Sec

- Pinot Noir, Merlot, Corvina veronese -

6 x 0.75l  
6022

Gran Cuvée Bianca

- Chardonnay -

6 x 0.75l  
6023

## 14.6. *Bepin de Eto di Ceschin Ettore*



Dans l'histoire des contrées de **Vénétie**, et dans le sillage d'une coutume profondément enracinée, les individus se complaisent à nommer les personnes comme à l'époque, faisant référence à la famille et à la notoriété du « patriarche ». Il est né de cette culture le « surnom », avec lequel l'individu est reconnu et bénéficie d'une certaine notoriété accompagnée de respect, de considération et de sympathie.

Du coup, si on interpelle les natifs du « Feletto » sur ce sujet, l'envie leur prend de raconter, tout ce qui se dit, de manière calme, en indiquant des noms et des dates qui se perdent dans leur discours.

C'est en replaçant le contexte, que l'on comprend comment de la souche des **CESCHIN** a émergé « le vieux » Nicoletto – propriétaire de vignes – qui à sa disparition laisse pour héritier son fils Mosé qui lui-même, légua, à son fils Giuseppe. Il est dit que Giuseppe ressemblait comme deux goûtes d'eau à son oncle, c'est pourquoi les personnes du coin, l'avaient surnommé « **BEPIN DE ETO** », Giuseppe del Nicoletto.

Pour poursuivre l'œuvre de « **BEPIN DE ETO** » il reste aujourd'hui l'actuel titulaire Ettore, toujours surnommé comme son père alors qu'il développe, transforme et dirige depuis 40 ans l'entreprise.

Il coexiste dans cette atmosphère de renouveau une réalité « enoica » (se dit pour la récolte des grappes de raisin qui ne seraient pas triées) profondément enracinée dans le passé, que l'on retrouve dans les technologies les plus avancées, respectueuses des critères fondamentaux qui ont rendu célèbre l'œnologie de Vénétie.

**BEPIN DE ETO** est plus qu'une marque, elle se fait le chantre du travail bien fait, considère la tradition comme un patrimoine inaliénable, un parcours suivi par trois générations d'hommes qui entendent laisser un témoignage de leur intelligente et laborieuse existence.

La famille **CESCHIN**, dans l'optique de fournir à ses clients un choix toujours plus large de vins de qualité, à acquis une prestigieuse entreprise agricole située dans les Pouilles, la Masseria di San Martino, et ses 50 hectares de vignes. C'est de son architecture incomparable, remontant au temps des croisades, que dérive le nom du domaine de Torre Sgarrata, qui a donné son nom au vin produits.



SPUMANTE



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Brut Millesimato  
- Glera -  
6 x 0,75l  
6034



Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore Extra Dry  
- Glera -  
6 x 0,75l  
6035



Manzoni Bianco Spumante Brut Millesimato  
- Riesling R., Pinot Blanc -  
6 x 0,75l  
6037



Flavè Rosato Spumante Brut Millesimato  
Spumante Rose Brut Bepin  
- Raboso, Moscato d'Amburgo -  
6 x 0,75l  
6036

## 14.7. *Contri Spumanti*



La société a fondé dans les années 30, Contri, comme un vin d'embouteillage d'entreprise, l'activité a intégré la production de vins mousseux en 1959 et en 1982 celle de la fermentation naturelle des vins mousseux.

Notre objectif a toujours été d'offrir le marché des produits avec un excellent rapport qualité / prix, miser sur la plus grande attention de service et de logistique. De ce fait, en 2002, a commencé l'exploitation du nouveau centre logistique de 6.500 mètres carrés. En commençant par les vins de notre région, nous avons élargi la gamme des vins à presque toutes les régions italiennes, avec l'objectif de rechercher une qualité de service toujours plus élevée. Sans oublier la tradition viticole ancienne, nous avons toujours suivi le chemin de l'innovation technologique, qui a souvent contribué de première main. Toutes les étapes de la production et de l'embouteillage sont effectuées par notre agent de contrôle de la qualité du personnel assisté par un laboratoire moderne, qui dispose d'équipements modernes. La société opère sous le système qualité certifiée UNI EN ISO 2000 et Vision 9001/Edizione et est également certifié selon les règles de l'IFS (International Food Standard) et B.R.C. (Colombie Appréciation Consortium). Plus de la moitié de notre production est exportée vers plus de 30 pays dans le monde entier. Sur le marché intérieur, nous occupons une position très importante, surtout sur le plan les vins mousseux.



## VINS ROUGES



Fragolino  
- Corte Viola -  
6 x 0.75l  
1728



Primitivo di Manduria - Conte di Campiano DOC  
- Primitivo di Manduria -  
6 x 0.75l  
1723

## VINS ROSES



Fragolino rosé  
- Corte Viola -  
6 x 0.75l  
1754

## VIN BLANC



Fragolino blanc  
- Corte Viola -  
6 x 0.75l  
1759  
125

Pour plus d'info ou pour commander :  
**03 89 57 04 57**

*14.8. Ettore Righetti*

VIGNETI  
ETTORE

---



VENETIE

---

## VINS ROUGES



Valpolicella Classico DOC 2013

--

6 x 0.75l  
1803



Valpolicella Ripasso DOC 2012

--

6 x 0.75l  
1804



Amarone Valpolicella DOC  
2009

--

6 x 0.75l  
1805



Recioto Valpolicella DOC 2012

--

6 x 0.50l  
1806



Doline Rosso Veronese IGT 2013

--

6 x 0.75l  
1807



Arsi Rosso Veronese IGT 2013

--

6 x 0.75l  
1808



Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC  
2012

--  
1.5l  
1809



Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC  
2012

--  
5l  
1810



Amarone della Valpolicella Classico DOC 2008

--  
1.5l  
1811



Amarone della Valpolicella Classico DOC 2008

--  
5l  
1812



## 14.9. *Mabis*



### *La Cantina Mabis*

Martino Biscardo est le fondateur de la Cantina Mabis. C'est une des plus anciennes familles d'Italie à produire du vin. Depuis plus de 120 ans, les générations Biscardo travaillent à réaliser des vins de qualité.

Elle possède des plants de vignes qui recouvrent toutes les régions italiennes.

Martino Biscardo a quitté le domaine Tenimenti Associati depuis peu pour vinifier sous son nom, d'où l'origine du nom Mabis (**M**artino **B**iscardo).



FRIOUL - VÉNÉTIE - SICILE

---



## VINS ROUGES



Assurdo Rosso IGT  
- Pinot Noir, Nero d'Avola -  
(Sicile)  
6 x 0.75l  
1712



Nero d'Avola IGT  
- Nero d'Avola -  
(Sicile)  
6 x 0.75l  
1709



Merlot de Sicile IGT  
- Merlot -  
(Sicile)  
6 x 0.75l  
1710



Corvina Cabernet Sauvignon Diamond IGT  
- Corvina Veronese, Cabernet Sauvignon -  
(Vénétie)  
6 x 0.75l  
1711



Valpolicella Ripasso DOC  
- Corvina Veronese, Molinara, Rondinella -  
(Vénétie)  
6 x 0.75l  
1613



Nero d'Avola Passimientto IGT  
- Nero d'Avola, Frappato -  
(Sicile)  
6 x 0.75l  
1778

## VIN BLANC



Lugana DOC  
- Trebbiano di Lugana, Chardonnay -  
(Vénétie)  
6 x 0.75l  
1719

## SPUMANTE



Prosecco Diamond Extra Dry DOC  
- Prosecco –  
(Frioul)  
6 x 0.75l  
6046



Prosecco Spumante Extra Dry Collis  
- Prosecco –  
(Vénétie)  
6 x 0.75l  
6028

## 14.10. *Medici Ermete & Figli*



*Une famille née pour faire du vin !*

« *Qui ne boit que de l'eau, à un secret à cacher !* », dixit Charles Baudelaire. Il n'y a pas de secret pour la maison **Medici** qui depuis un siècle produit un Lambrusco d'excellence et des vins de qualité. Tout commence avec Remigio, le père fondateur, qui vers la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle crée une cave pour valoriser les vignes familiales, située entre la rue Emilia et les premiers reliefs de la vallée de l'Enza. Le fils **Ermete** agrandit l'entreprise et consolide sa réputation. Successivement, les fils Valter et Giorgio poursuivent l'œuvre aidant à la diffusion de la marque. Aujourd'hui, l'entreprise est propriétaire de 60 hectares de parcelles réparties entre les zones à la plus forte vocation vinicole de la région Emilie-Romagne.

Arrivé à la quatrième génération, les **Medici** peuvent se targuer d'une solide expérience dans la vigne et en cave. Et ont réussi l'ultime pari : une mise en valeur exceptionnelle de leurs vins. La combinaison gagnante a été de créer un lien fort entre quelques vignes et les vins en résultant, une sélection drastique des raisins, sacrifiant le rendement par hectare de 30 à 40% par rapport à la réglementation DOC, mais garantissant une qualité optimale. Une vinification savante, dans des installations complètement rénovées, et une viticulture respectueuse de la nature et de l'environnement, complètent le cycle de production. La réponse du marché a été immédiate et en hausse ; les guides de vins et domaines s'accordent de manière unilatérale pour décerner de prestigieuses reconnaissances, qui ont propulsé les vins **Medici Ermete** au rang des meilleurs d'Italie. Le Lambrusco pour la première fois entre dans le monde de l'excellence.



