

# d'ORO

DAI 1999 Italian Bar

**ITALIA ES RECONOCIDA EN EL MUNDO DEL VINO** tanto por su diversidad histórica y geográfica, como por su prestigio internacional, arraigo cultural, tradición y liderazgo productivo.

## **NUESTRA PROPUESTA**

**Una selección de 20 vinos que en Italia representan la cúspide de la tradición vitivinícola, y llegan a Argentina gracias a una cuidadosa búsqueda en origen y selección de los mejores productos, el contacto directo con productores y los acuerdos de exclusividad que realizamos con cada una de las bodegas y productores.**



# CÚSPIDE DE LA TRADICIÓN VITIVINÍCOLA ITALIANA.

**BRUNELLO DI MONTALCINO**, producido 100 % con uva Sangiovese, uno de los vinos más prestigiosos del mundo, nacido en la Toscana donde la historia y la tradición se funden con un paisaje encantador. De color granate vivo, perfume intenso en el que se reconocen esencias de sotobosque, madera aromática y ligera vainilla. Es un vino que mejora con los años: se va de un mínimo de 10 años hasta 30, pero también puede conservarse durante más tiempo.

**BAROLO**, producido 100 % con uva Nebbiolo, en la región de Langhe ( Piemonte ) declarada patrimonio de la humanidad por la UNESCO ) es considerado el "rey de los vinos": RE DEI VINI E VINO DEI RE. Su larga historia, estructura tánica robusta, notas complejas, que incluyen rosa, cereza, chocolate, etc y su capacidad de guarda, lo convierten en un símbolo de elegancia y poderío italiano. Esta combinación de fruto, territorio y envejecimiento convierte al Barolo en una expresión artística y un referente de lujo en la enología mundial.

El **AMARONE**, es un vino DOCG del Véneto, producido mediante el método de uvas parcialmente pasificadas (appassimento), lo que le proporciona una concentración extraordinaria, aromas intensos y lo convierte en un vino único . Su complejidad y riqueza lo han transformado en un símbolo de sofisticación y placer.

**LACRYMA CHRISTI** es el nombre de un célebre tipo de vino napolitano producido en las laderas del Monte Vesubio en Campania, Italia.

Parece ser, como han descubierto los arqueólogos, el equivalente más cercano al vino bebido por los antiguos romanos, habiendo analizado el residuo microscópico que quedaba en los grifos de los barriles de hace más de 1000 años.

El nombre Lacryma Christi proviene de un viejo mito de que Cristo, llorando por la caída de Lucifer desde el cielo, lloró y sus lágrimas cayeron en la tierra y dio inspiración divina a las vides que crecían allí.

Los lados del Vesubio están profundamente marcados por los flujos de lava, y sus laderas inferiores son extremadamente fértiles, de allí salen vinos únicos por su mineralidad.

Jean Paul Didierlaurent menciona el vino en su novela "emborracharse de las lágrimas de Cristo fue lo mejor que le pudo pasar a un cristiano".



**PROPONEMOS VINOS  
QUE NO SOLO SE BEBEN,  
SINO QUE SE ELIGEN  
Y SE VIVEN COMO UN  
SIGNO DE DISTINCIÓN  
PERSONAL.**

**COMBINANDO TRADICIÓN,  
AUTENTICIDAD Y  
EXCELENCIA, PLACER  
RITUAL, EXCLUSIVIDAD,  
Y ESTILO DE VIDA.**



## Categorías que indican el nivel de control, tradición y calidad del vino, según una jerarquía legal establecida por el gobierno italiano:

**DOCG** Denominación de Origen Controlada y Garantizada

**Significado:** Es un nivel de clasificación superior, que indica vinos de especial prestigio e historia.

**Garantiza:** Además del origen y la calidad, asegura un control más riguroso en la producción, para garantizar una excelencia particular.

**Requisitos previos:** Para obtener la certificación DOCG, un vino debe haber sido DOC durante al menos 10 años y tener una historia comprobada de calidad.

**DOC** Denominación de Origen Controlada

**Significado:** Indica que el vino se produce en una zona geográfica específica, con reglas precisas sobre la producción, las variedades de uva y los métodos de vinificación.

