



italfood

Di Balsamini

CATALOGO VINI



Italfood di Balsamini è lietissima ed orgogliosa di presentare il catalogo delle cantine, selezionate per il 2022.

Le *maisons* che abbiamo deciso di portare sulle vostre tavole quest'anno sono tutte di altissimo livello. Le loro piccole produzioni le rendono le migliori case vinicole delle rispettive regioni. La nostra solita speranza è che possiate apprezzare quanto noi il valore di queste specialità italiane.

Scopri tutti gli altri prodotti forniti da Italfood di Balsamini visitando il nostro sito web o scannerizzando il QR code sottostante.







Cottini Marco *Azienda Agricola*

L'azienda Cottini Marco è una realtà vitivinicola a conduzione familiare, situata nel cuore della Valpolicella, nata dalla passione e dalla dedizione del titolare, dal quale prende il nome. La famiglia Cottini sta continuando l'attività vinicola iniziata già negli anni '30 e portata avanti per tre generazioni, con l'obiettivo di offrire ai propri clienti prodotti di elevata qualità.

La storia dell'Azienda Agricola Cottini Marco è una storia radicata nel tempo, nata agli inizi degli anni '30 dalle sapienti mani del nonno che con la produzione delle prime bottiglie, destinate prevalentemente al consumo personale, diede inizio ad una lunga tradizione che portò la famiglia Cottini a fare della propria passione un vero e proprio lavoro come produttori di vino.

Siamo a Fumane, nel cuore della Valpolicella, storica zona di produzione dell'Amarone Classico.

L'azienda, nei suoi 15 ettari complessivi, rispecchia l'identità di Marco che, insieme con la moglie Renata e la figlia Carlotta, gestisce con amore e dedizione tutte le fasi della filiera produttiva dando vita ai grandi classici della Valpolicella, concedendosi tuttavia il diletto di alcuni vini del Lago di Garda, leggeri e freschi, e di altri prodotti autoctoni. Ciò che davvero contraddistingue l'Azienda Cottini è la particolare attenzione per l'uva.





Questo concetto, apparentemente banale, è in realtà il segreto dell'incredibile qualità dei vini Cottini Marco. Ogni buon vino non può che nascere da un grande vigneto!

Il territorio della Valpolicella si trova a nord di Verona, confina ad ovest con il Lago di Garda e ad est con i Monti Lessini. Questo territorio comprende cinque comuni: Fumane, Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano, Sant'Ambrogio di Valpolicella e Negrar. Il paesaggio prevalentemente collinare garantisce una migliore esposizione solare dei vigneti. Le caratteristiche geologiche e climatiche di questo territorio sono alla base della grande originalità e tipicità dei suoi prodotti. I vitigni tipici coltivati in Valpolicella sono: Corvina, Corvinone e Rondinella.

L'uva viene appassita in un moderno fruttaio dove è possibile effettuare un perfetto controllo dell'umidità e della temperatura. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio controllati da un impianto di refrigerazione che tramite la programmazione dei rimontaggi, favorisce una migliore estrazione delle parti nobili dalle bucce. La forma dei fermentini permette l'estrazione delle vinacce a caduta senza l'ausilio di pale meccaniche. Il processo di invecchiamento avviene nella cantina in cui sono presenti barriques in rovere o tenneaux. L'affinamento in botti di rovere favorisce la micro-ossigenazione che insieme ai tannini rilasciati dal legno, danno al vino un colore più deciso e un corpo più evoluto. La linea di imbottigliamento è costituita da un'imbottigliatrice con tappatore, capsulatrice ed etichettatrice. Inoltre, la sala di imbottigliamento e di stoccaggio è controllata termicamente per mantenere le bottiglie ad temperatura adeguata e costante.

Amarone della Valpolicella

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2015



Vino rosso conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo per la sua elevata corposità, per il colore rosso rubino tendente al granato quando invecchiato, per il profumo intenso e per il sapore amarognolo morbido e vellutato. Vino complesso, equilibrato e armonico, di inestimabile longevità. Ottenuto dalla pigiatura in percentuali diverse di uva Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve ammesse da disciplinare, selezionate da vitigni della zona collinare della Valpolicella Classica.

SERVIZIO: Da servire a temperatura ambiente. Si consiglia di stappare almeno 2-3 ore prima di servirlo.

VITIGNO: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve ammesse da disciplinare.

PRODUZIONE: Vigneti coltivati nel comune di Fumane, nel cuore della Valpolicella classica.

APPASSIMENTO: 4/5 mesi su ploteaux.

AFFINAMENTO: 3/4 anni in botti di rovere.

GRADAZIONE: 15% vol. minimo e oltre a seconda dell'annata.