EMILIE-ROMAGNE



VINS ROUGES



Lambrusco Amabile DOC  
- Salamino, Marani -

12 x 0.375l – 6 x 0.75l – 1.5l  
1102 – 1103 – 1104



Lambrusco Secco DOC  
- Salamino, Marani -

6 x 0.75l  
1107



Lambrusco Boccioleto DOC  
- Grasparrassa dei Colli di Scandiano, Canossa -

6 x 0.75l  
1327



Lambrusco Concerto  
- Salamino -

6 x 0.75l  
1108



Lambrusco Quercioli Rosso  
DOC  
- Grasparrassa -

6 x 0.75l  
1520



Sangiovese Medici Rouge IGT  
- Sangiovese -

6 x 0.75l  
1110



Bonarda DOC  
- Bonarda -

6 x 0.75l  
1369



Gutturnio Superiore DOC  
- Barbera, Bonarda -

6 x 0.75l  
1370

## VINS ROSES



Lambrusco Rosato Secco IGT  
- Salamino, Marani -

6 x 0.75l  
1106



Lambrusco Rose Doux VDT  
- Salamino, Marani -

6 x 0.75l  
1348



Lambrusco Quercioli Rosato  
DOC  
- Salamino, Marani -

6 x 0.75l  
1565

## VINS BLANCS



Frizzantino Blanc doux IGT  
- Différents Blancs d'Emilie -

6 x 1.5l  
1182



Lambrusco Bianco IGT  
- Salamino, Marani, Maestri -

6 x 0.75l  
1468



Passito Malvasia DOC  
- Malvasia di Candia -

6 x 0.50l  
1371



Malvasia Obello Bianco DOC  
- Malvasia Blanc de Candia -

6 x 0.75l  
1576

## 14.11. Chiarli 1860



### *L'histoire*

Cletus Chiarli (1831-1903), fondateur de Chiarli 1860 est le plus ancien producteur de Lambrusco et autres vins d'Emilie Romagne. Sa fondation remonte à 1860, par Cleto Chiarli qui, avant cela, couru dans le centre de Modène Trattoria dell'Artigliere produire leurs propres Lambrusco pour les clients de son restaurant. L'appréciation du vin généralement réservé à son Cleto Chiarli poussé à mettre en place de nouvelles productions locales de Lambrusco dans les grandes proportions et de le faire au-delà du marché local.

Ainsi est né en 1860, la cave Chiarli.

La production Chiarli est strictement fidèle aux principes de professionnalisme, d'honnêteté et de respect de la qualité qui ont été transmis de génération en génération, en remportant l'appréciation et l'affection d'une clientèle toujours croissante.

Plus de 145 ans ont passé et le nom de Chiarli est plus que jamais un point de référence sûr et précis pour tout ce qui concerne la qualité et la tradition des meilleurs Lambrusco. Mousseux pour la fermentation naturelle, le Lambrusco a plusieurs types qui répondent aux attentes des consumatori Diploma obtenu le Paris Exposition Universelle le 18 août 1900.

Le Chiarli 1860 possède sept fermes, situés dans des zones typiques de DOC Lambrusco di Modena et de Colli Bolognesi DOC Pignoletto dédiée à la production. La taille totale des exploitations de 414 hectares dont 131 sont actuellement des vignes.

La production de vin Chiarli 1860 est divisée en trois lignes différentes, chacune avec une identité bien définie : Cletus Chiarli, Tenuta Santa Croce et Chiarli 1860.



EMILIE-ROMAGNE



## VINS ROUGES



Lambrusco Chiarli Amabile  
- Salamino, Marani -

6 x 0.75l  
1514



Lambrusco DOC  
- Salamino, Marani -

12 x 0.375l - 6 x 1.5l  
1515 - 1516

## 14.12. Rocca Delle Macie



### *Le vin, histoire d'une passion*

**Rocca delle Macie** est une entreprise jeune et dynamique, qui en un peu plus d'un quart de siècle a réussi à s'affirmer comme un des acteurs les plus importants et significatifs du panorama de la viticulture Toscane.

Née en 1973, quand Italo Zingarelli décide de réaliser le rêve de sa vie en acquérant le domaine « Le Macie » - environ 85 hectares parmi lesquels seulement deux sont utilisés pour la vigne - pour donner vie à une entreprise vinicole dans le cœur du Chianti Classico. En 1978, la première vendange signée **Rocca delle Macie** est vendue sur le marché, national comme étranger, obtenant de manière quasi-immédiate un large consensus parmi la clientèle. L'amour et la passion pour la terre de Toscane sont transmis par Italo à ses enfants Fabio, Sandra et Sergio. En 1985, Sergio commence à travailler avec son père en s'occupant du réseau de distribution mondial ; puis, en 1989, il est épaulé par sa femme Daniela, qui assure le rôle de guide dans l'entreprise. Depuis, Sergio, consolide et développe l'entreprise paternelle l'imposant définitivement au niveau international, avec des vins qui obtiennent de nombreuses récompenses en Italie comme à l'étranger. Peu de temps après l'arrivée de Sergio à Rocca delle Macie, sa sœur Sandra le rejoint pour travailler à ses côtés et s'occuper du marché de Rome et du Lazio, en se concentrant sur les relations publiques et les contacts avec la presse, depuis le siège de l'entreprise à Rome.

Aujourd'hui Rocca delle Macie dispose d'environ 600 hectares de terrain dont plus de 200 utilisés pour la vigne et 80 pour l'oliveraie, subdivisés entre les six domaines de propriété : Le Macie, Sant'Alfonso, Fizzano et les Tavolelle dans la zone du Chianti Classico, Campomaccione et Casamaria in Maremma dans la zone du Morellino di Scansano.

#### **Récompenses :**

*Chianti Classico* – 2007 - GAMBERO ROSSO - VINI D'ITALIA 2010 - 2 BICCHIERI

*Sasyr* – 2007 - DUEMILAVINI 2010 Associazione Italiana Sommelier - 3 GRAPPOLI

*Occhio a Vento (Vermentino)* – 2006 - ALMANACCO DEL BERE BENE 2008 "Gambero Rosso editore" - OSCAR QUALITA/PREZZOITALIA

*Chianti Classico Riserva* – 2006 - Duemilavini 2010 Bibenda Associazione Italiana Sommelier - 4 GRAPPOLI ITALIA

*Roccato* – 2006 - DUEMILAVINI 2010 Associazione Italiana Sommelier - 4 GRAPPOLI ITALIA

*Rubizzo* – 2008 - Duemilavini 2010 Associazione Italiana Sommelier - 3 GRAPPOLI ITALIA

*Ser Giovetto* – 2006 Duemilavini 2010 Associazione Italiana Sommelier - 4 GRAPPOLI ITALIA

*Tenuta San Alfonso* – 2007 Duemilavini 2010 Associazione Italiana Sommelier - 4 GRAPPOLI ITALIA

*Primo Volo* – 2003 ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS "Duemilavini 2007" - 4 grappoli



TOSCANE



VINS ROUGES



Chianti Classico DOC  
- Sangiovese, Merlot, Canaiolo -  
6 x 0.75l – 1 x 1.5l – 5l  
1054 – 1640 - 1055



Chianti Classico  
- Sangiovese, Cabernet, Merlot -  
24 x 0.375l  
1052



Chianti Classico Riserva  
- Sangiovese, Cabernet, Merlot -  
6 x 0.75l  
1053



Chianti Vernaiolo DOC  
- Sangiovese, Merlot -  
24 x 0.375l – 6 x 0.75l – 6 x 1.5l – 3l  
1067 – 1068 – 1069 - 1639



Brunello di Montalcino DOCG  
- Salamino, Marani -  
6 x 0.75l  
1051



Brunello di Montalcino Esperienza  
DOCG 2007  
- Sangiovese -  
6 x 0.75l  
1753



VERIF ETIQUETTE  
Rosso di Montalcino DOC  
- Sangiovese -  
6 x 0.75  
1073



Nobile di Montepulciano  
DOC  
6 x 0.75l  
1074



Rubizzo DOC  
- Sangiovese, Merlot -  
6 x 0.75l  
1242



Sasyr IGT  
- Sangiovese, Syrah -  
6 x 0.75l  
1608



Roccatto IGT (coffret bois)  
- Sangiovese, Cabernet Sauvignon -  
6 x 0.75l - 1.5l - 3l  
1408 - 1438 - 1473



Morellino Di Scansano DOC  
24 x 0.375l - 6 x 0.75l  
1450 - 1407



Ser Giovetto IGT  
- Sangiovese, Cabernet Sauvignon & Merlot -  
1.5l - 6 x 0.75l  
1439 - 1241



Tenuta San Alfonso Chianti Classico  
- Sangiovese -  
6 x 0.75l  
1341

VINS BLANCS



Orvieto Classico DOC  
- Trebbiano Toscano, Verdello, Grechetto-Drupeggio,  
Malvasia Toscana -

6 x 0.75l  
1079



Vernaccia di San Gimignano  
- Vernaccia -

6 x 0.75l  
1083



Occhio a Vento Vermentino Maremma IGT  
- Vermentino -

24 x 0.375l - 6 x 0.75l  
1441 - 1409



Vin santo DOC  
- Trebbiano Toscano e Malvasia -

6 x 0.5l  
1405

## 14.13. *Marchesi Antinori*



### *La Villa Antinori*

Villa Antinori est exclusivement le résultat d'une sélection de raisins de la succession Antinori en Toscane, avec seulement les raisins nés, élevés, cultivés et récoltés dans les domaines Antinori, vinifiés dans leurs caves.