**Garantiza:** El origen, la calidad y la autenticidad del vino.

**Requisitos previos:** Ninguno, es la base de la clasificación de los vinos italianos.

**IGT** Indicación Geográfica Típica.

**Indica** la zona geográfica de procedencia y de la variedad de base.



Origen: **MONTALCINO**,  
Provincia di Siena,  
Regione **TOSCANA**. Italia.

# BRUNELLO DI MONTALCINO SASSO DI SOLE 2020 D.O.C.G

**Varietal:** 100% Sangiovese

**Zona de producción:** Montalcino (SI) – Toscana – ITALIA.

**Crianza:** 3 años de barrica grande de 45hl, de roble de Slavonia. Solo puede comercializarse luego de al menos 5 años de la vendimia. Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización

**Características:**

**Color:** Rojo rubí intenso con reflejos granate.

**Aroma:** Intenso, persistente, fino, floral, frutado y especiado.

**Sabor:** Seco, cálido, suave, con buena frescura, taninos marcados, sabroso, con buen cuerpo, equilibrado, intenso, persistente y elegante.

**Guarda:** Es un vino de largo envejecimiento.

Muestra sus mejores características no antes de los 4-5 años desde su cosecha, pero se puede disfrutar también después de 8-10 años o más.

**Maridaje:** Pastas con salsas con carne, hongos y risottos. Carnes rojas, caza, quesos estacionados.

**Graduación alcohólica:** 14 % Vol.



Origen: **MONTALCINO,**  
**Provincia di Siena,**  
**Regione TOSCANA. Italia.**

# ROSSO DI MONTALCINO SASSO DI SOLE 2023 D.O.C

**Varietal:** 100% sangiovese

**Zona de produccion:** Montalcino (si) – Toscana –  
Italia.

**Crianza:** De 4 a 6 meses en barrica grande de 45  
hl de roble de slavonia. Luego el vino se afina en  
botella, hasta su comercialización

**Caracteristicas:**

**Color:** Rojo rubí intenso con reflejos granate.

**Aroma:** Intenso, persistente, delicado, floral,  
frutado y especiado.

**Sabor:** seco, cálido, suave, con buena frescura,  
taninos presentes, sabroso, con cuerpo,  
equilibrado, intenso, persistente y elegante.

**Guarda:** El vino expresa sus mejores  
características dentro de los 2-3 años desde su  
cosecha, aunque también puede disfrutarse  
más adelante.

**Maridaje:** Pastas, pizza, risotto y carnes de sabor  
no muy intenso.

**Graduación alcohólica:** 14 % vol.



**FATTOI**

Origen: MONTALCINO,  
Provincia de Siena,  
Region TOSCANA. Italia.

# BRUNELLO DI MONTALCINO FATTOI D.O.C.G 2023

**Varietal:** 100% Sangiovese.

**Zona de produccion:** Montalcino (si) – Toscana – Italia.

**Crianza:** Solo puede salir al comercio luego de 5 años de la vendimia. De los cuales al menos 3 en barricas grandes de 40 hl de roble de slavonia, y un mínimo de 4 meses en barrica de roble francés. Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización.

**Características:**

**Color:** Es un vino de color rojo rubi limido y brillante.

**Sabor:** Elegante, equilibrado con una larga persistencia en boca, con taninos muy balanceados e integrados, y un final seco y persistente.

**Maridaje:** Pastas, risottos, carnes rojas, caza, platos con hongos y trufas. También acompaña muy bien quesos estacionados como parmigiano reggiano y pecorino toscano. Excelente como vino de meditación.

**Guarda:** Es un vino de largo envejecimiento.

Muestra sus mejores características no antes de los 4-5 años desde su cosecha, pero se puede disfrutar también después de 8-10 años o más. No puede ser comercializado antes de los 5 años de la vendimia.

**Graduación alcoholica:** 14,5 % Vol.



**FATTOI**

Origen: MONTALCINO,  
Provincia de Siena,  
Region TOSCANA. Italia.

# ROSSO DI MONTALCINO FATTOI D.O.C. 2023

**Varietal:** 100% Sangiovese

**Zona de producción:** Montalcino (si) -Toscana -  
Italia.

**Crianza:** de 4 a 6 meses en toneles de roble de  
slavonia de 45 hl. Luego el vino se afina en  
botella, hasta su comercialización.

