

# Wines of Italy TOP 100



## PERLWEIN

88

### „Lumine“ Moscato d'Asti DOCG

Duftig, expressiv, würzig, süßlich mit Muskat; süß, konzentriert, wieder expressiv, geschmeidig und balanciert

**Kontakt:** Cadgal  
www.cadgal.com

**Preis:** € 16,-



### „Terre Verdiane“ Lambrusco Amabile IGT

Dezent mit Sauerkirsche und Pflaume, Zimt und erdiger Würze; dicht und fruchtig, saftig, konzentriert und balanciert

**Kontakt:** Cantine Ceci  
www.lambrusco.it

**Preis:** € 7,30



## SCHAUMWEIN

91

### Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Blanc de Blancs Brut „Lebollè“ Millesimato

Verhalten im Duft, leicht floral, zart und elegant; saftig mit feiner Frucht, schöner Süße-Säure-Balance und Struktur

**Kontakt:** Losito e Guarini  
www.lositoeguarini.it

**Preis:** € 12,95



### Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Extra Dry

Bilderbuch-Prosecco mit viel Steinobst, Quitte, Apfel; Feines Mousse, balanciert, cremig und geschmeidig

**Kontakt:** Sui Nui Spumanti  
www.suinuiwines.com

**Preis:** € 20,-



### „Ergi“ Valdobbiadene DOCG Gran Cuvée Extra Dry

Erinnert an Zimt, Kardamon und Birne; am Gaumen weich, viskos, cremig und sehr lang.

**Kontakt:** Nani Rizzi  
www.nanirizzi.it

**Preis:** € 32,-



### „La Montina“ Extra Brut Franciacorta DOCG

Etwas Brioche, Kräuter, leicht stahlig, gelbfruchtig, hefig; am Gaumen saftig, komplex, frisch, klassisch

**Kontakt:** La Montina  
www.lamontina.com

**Preis:** € 27,-



### Valdobbiadene Superiore di Cartize DOCG Brut

Flintig, grüne Früchte, Gras, Maracuja, Pfeffer und Nüsse; strukturiert, elegant, cremig und animierend

**Kontakt:** Anna Spinato  
www.spinato.it

**Preis:** € 35,-



90

### 2023 „Serenitatis“ Millesimato Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Brut

Gras, Apfel, Quitte, Pfeffer; schlank, balanciert, lang, komplex mit viel Frucht und Eleganz. Bilderbuch-Prosecco

**Kontakt:** Montelvini  
www.montelvini.it

**Preis:** € 20,-



### 2023 Prosecco Spumante DOC Treviso Millesimato Brut

Exotisch mit Mangos, Maracuja, Mirabellen; balanciertes Süße-Säure-Spiel, strukturiert, elegant, lang und fein

**Kontakt:** Antonio Facchin & Figli  
www.antoniofacchin.com

**Preis:** € 15,-



89

### Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

Hohe Intensität von Maracuja, Mirabelle, grüner Apfel; füllig und vollmundig, feines Mousse, nussig und lebendig

**Kontakt:** Sanfeletto  
www.sanfeletto.it

**Preis:** € 13,-



### Valdobbiadene Superiore di Cartize DOCG Spumante Dry

Viel weißer Pfeffer und Balsamico; trocken, schlank mit einer leichten cremigen Struktur und lebendiger Säure

**Kontakt:** Drusian Francesco  
www.drusian.it

**Preis:** € 25,-



### „Montina“ Franciacorta DOCG Rosé Extra Brut

Buttermilch, Sahnebonbon, Minze, Orangenlikör; saftig, frisch, viel Orange, Kräuter, feine Säure, schöner Trinkfluss

**Kontakt:** La Montina  
www.lamontina.com

**Preis:** € 34,-



### „Caprice“ Brut Rosé Capri Moonlight

Orangenbonbon, Pomelo, kräutrige Frische, etwas Eukalyptus; animierend herb, frisch und saftig, macht Lust auf mehr

**Kontakt:** Wine Capri  
www.caprimoonlight.com

**Preis:** € 14,90



88

### 2016 Rotari „Flavio“ Blanc de Blancs Trento DOC

Dunkle Brotkrume, reifer Apfel, zarte Würze, weißer Pfeffer; saftig, frische Perlage, balanciert