Les deux vins Villa Antinori sont nés de l'union des cépages traditionnels de Toscane (comme le Sangiovese Villa Antinori Rosso et Trebbiano pour Villa Antinori Bianco) avec les variétés qui, bien que n'étant pas natif, qui grandissent dans les domaines Antinori ont développé la maturité, l'élégance et la personnalité typiquement toscane. Comme le vin dans des fûts et des bouteilles, le vin mûrit dans l'histoire : quatre-vingts ans de Villa Antinori (1928-2008) fut un long processus de vieillissement qui a créé un classique de la Toscane.

### *L'histoire*

En 1928, le marquis Niccolò Antinori a créé Villa Antinori avec l'idée novatrice à l'époque, de produire un idéal pour le vieillissement du Chianti et de l'améliorer au fil du temps. Un vin qui, en raison de son importance, nécessite une étiquette et un nom digne d'un grand projet. Bientôt, la Villa Antinori entre dans les caves et sur les conseils d'administration des ambassades, des maisons royales, les grands hôtels et restaurants internationaux. En 1931, Villa Antinori Bianco est né à partir de raisins Trebbiano traditionnels qui, dans les années 80, ajoute un petit pourcentage de Chardonnay pour donner une plus grande élégance. En 2001, l'évolution du Villa Antinori Rosso continue, et devient l'IGT Toscana Chianti Classico.



VINS ROUGES



Solaia VDT 2006  
- Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc, Sangiovese -

6 x 0.75l  
1216



Tignanello VDT 2005 / 2006  
- Sangiovese, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc -

6 x 0.75l  
1275 - 1217



Guado Al Tasso 2006  
- Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc, Petit Verdot -

6 x 0.75l  
1277



Brunello Pian delle Vigne  
2004  
- Sangiovese -

6 x 0.75l  
1278



Chianti Classico DOCG BADIA  
2006  
- Sangiovese -

6 x 0.75l  
1280



Rosso IGT  
- Sangiovese, Cabernet  
Sauvignon, Merlot, Syrah -

6 x 0.75l  
1065

## 14.14. *Velenosi Ercole*



La maison viticole **Velenosi** est née en 1984 de la volonté d'Angela **Velenosi**. Puis, en 2005, est entré un nouvel associé (Dottore) Paolo Garbini qui a donné naissance à **Velenosi Srl**. Bien que l'entreprise travail dans ce secteur d'activité depuis seulement quelques décennies, la passion leur a permis d'apprendre rapidement, d'améliorer les techniques de production et de créer une cave dans le respect des traditions. De plus, l'utilisation d'équipements d'avant-garde permet de réaliser un excellent vin. **Velenosi** est, en outre, le distributeur pour l'Italie du Champagne Lombarde & Cie, une Maison Française très prisée.



VINS ROUGES



Brecciarolo  
Rosso Piceno Superiore DOC  
- Montepulciano, Sangiovese -

6 x 0.75l  
1424



Piceno DOC  
- Montepulciano, Sangiovese -

6 x 0.75l  
1425



Lacrima Moro Alba DOC  
- Lacrima di Moro -

6 x 0.75l  
1589



Novello Velenosi IGT  
- Montepulciano, Syrah, Lacrima di  
Moro d'Alba -

6 x 0.75l  
1587



Ludi IGT  
(Coffret Bois)  
- Montepulciano, Cabernet  
Sauvignon, Merlot -

6 x 0.75l – 1.5l  
1428 - 1484



Roggio Filare Superiore DOC  
(Coffret Bois)  
- Montepulciano, Sangiovese,  
Cabernet Sauvignon,  
Merlot -

6 x 0.75l – 1.5l  
1427

## VINS BLANCS



Vigna Solaria DOC  
- Trebbiano, Passerina,  
Pecorino, Chardonnay -

6 x 0.75l  
1426



Reve di Villa Angela IGT  
- Pecorino -

6 x 0.75l  
1431



Passerina Villa Angela IGT  
- Passerina -

6 x 0.75l  
1588



Verdicchio dei Castelli di Jesi "Classico" DOC  
- Verdicchio -

6 x 0.75l  
1513



Chardonnay Villa Angela IGT  
- Chardonnay -

6 x 0.75l  
1429

## SPUMANTE



Spumante Brut Blanc  
- Chardonnay, Pinot Noir vinifié en banc -

1 x 0.75l – 6 x 0.75l  
1642- 1443

145

Pour plus d'info ou pour commander :

**03 89 57 04 57**

14.15. *Lungarotti Giorgio*

# LUNGAROTTI

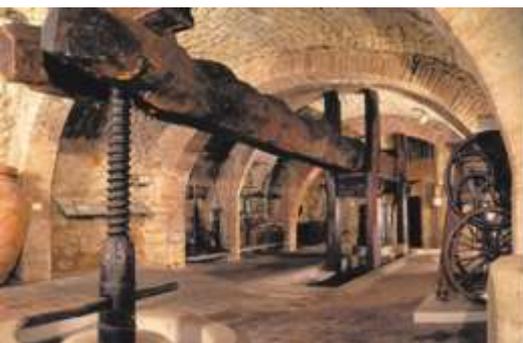
Aux portes du bourg, dans le centre de l'une des zones viticoles les plus petites d'**Italie**, se trouve un grand hangar avec derrière, une cave, qui au fil des années, s'est agrandi au-delà des vignes qui l'entourent. Il y est produit de nombreux vins, tous d'appellation, pour lequel chaque détail est suivi avec une attention presque « maniaque ». Il ne faut pas oublier que chez **Lungarotti Giorgio** il n'y a pas de portes fermées, et ce depuis le commencement. Leur plaisir a toujours été celui d'inviter les gens à voir et même toucher de leurs mains, le processus de production et d'affinage. De ce fait, il n'y a pas de meilleure promotion. La visite de la cave s'intéresse à chaque aspect et chaque phase de la vinification, entre les machines derniers cris et des environnements porteurs de mille messages, fûts et barriques s'articulent autour d'un corridor enveloppé de pénombre, épaulé par des murs entiers de bouteilles disposées pour affinage.

Un parcours suggestif, le long duquel s'articulent les noms des vins qui attendent de rejoindre le point d'excellence et d'élégance idéal pour quitter le domaine. C'est en se promenant dans le domaine, que se révèle son histoire, point d'orgueil de l'entreprise, mais aussi les endroits d'où proviennent les grandes cuvées. C'est un spectacle peu commun, comme la visite dans son ensemble qui fait office d'introduction au monde du vin et qui est toujours suivie avec attention et une participation active de la part des visiteurs. Après la visite, la dégustation, à côté du magasin, dans un environnement qui lui est dédié, ainsi qu'aux leçons de formation.

Beaucoup des enfants et des neveux des premiers ouvriers qui travaillaient avec le fondateur, prennent encore part à la vie du domaine. Une relation qui se poursuit à travers les générations et qui rassemble la communauté de Torgiano : communauté qui a attribué le nom de « **Giorgio Lungarotti** » à la rue où se trouve la cave.



OMBRIE



VINS ROUGES



San Giorgio Riserva IGT 2005  
- Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Canajolo -

6 x 0.75l  
1179



Rubesco DOC  
- Sangiovese, Canajolo -

12 x 0.375l - 6 x 0.75l  
1423 - 1178



Brezza Rosso Dell'Umbria IGT  
- Sangiovese & Merlot -

6 x 0.75 l  
1792



Cadetto Rosso Dell'Umbria IGT  
- Variétés locales de raisins rouges -

6 x 0.75 l  
1793



Rubesco DOC  
- Sangiovese, Canajolo -

1.5 l  
1794



San Giorgio Riserva IGT 2005  
- Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Canajolo -

1.5 l  
1795

## VINS BLANCS



Arente Chardonnay IGT  
- Chardonnay, Grechetto -

6 x 0.75 l  
1222

## 14.16. *Farnese Vini*



C'est en l'an 1582 que la princesse Margherita d'Austria fille de l'empereur Carlo V et épouse d'Ottavio **Farnese** achète pour 52 000 ducati la ville d'Orlona. Fascinée par l'atmosphère unique et ces terres splendides, elle décide immédiatement de faire édifier un palais en bord de mer pour les longues périodes de repos. « Marghareta », c'est ainsi qu'elle aimait se faire appeler, a donné une grande impulsion à ses terrains des Abruzzes afin de produire des vins de qualités, très vite appréciés dans les banquets des plus grandes cours européennes. Un véritable signe de reconnaissance envers ceux qui l'avait rendu célèbre dans le monde, c'est pourquoi les cultivateurs locaux ont conservé à travers les époques le nom de **Farnese**. Encore aujourd'hui le vin **Farnese** est obtenu à partir des mêmes vignes, situées dans la vallée du fleuve Moro, sur le versant Nord, jouissant ainsi d'une exposition au soleil idéale. Le massif montagneux de la Maiella, à 3000 mètres d'altitude, situé à 30 km de la mer, regroupe les conditions optimales pour la production de raisins de haut lignage.