**Características:**

Limpio y brillante, de color rojo rubi.  
Aromaticamente seco, vino rápido de beber,  
aterciopelado, con notas a cereza.

**Guarda:** El vino expresa sus mejores  
características dentro de los 2-3 años desde su  
cosecha, aunque también puede disfrutarse  
más adelante.

**Maridaje:** Pasta con salsas de carne, hongos y  
risottos. También carnes rojas y quesos  
estacionados.

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.



Origen: MONTALCINO,  
Provincia de Siena,  
Region TOSCANA. Italia.



# BRUNELLO DI MONTALCINO

## TORNESI D.O.C.G 2020

## TORNESI D.O.C.G 2019

**Varietal:** 100% Sangiovese.

**Zona de producción:** Montalcino (si) – Toscana – Italia.

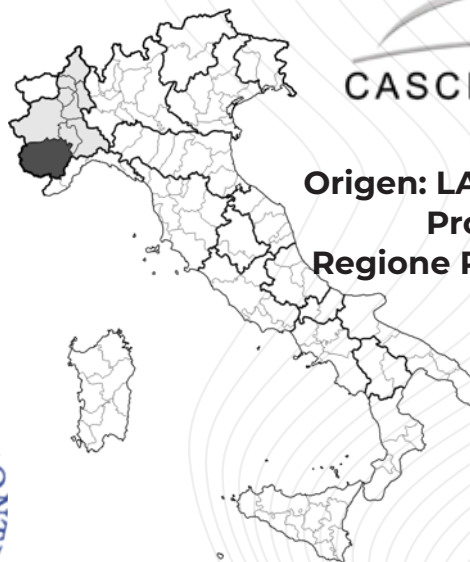
**Crianza:** Aprox. 24 a 30 meses en barricas de roble de slavonia de entre 7 y 30 hl. Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización. No puede ser comercializado antes de los 5 años de la vendimia

**Características:** Sabor placentero, con taninos marcados y estructura, suave y potente, con un carácter fuerte y decidido. Aroma a tabaco, frutos rojos maduros, con un toque de ciruela. Final muy firme, buena persistencia en boca.

**Maridaje:** Pastas con salsas con carne, hongos y risottos. Carnes rojas, caza y quesos estacionados.

**Guarda:** es un vino de largo envejecimiento. Muestra sus mejores características no antes de los 4-5 años desde su cosecha, pero se puede disfrutar también después de 8-10 años o más,

**Graduación alcohólica:** 15% vol.



CASCINA ADELAIDE

Origen: LANGHE, BAROLO,  
Provincia di Cuneo,  
Regione PIEMONTE. Italia.

## LANGHE NEBBIOLO CASCINA ADELAIDE D.O.C 2023

**Varietal:** 100% Nebbiolo.

**Zona de origen:** Langhe, Piamonte, Italia.

**Crianza:** hasta 6 meses en grandes toneles.  
Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización.

**Características:** Denominado también como “baby barolo” dentro de sus características principales, se encuentran la elegancia y la fineza. Color rojo rubí con matices granates. Sabor a pequeños frutos rojos, fresco y taninos suaves.

**Guarda:** Ideal para guarda, incluso más allá de los 8/10 años desde la cosecha.

**Maridaje:** Es el vino tinto perfecto para platos delicados, mediterráneos, marida bien con carnes rojas y embutidos, también es muy agradable beberlo fuera de las comidas, ligeramente frío.

**Graduación alcohólica:** 13 % vol.



Origen: LANGHE, BAROLO,  
Provincia di Cuneo,  
Regione PIEMONTE. Italia.

# BAROLO "CLASSICO" CASCINA ADELAIDE D.O.C.G 2020

Denominado "el rey de los vinos" ha conquistado el mundo con su elegancia y singularidad.

**Varietal:** 100% Nebbiolo.

**Zona de origen:** Langhe, Piemonte. En los municipios de Barolo y La Morra.

**Crianza:** 24 meses en barricas grandes de 50 hl, seguidos de 6 meses en botella. Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización.

