



**BERNARD**

Il Sapore della Natura

## Corte Nova - Veneto

Prosecco Doc Spumante .....	05
Valdobbiadene Prosecco Sup. Docg Spumante .....	06
Cuvée extra dry Spumante .....	07
Prosecco Doc Frizzante .....	08
Chardonnay Veneto Igt Frizzante .....	09
Rosè Veneto Igt Frizzante .....	10
Bardolino Doc Chiaretto .....	11
Bardolino Doc .....	12
Pinot Grigio Doc .....	13
Soave Doc .....	14
Custoza Doc .....	15

## St. Urbano - Trentino Alto Adige

Pinot Nero Doc .....	17
Gewürztraminer Doc .....	18
Sauvignon Doc .....	19

## Monasterio - Lombardia

Lambrusco Igp Frizzante .....	21
-------------------------------	----

## Cascina dei vini - Piemonte

Barbaresco Docg .....	23
Barbera d'Alba Doc .....	24
Barolo Docg .....	25
Langhe Nebbiolo Docg .....	26
Moscato d'Asti Docg .....	27

## Loretana - Abruzzo

Passerina Terre di Chieti Igp .....	29
Pecorino Terre di Chieti Igp .....	30
Montepulciano d'Abruzzo Dop .....	31

## Santa Maria - Puglia

Primitivo Igp Salento .....	33
-----------------------------	----

## Terre di Tufo - Campania

Aglianico Beneventano Igp .....	35
Falaghina Beneventano Igp .....	36
Fiano Beneventano Igp .....	37
Greco Beneventano Igp .....	38

# CORTE NOVA

ve  
ne  
to

VENETO

## PROSECCO D.O.C. SPUMANTE



750 ml



11% Vol



8/10°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Glera.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
**Colore:** giallo paglierino.  
**Profumo:** sentori di frutta fresca.  
**Sapore:** morbido.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** ottimo aperitivo, da apprezzare anche a tutto pasto.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Glera.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** straw yellow.  
**Bouquet:** hints of fresh fruit  
**Taste:** soft.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** excellent aperitif, to appreciate as well during the whole meal.

D

**REBSORTEN:** Glera.  
**ORGANOLETISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** strohgelb.  
**Bukett:** noten von frischem obst.  
**Geschmack:** samtig.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** als Aperitiv Während der ganzen Mahlzeit zu schätzen.

CORTE NOVA



VENETO

# ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE

		
750 ml	11,5% Vol	8/10°C

**I**  
**VARIETÀ DELLE UVE:** Glera.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
 Colore: giallo paglierino scarico.  
 Profumo: sentori di frutta fresca.  
 Sapore: morbido.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
 Abbinamento: ottimo aperitivo, da apprezzare anche a tutto pasto.

**EN**  
**VARIETY OF GRAPES:** Glera.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
 Colour: straw yellow.  
 Bouquet: hints of fresh fruit.  
 Taste: soft.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
 Food matching: excellent aperitif, to appreciate as well during the whole meal.

**D**  
**REBSORTEN:** Glera.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
 Farbe: strohgelb.  
 Bukett: noten von frischem obst.  
 Geschmack: samtig.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
 Speiseempfehlung: Ausgezeichneter aperitif.  
 Während der ganzen Mahlzeit zu schätzen.



CORTE NOVA



VENETO

# CUVÉE EXTRA DRY SPUMANTE

		
750 ml	11,0% Vol	8/10°C

**I**  
**VARIETÀ DELLE UVE:** Glera e incrocio Manzoni.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
 Colore: giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.  
 Profumo: delicato e gradevole.  
 Sapore: fragrante, piacevolmente strutturato, equilibrato e fresco, con buona persistenza aromatica.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
 Abbinamento: ottimo fuori pasto e come aperitivo.

**EN**  
**VARIETY OF GRAPES:** Glera e incrocio Manzoni.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
 Colour: bright straw yellow in colour with fine, persistent perlage.  
 Bouquet: delicate and pleasing bouquet  
 Taste: fragrant, flavor, pleasantly structured, well-balanced and fresh with good aromatic after taste.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
 Food matching: excellent on its own and as an aperitif wine.

**D**  
**REBSORTEN:** Glera und incrocio Manzoni.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
 Farbe: schöne helle strohgelbe Farbe, fein und lang anhaltende Perlage.  
 Bukett: sein Duft ist zart und angenehm, sein Geschmack frisch und ausgeglichen und sein Aroma lang anhaltend.  
 Geschmack: so präsentiert sich ein gut strukturierter Wein.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
 Speiseempfehlung: exzellenter Aperitif, idealer Begleiter von kalten Vorspeisen, Krustentieren und Fischgerichten.