ABRUZZES



VINS ROUGES



Casale Vecchio DOC  
- Montepulciano -  
6 x 0.75l  
1226



San Giovese Don Camillo IGT  
- Sangiovese, Cabernet Sauvignon -  
6 x 0.75l  
1227



OPI Montepulciano  
- Montepulciano -  
6 x 0.75l  
1228



Edizione 5 Autoctoni VDT  
- Montepulciano, Primitivo,  
Sangiovese, Negroamaro,  
Malvasia Nera -  
6 x 0.75l  
1612



Primitivo Sessantani DOC  
- Primitivo -  
6 x 0.75l  
1528



Primitivo di Manduria Vigne  
Vecchie DOC  
- Montepulciano -  
6 x 0.75l  
1784



OPIS Montepulciano DOC  
- Montepulciano -

1 x 1.5l  
1347

VIN BLANC



OPI Chardonnay IGT  
- Chardonnay -

6 x 0.75l  
1359

## 14.17. *Tiberio Agricola*



**TIBERIO**  
LA PASSIONE NEL TEMPO

La famille Tiberio se consacre au monde viticole depuis plusieurs années, non seulement par tradition mais aussi par passion et s'impose directement sur le marché en 2005. La création d'une entreprise autonome est une suite logique, puisque chacun des membres de Tiberio possède plusieurs expériences professionnelles dans le monde du vin ainsi que des connaissances viticoles.

C'est en 2000, après des années de recherche, qu'aboutit le projet de réaliser une entreprise agricole répondant à des critères de sélection particuliers, en terme d'exposition, de morphologie et d'altitude.

La même année l'entreprise acquière 31 hectares et met en place un projet de collaboration avec l'une des plus prestigieuses pépinières italiennes, l'objectif étant de déterminer, grâce à des analyses chimiques, une cartographie précise et détaillée de la géographie du terrain, afin d'en optimiser le potentiel.

L'opération de sélection et de recherche des vignes (clones et « portinnesti »), fait partie intégrante de la collaboration entre Tiberio et la pépinière. De plus, une collaboration avec l'institut d'agronomie, de viticulture et d'œnologie de l'université de Bologne a été mise en place, afin de sélectionner et réhabiliter les vignes déjà présentes sur le lieu. C'est pourquoi en 2001 ont été implantées les nouvelles vignes, suite aux résultats de la période de recherche. Chaque typologie de vigne se voit allouer la parcelle de terrain adéquate, ainsi que le meilleur protocole de gestion de l'implantation. De ces opérations résulte les vins suivants : Montepulciano d'Abruzzo DOC, Trebbiano d'Abruzzo DOC, Merlot, Cabernet Sauvignon, Aglianico, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pecorino et Moscato di Castiglione.

Les deux dernières sont des variétés autochtones des Abruzzes, récupérés et sélectionnés à partir des vignes du lieu. L'opération complète de mise en place de la cave a été réalisée avec la précieuse collaboration du (Dottore) Riccardo Cotarella, qui suit l'intégralité du processus de vinification, ainsi que la gestion des vignes afin d'offrir et de garantir un solide profil qualitatif.



ABRUZZES



## VINS ROUGES



Montepulciano Althea DOC  
- Montepulciano Réserve 2005 -

6 x 0.75l  
1547



50&50 IGT  
- Merlot Montepulciano -

6 x 0.75l  
1485



Montepulciano Althea DOC  
- Montepulciano Réserve 2005 -

3 x 1.5l  
1548

## VINS ROSES



Fior Di Rosa IGT N° 4  
- Montepulciano 2012 -

6 x 0.75l  
1730

## VIN BLANC



Althea Tiberio IGT  
- Chardonnay, Sauvignon -

6 x 0.75l  
1487

## 14.18. *Masciarelli Agricola*



C'est en 1981, suivant le destin de la famille et l'amour de la terre, que commence une grande aventure dans le monde du vin. Le splendide domaine Masciarelli est cultivé avec grand enthousiasme et s'étale sur une superficie de 320 hectares, dont 273,5 consacrés uniquement à la vigne. C'est avec le même amour et enthousiasme qu'ils se sont attelés à la production d'huile d'olive à partir des deux pressoirs : le moderne de Corropoli, l'historique de Casacanditella – dans le Castello di Semivicoli.



ABRUZZES



## VINS ROUGES



Montepulciano Villa Gemma DOC  
- Montepulciano d'Abruzzo -

6 x 0.75l  
1540



Montepulciano Marina Cvetic DOC  
- Montepulciano d'Abruzzo -

6 x 0.75l - 1.5  
1557 - 1541

## VINS BLANCS



Chardonnay Marina Cvetic IGT  
- Chardonnay -

6 x 0.75l  
1333



Trebbiano Marina Cvetic DOC  
- Trebbiano d'Abruzzo -

6 x 0.75l  
1593

## 14.19. *Casal Thaulero*



Ce sont les senteurs pleines d'emprunt, le parfum enivrant et les saveurs veloutées qui rappellent à l'homme les caractéristiques d'un territoire. C'est dans la métamorphose du raisin en vin que réside la signification de ceux de **Casal Thaulero**.

**Casal Thaulero** bénéficie de la passion et du professionnalisme des œnologues Romeo Taraborelli (faisant partie des 12 meilleurs œnologues en Italie), Pasquale Caldore et Lino Olivastri derrière le processus de production. Grâce à une méthode de production naturelle, ils ont abouti à une union des parfums, des goûts et du territoire pour un vin unique.

Le secret du caractère incomparable des vins Casal Thaulero réside dans un dialogue unique entre le vin et le producteur. C'est durant la période d'affinage que le bon s'élève au sublime et que l'ensemble devient un tout harmonieux. Pour obtenir des vins prestigieux, les vins Casal Thaulero, sont issus de vignes nobles, d'une vocation naturelle et surtout d'hommes en mesure de valoriser vigne et vignoble.

C'est avec une précision d'horloger que l'on peut, verre à la main, trinquer au renouvellement constant de la découverte d'un monde : celui du vin et de son histoire.



ABRUZZES



## VINS ROUGES



Montepulciano Borgo DOC  
- Montepulciano -  
24 x 0.375l - 6 x 0.75l  
1522 - 1411



Montepulciano Thaulero DOC  
- Montepulciano -  
6 x 0.75l  
1488

## VINS ROSES



Cerasuolo Borgo DOC  
- Montepulciano -  
24 x 0.375l - 6 x 0.75l  
1412



Cerasuolo Thaulero DOC  
- Montepulciano -  
6 x 0.75l  
1489

## VINS BLANCS



Trebbiano Borgo DOC  
- Trebbiano -  
6 x 0.75l  
1413

## 14.20. *San Marco Cantine*



### *Fondations*

Parfois, les belles choses naissent dans des situations inattendues: cela peut s'appliquer à Umberto Notarnicola et Bruno Violo, deux hommes qui, malgré leurs origines étant traditionnellement liée à des régions des grands vins rouges, étaient capables de créer l'entreprise privée la plus importante du vin dans la province de Rome, à partir de Frascati, le vin blanc, l'histoire de la région des Castelli Romani.

Leur passion pour le vin et le territoire de charme des châteaux romains a induit à aller au-delà de leurs origines piémontaises (Bruno) et des Pouilles (Umberto), avec la création, en 1972, d'un établissement vinicole sur la colline de San Marco, qui a donné le nom de l'entreprise.

Le défi innovant mené par Umberto et Bruno de fonder une entreprise vinicole qui produise principalement du Frascati, le vin par excellence de la zone, visant cependant un produit de haute qualité, a semblé être un choix gagnant.

Travail important et dévouement d'Umberto et Bruno, plus de 30 ans après la fondation, est récompensée par celle de leurs fils qui travaillent côte à côte avec eux : Danilo Notarnicola et Pietro Violo.

San Marco est aujourd'hui une entreprise dynamique, a projeté avec succès dans le marché mondial, avec une philosophie d'apporter à toutes les tables, en Italie et à l'étranger, les vins de style moderne, qui peut être, dans le même temps, une expression authentique du territoire d'où ils viennent.

Merci à un projet de recherche précis et innovant, en fait, les vins de Frascati célèbres ont été rejoints par la ligne de solo, les vins produits avec une seule variété, en faisant ressortir les caractéristiques de chaque cépage. Le cours de lancement, la ligne Solo a représenté une innovation majeure dans le panorama du Latium, et gagne beaucoup d'attention de la part des experts et des amateurs.

San Marco a toujours égalé la tradition et la modernité en vinifiant les raisins recueillis dans les vignobles particulièrement adapté aux techniques les plus modernes. En 2003, San Marco a été la première société dans le Latium à appliquer ce qu'on appelle « la technique de refroidissement » qui implique la contribution contrôlé de dioxyde de carbone liquide et solide : une source tout à fait naturel de froid qui permet d'obtenir des vins de couleurs plus brillantes, plus structurés et avec des notes aromatiques plus marquées, garantissant une meilleure vinification.