**Características:**

**Color:** Rojo rubí, con amplios matices.

**Nariz:** Notas de cereza silvestre, con un delicado toque de rosa.

**Sabor:** Tanicidad adecuada, con un final largo, que denota una acidez fresca.

**Maridaje:** Combina a la perfección con distintos platos de la gastronomía italiana. Pastas, quesos, hongos, pescados, etc. Un vino tan refinado y rico en historia puede ser el complemento perfecto para diferentes recetas.

**Guarda:** Para poder ser comercializado, deben pasar al menos 4 años de su cosecha. Excelente vino para guarda, incluso más allá de los 8/10 años desde la cosecha.

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.



CASCINA ADELAIDE

Origen: LANGHE, BAROLO,  
Provincia di Cuneo,  
Regione PIEMONTE. Italia.

# BAROLO "4 VIGNE" CASCINA ADELAIDE D.O.C.G 2020

El rey de los vinos

**Varietal:** 100% Nebbiolo de 4 crus diferentes.  
**Zona de origen:** Langhe, Piemonte. Elaborado con uvas de 4 viñedos ubicados en municipios diferentes.

**Crianza:** 24 meses en roble. Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización.

**Características:** Se abre con brillante color granate y aromas intensos de cereza ácida, arándanos silvestre y rosa.

**Maridaje:** Combina a la perfección con distintos platos de la gastronomía italiana. Pastas, carnes, quesos, hongos, pescados, etc. Un vino tan refinado y rico en historia puede ser el complemento perfecto para diferentes recetas.

**Guarda:** Excelente para guarda, incluso más allá de los 8/10 años desde la cosecha.

**Graduación alcohólica:** 14,5 % vol.



# BOROLI

Origen: LANGHE, BAROLO,  
Provincia di Cuneo,  
Regione PIEMONTE. Italia.

## LANGHE NEBBIOLO BOROLI D.O.C 2023

**Varietal:** 100% Nebbiolo

**Zona de producción:** Langhe, Piemonte.

**Crianza:** Hasta 6 meses en grandes barricas.

Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización.

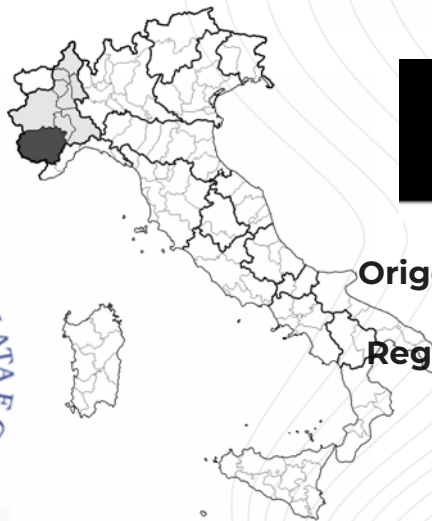
**Características:**

Un vino fresco, que transmite todas las características distintivas de la variedad —fruta fresca y jugosa, intensidad y facilidad de beber. Es un vino divertido y sociable.

**Maridaje:** Es el vino tinto perfecto para platos delicados. Marida bien con pescados y pastas, también es muy agradable beberlo fuera de las comidas, ligeramente frío.

**Observación:** El 1661 en rojo en la etiqueta, es un homenaje a los agricultores que cultivaban las viñas alrededor de la bodega desde hace más de 4 siglos.

**Graduación alcohólica:** 13,5% vol.



# BOROLI

Origen: LANGHE, BAROLO,  
Provincia di Cuneo,  
Regione PIEMONTE. Italia.

## BAROLO BOROLI D.O.C.G 2020

El rey de los vinos.

**Varietal: 100% Nebbiolo.**

**Zona de producción: Langhe, Piemonte.**

**Características:** Este vino se presenta con un rojo rubí intenso, brillante y profundo. En nariz ofrece un bouquet complejo, que va desde cerezas en almíbar hasta ciruela madura, con notas de fondo de naranja y un toque balsámico. En boca es redondo y envolvente, con taninos aterciopelados y un final largo que seduce los sentidos, haciendo de cada sorbo una experiencia inolvidable.

**Crianza:** Mínimo !8 meses en Barricas grandes e roble Eslavonia de 40 hl. Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización.