**Kontakt:** Nosio – Gruppo Mezzacorona  
www.mezzacorona.it

**Preis:** € 40,-



### 2023 „Rive di San Pietro“ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

Grünes wie gelbes Kern- und Steinobst mit zitrischen Anklängen; elegantes Mousseux, deutliche, aber gut balancierte Süße

**Kontakt:** Val d'Oca  
www.valdoca.com

**Preis:** € 12,-



### „Ca' Vientu Boreas“ Terre Siciliane IGT Vino Spumante Brut

Blüten, Holunder, grüner Apfel, Waldmeister; leichte Süße, Brioche, feine Perlage, unkompliziert und gefällig

**Kontakt:** Palermo Luca  
www.palermo.luca.it

**Preis:** € 25,-



### 2023 „Rive di Santo Stefano“ Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Extra Dry

Grüne und gelbe Früchte, zitrische Noten; feines Mousseux, cremig, reif, strukturiert mit mittlerer Länge

**Kontakt:** Drusian Francesco  
www.drusian.it

**Preis:** € 18,-



### 2023 Valdobbiadene DOCG Extra Brut

Grünfruchtig, grasig mit etwas Maracuja; spritzig, schlank und knackig mit feinem Mousseux

**Kontakt:** Nani Rizzi  
www.nanirizzi.it

**Preis:** € 29,-



87

### Spumante Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Pinot Nero Extra Brut „LeBollè“ 0.75 Millesimato

Viel Zitrus, Zitronenmelisse, etwas Limette; frisch, säurebetont, deutliche Perlage, unkompliziert und ansprechend

**Kontakt:** Losito e Guarini  
www.lositoeguarini.it

**Preis:** € 14,95



### Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Grüner Apfel, leicht zitrisch, blütenduftig; knackig mit leichter Süße, schlank, sauber, easy-drinking

**Kontakt:** Viticoltori Ponte  
www.ponte1948.it

**Preis:** € 10,90



**2023 „Serenitatis FM333“ Asolo Prosecco Superiore DOCG Brut**  
Blütenduft, leicht zitrisch mit grünem Kernobst; säurebetont und lebendig mit balancierendem Restzucker, typisch  
**Kontakt:** Montelvini  
www.montelvini.it  
**Preis:** € 30,-



**2023 Prosecco DOC Rosé Brut**  
floral, beerig, kräutrigh mit Thymian, etwas Blutorange; balanciert, einladend, fruchtsüß, unkompliziert mit Trinkfluss  
**Kontakt:** Viticoltori Ponte  
www.ponte1948.it  
**Preis:** € 10,90



## STILLWEIN WEISS

**92**  
**2022“ Villa Rubini“ Colli Orientali del Friuli DOC Ribolla Gialla Biologico**  
Tiefe Farbe, etwas Bienenwachs, Hopfen, Fanta; trocken, leichte Hefesüße, auskleidend mit feiner Textur  
**Kontakt:** Dimitri Pinar  
www.enologiadimitri.wine  
**Preis:** € 15,-



**2021 Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva**  
Reif mit gelungenem Holzeinsatz, gelbe Frucht, gebrannte Mandeln; würzig-rauchig, stimmig und elegant  
**Kontakt:** Panizzi  
www.panizzi.it  
**Preis:** € 29,50



**90**  
**2021 „Sergio Zenato“ Lugana Riserva DOP**  
Leicht reduktiv, mit reifem gelbem Obst, Vanille und Johannisbrot; kräuterwürzig, schmeichelnd, auskleidend und lang  
**Kontakt:** Zenato  
www.zenato.it  
**Preis:** € 32,-



**2023 „Cutizzi“ Greco di Tufo DOCG Riserva**  
Heu, dezentes buttrig, Feuerstein, Salzzitrone; zestig-mineralisch, kühler Grip, schöner Schmelz, balanciert  
**Kontakt:** Feudi di San Gregorio  
www.feudi.it  
**Preis:** € 14,-



**2021 „Eruzione“ 1614 Sicilia DOC Carricante**  
Leicht reduktiv, Salzzitrone; straffe saline Säure, kompakt, hat Grip, etwas Grafit-Mineralik, hat viel Zug  
**Kontakt:** Planeta  
www.planeta.it  
**Preis:** € 24,-