VINS BLANCS



Frascati San Marco DOC

- Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Bonvino -

12 x 0.375l  
1463



Frascati San Marco DOC

- Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Bonvino -

6 x 0.75l – 6 x 1.5l  
1175 - 1176



Frascati Cannellino

- Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Bonvino -

6 x 0.75l  
1174

## 14.21. *Cantina Sociale Dorgali*



### *La tradition des vins de qualité*

En 1953, sur la côte orientale de la Sardaigne, un groupe d'agriculteurs fonde la cave Dorgalesi Dorgali. Grâce à une croissance constante, depuis plus d'un demi-siècle, c'est une des plus importantes du monde du vin sarde.

Aujourd'hui, la cave Dorgali affronte un nouveau défi : la création d'un nouveau projet pour requalifier la production par la promotion de la culture, l'histoire et les traditions du territoire.

Le principal protagoniste est le Cannonau, car c'est la région viticole principale de ce cépage dans ce domaine, pour ses particularités climatiques et son caractère variatali, qui peut exprimer beaucoup, mais il est moins connu et n'est pas encore pleinement exploité.

Les changements à partir de l'amélioration de vigne, grâce à une culture différente et la culture de la production, se concentrent sur de faibles rendements par pied de vigne et d'ordonnancement tous les travaux jusqu'à la récolte.

Dans la cave, les technologies ne sont pas sophistiquées, mais appropriées à la nécessité de renforcer les caractéristiques variétales du Cannonau et autres cépages de la région.

Avec cette nouvelle philosophie, on prend possession de la véritable identité de la terre, considérée comme la base de la croissance et de l'amélioration de l'ensemble des vins produits.



SARDAIGNE



## VINS ROUGES



Cannonau DOC  
- Cannonau -  
6 x 0.75l  
1558



Cannonau Filieri  
- Cannonau -  
6 x 0.75l  
1561



Cannonau Tunilla  
- Cannonau -  
6 x 0.75l  
1143



Rouge Sardegna VDT  
- Cannonau -  
6 x 2l  
1562

## VIN ROSE



Cannonau Rosé  
- Cannonau -  
6 x 0.75l  
1641



Rosé Drugal IGT  
- Cannonau -

6 x 2l  
1739

VIN BLANC



Vermentino Sardegna Isalle  
- Vermentino -

6 x 0.75l  
1560



Blanc Drugal IGT  
- Cannonau -

6 x 2l  
17390

## 14.22. Leone de Castris



Au nord-ouest de la péninsule du Salentino, région vinicole par tradition, se trouve Salice Salentino, petite commune rural qui abrite depuis plus de 3 siècles une ancienne cave : la Leone de Castris. Entre les vignes Ubertosi de l'époque, le Duc Oronzo Arcangelo Maria Francesco Conte di Limos (neveu de Ferrante e Francisco, chacun vice-roi Espagnol en Italie), donne naissance à la cave en l'an 1665. Le Duc se prend de passion pour une terre si fertile et si riche qu'il en comprend immédiatement la valeur, si bien que, après les premières années de travail et transformation, il retourne en Espagne, vend quelques propriétés, revient et investit les gains dans les terres du Salentino. Autour de Salice, Guagnano, Veglie, Villa Baldassarri, Novoli et San Pancrazio, le Duc devient le propriétaire de 5 000 hectares, sur lesquels il plante de nouvelles vignes, mais aussi des plants d'olivier et de blé. Au début du XIX<sup>ème</sup> l'entreprise vinicole commence à exporter du vin brut aux Etats-Unis, en Allemagne et en France. En 1925, la cave commence à mettre en bouteille ses produits avec Piero et Lisetta Leone de Castris. C'est en 1943 que naît le « Five Roses », le produit le plus emblématique de l'entreprise et le premier vin rosé à être embouteillé et commercialisé en Italie, qui est immédiatement exporté vers les Etats-Unis.

L'histoire de ce vin est narrée aujourd'hui encore au sein de l'entreprise comme l'un des événements les plus significatifs du parcours pluriséculaire de celle-ci. En effet, il existe une région dans le fief de Salice Salentino qui s'appelle « Cinque Rose », nom issu de plusieurs générations de Leone de Castris, qui avait chacune, de manière constante, cinq enfants. Vers la fin de la guerre, le général Charles Poletti, commissaire pour les approvisionnements des forces alliées, demande une grande livraison de vin rosé, dont le raisin provenait du fief Cinque Rose. Mais le général voulait un vin aux consonances américaines, c'est ainsi qu'est né le « Five Roses ». L'histoire de la famille et de la cave continue. Le travail de Salvatore Leone de Castris, fils de Piero et Lisetta, a contribué à un important développement – au niveau international également – de l'entreprise. Depuis plusieurs années le fils, Dott. Piernicola, en a repris la direction.

Les récompenses régulièrement attribuées aux différents produits de l'entreprise sont de plus en plus prestigieuses. Le réseau commercial développé à l'étranger, dépasse aujourd'hui le cadre Européen, pour s'étendre aux Etats-Unis, à Singapour, au Canada, au Brésil, en Australie, au Japon, en Chine, à Hong-Kong. Etc.

Dans l'entreprise familiale ont été implanté de nouvelles vignes : Chardonnay, Pinot, Sauvignon, Cabernet, Merlot, Montepulciano qui complète les vignes traditionnelles : Negroamaro, Malvasia Nera, Verdeca, Bianco d'Alessano, Moscato, Aleatico, Primitivo. La cave propose une large variété de produits : vins rouges, blancs, rosés DOC (Salice Salentino, Locorotondo, Copertino, Primitivo di Manduria), d'intéressants vins IGT Salento et Pouilles, Spumanti rosés et blancs ; une eau de vie et une huile de renommée. L'entreprise dispose aussi d'un hôtel de première catégorie le « Villa Donna Lisa », parfaitement équipé (y compris en installations sportives) ; qui est un haut lieu pour les réceptions lors des congrès des délégations italiennes et étrangères.

Le Salento doit sa renommée mondiale principalement à Leone de Castris, qui s'impose comme pionnier largement copié par ses concurrents. Ce qui est un fait historique avéré et aisément démontrable document à l'appui. La production annuelle moyenne est d'environ 2,5 millions de bouteilles.

La Leone de Castris est une entreprise qui travail depuis des siècles dans les Pouilles et uniquement des produits du cru.

Pour certains cela pourrait être une barrière, pour Leone de Castris c'est une trait caractéristique puisque leur mission est la valorisation des produits du territoire où ils sont nés et ont grandi. En définitive, on peut dire que ce sont 350 années d'histoire qui se tournent vers le futur.



POUILLES



## VINS ROUGES



Primitivo Larena IGT  
- Primitivo -  
6 x 0.75l  
1274



Negroamaro Elo Veni IGT  
- Negroamaro -  
6 x 0.75l  
1321



Salice Salentino Riserva DOC  
- Negroamaro, Malvasia nera -  
24 x 0.375l – 6 x 0.75l  
1365 - 1135



Primitivo Villa Santera DOC  
- Primitivo -  
6 x 0.75l  
1437



Donna Lisa DOC  
- Negroamaro, Malvasia  
nera di Lecce -  
6 x 0.75l  
1186

## VINS ROSES



Five Roses IGT  
- Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce -  
6 x 0.75l  
1120



Maiana Rose DOC  
- Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce -  
24 x 0.375l  
1471

## 14.23. *Cantina Menhir*



### *Menhir ... La pierre raconte l'histoire*

A été fondée sur la pierre solide, capable de raconter l'histoire, l'idée de la Cantina Menhir, une entreprise fondée par Gaetano Marangelli, qui est rapidement devenu de plus en plus établie, et qui dispose désormais de nouveaux partenaires importants.

La cave est située au coeur du centre historique de Lecce Minervino, un ancien village médiéval à quelques pas de la plage ensoleillée d'Otrante et du littoral de Santa Cesarea Terme.

Encadrée par la campagne luxuriante du Salento, et du riche parc en mégalithes dolmen et menhir Salento entre les cours et jardins, d'anciennes oliveraies et les vignes à petit arbre, ses anciennes fermes et moulins à huile.

Situé dans un charmant palais, le vignoble est réparti sur deux niveaux: en bas, dans la partie la plus ancienne, c'est la cave à vin, ainsi que d'une salle de séchage avec un atelier technique, et un endroit de dégustation du raisin.

A l'étage, les bureaux et la maison d'hôtes de style méditerranéen est proposé lors de la réception des invités et visiteurs.

Zéro est à l'origine, citation 29, 9 esprits et tous les autres fruits des menhirs.

Vins bien structurés qui expriment le territoire complet de chaleur, douceur, gaieté et équilibre.

Pour déguster le nectar et les meilleures traditions de l'un des plus pittoresques de l'Italie, le plus proche de l'Est, mais aussi à ne pas manquer le spectacle du premier lever de soleil en admirant des profils de la Grèce voisine, l'organisation a beaucoup à offrir à la Casa Cantina Pasca, dans les chambres et suites donnant sur une cour accueillante, où vous pouvez également suivre des cours de cuisine inspirés des saveurs typiques de la Méditerranée.