CORTE NOVA





## VENETO

# PROSECCO D.O.C.

VINO FRIZZANTE

  
750 ml

  
11% Vol

  
8/10°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Glera.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** giallo paglierino tenue.  
**Profumo:** sentori di frutta fresca.  
**Sapore:** morbido e delicato con un fine perlage.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** si consiglia di accompagnare ad antipasti, primi piatti in particolare al pesce.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Glera.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** straw yellow.  
**Bouquet:** hints of fresh fruit.  
**Taste:** soft and delicate with a fine Perlage.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** we recommend to accompany to appetizers, pasta dishes and particularly to fish.

D

**REBSORTEN:** Glera.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** strohgelb.  
**Bukett:** noten von frischem obst.  
**Geschmack:** Glatt und zart mit feinen Perlage.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** Wir empfehlen, ihn zu Vorspeisen, Pasta-Gerichte insbesondere zu Fisch.



## VENETO

# CHARDONNAY VENETO I.G.T.

VINO FRIZZANTE

  
750 ml

  
11,0% Vol

  
8/10°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Chardonnay  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** giallo paglierino tenue.  
**Profumo:** intenso con sentori di frutta secca.  
**Sapore:** morbido e delicato con un fine perlage.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** si consiglia di accompagnare ad antipasti, primi piatti in particolare al pesce.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Chardonnay  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** pale straw yellow.  
**Bouquet:** intense with hints of fresh fruit.  
**Taste:** soft and delicate with fine perlage.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** we suggest to accompany to appetizers, pasta dishes especially to fish.

D

**REBSORTEN:** Chardonnay  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** strohgelb.  
**Bukett:** intensiv, mit Noten von frischen Früchten.  
**Geschmack:** weich und zart mit feiner Perlage.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** wird empfohlen, als Vorspeisen begleiter, Pasta-Gerichte vor allem Fisch.





VENETO

# ROSÈ VENETO I.G.T.

VINO FRIZZANTE



750 ml

11% Vol

8/10°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Merlot, Corvina  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
**Colore:** rosa tenue  
**Profumo:** intenso di frutta fresca.  
**Sapore:** delicato dal corpo robusto con un perlage fine.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** si consiglia come aperitivo, con pasticceria minuta o mousse di frutta fresca.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Merlot, Corvina  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** light pink.  
**Bouquet:** intense fresh fruit.  
**Taste:** delicate with a robust body with a fine perlage.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** greats as aperitif, with pastry mousse or fresh fruit.

D

**REBSORTEN:** Merlot, Corvina  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** hellrosa  
**Bukett:** intensiv frisches Obst.  
**Geschmack:** zart mit einem robusten Körper und feiner Perlage.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** Es wird als Aperitif empfohlen, mit Gebäck Mousse oder frisches Obst.

CORTE NOVA



VENETO

# PINOT GRIGIO D.O.C.



750 ml

12,0% Vol

10/12°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Pinot Grigio.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
**Colore:** giallo paglierino.  
**Profumo:** all'olfatto è fragrante, intenso e complesso, con sentori di pera matura e fiori di campo ed una nota finale di crosta di pane.  
**Sapore:** fine, sapido, armonico con buona persistenza al palato.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** particolarmente indicato per piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Pinot Grigio.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** straw yellow.  
**Bouquet:** fragrant, intense and complex with hints of mature pear and field flowers, and an end note of crust of bread.  
**Taste:** delicate, fruity, harmonic, with good persistence on the palate.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** particularly nice combined with fish dishes Shellfish starters, risotti and vegetable pies.

D

**REBSORTEN:** Pinot Grigio.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** strohgelb.  
**Bukett:** die Nase ist aromatisch, intensiv und komplex, mit Noten von reifen Birnen und Feldblumen, und zuletzt von Brotkruste.  
**Geschmack:** fein, fruchtig, langanhaltend im Gaumen  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** Besonders geeignet zu Fisch, Krustentiere, Vorspeisen, Risotto und Gemüse Auflauf.