**2023 Chardonnay Sicilia Menfi DOC**  
Brotig, dezentes Toasting, gelbe elegante Frucht; feines Holz, schönes Spiel mit Säure und Phenolik, eher kühl  
**Kontakt:** Planeta  
www.planeta.it  
**Preis:** € 28,-



**2023 „Plötzner“ Alto Adige DOC Weissburgunder**  
Hell zitrisch, Mandelblüten, blonder Tabak, Kernobst; saftig, fein, leicht phenolisch und salzig mit schöner Länge  
**Kontakt:** Kellerei Sankt Pauls  
www.stpauls.wine  
**Preis:** € 13,50



**89**  
**2024 „Arenu“ Vermentino di Sardegna DOC**  
Leichter Hefeböckser, Zitrone; leichter Schmelz, Struktur, zestig-phenolisch, angenehme Säure, charmant, lang  
**Kontakt:** Fratelli Rau  
www.lariosa.it  
**Preis:** € 13,-



**2020 „Radix“ Lazio IGT Bianco**  
Zündholzreduktion, Heu, Gräser, Akazienhonig, Butter; Holz, Würze, Phenolik, recht komplex und stimmig  
**Kontakt:** Casale del Giglio  
www.casaledelgiglio.it  
**Preis:** € 48,-



**2024 „Trisole“ Sicilia DOC Zibibbo**  
Klassisch muskatig, exotisch fruchtig, gewisse Würze; kühl-elegant, intensives Aroma, stimmige Mineralik und Phenolik  
**Kontakt:** Cantine Birgi  
www.cantinebirgi.it  
**Preis:** € 20,-



**88**  
**2023 „Selenu“ Vermentino di Gallura DOCG Superiore**  
Reduktiv mit Zündholz, dazu Holz, gelbe Früchte, Vanille; kandierte Früchte mit feiner Säure und Schmelz  
**Kontakt:** Tenute Gregu  
www.tenutegregu.com  
**Preis:** € 20,-



**2021 „Pitraia“ Vermentino di Gallura DOCG Superiorea**  
Grüne Noten wie Minzjoghurt, Honig, kandierte Zitrone: erinnert an Riesling-Spätlese; jetzt trinkreif  
**Kontakt:** Tenute Gregu  
www.tenutegregu.com  
**Preis:** € 98,-



**2022 „Donna Angelica“ Sicilia DOC Cataratto**  
Leicht reduktiv, würzig und salin mit Limette; viel Grafit, mineralisch geprägt, dezente zitrisch, wuchtig und doch kühl  
**Kontakt:** Assuli Winery  
www.assuli.it  
**Preis:** € 13,40



**2022 „Esperides“ Sicilia DOC Cataratto**  
Zündholzreduktion, Grafit, Salzzitrone; etwas Teer; salzig, jodig, mit Schmelz, etwas Holzkaramell, mineralisch, saftig  
**Kontakt:** Di Bella  
www.dibellavini.it  
**Preis:** € 20,-



**2021 „1934“ Sicilia DOC**  
Elegant mit wenig Holz, gelbe Frucht, getrocknete Mango; überraschend straffe Säure, Holz gut eingebunden, geradlinig  
**Kontakt:** Canicatti  
www.cvacaniccatti.it  
**Preis:** € 24,-



**2023 „Camattolo“ Toscana IGT Chardonnay**  
Reif und gelb mit Mango, Banane, Holz; restsüß, voluminös mit Butter, Vanille und Holz, oldschool California-Style  
**Kontakt:** Gentili Carlo & Figli  
www.gentiliwine.com  
**Preis:** € 19,-



### 2023 Sauvignon Colli Orientali del Friuli DOC

Laut mit Buchsbaum, Zitronengras, Holunderblume, Verbene, Pomelo; saftig, salin, leicht süß, easy drinking

**Kontakt:** Ca' Tullio

[www.catullio.it](http://www.catullio.it)

**Preis:** € 15,-



### 2023 Sauvignon Blanc Umbria IGT

Eisbonbon, Akazienhonig, Aprikose, Trockenobst, leichtes Petrol; grüne Frucht, Zitrone, Heu, Gras, spannend