POUILLES



## VINS ROUGES



Quota 29 IGT  
- Primitivo -  
6 x 0.75l – 1.5l  
1556 - 1614



Albanegra IGT  
- Malvasia, Aleatico, Primitivo -  
6 x 0.75l  
1706



Calamuri 2008 IGP  
- Primitivo -  
6 x 0.75l  
1751



Pietra 2010 IGP Salento  
- Primitivo, Susumaniello -  
6 x 0.75l  
1752



Passito d'Alesio Aleatico IGT  
- Aleatico -  
6 x 0.50l  
1760

## VIN BLANC



Pass O Fiano IGT  
- Vendange Tardive -  
6 x 0.75l  
1192

## 14.24. *Cantine Due Palme*



### *Notre histoire, notre coopérative*

Joignez-vous à la croissance combinée pour renforcer la présence, en encourageant un partage de la production à partir du bas, centré sur la qualité des raisins, plan visant à créer une forte polarisation sur les marchés internationaux, ce sont les pierres angulaires de la Cantine Due Palme qui ont permis et permettent, dans de nombreux petits producteurs, de mieux exprimer leur plein potentiel.

### *Le Projet*

Une histoire qui a commencé il y a vingt ans, fait de l'amour pour la terre, la passion pour la qualité et la compétence de la direction. Cantine Due Palme, une société co-fondée en 1989 à Cellino San Marco, dans la province de Brindisi dans le haut du Salento, est le projet d'Angelo Maci, la troisième génération d'une famille de vigneron qui, avec persévérance et dévouement ont fait de cela une réalité dans la plus grande coopérative complexe et la plus active des Pouilles et de l'Italie méridionale.

### *La structure et la production*

Les phases de la vinification ont lieu dans la nouvelle cave de Cellino San Marco, qui s'étend sur une superficie de 35.000 mètres carrés. Dans cette structure, toutes les opérations productives sont effectuées post-récolte, la vinification et le vieillissement, l'embouteillage. Le centre de production est une arête de coupe, où le vin est de précision, lors de la récolte, est traité jusqu'à 11 quintaux de raisin par jour sur trois niveaux de qualité. Le traitement est effectué en conformité avec les spécifications de la production qui suit les périodes différentes de récolte et de variétés différentes. Cantine Due Palme utilise pour les procédés de transformation, des technologies très avancées et une capacité de stockage à froid de 300 000 hectolitres, 50 000 hectolitres de vin.



POUILLES



## VINS ROUGES



Serre Susumaniello DOP  
- Susumaniello -

6 x 0,75l  
1311



Selvarossa Salice Salentino Riserva DOC  
- Negroamaro, Malvasia Nera -

6 x 0,75l  
1334



Selvarossa Salice Salentino Riserva Speciale DOC  
- Negroamaro, Malvasia Nera -

6 x 0,75l  
1232

## VIN BLANC



« Baganara » Fiano Salento IGP  
- Fiano -

6 x 0,75l  
1501

## 14.25. *Apollonio Casa Vinicola*



Dans le vin Apollonio on retrouve toute l'histoire d'une famille qui, depuis quatre générations vie, produit, rêve, projette et crée, inspirée par le parfum ancien du moût. Le berceau qu'est la douce terre des Pouilles, dont la configuration géographique et le microclimat font de celle-ci, une région à vocation viticole parfaite dans cette partie de l'Italie. Les grappes de raisins sont choisies avec soin pour être, après leur récolte dans d'immenses vignobles, transformées et laissées à reposer en tonneau ou en bouteilles, à l'ombre d'une cave attrayante des environs de Monteroni.

L'histoire d'Apollonio est longue et intense. Elle débute pendant l'année 1870, quand Noè commence à produire et à commercialiser du vin. Mais c'est avec Marcello, le fils, que la petite entreprise obtiendra un cachet moderne, durant « la belle époque ». Le flair de l'entrepreneur moderne et la possibilité de compter sur une main d'œuvre conséquente, qui rend possible un gain de qualité : Marcello ouvre des établissements, implante des vignes, vendange, vinifie et commercialise. Il a avec lui un groupe d'hommes et de femmes qui travaillent, même de nuit, quand c'est le moment des vendanges. Son implication soulage ses salariés de la fatigue accumulée pendant les nombreuses heures de travail – qu'il considère comme sa famille – et leur offre toujours un généreux repas et une pause restauratrice. Rigueur calviniste, passion et obstination font de lui un expert, un consultant, un repère précieux pour les autres entreprises du secteur. Pendant les années du boom économique, c'est Salvatore qui prend en main le sort de l'entreprise paternelle pour la marquer de son empreinte managériale. C'est lui qui signe le moment du grand virage, orienté sur la production de vins d'une qualité encore supérieure qui sera mis en bouteille par leurs soins à partir de 1975 ; étiqueté sous sa propre marque. Ses fils, Marcello et Massimiliano, dès 1995 héritent de l'activité et de son étiquette de travail : commencent alors une ambitieuse politique d'expansion, au-delà des frontières nationales. Massimiliano, l'œnologue, après des études d'œnologie, développe son expérience professionnelle en réalisant des stages dans différentes entreprises et sa fonction de conseiller de l'association « Enologi Enotecnici Italiani » ; et en tant que Vice Président de la commission dégustation des Vins DOC auprès de la Chambre de Commerce de Lecce. Marcello, en revanche, s'occupe du marketing et des relations avec les marchés étrangers. La marque se retrouve dans le monde entier, synonyme de sérieux et de qualité. Ensemble ils achètent de nouveaux terrains, implantent d'autres vignes et emploient des technologies d'avant-garde pour la vinification comme la conservation ou la mise en bouteille des vins. Mais Apollonio n'en oublie pas pour autant la tradition.



POUILLES



## VINS ROUGES



Copertino DOC

- Montepulciano, Malvasia Nera, Sangiovese -

6 x 0.75l  
1597



Salice salentino DOC

- Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce, Malvasia Nera di Brindisi -

6 x 0.75l  
1598



Mater Terra Passito IGT

- Negroamaro -

6 x 0.75l  
1600

## 14.26. Spadafora



### *La Cave Spadafora*

La cave a été fondée à Donnici Spadafora, un village dans les collines au sud de Cosenza en 1915. Dans cette petite, la société mère Ippolito Spadafora commercialise des vins en vrac produits par les agriculteurs locaux.

En 1968 son fils Dominic voulait lancer un nouveau processus, dans la même région, il produit dans une petite cave dans laquelle il commence le traitement et l'embouteillage du vin.

La Cave Spadafora est la référence pour tous les producteurs dans la région, Donnici DOC liés par des années de collaboration avec la société qui donnent leurs propres raisins, en plus de raisins issus de vignes appartenant, pour un total d'environ 40 ares.

En 1991, une étape de plus vers la qualité totale, le transfert de la production de Donnici dans Mangone, une structure nouvelle et moderne, où rien n'est laissé au hasard, où la tradition se mêle à la technologie. Aujourd'hui, l'entreprise est située sur une superficie totale de 20.000 mètres carrés dont 3.000 couverts, divisé en trois zones distinctes, la vinification, l'embouteillage et le stockage du produit fini avec le vieillissement.

Le vin est réalisé en utilisant la technique de pressurage doux de raisins soigneusement sélectionnés à partir de vignobles voisins des températures de fermentation sont surveillés en permanence afin d'en extraire les arômes variétaux primaires, et enfin le vieillissement se produit en acier et en bois sur la base des caractéristiques des vins.

L'intérieur de la cave est destiné à un espace de vieillissement. Voici le reste important dans les vins précieux fûts de chêne français pour une période variant de six à douze mois avant d'être mis en bouteille pour affiner davantage. Puis, quand ils atteignent l'équilibre souhaité du goût et l'odeur, les vins seront commercialisés pour commencer le long voyage vers les tables des meilleurs restaurants et bars à vin.



CALABRE



## VINS ROUGES



Peperosso IGP  
- Magliocco, Merlot -  
6 x 0.75l  
1198



Sole Nero IGT  
- Magliocco, Merlot -  
6 x 0.75l  
1199



Nerello Calabria IGP  
- Magliocco, Montonico Nero -  
6 x 0.75l  
1763



Donnici 1915 DOC  
- 2007 Edition Limitée -  
- Magliocco dolce, Greco Nero -  
6 x 0.75l  
1200



Donnici Vigna Fiego rouge DOC  
- Magliocco, Greco Nero & Malvasia -  
6 x 0.75l  
1201

## VINS BLANCS



Luna Piena Blanc Donnici DOP  
- Greco, Montonico & Malvasia -  
6 x 0.75l  
1764



Donnici Vigna Fiego blanc DOC  
- Greco, Montonico & Malvasia -  
6 x 0.75l  
1203

## 14.27. *Santa Venere*



### *La Famille Scala*

La cave biologique Santa Venere, géré par la famille Scala, appartenant à Domenico De Sole, un neveu du propriétaire Federico Scala, ancien PDG et actuel propriétaire de Gucci, Tom Ford la marque, Rem Groupe a choisi pour ses activités de communication visant à accroître la notoriété sur le marché des vins fins et organiques en Italie.

Connu à l'échelle nationale pour l'excellence et l'authenticité de ses produits, l'Organic Farm de Santa Venus couvre environ 150 hectares dans les collines de l'ancienne terre de Ciro, un petit village dans la province de Crotone en Calabre avec ses origines anciennes, en particulier importante pour son histoire et la culture. Ce territoire, avec ses plaines ondulées qui s'étendent de la mer et les collines, la région est considérée comme hautement propice à la culture de raisins et d'olives.