CORTE NOVA





VENETO

## BARDOLINO D.O.C.



  
750 ml

  
12% Vol

  
16/18°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Corvina Veronese e Rondinella.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** rosso porpora chiaro.  
**Profumo:** delicatamente fruttato con note di fragola e lampone, leggero accenno di spezie.  
**Sapore:** morbido, caratterizzato da sensazioni di frutta rossa.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** si consiglia di accompagnare ad antipasti, primi, secondi piatti e carni alla griglia.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Corvina Veronese, Rondinella.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** light purple red.  
**Bouquet:** fruity with hints of strawberry and raspberry, slight notes of spices.  
**Taste:** soft, characterized by sensations of red fruit.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** to sip accompanied by starters, first and second courses and grilled meat.

D

**REBSORTEN:** Corvina Veronese, Rondinella.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** helles Purpurrot.  
**Bukett:** Flecht fruchtig mit Erdbeer und Himbeer Noten, leicht würzig.  
**Geschmack:** weich, erinnert an rote Früchte.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** zu Vorspeisen, Nudelgerichte, Hauptgänge und gegrilltes Fleisch.

CORTE NOVA



VENETO

## BARDOLINO D.O.C. CHIARETTO



  
750 ml

  
12,0% Vol

  
8/10°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Corvina Veronese e Rondinella.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** rosa tenue.  
**Profumo:** fruttato ed elegante con sentori di rose e viole.  
**Sapore:** brioso con retrogusto fruttato.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** si consiglia di accompagnare ad antipasti, minestre o piatti delicati.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Corvina Veronese, Rondinella.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** light pink.  
**Bouquet:** fruity and elegant with hints of roses and violets.  
**Taste:** rich with fruity aftertaste.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** to sip accompanied by starters, vegetable soup or dishes with a delicate taste.

D

**REBSORTEN:** Corvina Veronese, Rondinella.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** hellrosa.  
**Bukett:** Fruchtig und elegant mit noten von Rosen und Veilchen.  
**Geschmack:** frisch mit fruchtigen Nachgeschmack.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** sehr gut zu Vorspeisen, Suppen oder leichte Gerichte.

CORTE NOVA



VENETO

## CUSTOZA D.O.C.



750 ml

12% Vol

10/12°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano e Trebbianello.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** intenso con sentori di fiori che accompagnano un finale di banana e albicocca.

**Sapore:** evidenti sensazioni di frutta matura, morbido con un ottimo equilibrio di acidità.

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**

**Abbinamento:** si consiglia di accompagnare ad antipasti, piatti di gusto delicato ed in particolare al pesce.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano e Trebbianello.

**COMPOSITION CHARACTERISTICS**

**Colour:** straw yellow.

**Bouquet:** intense with hints of flowers that accompany a final aroma of banana and apricot.

**Taste:** strong sensations of mature fruit, soft with a well balanced acidity.

**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**

**Food matching:** to sip accompanied by starters and delicate dishes as well as fish.

D

**REBSORTEN:** Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano e Trebbianello.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Farbe:** strohgelb.

**Bukett:** intensiv, mit blumigen Noten sowie ein Aroma was an Bananen und Aprikosen erinnert.

**Geschmack:** reife Früchte, samtig mit ausgewogener Säure.

**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**

**Speiseempfehlung:** zu Vorspeisen, leichte, delikate Gerichte, insbesondere mit Fisch.

CORTE NOVA



VENETO

## SOAVE D.O.C.



750 ml

12,0% Vol

10/12°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Garganega.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** giallo paglierino tenue.

**Profumo:** intenso con sentori di frutta secca.

**Sapore:** morbido e delicato.

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**

**Abbinamento:** si consiglia di accompagnare ad antipasti, minestre o piatti di gusto delicato.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Garganega.

**COMPOSITION CHARACTERISTICS**

**Colour:** light straw yellow.

**Bouquet:** intense with hints of fresh fruit.

**Taste:** soft and delicate.

**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**

**Food matching:** to sip accompanied by starters, vegetable soup or dishes with a delicate taste.

D

**REBSORTEN:** Garganega.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Farbe:** Helles Strohgelb.

**Bukett:** intensiv mit Bukett von frischen Obst.

**Geschmack:** samtig und delikat.

**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**

**Speiseempfehlung:** zu Vorspeisen, Suppen oder leichte Gerichte.

CORTE NOVA



DOC AARGO2  
E044K6748  
Denominazione di Origine Controllata



**LUGANA**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA





# SANT'URBANO

trentino  
alto  
adige

TRENTINO ALTO ADIGE

## PINOT NERO D.O.C.



750 ml



13,0% Vol



16/18°C



I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Pinot Nero.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
**Colore:** rosso porpora carico.  
**Profumo:** fruttato e leggermente speziato con sentori di more e prugne.  
**Sapore:** morbido, caratterizzato da sensazioni di frutta rossa.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** ottimo da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi di media stagionatura.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Pinot Nero.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** deep purple red.  
**Bouquet:** fruity and slightly spicy with hints Blackberries and plums.  
**Taste:** smooth, with sensations of red fruits.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** excellent with red meats, roasts and medium aged cheeses.