**Kontakt:** Blasi Cantina

[www.blasicantina.it](http://www.blasicantina.it)

**Preis:** € 30,-



### 2023 „Gfill“ Alto Adige DOC Sauvignon Blanc

Johannisbeerblätter, Verbene, Zitronengras, Maracuja; leicht salzig, fruchtig, k Reidig, frisch und lebendig

**Kontakt:** Kellerei Sankt Pauls

[www.stpauls.wine](http://www.stpauls.wine)

**Preis:** € 14,30



### 2023 „Gironia“ Biferno DOC Bianco

Grapefruit, Verbene, Geißblatt, Muskat; leicht phenolisch, saftig, muskat-würzig und fruchtig mit guter Länge

**Kontakt:** Cantine Borgo di Colloredo

[www.borgodicolloredo.it](http://www.borgodicolloredo.it)

**Preis:** € 19,-



### 87

#### 2023 Vernaccia di San Gimignano DOCG

Würzig, kräuterduftig, zitrisch und hellfruchtig; gutes Spiel mit Frische, Schmelz, kandierter Zitrone und mittlerer Länge

**Kontakt:** Panizzi

[www.panizzi.it](http://www.panizzi.it)

**Preis:** € 18,50



### 2023 Sauvignon

#### Lazio IGP

Gelbfruchtiger Sauvignon mit typischen Pyrazinnoten und Grapefruit; ansprechen des Süße-Säure-Spiel, pikant

**Kontakt:** Capitani

[www.cantinecapitani.it](http://www.cantinecapitani.it)

**Preis:** € 15,-



### 2023 Ribolla Gialla Venezia Giulia IGP

Floral, viel Kernobst, kräuterduftig, vielschichtig, filigran; am Gaumen ausladender, leicht ölig, leicht phenolisch

**Kontakt:** R. Vitas & Co.

[www.vitas.it](http://www.vitas.it)

**Preis:** € 9,-



### 2023 „Suadens“ Campania IGP Bianco

Schwere Flasche, Limette, Heu, gelbfruchtig mineralisch; spürbare Restsüße, gepuffert von Gerbstoff und Säure

**Kontakt:** Nativ

[www.vinativ.it](http://www.vinativ.it)

**Preis:** € 18,-



Weinprobe im Konsortium

### 2023 „S. Caterina Mappale Storico 36 Edizione Limitata“ Lugana DOC

Cedrat, Colamix, Pampelmuse, floral, kräutrig; frische Säure, fleischig, fehlt ein bisschen Tiefe und Länge, insgesamt stimmig

**Kontakt:** Monte Cicogna

[www.montecicogna.it](http://www.montecicogna.it)

**Preis:** € 20,-



## STILLWEIN ROT

### 94

#### 2021 „Cepparello“ Toscana IGT

Feine Würze, etwas Paprika, Brombeere, Waldboden, Leder; komplex, saftig, strukturiert und voller Energie

**Kontakt:** Isole e Olena

[www.isoleolena.it](http://www.isoleolena.it)

**Preis:** € 120,-



### 93

#### 2019 „Ripe al Convento“ Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Elegant und dicht mit frischen Gartenkräutern, Schokolade, Paprika, Pfeffer und Tabak; sanft, fein, auf den Punkt

**Kontakt:** Marchesi Frescobaldi

[www.frescobaldi.com](http://www.frescobaldi.com)

**Preis:** € 95,-



#### 2021 „Ampeleia“ Toscana IGT Cabernet Franc

Cassis und Sauerkirschen, Gewürze und Erde, leicht funky; saftig, frisch, leicht animalisch, sehr lebendig

**Kontakt:** Ampeleia

[www.ampeleia.it](http://www.ampeleia.it)

**Preis:** € 33,-



### 92

#### 2020 „Luce“ Brunello di Montalcino DOCG

Leicht vegetativ, würzig, ätherisch mit Süßkirschen; ätherisch, würzig, beerig, komplex mit präsentem Tannin

**Kontakt:** Tenuta Luce

[www.tenutaluce.com](http://www.tenutaluce.com)