Amarone della Valpolicella

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2000

Vino rosso conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo per la sua elevata corposità, per il colore rosso rubino tendente al granato quando invecchiato, per il profumo intenso e per il sapore amarognolo morbido e vellutato. Vino complesso, equilibrato e armonico, di inestimabile longevità. Ottenuto dalla pigiatura in percentuali diverse di uva Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve ammesse da disciplinare, selezionate da vitigni della zona collinare della Valpolicella Classica.

SERVIZIO: Da servire a temperatura ambiente. Si consiglia di stappare almeno 2-3 ore prima di servirlo.

VITIGNO: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve ammesse da disciplinare.

PRODUZIONE: Vigneti coltivati nel comune di Fumane, nel cuore della Valpolicella.

APPASSIMENTO: 4/5 mesi su ploteaux.

AFFINAMENTO: 3/4 anni in botti di rovere.

GRADAZIONE: 15% vol. minimo e oltre a seconda dell'annata.



Recioto della Valpolicella

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Questo vino si ottiene scegliendo gli acini migliori dei grappoli di Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara dai vitigni coltivati in zona collinare della Valpolicella Classica e messi ad appassire per circa 4 mesi. Dopo la pigiatura e l'affinamento fino ad un anno in serbatoi di acciaio e circa sei mesi in bottiglia, si ha quel capolavoro di gusto e profumo chiamato "Recioto" della Valpolicella. Questo vino, di colore rosso rubino intenso, ha un profumo fruttato caratteristico di uve fragranti passite, dal sapore delicato e inebriante.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura tra i 14/16°.

VITIGNO: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara.

PRODUZIONE: Vigneti coltivati nel comune di Fumane, nel cuore della Valpolicella classica.

APPASSIMENTO: 4 mesi su ploteaux.

AFFINAMENTO: Fino ad un anno in serbatoi di acciaio.

GRADAZIONE: 14% vol.



Valpolicella Classico

ROSSO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2018

Un vino con una storia straordinaria. Vino secco, leggero, con una corporatura media, di colore rosso rubino, dal profumo fruttato e dal sapore di mandorla amara. Esso è ottenuto dalla pigiatura, nella giusta percentuale, delle uve autoctone Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve ammesse da disciplinare colte da vitigni coltivati in zona collinare della Valpolicella Classica.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 18°-20°.

VITIGNO: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve ammesse da disciplinare.

PRODUZIONE: Vigneti situati nel comune di Fumane, nel cuore della Valpolicella classica.

AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio per circa 6 mesi.

GRADAZIONE: 12% vol.



Corvina

VERONA IGT 2017

Vino rosso rubino vivace dal profumo intenso e avvolgente con note piacevoli di frutta rossa matura e con delicate sfumature speziate. Vino dal sapore corposo ed avvolgente.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 16°-18°.

VITIGNO: Corvina.

PRODUZIONE: Vigneti coltivati ai piedi del Monte Baldo a 350 metri sul livello del mare.

APPASSIMENTO: 1 mese su ploteaux.

AFFINAMENTO: 1 anno in botti di rovere.

GRADAZIONE: 14% vol.



I Creari

VALPOLICELLA RIPASSO DOC 2016

I Creari, probabilmente rappresenta la massima espressione in termini di qualità del Valpolicella Classico Superiore "Ripasso", e conferma ancora una volta il nome e la storia consolidata di questo tipo di vino. Questo rosso secco è un vino di ottima corporatura e buon grado alcolico, di colore tendente al granato, ha un intenso profumo fruttato con un cenno di sapore di mandorla. E' ottenuto dalla pigiatura di uve Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve ammesse da disciplinare, colte dai vitigni situati nella parte più soleggiata della Valpolicella Classica. La lavorazione a "ripasso" viene eseguita scegliendo parte del miglior Valpolicella ed immergendolo nelle vinacce dell'Amarone per una seconda fermentazione, poi un affinamento in botti di rovere.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 18°-20°.

VITIGNO: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve ammesse da disciplinare.

PRODUZIONE: Vigneti situati nel comune di Fumane, nel cuore della Valpolicella classica.

AFFINAMENTO: 2 anni in botti di rovere.

GRADAZIONE: 14,5% vol.



Rugiadoso

VENDEMMIA TARDIVA IGT 2017

Vino rosso straordinario di uve selezionate, lasciate sui rami ad iper maturare fino alle soglie dell'inverno, quando già le prime brume appannano il cielo. In questo modo, alla maturazione si accompagna anche un naturale appassimento, processo che caratterizza questo vino.

Vino rosso rubino intenso dai riflessi granati che nasce dalla combinazione di diversi vitigni: Corvina, Rondinella, Croatina e Cabernet Sauvignon, coltivati ai piedi del Monte Baldo. Tali condizioni concorrono a creare questo prodigio, dal gusto pieno, di rara morbidezza, gran corpo e incantevole aroma..