D

**REBSORTEN:** Pinot Nero.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** intensive Purpurrot  
**Bukett:** fruchtig und leicht würzig mit einem Hauch Brombeeren, Pflaumen, Nelken und Zimt  
**Geschmack:** weich, erinnert an rote Früchte.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Braten und Mittel reifem Käse.

SANT'URBANO



TRENTINO ALTO ADIGE

## GEWÜRZTRAMINER D.O.C.



750 ml



13,0% Vol



10/12°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Gewürztraminer.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
**Colore:** giallo dai riflessi verdognoli.  
**Profumo:** netto, fruttato, fresco e aromatico.  
**Sapore:** aromatico, che ricorda i chiodi di garofano e le bacche di ginepro, seduce il gusto morbido, pieno e speziato.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** ottimo come aperitivo, accompagna bene antipasti speziati, scampi, aragoste e piatti della cucina asiatica.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Gewürztraminer.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** yellow with greenish reflections.  
**Bouquet:** clean, fruity, fresh and aromatic.  
**Taste:** aromatic, reminiscent of cloves and juniper berries, soft taste, full and spicy.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** excellent as an aperitif, it matches well with starters spicy shrimp, lobster and Asian cuisine.

D

**REBSORTEN:** Gewürztraminer.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** gelb mit grünlichen Reflexen.  
**Bukett:** sauber, fruchtig, frisch und aromatisch.  
**Geschmack:** aromatisch, erinnert an Gewürznelken und Wacholderbeeren und verführt mit dem weichen Geschmack voll und würzig.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** ausgezeichnet als Aperitif, passt gut zu Vorspeisen würzigen Garnelen, Hummer und asiatische Küche.

SANT'URBANO



TRENTINO ALTO ADIGE

## SAUVIGNON D.O.C.



750 ml



12,5% Vol



10/12°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Sauvignon.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
**Colore:** giallo paglierino.  
**Profumo:** intenso con sentori di frutta fresca.  
**Sapore:** morbido e delicato.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** si consiglia di accompagnare ad antipasti, piatti di gusto delicato ed in particolare al pesce.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Sauvignon.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** straw yellow.  
**Bouquet:** intense with hints of fresh fruit.  
**Taste:** soft and delicate.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** to sip accompanied by starters and dishes with a delicate taste.

D

**REBSORTEN:** Sauvignon.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** strohgelb.  
**Bukett:** intensiv mit Bukett von frischen Obst.  
**Geschmack:** samtig und delikat.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** zu Vorspeisen, leichte, delikate Gerichte, ins besondere mit Fisch.

SANT'URBANO



# MONASTERIO

lom  
bar  
dia

LOMBARDIA

## LAMBRUSCO I.G.P. VINO FRIZZANTE



750 ml



9,5% Vol



10/12°C



I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Lambrusco.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** rosso violaceo.  
**Profumo:** frutta rossa, more, ribes, marasca dalla moderata dolcezza e tendenti alla freschezza, note di geranio, viola e spezie.  
**Sapore:** netti sentori di mora, ciliegia e viola. Fruttato e floreale di grande beva.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** si abbina con tutta la cucina del barbecue, insaccati cotti e crudi, bolliti misti.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Lambrusco.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** violet red.  
**Bouquet:** red fruit, blackberries, currants, marasca with moderate sweetness, tending to freshness, notes of geranium, violet and spices.  
**Taste:** clear hints of blackberry, cherry and violet. Fruity and floral, very drinkable.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** it goes with any kind of barbecue, cooked and raw sausages, boiled meat.

D

**REBSORTEN:** Lambrusco.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** Violett Rot.  
**Bukett:** rote Früchte, Himbeeren, Johannisbeeren, Marasca Kirche leicht süßlich, Tendenz zur Frische, Noten von Geranien, Veilchen und Gewürzen.  
**Geschmack:** klare Noten von Brombeeren, Kirschen und Veilchen. Fruchting und blumig, sehr einfach zu trinken.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** passt gut zu jedes gegrillte Fleisch, gekochte oder rohe Wurst, Suppenfleisch.

