

CHARDONNAY 2016/18 LANGHE DOC CHARDONNAY

Rebsorte: Chardonnay
 Alkoholgehalt: 14%
 Ausbau: Stahltank
 Farbe: helles Gelb
 Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas
 Geschmack: frisch, fruchtig, ausgewogen, intensiv
 Speisekombination: als Apérowein; zu Fisch, Käse
 Produktion: 2439/1136 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 15.00

**MEROS 2013 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 14%
 Ausbau: in gebrauchten Barriques
 Farbe: rubinrot
 Nase: dunkle Beeren, Cassis, Kakao
 Geschmack: intensiv, rund, angenehme Säure, schöne Trinkreife
 Speisekombination: zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse
 Produktion: 2050 Flaschen à 75 cl

Preis: Spezialpreis CHF 13.50 statt CHF 17.50
 noch wenige Flaschen

**MEROS 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 10 Monate in Barriques 2. und 3. Durchgang
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: noch sehr verhalten, dunkle Beeren
 Geschmack: Cassis, ausgewogenen Säure, diskretes Holz
 Speisekombination: zu kräftigen Gerichten, Grilladen, Hartkäse
 Produktion: 971 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 17.50

**BARBERA SUPERIORE 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorten: Barbera 95%, Nebbiolo 5%
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 10-17 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: frisch, Pflaumenaromen, intensiv
 Geschmack: komplex, facettenreich, Noten von dunklen Beeren, langer Abgang, noch jungendlich
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen
 Produktion: 2307 Flaschen à 75 cl, 40 Magnum

Preis: CHF 20.00 Magnum in Holzkiste CHF 48.00

**PER CARLOTTA 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Rebsorten: Barbera
 Alkoholgehalt: 16,5%
 Ausbau: 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut
 Farbe: dunkles Purpur
 Nase: Waldbeeren, vielschichtig, intensiv
 Geschmack: dicht, gut strukturiert, Noten von dunklen Beeren, lang, noch sehr jung
 Speisekombination: passt sehr gut zu kräftigen Gerichten, Grilladen
 Produktion: 605 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 27.00

**PERÒ 2013/14 LANGHE DOC NEBBIOLO**

Rebsorte: Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 14,5% / 14,5%
 Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: granatrot
 Nase: würzige Noten, Beeren
 Geschmack: warm, rund; weiche Tannine
 Speisekombination: passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten
 Produktionen: 2013: 952 Flaschen à 75 cl
 2014: 1015 Flaschen à 75 cl

Preis: Però 2013 CHF 25.00
 Però 2014 CHF 22.00

**LANGHE ROSSO 2013 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorten: Nebbiolo 70%, Barbera 30%
 Alkoholgehalt: 14,5%
 Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: kräftiges Rubinrot
 Nase: würzig, rote Beeren, intensiv
 Geschmack: Waldfrüchte, Vanillenote, kräftig, schönes Finale
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 Produktion: 1648 Flaschen à 75 cl

Preis: Langhe Rosso 2013 CHF 25.00
 Langhe Rosso 2014 CHF 22.00 (N 62%, B 38%)

**LANGHE ROSSO 2015 LANGHE DOC ROSSO**

Rebsorten: Nebbiolo 79%, Barbera 21%
 Alkoholgehalt: 15,5%
 Ausbau: 10-15 Monate in zum Teil neuen Barriques
 Farbe: Rubinrot
 Nase: würzig, Pflaumen, Rosen, ausbalanciert
 Geschmack: reife Früchte, feine Tannine, kräftig, sehr langer Abgang
 Speisekombination: passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten
 Produktion: 604 Flaschen à 75 cl

Preis: CHF 25.00

**BARBITO 2011 VINO OTTENUTO DA UVE ADAPSSITE**

Rebsorte: Barbera
 Alkoholgehalt: 17,5%
 Restzucker: ca. 20 g/l
 Ausbau: in zwei neuen und einer gebrauchten Barrique
 Farbe: dunkles Rubinrot
 Nase: intensiv, Kirschenholz
 Geschmack: kräftig, schwarze Kirschen, dezente Süsse, lang
 Speisekombination: Blauschimmelkäse, Frischkäse (auch mit Geiss), Gruyère
 Produktion: 1265 Flaschen à 50 cl

Preis: CHF 25.00

**AMICO DI SERA VINO AROMATIZZATO**

Zusammensetzung: 50% Barbera, 50% Nebbiolo, Zucker
 Chinarinde, natürliche Kräuterextrakte
 Alkoholgehalt: 18%
 Ausbau: im Barrique ausgebaut
 Nase: würzig, intensiv, anhaltend
 Geschmack: harmonisch, warm, kräftig, gut ausbalancierte Süsse
 nachhaltige Abgang
 Speisekombination: als Digestif, passt sehr gut zu dunkler Schokolade
 Produktion: 380 Flaschen à 50 cl

Preis: CHF 29.00
 Geschenkpackung:
 AMICO DI SERA mit Tartufi dolci (200 g) CHF 39.00
 Tartufi dolci neri 200 g CHF 10.00

**WEITERE PRODUKTE**

Ligurien/Piemont: Ferrari Specialità, Roreto di Cherasco

Trüffelöl: Tartufo Bianco in
 Olio Extra Vergine 100 ml CHF 14.00

Aus den Abruzzen: Oleificio Di Giampaolo, Catignano (PE)

Olivensäure: Inhalt 75 cl, Olivensorten Leccino und Dritta
 Classico: CHF 20.00
 DOP: CHF 22.00

Zitronenöl, Peperonciniöl: Oliven werden zusammen mit unbehandelten Zitronen
 bzw. mit Peperoncini gemahlen und gepresst.

Flaschen zu 25 cl CHF 12.00