**Preis:** € 145,-



### 91

#### „Sonetto“ Primitivo di Manduria DOC Riserva

Menthol, leicht vegetabil, Schwarzkirsche, Waldbeere; schönes Spiel, Würze, lebendige Säure, Holz, Kaffee, Röstnoten

**Kontakt:** Produttori Vini Manduria

[www.produttoriordinanduria.it](http://www.produttoriordinanduria.it)

**Preis:** € 45,-



#### 2019 „Calitro“ Primitivo di Manduria DOC Riserva

Dezent waldbierig-kirschig mit Grafit; süß, dabei sehr harmonisch, lang, dicht mit Komplexität

**Kontakt:** Vigneti Calitro di

Lonoce Francesco

[www.vigneticalitro.it](http://www.vigneticalitro.it)

**Preis:** € 40,-



#### 2021 „Suadens“ Campania IGT Rosso

Balsamisch, intensiv und fleischig mit Tabak und Cassis; druckvoll, reif und seidig mit saftiger Säure und gutem Holzeinsatz

**Kontakt:** Nativ SRL

[www.vinativ.it](http://www.vinativ.it)

**Preis:** € 20,-



#### 2017 „Senatore“ Gioia del Colle DOC Primitivo

Menthol, Schwarztee, Bergamotte, Tabak, Cassis; dunkel-ätherisch mit straffer Säure, sehr harmonisch, gute Länge

**Kontakt:** Coppi Casa Vinicola

[www.vinicoppi.it](http://www.vinicoppi.it)

**Preis:** € 50,-



#### 2021 „Cavaderpe“ Terre Siciliane IGT Rosso

Viel schwarzer Tee, Bergamotte, Pfeffer; zarte feinkörnige Tannine, feingliedrig und elegant am Gaumen

**Kontakt:** Cantine Settesoli

[www.cantineettesoli.it](http://www.cantineettesoli.it)

**Preis:** € 15,-



**2021 „Trisole“ Sicilia DOC  
Nerello Mascalese**

Cassis, Bergamotte, Tabak; filigran, zart und elegant mit feinkörnigem Tannin und knackiger Säure, klassisch

**Kontakt:** Cantine Birgi  
[www.cantinebirgi.it](http://www.cantinebirgi.it)

**Preis:** € 20,-



**2015 „Aulica“ Brunello di Montalcino DOCG**

Würzig, Paprika, Thymian, Rosmarin, röstig und nussig; sanft und elegant, schön gereift, harmonisch, dicht und kraftvoll

**Kontakt:** Ambre – Livio Bruni  
[www.ambrewines.com](http://www.ambrewines.com)

**Preis:** € 45,-



**2022 Chianti Classico DOCG**

Granatapfel, Holunder, Himbeere, würzig-herb, Röstnoten, Mokka; saftig, elegant mit feiner Tanninstruktur

**Kontakt:** Isole e Olena  
[www.isoleolena.it](http://www.isoleolena.it)

**Preis:** € 34,90



**2023 Cerasuolo di Vittoria DOCG**

Rosenwasser, Kirsche, Veilchen, Orangenschale, dunkle Schokolade: rund, saftig, filigran, schlank und frisch

**Kontakt:** Bastianich – Cutrera  
[www.frantoicutrera.it](http://www.frantoicutrera.it)

**Preis:** € 20,-



**90**

**2019 „Creamy“ Taurasi DOCG**

Würzig, balsamisch, fleischig; druckvoll und mit vulkanischer Struktur, feinkörnigen Tanninen, Karamell und Holz

**Kontakt:** Vernice  
[www.vinivernice.it](http://www.vinivernice.it)

**Preis:** € 25,-



**2021 „Eleia“ Primitivo di Manduria DOP Riserva**

Animalisch-würzig, kirschtig, zestig; mit gelungenem Süße-Säure-Spiel und geschmeidigem Tannin

**Kontakt:** Produttori Vini Manduria  
[www.produttoriwinimanduria.it](http://www.produttoriwinimanduria.it)

**Preis:** € 27,-



**2023 „Mirea“ Primitivo di Manduria DOP**

Vanille, Holz, Schwarzkirsche, Gelato Frutti di Bosco; Appassimento-typisch, sehr süß und geschmeidig und doch stimmig