MONASTERIO

# CASCINA DEI VINI

pie  
mon  
te

PIEMONTE

## BARBARESCO D.O.C.G.



750 ml



14,0% Vol



16/18°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Nebbiolo.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** rosso porpora con riflessi granati.

**Profumo:** ampio e ricco come solo il vitigno nebbiolo è in grado di esprimersi.

**Sapore:** la viola e la rosa ben si sposano con i sentori di prugna, cacao, tabacco, frutti di bosco e cannella. Tannini austeri di grande potenza riempiono la bocca senza tuttavia provocare sensazioni amare ed allappanti. Anzi il tannino unito all'alcool dona sensazioni che ricordano la confettura di frutti neri.

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**

**Abbinamento:** si consiglia di accompagnare a carni rosse caccagione o selvaggina, anche con formaggi piccanti.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Nebbiolo.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**

**Colour:** purplered with garnet reflexes.

**Bouquet:** full and rich as only the Nebbiolo grape is able to express.

**Taste:** the violet and the rose blend well with the plum

hints, cacao, tobacco, berries and cinnamon. Austere and powerfull tannins fill the mouth without creating bitter or astringent sensations. Indeed the tannins combined with the alcohol spread sensations that remind black fruit jam.

**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**

**Food matching:** to sip accompanied by red meat, game and even with spicy cheese.

D

**REBSORTEN:** Nebbiolo.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Farbe:** Purpurrot mit Granat Reflexen.

**Bukett:** voll und breit, wie nur die Nebbiolo-Traube zum Ausdruck bringen kann.

**Geschmack:** die Veilchen und Rosen kombinieren sich bestens mit dem Duft von Pflaume, Kakao, Tabak, Beeren und Zimt. Herbe und sehr Präsenste Tannine füllen den Mund, aber ohne bitter und adstringierenden Geschmack zu verleihen. Im Gegenteil, die Tannine zusammen mit dem Alkohol, verleihen dem Wein eine schöne Konfitür Note.

**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**

**Speiseempfehlung:** perfekt zu Fleischgerichte aus Jagd und Wild Tiere, und zu Scharfe Käse.

CASCINA DEI VINI



## PIEMONTE

## BARBERA D'ASTI D.O.C.G.



750 ml



14,0% Vol



16/18°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Barbera.**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE****Colore:** rosso porpora.**Profumo:** fruttato intenso con note di cannella e chiodi di garofano.**Sapore:** tannini gentili, acidità ben equilibrata, retrogusto lungo e persistenza.**CONSIGLI DEL PRODUTTORE****Abbinamento:** per le sue caratteristiche di struttura e compostità si abbina bene a piatti di carne, selvaggina e a formaggi.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Barbera.**COMPOSITION CHARACTERISTICS****Colour:** purplered.**Bouquet:** intensely fruity with notes of cinnamon and cloves.**Taste:** gentle tannins, well balanced acidity, long aftertaste and persistence.**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS****Food matching:** due to its characteristics of structure and body it is matching well with meat dishes, game and cheese.

D

**REBSORTEN:** Barbera.**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN****Farbe:** Purpurrot.**Bukett:** intensiv fruchtig mit Noten von Zimt und Nelken.**Geschmack:** sanfte Tannine, ausgewogener Säure, langer Abgang.**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER****Speiseempfehlung:** aufgrund seiner geprägten Struktur und Körper, passt er bestens zu Fleischgerichten, Wild und Käse.

## PIEMONTE

## BAROLO D.O.C.G.



750 ml



14,0% Vol



16/18°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Nebbiolo.**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE****Colore:** rosso porpora con riflessi granati.**Profumo:** ampio e ricco come solo il vitigno nebbiolo è in grado di esprimersi tannini gentili, acidità ben equilibrata, retrogusto lungo e persistenza.**Sapore:** spezie e floreali sentori ben si sposano con i sentori di prugna, tabacco, chiodi di garofano e pepe nero. Tannini austeri ed al contempo morbidi riempiono la bocca senza tuttavia provocare sensazioni amare. Anzi il tannino unito all'alcool dona sensazioni che ricordano la confettura.**CONSIGLI DEL PRODUTTORE****Abbinamento:** si consiglia di accompagnare a carni rosse caccagione o selvaggina, anche con formaggi piccanti.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Nebbiolo.**COMPOSITION CHARACTERISTICS****Colour:** purple red with pomegranate red reflex.**Bouquet:** full and rich as only the Nebbiolo grape can express.**Gentle tannins well balanced acidity, long lasting aftertaste.****Taste:** spices and floral notes are well matched with hints of plum, tobacco, cloves and black pepper. Strong, but at the same time soft, tannins fulfill the mouth without causing bitter notes. Indeed the union of tannins and alcohol creates sensations of jam.**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS****Food matching:** recommended is to combine it with red meat, game and even with spicy cheeses.