**Maridaje:** Combina a la perfección con distintos platos de la gastronomía italiana. Pastas, quesos, hongos, pescados, etc. Un vino tan refinado y rico en historia puede ser el complemento perfecto para diferentes recetas.

**Guarda:** Excelente vino de guarda, no puede ser comercializado antes de los 4 años de la vendimia.

**Graduación alcohólica: 13,5% vol.**



BOROLI

Origen: LANGHE, BAROLO,  
Provincia di Cuneo,  
Regione PIEMONTE. Italia.



## BAROLO BRUNELLA BOROLI D.O.C.G 2018

**Varietal:** 100% Nebbiolo.

**Zona de producción:** Langhe, Piemonte.

Brunella es un prestigioso cru de Barolo de propiedad exclusiva de la familia Boroli..el viñedo está ubicado en el territorio de Castiglione Falletto, en el extremo occidental de la ladera frente al pueblo. El nombre "Brunella", en el léxico geográfico, es único y designa este lugar desde hace más de 450 años. *El Barolo Brunella representa la máxima expresión de la visión de barolo de Achille Boroli. Es el vino emblema de la bodega.*

**Crianza:** 18 meses de crianza en madera como mínimo, las distintas micro cuvées se ensamblan cuidadosamente y, entre junio y julio, el vino se embotella. Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización.

**Características:** Intensidad y estructura con sabores que recuerdan a frutas rojas, especias, y notas terrazas. Con matices de hongo, pimienta y tabaco. Además de un final persistente. Se destaca por su complejidad aromática y capacidad de envejecimiento.

**Guarda:** Excelente vino de guarda, no puede ser comercializado antes de los 4 años de la vendimia.

**Maridaje:** Platos con sabores de una cierta intensidad, pastas, carnes y quesos

**Graduación alcohólica:** 14% vol.



d'oro italian import d'oro italian import

MADE IN Italy



Origen : VALPOLICELLA,  
Provincia di Verona,  
Regione VENETO. Italia.

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA VIVIANI D.O.C.G 2019

**Varietal:** 75% Corvina Veronese, 25% Rondinella.

**Zona de producción:** Valpolicella, Veneto.

**Características:** Vino tinto con mucho cuerpo. En boca es seco y muestra una estructura y potencia considerables. Color rojo granate oscuro, aromas intensos a frutas rojas maduras y un sabor complejo con notas de especias, chocolate, y un toque de pasas o frutos secos. Su cuerpo es robusto y aterciopelado, con un final largo y persistente.

**Crianza:** 36 meses en barricas grandes. Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización.

**Maridaje:** Carnes rojas, caza, quesos, risottos y acompaña muy bien a comidas con salsas y sabores intensos, incluso chocolate negro.

**Guarda:** El potencial de guarda de un amarone puede ser de 10 a 15 años o incluso más, dependiendo de la calidad de la añada y las condiciones de almacenamiento

**Vinificación:** se seleccionan las mejores uvas para el **appassimento** ( es una técnica de vinificación italiana que consiste en secar las uvas antes de la fermentación para concentrar sus sabores y azúcares.) duración del appassimento 2.5 meses.

**Graduación alcohólica:** 15 % vol.



Azienda agricola  
**Viviani**



Great Wine  
Capitals

GLOBAL NETWORK  
A WORLD OF EXCELLENCE



Origen: : VALPOLICELLA,  
Provincia di Verona,  
Regione VENETO. Italia.

# VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE VIVIANI D.O.C 2020

**Varietal:** Corvina Veronese 75%, Rondinella 25%.

**Zona de producción:** Valpolicella, Veneto.

**Crianza:** La característica distintiva de este vino es el llamado ripasso, un proceso que consiste en refermentar el vino base sobre los orujos del amarone. Durante esta segunda fermentación, el vino adquiere parte de las propiedades propias del amarone, gracias al contacto con las pieles pasificadas. Luego 2 años en barricas medianas y grandes, y 6 meses de botella. Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización.