**Kontakt:** Orion Wines  
[www.orion-wines.com](http://www.orion-wines.com)

**Preis:** € 24,50



**2021 „Pedrastella“ Isola die Nuraghi IGT Carignano**

Würzig, animalisch und schlank: eine hohe lebendige Säure balanciert die feinkörnigen Tannine, bemerkenswert

**Kontakt:** Tenuta L'Ariosa  
[www.lariosa.it](http://www.lariosa.it)

**Preis:** € 15,-



**2021 „Villa Montignana“**

**Chianti Classico DOCG Riserva**

Waldbeerkonfitüre, dunkles Karamell, warme Würze; konzentrierte Frucht, balanciert, gelungene Tanninstruktur

**Kontakt:** Coli  
[www.coli.it](http://www.coli.it)

**Preis:** € 13,-



**2022 „Belgardo“ Terre Alfieri DOCG**

Sehr floral, fast parfümiert, rotfruchtig, Hagebutte, Rosenblätter; saftig, frisch, leicht pfeffrig mit delikaten Tanninen

**Kontakt:** Cascina Vèngore  
[www.cascinavengore.it](http://www.cascinavengore.it)

**Preis:** € 18,-



**2019 „Mater Matuta“ Lazio IGT Rosso**

Schwarzer Tee, Lakritze, Pflaumenkonfitüre, Bitterschokolade; dicht und saftig, präsenten Tannin, lang und anhaltend

**Kontakt:** Casale del Giglio  
[www.casaledelgiglio.it](http://www.casaledelgiglio.it)

**Preis:** € 48,-



**2020 „Villa Rubini“ Colli Friuli del Orientali DOC Pignolo Biologico**

Viel Würze, Schwarzer Pfeffer, Nelke, Sauerkirsche; elegant, würzig, griffig, balsamisch und feinkörnigem Tannin

**Kontakt:** Dimitri Pintar  
[www.enologiadimitri.wine](http://www.enologiadimitri.wine)

**Preis:** € 30,-



**89**

**2022 Alicante Costa Toscana IGT**

Blütenduftig, leicht flüchtig mit Sauer- und Süßkirschen, Pflaumen, Tabak; charakterstark, natural, schlank

**Kontakt:** Ampeleia  
[www.ampeleia.it](http://www.ampeleia.it)

**Preis:** € 22,-



**2022 „1954“ Primitivo Puglia IGT**

Süßkirsche, Süßholz, leicht ätherisch; Vanille, Tannin puffert die Süße, gefällig, schokoladig, vanillig, stimmig komponiert

**Kontakt:** Vinolea Paradiso  
[www.cantineparadiso.it](http://www.cantineparadiso.it)

**Preis:** € 20,-



**2020 „50“ Salice Salentino DOC**

**Negroamaro Riserva**

Lakritz, Schwarzkirsche, Gewürze; kirschtige Süße, zupackendes, würziges Tannin, präsen Säure, typisch, sättigend

**Kontakt:** Leone de Castris  
[www.leonedecastris.com](http://www.leonedecastris.com)

**Preis:** € 12,-



**2022 „Villa Santera“ Primitivo di Manduria DOP**

Leder, Kaffee, Schwarzkirsche; würzig-beerig, mit deutlich spürbarer Süße, gepuffert vom Tannin

**Kontakt:** Leone de Castris  
[www.leonedecastris.com](http://www.leonedecastris.com)

**Preis:** € 14,-



**2019 „Vitaroccia“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva**

Kräuter, gegrillte Tomate, Brombeere; strukturiert, dicht mit weicher Tanninstruktur, fruchtig und doch ernst, komplex

**Kontakt:** Icario  
[www.icario.it](http://www.icario.it)

**Preis:** € 48,-



**2022 „Vignuolo“ Castel del Monte DOC Nero di Troia**

Animalisch-würzig, Sauerkirsche, Waldbeeren, Blutorange; zupackendes, kleidendes Tannin, wieder würzig, etwas kurz

**Kontakt:** Cantine Torre di Bocca  
[www.vignuolo.it](http://www.vignuolo.it)

**Preis:** € 15,-



**2018 „Vignuolo“ Castel del Monte DOCG Rosso Riserva**

Süßholz, Schwarzkirsche, Garrigue-Kräuter; dropsige Kirsche, packendes Tannin, reif, harmonisch, schönes Säurespiel