Grâce à des stratégies ciblées et des actions, Groupe Rem visera à accroître la sensibilisation du public de l'entreprise et sa visibilité au sein de la scène de l'édition nationale, et la prise de conscience de ses produits, le résultat d'une amélioration profonde du territoire où ils sont nés et grandissent.

Avec Santa Vere, Rem Groupe poursuit son acquisition de circulation nationale et internationale agro-alimentaire, confirmant l'une des entreprises leaders associés Assorel l'Italie au nord-est. L'Agence continue de renforcer sa une marque de spécialité que les capacités relatives à l'industrie du vin, qui voit le personnage principal au cours des années d'histoires de cas de réussite.



CALABRE



## VINS ROUGES



Ciro Rouge Bio DOC  
- Gaglioppo -  
6 x 0.75l  
1715



Vurgada Rosso IGT  
- Nerello, Cappuccio, Merlot, Gaglioppo -  
6 x 0.75l  
1716

## VIN ROSE



Ciro Rosé Bio IGT  
- Gaglioppo -  
6 x 0.75l  
1714

## VIN BLANC



Ciro Blanc Bio IGT  
- Greco -  
6 x 0.75l  
1713

175

Pour plus d'info ou pour commander :  
**03 89 57 04 57**

## 14.28. *Figli Buffa di Antonio*



### *L'histoire de la Casa Vinicola Buffa*

La cave vinicole Buffa a été fondée en 1931, pour produire et commercialiser des vins d'excellente qualité de la province de Trapani.

Avec l'avènement des enfants, la société se concentre sur les produits liqueurs de grandes valeurs, comme les vins Marsala et Zibibbo.

Aujourd'hui, la maison est enrichie par la troisième génération Buffa. L'objectif, toujours le même : le respect des meilleures traditions de vin de Marsala, l'amélioration de l'entreprise, produisant des vins de haute qualité, à fort impact sensoriel.

Les techniques de la famille Buffa, sont ancrées dans la tradition du vin sicilien, ils ont réussi à obtenir des produits de pointe.

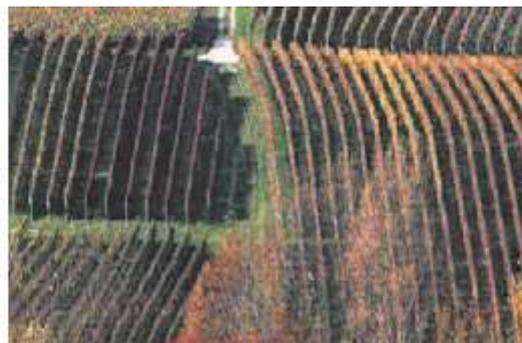
La recherche a conduit à une intégration harmonieuse de la culture locale, des méthodes traditionnelles de culture, de l'innovation technologique du vin.

Les matières premières sont soigneusement sélectionnées dans le vignoble où la production par hectare ne dépasse pas 50 tonnes. Les vignes ont un système d'agriculture à l'arbre. Tous les vins sont soigneusement vieillies dans le chêne Allier de Slovénie au moins un an. Les produits obtenus sont bien structurés et ont évolué vers des arômes tertiaires.

Dans le domaine de Marsala, l'extrême pointe occidentale de la Sicile, le berceau de la civilisation antique, transmis le culte de la vigne. Ici, le climat doux, la générosité de la terre, le traitement des humains ont créé des vins de légende, capable de générer des émotions et des sensations inégalées.



SICILE



VINS BLANCS



Passito Pantelleria DOC  
- Zibibbo -  
6 x 0.50l  
1478



Fiori D'uva Zibibbo di Pantelleria IGT  
- Zibibbo -  
6 x 0.50l  
1479



Malvasia IGT  
- Malvasia -  
6 x 0.75l  
1482



Moscato IGT  
- Zibibbo sur mûré -  
6 x 0.75l  
1480



Zibibbo Sicilia IGT  
- Zibibbo -  
6 x 0.75l  
1481

## 14.29. *Tola Azienda Vitivinicola*



### *L'Entreprise*

Pour l'amour de la terre, le respect de la nature, le plaisir et l'enthousiasme de créer, la passion pour le vin de caractériser le mode de vie et la philosophie de la famille Tola, que depuis trois générations, avec une attention scrupuleuse de ses vignes, l'on crée des vins prestigieux.

### *La Terre*

Les vignobles de la cave se trouvent sur le domaine de « Bosco Falconeria e Giambascio » à une altitude d'environ 400 mètres au dessus du niveau de la mer, dans le plus prestigieux «terroir» de la Sicile, entre Palerme et Trapani, où les plaines balayées par le vent et chaud sirocco brise de mer légère cède la place à des collines douces et ensoleillées.



SICILE



## VINS ROUGES



Syrah IGT  
- Syrah -  
6 x 0.75l  
1744



Nero d'Avola Syrah IGT  
- Nero d'Avola, Syrah -  
6 x 0.75l  
1746



Nero d'Avola Black Label IGT  
- Nero d'Avola -  
6 x 0.75l  
1745



Nero d'Avola Granduca Riserva IGT  
- Nero d'Avola -  
6 x 0.75l – 1.5l  
1747 - 1748

VINS BLANCS



Grillo Blanc IGT  
- Grillo -  
6 x 0.75l  
1742



Chardonnay Insolia  
- Chardonnay Insolia-  
6 x 0.75l  
1743



Moscato Passito IGT  
- Moscato Giallo -  
6 x 0.75l  
1750



## 14.30. Casal Bordino

### VINS ROUGES



Rouge Terre di Chieti IGT

6 x 2l  
1771



Montepulciano Terre di Sabelli DOC

6 x 1.5l  
1774

### VIN ROSE



Rosé Terre di Chieti IGT

6 x 2l  
1772

### VIN BLANC



Blanc Terre di Chieti IGT

6 x 2l  
1773

181

Pour plus d'info ou pour commander :