D

**REBSORTEN:** Nebbiolo.**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN****Farbe:** Purpurrot mit Granat Reflexen.**Bukett:** voll und reich wie nur die Nebbiolo Rebsorte sein kann.**Geschmack:** würzige und blumige Noten die an Pflaume, Tabak, Gewürznelke und schwarzem Pfeffer erinnern. Starke, aber zur gleichen Zeit, weiche Tannine, füllen den Mund ohne einen bitteren Geschmack zu verursachen. Zum Gegenteil, die Tannine zusammen mit dem Alkohol, verleihen dem Wein eine schöne Konfitür Note.**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER****Speiseempfehlung:** perfekt zu Fleischgerichte aus Jagd und Wild Tiere, und zu Scharfe Käse.





PIEMONTE

## LANGHE NEBBIOLO D.O.C.



750 ml



14,0% Vol



16/18°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Nebbiolo.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** rosso porpora di media intensità con vivaci riflessi granati.  
**Profumo:** decisamente fruttato ed ampio con sentori di viola e lampone ben amalgamati alle spezie.  
**Sapore:** fresco ed avvolgente nel contempo con tannini morbidi e ben fruttati.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** per le sue caratteristiche di struttura e compostità si abbina bene a piatti di carne, selvaggina e a formaggi.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Nebbiolo.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** purplered medium intensity with bright garnet reflections.  
**Bouquet:** very fruity and full with hints of violet and Raspberry, well blended spices.  
**Taste:** fresh and fascinating at the same time with very soft and fruity tannins.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** due to its strong structure and body its matching well with meat dishes, game and cheese.

D

**REBSORTEN:** Nebbiolo.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** Purpurrot von mittlerer Intensität mit hellen Granat Reflexen.  
**Bukett:** sehr fruchtig und voll, mit einem Hauch von Veilchen und Himbeere gut mit Gewürze vermischt.  
**Geschmack:** frisch und zugleich einhüllend, mit weichen und sehr fruchtigen Tanninen.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** aufgrund seiner Starken Struktur und Körper, pass es am bestens zu Fleischgerichte, Wild und Käse.

CASCINA DEI VINI



PIEMONTE

## MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.



750 ml



5,0% Vol



10/12°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Moscato d'Asti.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** giallo oro.  
**Profumo:** ricco ed intenso con note di salvia, rosmarino, miele e fiori d'arancio.  
**Sapore:** dolce e fragrante con l'acidità ben equilibrata e la CO2 che esalta le sensazioni retro nasali che ricordano il sapore dell'uva.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** la ricchezza e la fragranza di aromi fanno del Moscato d'Asti il vino ideale per l'abbinamento con tutti i tipi di dolci.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Moscato d'Asti.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** yellow gold.  
**Bouquet:** rich and intense with hints of sage, rosemary, honey and orange blossom.  
**Taste:** sweet and fragrant with well-balanced acidity, the CO2 that enhances the retro nasal sensations, reminiscent the flavour of the grape.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** the richness and fragrance of aromas makes the Moscato d'Asti, the ideal wine matching with all kind of sweets.

D

**REBSORTEN:** Moscato d'Asti.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** Goldgelb  
**Bukett:** reich und intensiv mit einem Hauch von Salbei, Rosmarin, Honig und Orangenblüten.  
**Geschmack:** süß und aromatisch mit ausgewogener Säure und das CO2, bringt die Aromen, die an die Moscato Traube erinnern, im Vordergrund.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** der Reichtum und Duft der Aromen machen aus den Moscato d'Asti den idealen Wein für jede Art von süsse Nachspeise.

CASCINA DEI VINI

# LORETANA

a  
bruz  
zo

## ABRUZZO

### PASSERINA TERRE DI CHIETI IGP



750 ml



12,0% Vol



10/12°C



I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Passerina.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
**Colore:** giallo paglierino.  
**Profumo:** intenso con sentori di frutta fresca.  
**Sapore:** morbido e delicato.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** si consiglia di accompagnare ad antipasti, minestre o piatti di gusto delicato.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Passerina.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** straw yellow.  
**Bouquet:** intense with hints of fresh fruit.  
**Taste:** soft and delicate.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** to sip accompanied by starters, vegetable soup or dishes with a delicate taste.