**Kontakt:** Cantine Torre di Bocca  
[www.vignuolo.it](http://www.vignuolo.it)

**Preis:** € 35,-



**2023 Sicilia DOC Nero d'Avola**

Dunkle Früchte rund und weich; solide, fruchtbetont, weiche, stimmig Tannine, trifft die Erwartungen

**Kontakt:** Bastianich – Cutrera  
[www.frantoicutrera.it](http://www.frantoicutrera.it)

**Preis:** € 14,-



**2019 „Ghirada Murruzzone“ Cannonau di Sardegna DOC Riserva**

Intensität von reifen süßen Kirschen, Zimt, Earl Grey; feinkörniges Tannin, elegant, schlank und lang

**Kontakt:** Giuseppe Sedilesu  
[www.giuseppesedilesu.it](http://www.giuseppesedilesu.it)

**Preis:** € 50,-



**2020 „Petraia“ Toscana IGT Merlot**

After Eight, Bitterschokolade, Pfeffer, wenig Frucht, Grillgemüse, Balsamico; balanciert und elegant, erst, würzig, komplex und facettenreich

**Kontakt:** Uggiano  
[www.uggiano.it](http://www.uggiano.it)

**Preis:** € 29,-



**88**

**2021 „Papale Oro“ Primitivo di Manduria DOP**

Vanille, Holz, animalisch-würzig, schwarzkirschtig; dunkle Frucht, Süße, Schokolade, weiches Tannin, leichte Säure

**Kontakt:** Varvaglione Vigne e Vini  
[www.varvaglione.com](http://www.varvaglione.com)

**Preis:** € 25,-



**2022 „Papias“ Primitivo di Manduria DOP**

Holz, animalische Würze, dunkle Frucht; Säure versucht, die deutliche Süße zu balancieren, dazu ein leichtes Tannin

**Kontakt:** Montedidio  
www.montedidio.it

**Preis:** € 25,-

**2022 „Villa Montignana“ Chianti Classico DOCG**

Süßkirsche, Beeren, etwas Mandel, leicht vegetativ; sehr saftig, viel Frucht, Frische, säurebetont, unkompliziert

**Kontakt:** Coli  
www.coli.it

**Preis:** € 11,-

**2015 „90th Anniversary Edition“ Amarone della Valpolicella DOCG Classico Superiore Riserva**

Viel dunkle Frucht, Likör, Johannisbrot, schwarzer Kardamom, Tonkabohne; viel Volumen, Süße, einnehmender Charme

**Kontakt:** Cantina Valpolicella Negrar  
www.cantinanegrar.it

**Preis:** € 249,-

**2020 „Gesualdo“ Aglianico del Vulture DOC**

Eukalyptus, Johannisbeergelee, Veilchen und Quitte; druckvoll, feinkörnig, voller Körper und lebendige Säure

**Kontakt:** Cantina Di Venosa  
www.cantinadivenosa.it

**Preis:** € 18,-

**2018 „Don Lisander“ Riviera del Garda Classico Superiore DOC**

Cassisblätter, Würze, rote Frucht, Thymian, Lavendel; mit Gerbstoff, Frucht, guter Balance und leichter Hitze

**Kontakt:** Monte Cicogna  
www.montecicogna.it

**Preis:** € 25,-

**2012 „Unno“ Malanotte del Piave DOCG**

Floral, leicht vegetabil, frisch; ätherisch mit Thymian, dabei rund, üppig und warm, durchaus markant mit Finesse

**Kontakt:** Antonio Facchin & Figli  
www.antoniofacchin.com

**Preis:** € 50,-

**2020 Taurasi DOCG**

Animalisch, fleischig und würzig mit dunkler Frucht; druckvoll mit feinkörnigen Tanninen, stark adstringierend, schlank

**Kontakt:** Feudi di San Gregorio  
www.feudi.it

**Preis:** € 20,-

**87****2019 „Il Falcone“ Castel del Monte DOCG Rosso Riserva**

Etwas Brett, Würze, Kirsche, Waldbeeren; viel Sauerkirsche, trocknendes, etwas rustikales Tannin