**Características:** Un vino tinto de cuerpo medio cuyos aromas recuerdan a los del amarone.

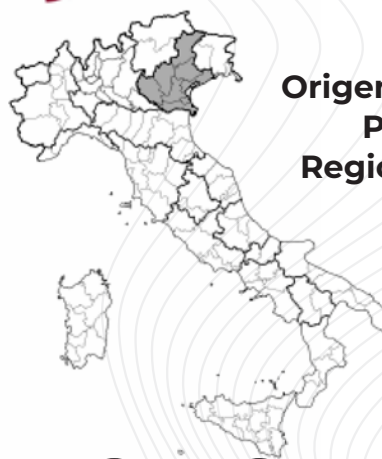
Combina la frescura de un vino tinto tradicional con la estructura, la potencia, y los aromas típicos del amarone.

**Maridaje:** Carnes rojas, caza, quesos, risottos y acompaña muy bien a comidas con salsas y sabores intensos, incluso chocolate negro.

**Guarda:** Ideal de 5 a 6 años.

**Vinificación:** Este vino, se obtiene, mediante la práctica tradicional local de fermentación sobre las lías del amarone.

**Graduación alcohólica:** 14% vol.



Origen: : VALPOLICELLA,  
Provincia di Verona,  
Regione VENETO. Italia.

# VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE VIVIANI D.O.C 2020

**Varietal:** 70% Corvina y 30 % Rondinella  
**Zona de producción:** Valpolicella, Veneto.  
**Crianza:** 18 meses en grandes barricas. Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización.

**Características:** De color oscuro, denso y profundo, en nariz despliega finos aromas de cassis, mora y cereza. Las notas florales le aportan gran elegancia y agradables matices aromáticos, acompañadas por intensos acentos de arándanos y grosellas, en un cuerpo pleno que se va suavizando hacia toques de tabaco y avellana.

**Maridaje:** Marida muy bien con los platos clásicos italianos, pizza, pasta. Además con mariscos y ensaladas gracias a su cuerpo y taninos medianamente ligeros.

**Graduación alcohólica:** 14% vol.



MADE IN **Italy**
**SARTORI**  
DI VERONA


**Great Wine Capitals**  
GLOBAL NETWORK  
A WORLD OF EXCELLENCE

Origen: : VALPOLICELLA,  
Provincia di Verona,  
Regione VENETO. Italia.



# BIANCO VERONESE MARANI SARTORI I.G.T 2024

**Varietal:** 55% Garganega, 20% Chardonnay, 15%  
Incrocio Manzoni, 10% Sauvignon

**Zona de producción:** Este de Verona, Veneto.

**Crianza:** Una parte de la cosecha se deja sobre  
madurar, (proceso similar al appassimento del  
Amarone) para concentrar los aromas y la  
estructura del vino. Luego se mezclan estas uvas  
con uvas frescas para realizar la fermentación y  
maceración. Posteriormente un 50% del mosto se  
deposita en grandes barricas durante 6 meses,  
mientras que el otro 50% permanece por algunas  
meses en vascas sobre sus lias finas (sobre los  
sedimentos de la fermentación). Luego el vino se  
afina en botella, hasta su comercialización.

**Características:** Denominado “ El AMARONE  
BIANCO”. Color amarillo dorado intenso, en nariz  
tiene las fragancias de frutas. Con cáscara amarilla  
y exótica, con una inconfundible nota a miel, en  
boca el vino es equilibrado y armonioso.

**Maridaje:** Ideal para platos cremosos como risottos,  
carnes blancas, pescados y mariscos a la parrilla,  
así como quesos de mediana maduración.

**Graduación alcohólica:** 13,5% vol.



d'oro italian import d'oro italian import

MADE IN **Italy**

  
**SARTORI**  
DI VERONA

  
**Great Wine Capitals**  
GLOBAL NETWORK  
A WORLD OF EXCELLENCE

Origen: : VALPOLICELLA,  
Provincia di Verona,  
Regione VENETO.  
Italia.