D

**REBSORTEN:** Passerina.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** strohgelb.  
**Bukett:** intensiv mit Bukett von frischen Obst.  
**Geschmack:** samtig und delikat.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** zu Vorspeisen, Suppen oder leichte Gerichte.



## ABRUZZO

### PECORINO TERRE DI CHIETI IGP



750 ml



13,0% Vol



10/12°C



**VARIETÀ DELLE UVE:** Pecorino.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
 Il vino da vitigno pecorino oggi è una vera e propria eccellenza vitivinicola, che gli ha meritato l'attributo di "rosso vestito di bianco". Un vino in grado di mettere d'accordo tanto semplici appassionati quanto i profondi conoscitori.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
 Si accompagna a primi piatti saporiti, pesci, carni bianche e salumi.



**VARIETY OF GRAPES:** Pecorino.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
 The wine made with the pecorino grapes, is a real excellence, which has deserved the attribute of "the red dressed in white". A wine able to connect the simple wine enthusiasts as well as the wine experts.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
 It matches well with pasta dishes, fish, meat and white meats.



**REBSORTEN:** Pecorino.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
 Die Wein, der aus der Pecorino Traube hergestellt wird, ist zu einem Ausgezeichnetem Wein geworden, der das Attribut, der "rote im weißem Kleid" verdient hat. Ein Wein, in der Lage ist Hobby, sowie Wein Kenner zusammen zu bringen.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
 Passt gut zu Nudelgerichten, Fisch, Fleisch und weißem Fleisch.



LORETANA



## ABRUZZO

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P.



750 ml



14,0% Vol



16/18°C



**VARIETÀ DELLE UVE:** Montepulciano.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** rosso violaceo intenso.  
**Profumo:** Frutti rossi maturi con note di amarena e more che si accompagnano ai fini sentori di cacao.  
**Sapore:** corposo, pieno, fruttato e leggermente speziato.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** ideale con piatti a base di funghi e tartufo, carni rosse e selvaggina.



**VARIETY OF GRAPES:** Montepulciano.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** deep violet red.  
**Bouquet:** mature red fruits with hints of black cherry and blackberry which matches with hints of cacao.  
**Taste:** deep and round, powerfull and slightly spicy.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** ideal with dishes based on mushrooms and truffles, red meats and game.



**REBSORTEN:** Montepulciano.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** starkes violett Rot.  
**Bukett:** Reife Rote Früchte mit Noten von schwarzen Kirschen und Brombeeren, die Kakao Noten begleiten.  
**Geschmack:** vollmundig, kräftig, fruchtig und leicht würzig.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** Ideal zu Pilz- und Truffel- Gerichte Rotem Fleisch und Wild.



LORETANA



# SANTA MARIA

# pu glia\_

PUGLIA

## PRIMITIVO I.G.P. SALENTO



750 ml



13,5% Vol



16/18°C



I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Primitivo.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

**Colore:** rosso porpora carico.

**Profumo:** fruttato e leggermente speziato con sentori di more, prugne, chiodi di garofano e cannella.

**Sapore:** morbido, con tale concentrazione di tannini che contribuiscono ad evidenziare un corpo particolarmente pieno ed equilibrato.

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**

**Abbinamento:** ottimo da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi di media stagionatura.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Primitivo.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**

**Colour:** deep purple red.

**Scent:** fruity and slightly spicy with hints of Blackberries, plums, cloves and cinnamon.

**Taste:** soft, with such a concentration of tannins that they highlight a particularly full and well balanced body.

**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**

**Food matching:** excellent with red meats, roasts and medium aged cheeses.

D

**REBSORTEN:** Primitivo.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Farbe:** dichtes purpurrot.

**Bukett:** fruchtig und leicht würzig mit einem Hauch Brombeeren, Pflaumen, Nelken und Zimt.

**Geschmack:** weich, mit einer solchen Konzentration an Tanninen die den vollen und schönen ausgewogenen Körper des weine hervorrufen.

**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**

**Speiseempfehlung:** usgezeichnet zu rotem Fleisch, Braten und Mittel reifem Käse.

SANTA MARIA

# TERRE DI TUFO

cam  
pa  
nia\_

## CAMPANIA



### AGLIANICO BENEVENTANO

I.G.P.