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 18°.

VITIGNO: Corvina, Rondinella, Croatina e Cabernet Sauvignon.

PRODUZIONE: Vigneti coltivati ai piedi del Monte Baldo a 350 metri sul livello del mare.

AFFINAMENTO: 2/3 anni in botti di rovere.

GRADAZIONE: 15% vol.



Racémus

CABERNET SAUVIGNON IGT 2015

Vino rosso di buona struttura e profondità, si presenta di un intenso e brillante color rosso porpora e dispiega all'olfatto un ampio bouquet caratterizzato da evidenti profumi di frutta rossa, in particolare frutti di bosco, accompagnati dai tipici sentori vegetali, ben amalgamati da eleganti note speziate.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 18°. Si consiglia di stappare almeno 2/3 prima di servirlo.

VITIGNO: Cabernet Sauvignon.

PRODUZIONE: Vigneti coltivati ai piedi del Monte Baldo a 350 metri sul livello del mare.

APPASSIMENTO: 2 mesi su plateaux.

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di rovere.

GRADAZIONE: 15% vol.

Pinot Grigio

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 2020



Vino bianco tipico che durante l'ultima decade è divenuto molto conosciuto ed apprezzato grazie alla sua ottima versatilità. Di colore giallo intenso con riflessi verdognoli, di una buona corporatura e gradazione alcolica. Vino fresco ed intenso, con ottima armonia. Prodotto utilizzando solo uve Pinot Grigio, coltivate in zone con buona esposizione a sud

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 10/12°.

VITIGNO: Pinot Grigio.

PRODUZIONE: Vigneti coltivati ai piedi del Monte Baldo a 350 metri sul livello del mare.

GRADAZIONE: 12% vol.



Ambra

BIANCO PASSITO

Vino amabile, dal colore giallo dorato brillante, profumo con intense note fruttate e dal sapore dolce, è ottenuto dalla pigiatura di uve passite Garganega, Trebbiano e Malvasia, colte da vitigni esposti a mezzogiorno sulle colline di origine basaltica e vulcanica nella zona del Lago di Garda.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 10/12°.

VITIGNO: Garganega, Trebbiano e Malvasia.

PRODUZIONE: Vigneti coltivati ai piedi del Monte Baldo a 350 metri sul livello del mare.

AFFINAMENTO: Fino ad un anno serbatoi di acciaio.

GRADAZIONE: 14% vol.



La Cavallara

BIANCO FRIZZANTE IGT

Vino frizzante dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo fresco e fruttato. Al palato risulta particolarmente fresco, dal sapore delicato.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 8°-10°.

VITIGNO: Garganega.

PRODUZIONE: Vigneti coltivati ai piedi del Monte Baldo a 350 metri sul livello del mare.

AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio con fermentazione attraverso il metodo Charmat.

GRADAZIONE: 12% vol.





Una storia lunga, ad oggi, 26 vendemmie quella della famiglia Vinciguerra, che coltiva uve di qualità provenienti esclusivamente dai propri vigneti e le trasforma nella sua cantina in pregiati vini.

Ca' del Grifone è una casa vinicola emergente, la quale ha costruito il suo vitigno nel noto terroir del Monferrato, a Fontanile un paese di cinquecento anime all'ombra della Torre degli Ansaldo, dove ha cominciato e portato a pieno regime un'ottima produzione dello storicissimo Barbera d'Asti ; certificato di Denominazione di origine controllata e garantita.





Barbera d'Asti

BARBERA D'ASTI SUPERIORE MERIGGIO DOCG 2012

Il fiore all'occhiello della Cantina, prodotto in sole 3.000 bottiglie per annata e solo nelle annate in cui le caratteristiche dell'uva ne consentono la messa in bottiglia.

È la particolare selezione operata sui ceppi storici dell'omonimo vigneto. Il colore rubino profondo anticipa le intense sensazioni olfattive con note di prugna e frutti rossi. In bocca si rivela per la sua maestosa potenza e l'elegante complessità.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 20/22°.

VITIGNO: Barbera.

PRODUZIONE: Monferrato.

GRADAZIONE: 14% vol.



Barbera d'Asti

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2017

Un vino dai toni nobili. Il colore rubino intenso fa da preludio a un bouquet fitto dove la ricca trama di frutti rossi si fonde con sottili sfumature di vaniglia e spezie. In bocca è avvolgente e pieno, capace di coniugare forza e eleganza, volume e equilibrio.

Sono oltre 18 i mesi di affinamento in botti di rovere e barriques per questa potente interpretazione di uno dei vitigni autoctoni più conosciuti e apprezzati del territorio astigiano.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 20/22°.