**03 89 57 04 57**





## 15.1. Fici Fratelli



Crème Amandes 16°

12 x 1l  
4073



Crème Œufs 16°

12 x 1l  
4075



Marsala Fine Fici 17°

12 x 1l  
4141



## 15.2. Cavo Luigi



Cinzano Rouge 16°  
- Cavo Luigi -

12 x 1l  
4072



Martini Blanc 16°  
- Cavo Luigi -

12 x 1l  
4078



Martini Rouge 16°  
- Cavo Luigi -

12 x 1l  
4079



Rosso Antico 17°  
- Cavo Luigi -

12 x 1l  
4080



Cinzano Blanc 16°  
- Cavo Luigi -

12 x 1l  
4071

### 15.3. *Apéritifs Divers*



Amaro 30°  
- Lucano -  
6 x 0.70l  
4008





## 16.1. J.M.A



China Martini Originale 30°

1l  
4014



Millefiori Ciemme 40°

6 x 0.50l  
4050



Vecchia Romagna 40°

1l  
4066



Bitter Campari 28.5°

12 x 1l  
4012

## 16.2. Linea 48

**LINEA 48**



Amaretto 25°

6 x 0.70l  
4121



Grappa Asteggiana 40°

6 x 0.70l  
4123



Sambuca 38°

6 x 0.70l  
4054



Grappa Oro 40°

0.70l  
4001



Limoncello 25°

6 x 0.70l



Limoncello 25°

6 x 1.5l  
4183



Aperitivo per Spritz 15°

0.70l  
4124



## 16.3. Cavo Luigi



Amaro Averna 32°  
12 x 1l  
4005



Amaro Montenegro 23°  
6 x 1l  
4007



Amaretto di Saronno 28°  
12 x 0.75l – 6 x 0.70l (étui)  
4002 - 4051



Aperol 11° - 15°  
6 x 1l  
4009 - 4265



Cynar 16.5°  
12 x 1l  
4086



Fernet Branca 40°  
12 x 1l  
4120



Punt & Mes 16°  
6 x 1l  
4070



Ramazzotti 30°  
6 x 0.75l  
4052



Strega Alberti 40°  
12 x 0.75l  
4059



Grappa Fior Di Vite 40°

0.70l  
4028



Grappa Julia 40°

6 x 0.70l  
4173

## 16.4. *Grappa issues de domaines de vins*



Distillato Di Cuvees 40°

- Villa Rinaldi -

1 x 0.70l  
4175



Grappa Montepulciano 40°

- Farnese -

6 x 0.70l  
4179

**B.<sup>LO</sup> NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE

16.5. *Bortolo Nardini*



Amaro Nardini ILT 31°

Grappa Acquavite 50 °

Grappa Acquavite di  
Vinaccia Riserva 50°

12 x 1l  
4177

1l  
4022

0.70l  
4021



16.6. *Strega Alberti Benevento*



Sambuca Strega 40°

Grappa Falanghina 42°

6 x 0.70l  
4225

6 x 0.50l  
4228

## 16.7. *Sari Distilleria*



Grappa Toscana 40°  
6 x 0.70l  
4187



Grappa Chianti 40°  
6 x 0.70l  
4188



Grappa Moscato 40°  
6 x 0.70l  
4189



Grappa Piemonte 40°  
6 x 0.70l  
4186



Grappa Pinot 40°  
6 x 0.50l  
4191



Grappa Cabernet 40°  
6 x 0.50l  
4190



Grappa Invecchiata 40°  
6 x 0.70l  
4192



Limoncello Antica 30°  
6 x 0.70l  
4194



Limoncello Sole 25°  
6 x 0.70l  
4193



Amaretto Sari 25°  
6 x 0.70l  
4195



Vodka Fraise 21°  
6 x 0.70l  
4198



Vodka Menthe 21°  
6 x 0.70l  
4197



Alchermes 21°  
6 x 0.70l  
4096

**POLINI**  
distillates & beverages

## 16.8. Polini Vodka



Vodka Citron 25°  
6 x 0.70l  
4062



Vodka Melon 25°  
6 x 0.70l  
4064



Vodka Pêche 25°  
6 x 0.70l  
4065



Vodka Fraise  
6 x 0.70l  
4061



Anice Forte 40°  
6 x 0.70l  
4153



Maraschino 24°  
6 x 0.70l  
4176



## 16.9. *Gagliano Marcati*



Limoncino Marcati 28°

6 x 0.70l  
4046



Liqueur de Pomme 21°

6 x 0.70l  
4133



Fragolino Marcati 25°

6 x 0.70l  
4130



Crème de Fraise 17°

6 x 0.50l  
4245



Crème de Limoncello 17°

6 x 0.50l  
4244



Crème de Melon 17°

6 x 0.50l  
4246



Tiramisu 24°

6 x 0.70l  
4060



Vodka Fruits des Bois 25°

6 x 0.70l  
4063



Grappa Prosecco Farfalle 40°

Grappa Chardonnay Farfalle 40°

Grappa Moscato Farfalle 40°

0.70l  
4025

0.70l  
4024

0.70l  
4026



Grappa Chardonnay 40°

Grappa Moscato 40°

Grappa Réserve 40°

6 x 0.50l  
4181

6 x 0.50l  
4180

6 x 0.70l  
4036



Grappa Amarone 40°

Grappa Amarone 40°

Grappa Valpolicella 40°

6 x 0.50l  
4199

0.50l  
4016  
195

0.70l  
4041

Pour plus d'info ou pour commander :

**03 89 57 04 57**



Grappa ampolla Oro/Blu 43°  
6 x 0.50l  
4140



Grappa Chardonnay Tortillon 43°  
0.50l  
4040



Grappa Nadia 40° (Raisin)  
0.50l  
4033



Grappa Décanteur Chardonnay 40°  
1l  
4087

## 16.10. *Distilleria Marzadro*



**MARZADRO**

*Distillatori per passione dal 1949*





Grappa 18 Lune  
Coffret en Bois

0.70l  
4129



Grappa 18 Lune 41°

6 x 0.70l  
4203



Grappa Diciotto Lune 41°  
Coffret Bois

1.5l  
4211



Grappa Fondatore 45°  
Coffret Bois

1.5l  
4212



Grappa Prosecco Marz 38°

6 x 0.70l  
4208



18 lune & Marzadro 43°  
Coffret Bois

2 x 0.70l  
4030



Giare Amarone 41°

6 x 0.70l  
4205



Giare Chardonnay 45°

6 x 0.70l  
4207



Giare Gewurztraminer 41°

6 x 0.70l  
4206



Grappa Diciotto Lune 41°

4 cl  
4221



Grappa Marzadro 43°  
Grappa Riserva à la cerise

4cl  
4222



Grappa Muller Thurgau 41°

12 x 0.20l  
4250



Marzadro 43°  
12 x 0.20l  
4248



18 Lune 41°  
12 x 0.20l  
4247



Grappa Chardonnay 41°  
12 x 0.20  
4249



Giare Amarone - Chardonnay –  
Gewurtztraminer  
0.10l  
4251 – 4252 - 4253



Coffret Grappa Giare  
3 x 0.10l  
4234



Bellabomba aux Oeufs 17°  
6 x 1l  
4204



Annice Di Anna 50°  
Liqueur Anisette  
6 x 0.50l  
4210



Olio Del Garda 40°  
Infusion Olive à base de Grappa  
6 x 0.50l  
4209



Grappa Ciliegi 99 43°  
6 x 1l  
4220



Grappa Affinata 40°  
6 x 0.50l  
4216



Grappa Amarone 40°  
6 x 0.50l  
4215



Grappa valpolicella 40°  
6 x 0.50l  
4214



Grappa Trentina Blanche 41°  
12 x 0.20l – 6 x 0.70l  
4256 - 4254



Grappa Reglisse 40°  
6 x 0.50l  
4217



Confection Chocolat  
Grappa 41/43°  
0.20l  
4143



Grappa Confection  
« Lei e Lui »  
0.50l  
4223



Grappa Magica Luna LUX 41°  
1 Lampe  
0.50l  
4213



Grappa Magica Luna (B) 41°  
2 Grappa + 4 Verres  
2 x 0.50l  
4240



Magica Luna (C) 41°  
3 Grappa + 2 Verres  
0.20l  
4233



Grappa Amarone Giare  
Coffret Bois + 2 Verres  
0.70l  
4241



Grappa Chardonnay Giare  
Coffret Bois + 2 Verres  
0.70l  
4243



Grappa Gewurtztraminer Giare  
Coffret Bois + 2 Verres  
0.70l  
4242



Abricot Liqueur 30°  
6 x 0.35l  
4236



Poire Liqueur 30°  
6 x 0.35l  
4238



Pomme Liqueur 40°  
6 x 0.35l  
4237

## 16.11. Caffo



Liquor Ice 27° (Régliste)

30 x 3cl  
4100



Liquor Ice 27° (Régliste)

6 x 0.50l  
4099



Maraschino 30°

6 x 1l  
4098



Nocino del Monte Poro 35°

6 x 0.50l  
4093



Alchermes di Firenze 30°

6 x 0.70l  
4096



Rosolio due Sicilie 30°

16 x 0.20l  
4098



Vecchio Amaro del Capo 35°

8 x 0.70l  
4090



Vecchio Amaro del Capo 35°

- en étui -  
8 x 0.70l  
4091



Vecchio Amaro del Capo 35°

- coffret avec 2 verres -  
8 x 0.70l  
4092



Vecchio Amaro del Capo 35°

20 x 5cl  
4101



## 16.12. Luigi Francoli



Grappa al miele 38°  
6 x 0.70l  
4280



Grappa Invecchiata 40°  
6 x 0.50l  
4287



Grappa Piemonte 40°  
6 x 0.50l  
4286



Grappa Oro di Barolo 42°  
6 x 0.50l  
4277



Grappa l'Ambra del Moscato  
42.5°  
0.70l  
4279



Grappa Riserva Nebbiolo da  
Barolo 41.5°  
4276  
4276



Vodka Melon Deep 24°  
6 x 0.70l  
4284



Limoncello d'Amante 30°  
6 x 0.70l  
4281



Limoncello Santa Marta 25°  
6 x 0.50l  
4285



Sambuca au Café  
d'Amante 40°

6 x 0.70l  
4283



Sambuca d'Amante 40°

6 x 0.70l  
4282



Grappa Riserva 5 ans 41.5°

6 x 0.70l  
4275



Grappa Barrique du Limousin

6 x 0.70l  
4278

## 17. Les Boissons



## 17.1. Les Bières

### 17.1.1 Bière d'Europe - Peroni



Nastro Azzurro

24 x 0.33l  
8001



COLLESI

### 17.1.2 Les Bières Artisanales Collesi



Bière blanche Chiara	12 x 50 cl	8002
Bière blanche Chiara	24 x 33 cl	8008
Bière blonde Bionda	12 x 50 cl	8003
Bière ambrée Ambrata	12 x 50 cl	8004
Bière rouge Rossa	12 x 50 cl	8005
Bière noire Nera	12 x 50 cl	8006
Bière triple malt Triplo Malto	12 x 50 cl	8007

## 17.2. *Sirops Fabbri 1905*



Sirop Amarena  
6 x 560ml  
10018



Sirop Amande  
6 x 560ml  
32155



Sirop Orgeat  
6 x 560ml  
32156

### 17.3. Sodas Arnone Soft Drinks



Arancià  
6 x 1.5l  
10042



Chinotto  
6 x 1.5l  
10044



Bitter sans alcool  
6 x 1.5l  
10048



Bitter sans alcool  
24 x 10 cl  
10039



Chinotto  
24 x 20 cl  
10011

## 17.4. *Sarda Acque Minerali*



Eau Gazeuse San Giorgio

20 x 0.50l  
10045



Eau Plate San Giorgio

20 x 0.50l  
10051



Eau Gazeuse San Giorgio

12 x 0.75l  
10049



Eau Plate San Giorgio

12 x 0.75l  
10050



Eau Gazeuse San Giorgio

6 x 1.5l  
10046



Eau Plate San Giorgio

6 x 1.5l  
10047



Eau Gazeuse San Giorgio

24 x 0.50l  
10061



Eau Plate San Giorgio

24 x 0.50l  
10060

# LES RÉGIONS D'ITALIE



## VITA IMPEX SAS

17, rue de la Griotte - Zone Le Kaligone  
B.P. 60054  
68262 KINGERSHEIM Cedex

Tél. : **03 89 57 04 57** - Fax : 03 89 57 04 55

<http://www.vita-impex.fr> - [contact@vita-impex.fr](mailto:contact@vita-impex.fr)



### Mentions Légales :

Visuels non contractuels. Les millésimes sont assujettis à variation des stocks.  
Conception et Réalisation Vita Impex SAS.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