  
750 ml

  
12,5% Vol

  
16/18°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Aglianico.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
**Colore:** rosso porpora carico.  
**Profumo:** fruttato e leggermente speziato con sentori di more, prugne, chiodi di garofano e cannella.  
**Sapore:** rotondo, ricorda la frutta rossa, bacche, lamponi e spezie, molto piacevole e ben equilibrato.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** ottimo da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi di media stagionatura.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Aglianico.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** deep purple red.  
**Bouquet:** fruity and slightly spicy with hints Blackberries, plums, cloves and cinnamon.  
**Taste:** smooth, reminds red fruits, berries, raspberry and spices, very pleasant and well balanced.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** excellent with red meats, roasts and medium aged cheeses.

D

**REBSORTEN:** Aglianico.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** Starkes Purpurrot.  
**Bukett:** fruchtig und leicht würzig mit einem Hauch Brombeeren, Pflaumen, Nelken und Zimt.  
**Geschmack:** rund, erinnert an rote Früchte, Beeren, Himbeeren und Gewürze, schön süffig und gut ausgewogen.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Braten und Mittel reifem Käse.



## CAMPANIA

# FALANGHINA BENEVENTANO

I.G.P.



750 ml



13,0% Vol



10/12°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Falanghina.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** giallo intenso.  
**Profumo:** molto fruttato con sentori di ananas, pera, magnolia e miele.  
**Sapore:** morbido, con una buona persistenza che amplifica le note odorose percepite olfattivamente.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** si consiglia di accompagnare ad antipasti, piatti di gusto delicato ed in particolare al pesce.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Falanghina.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** bright yellow.  
**Bouquet:** very fruity with hints of pineapple, pear, magnolia and honey.  
**Taste:** soft, with a long finish that amplifies the perfumed notes perceived smelling.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** to sip accompanied by starters, dishes with a delicate taste and especially with fish.

D

**REBSORTEN:** Falanghina.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** hellgelb.  
**Bukett:** sehr fruchtig mit Noten von Ananas, Birne, Magnolie und Honig.  
**Geschmack:** weich, mit langem Abgang, der die Duft Noten, die wir in der Nase empfunden haben, zur Geltung bringen.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** zu Vorspeisen, leichte, delikate Gerichte, insbesondere zu Fisch.

TERRE DI TUFO

## CAMPANIA

# FIANO BENEVENTANO

I.G.P.



750 ml



13,0% Vol



10/12°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Fiano.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** giallo paglierino.  
**Profumo:** intenso con sentori di frutta fresca.  
**Sapore:** morbido e delicato.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** si consiglia di accompagnare ad antipasti, piatti di gusto delicato ed in particolare al pesce.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Fiano.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** straw yellow.  
**Bouquet:** intense with hints of fresh fruit.  
**Taste:** soft and delicate.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** to sip accompanied by starters and dishes with a delicate taste.

D

**REBSORTEN:** Fiano.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** strohgelb.  
**Bukett:** intensiv mit Bukett von frischen Obst.  
**Geschmack:** samtig und delikat.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** zu Vorspeisen, leichte, delikate Gerichte, ins besondere mit Fisch.

TERRE DI TUFO







CAMPANIA

# GRECO BENEVENTANO

I.G.P.



750 ml



13,0% Vol



10/12°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Greco.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**  
**Colore:** giallo paglierino.  
**Profumo:** intenso con sentori di fiori che accompagnano un finale di banana e albicocca.  
**Sapore:** evidenti sensazioni di frutta matura, morbido con un ottimo equilibrio di acidità.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** si consiglia di accompagnare ad antipasti, piatti di gusto delicato ed in particolare al pesce.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Greco.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** straw yellow.  
**Bouquet:** intense with hints of flowers that harmonize a final banana and apricot aroma.  
**Taste:** evident sensations of mature fruit, soft with a well balanced acidity.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** to sip accompanied by starters and dishes with a delicate taste.

D

**REBSORTEN:** Greco.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** strohgelb.  
**Bukett:** intensiv, mit Blumigen Düften sowie Endnoten von Bananen und Aprikosen.  
**Geschmack:** reife Früchte, samtig mit ausgewogener Säure.  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** zu Vorspeisen, leichte, delikate Gerichte, ins besondere mit Fisch.



**BERNARD s.r.l.**

Via Casette di Sopra, 5 37060 Palazzolo di Sona (VR)  
Tel. +39 3885867636 - [amministrazione@mdbernard.com](mailto:amministrazione@mdbernard.com)