VITIGNO: Barbera.

PRODUZIONE: Monferrato.

GRADAZIONE: 14% vol.



Barbera d'Asti

BARBERA D'ASTI DOCG

Notevole struttura, grande equilibrio ed un bouquet intenso e persistente, con sentori di ribes e prugna matura, caratterizzano questo barbera prodotto nel cuore del Monferrato da una azienda emergente.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 20/22°.

VITIGNO: Barbera.

PRODUZIONE: Monferrato.

GRADAZIONE: 14% vol.



Podere don Cataldo

La storia di Podere Don Cataldo si intreccia alla storia della famiglia Rocca, proprio come i tralci di vite si legano ai viticci, affondando le sue radici profonde in Puglia, nel cuore del Salento, a pochi chilometri dalla costa ionica.

Nel 1998, Ernesto Rocca, terza generazione della famiglia, spinto dall'amore per questa terra e per l'arte della viticoltura, acquista un'azienda agricola a Leverano, in provincia di Lecce. Una distesa di oltre 100 ettari costituita da due poderi gemelli: Vignali Grandi e Podere Don Cataldo. Da quest'ultimo prende il nome l'intera collezione. Oggi la passione per l'arte del vino è stata tramandata fino alla quinta generazione: figli e nipoti con impegno e dedizione conducono l'azienda verso nuovi traguardi.





Nero di troia

PUGLIA IGT 2020

Vendemmiato a fine settembre, ha un caratteristico colore rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile. Un profumo suadente di more e lamponi maturi introduce ad un sorso intrigante e complesso con reminiscenze intriganti di sottobosco, cuoio e spezie dolci. Un vino robusto e molto persistente al palato. Da un terroir franco argilloso, mediamente calcareo è ottimo in abbinamento a carni rosse, anche in preparazioni saporite e speziate; ideale con selvaggina, verdure alla griglia e primi piatti importanti della tradizione pugliese.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 18°.

VITIGNO: Nero di troia.

AFFINAMENTO: grandi botti di Rovere di Slavonia e acciaio inox.

PRODUZIONE: Puglia.

GRADAZIONE: 14% vol.



Susumaniello

SALENTO IGT 2019

Dal colore rosso violaceo molto brillante. Questo vino rivela un bouquet intenso e vivace con marcate note di prugna, frutti neri freschi e maturi che si riflettono all'assaggio nel suadente e tipico aroma vinoso. Inebriante nota boisè finale. Un vino di territorio, ricco e potente al palato, perfetta sintesi di gusto e morbidezza, è ottimo in abbinamento a primi piatti con sughi elaborati, formaggi di media stagionatura e salumi tipici molto saporiti. Esalta carni arrosto ed alla brace.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 18°.

VITIGNO: Susumaniello.

AFFINAMENTO: 5 anni in barrique di legno francese ed acciaio inox.

PRODUZIONE: Salento, Puglia.

GRADAZIONE: 15% vol.



Vermentino

SALENTO IGT 2021

Un vino dal colore giallo paglierino intenso con brillanti riflessi verdognoli. Sprigiona un delicato bouquet di fiori bianchi freschi, pere mature e note di frutta tropicale con reminiscenze di erbe Mediterranee e salvia. Elegante e sapido all'assaggio, spicca per la sua persistenza e una distintiva nota minerale finale. Ottimo per l'aperitivo. Adatto in abbinamento a piatti a base di pesce, crudi e frutti di mare. Accompagna idealmente zuppe, paste delicate e carni bianche.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 8/10°.

VITIGNO: Vermentino.

PRODUZIONE: Salento, Puglia.

AFFINAMENTO: 3 anni in serbatoi di acciaio.

GRADAZIONE: 12,5% vol.



Negroamaro rosato

SALENTO IGT 2021

Un vino dal vivace colore rosa corallo. Emana un profumo intensamente fruttato: note marcate di lampone, ribes, fragole e ciliegie preludono ad un assaggio morbido e delicato. Goloso, rinfrescante e molto persistente al palato. Ottimo come aperitivo, in abbinamento a frutti di mare, carpaccio di tonno e sushi. Accompagna idealmente insalate miste, formaggi freschi con verdure grigliate ed i primi piatti delicati della cucina mediterranea.

SERVIZIO: Da servire ad una temperatura di 8/10°.

VITIGNO: Negroamaro.

PRODUZIONE: Salento.

AFFINAMENTO: 2 anni serbatoi di acciaio.

GRADAZIONE: 13% vol.





www.italfoodinternational.ch



*Podere
den Cataldo*



ITALFOOD DI BALSAMINI

VIA FERRUCCIO PELLI 9, 6900 LUGANO