**Kontakt:** Rivera  
www.rivera.it

**Preis:** € 20,-

**2023 „Capriccio di Primitivo“ Capri Moonlight Campania IGP**

Verhalten mit Aromen von Espresso, Heu, Konfitüre; schlank mit runden Tanninen mittlerer Kraft und Länge

**Kontakt:** Wine Capri  
www.caprimoonlight.com

**Preis:** € 10,-

**2022 „Angelo Primo“ Puglia IGP Nero di Troia**

Schmeichelnde Vanille, Holz und Süßkirsche; weich, vanillig, kirschtig, süß, seidig, für den Mainstream

**Kontakt:** Vinolea Paradiso  
www.cantineparadiso.it

**Preis:** € 25,-

**2018 „Collequato“ Serrapetrona DOC**

Sehr reif, fleischig mit Tonkabohne; leicht scharf, angenehm wild, matt in der Tanninstruktur aber stimmig

**Kontakt:** Terre di Serrapetrona  
www.terrediserrapetrona.it

**Preis:** € 14,50

**2020 „Granfà“ Lazio IGP Cesanese**

Dunkle Schokolade, gegrillte Paprika, pfeffrige Würze; geschmeidig, dunkelwürzig mit mittlerer Länge und Kraft

**Kontakt:** Capitani  
www.cantinecapitani.it

**Preis:** € 25,-

**2023 Barbera Piemonte DOC**

Appassimento Passito  
Leicht volatil, fleischig, mit konzentrierter dunkler Beerenfrucht; süß mit viel Likör, Kirschen und dunklen Beeren

**Kontakt:** Montemigletto  
www.montemigletto.it

**Preis:** € 45,-

**2021 „Flétris“ Salento IGP Primitivo**

Viel Süßkirsche, dazu Beeren und ein Hauch von Gewürzen; geradlinig, einfach, süß

**Kontakt:** Montemajor  
www.montemajor.it

**Preis:** € 16,-

**2023 „Antorino“****Salento IGP Primitivo**

Animalisch, kräutrig, würzig mit Waldbeeren; viel Süße mit lebensspendender Säure und leichtem Tanningerüst

**Kontakt:** Montedidio  
www.montedidio.it

**Preis:** € 7,-

**2021 „Lu Kont“ Marche IGP Rosso**

Konzentrierter, reifer Holunder mit leichter Würze; reif, konzentriert, saftig, mit süßem Kern und kühlem Zug, charmant

**Kontakt:** Il conte Villa Prandone  
www.ilcontevini.it

**Preis:** € 40,-

**2022 „Titolo“ Aglianico del Vulture DOC Classico**

Etwas animalisch mit Nelke, Pfeffer und Fleisch; reife, kräftige Tannine, strukturiert mit schlankem Körper

**Kontakt:** Elena Fucci  
www.elenafuccivini.com

**Preis:** € 38,-

**2020 „Diodoros“ Sicilia IGP Rosso**

Minze, Würze, Assam, Schokolade, Butterscotch; weiche Tannine, runder Körper, stimmige Säure, ansprechend

**Kontakt:** Canicatti  
www.cvacanicatti.it

**Preis:** € 25,90

**2019 „Gironia“ Biferno DOC****Rosso Riserva**

Leicht floral, rotfruchtig, würzig; hat Biss und eine leichte Schärfe, wirkt balanciert und hat Zug

**Kontakt:** Cantine Borgo di Colloredo  
www.borgodicolloredo.com

**Preis:** € 25,-

**STILLWEIN ROSÉ****88****2023 „Coraline“ Frappato Rosato IGT**

Farblich Blanc de Noir; Wildkirsche, Gras; schlank, frisch, kirschtig-ätherisch, kühl und etwas dropsig

**Kontakt:** Brugnano  
www.brugnano.it

**Preis:** € 14,-

**87****2024 „Radiosa“ Puglia IGP Rosato**

Erbeersahnebonbon, etwas Kirsche, Hefe; dropsig kirschtig mit Süße-Säure-Spiel, stimmig

**Kontakt:** Nonno Vittorio  
www.nonnovittorio.it

**Preis:** € 8,-



Alle Preise sind Endverbraucher Preise