# LUGANA LA MUSINA BIANCO SARTORI D.O.C. 2024 COLLEZIONE CRU

**VARIETAL:** 100% Trebbiano di Lugana.

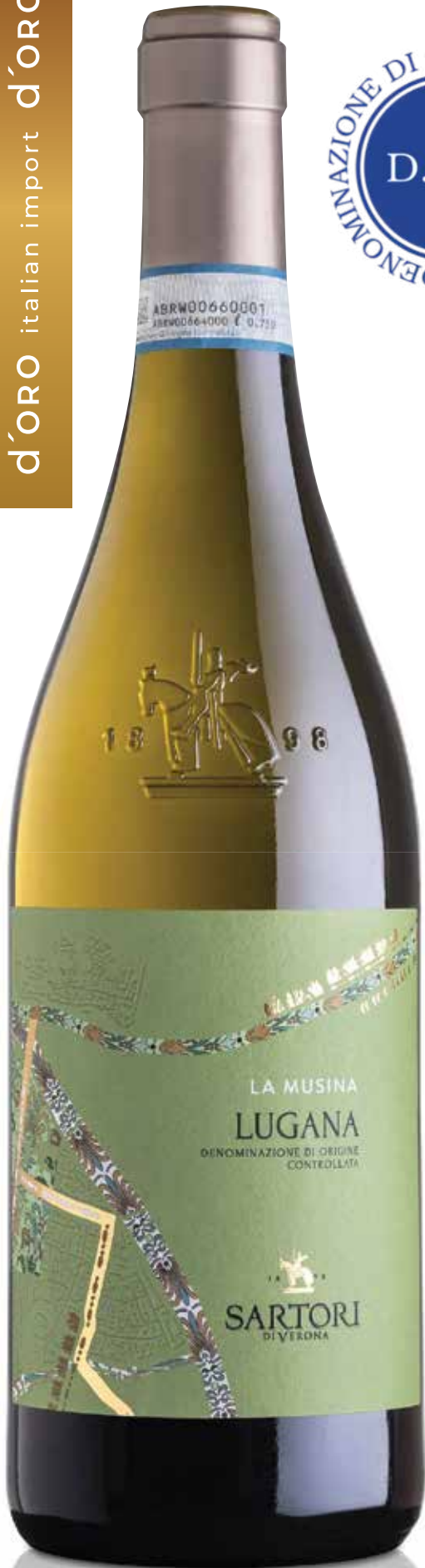
**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Los viñedos están situados en el corazón de la zona del Lugana, en el Sud-Oeste del "Lago di Garda".

**CRIANZA:** Luego de una atenta selección de uvas, sigue un prensado suave y la sucesiva fermentación del mosto a temperatura controlada, el vino madura una parte del tiempo en acero y luego cemento.

**CARACTERÍSTICAS:** Inconfundible color amarillo con ligeros reflejos dorados. En nariz se abre con un sorprendente bouquet, donde aparecen notas de frutas de pulpa blanca y flores de campo. Sabor, en el aladar es fresco, seco, elegante y muy armonico y equilibrado.

**MARIDAJE:** Un óptimo vino para acompañar entradas ligeras, primeros platos, y pescados.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 13 %.





Origen: : VALPOLICELLA,  
Provincia di Verona,  
Regione VENETO.  
Italia.



# FIRA BIANCO SARTORI I.G.T. COLLEZIONE FIRA

**VARIETAL:** Gragnana, Sauvignao Blanc e Traminer.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Los viñedos están posicionados al este de Verona, con un suelo prevalentemente calcareo.

**CRIANZA:** Una breve maceración permite que el vino se enriquezca con aromas intensos, seguido de una fermentación del mosto a temperatura controlada, luego el vino se cría en tanques de acero y cemento.

**CARACTERÍSTICAS:** En nariz presenta notas balsámicas, de tomillo y sambuco, asociado con notas de durazno. blanco. Color, Vino de color amarillo pajiso, con reflejos verdosos. Sabor, En boca se revela rico y sabroso, con fresco sabor a pomelo rosa y un toque final de menta.

**MARIDAJE:** Es un vino versátil y moderno ideal para un aperitivo, acompaña muy bien risotto con pescados, pescados en general.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 12,5 %





Origen: : VALPOLICELLA,  
Provincia di Verona,  
Regione VENETO. Italia.

# REGOLO VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE SARTORI D.O.C 2021

## COLLEZIONE HERITAGE

**Varietal:** 60% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 15% Rondinella.

**Zona de producción:** Viñedos de la Valpolicella, al norte de Verona.

**Crianza:** La característica distintiva de este vino es el llamado ripasso, un proceso que consiste en refermentar el vino base sobre los orujos del amarone. Durante esta segunda fermentación, el vino adquiere parte de las propiedades propias del amarone, gracias al contacto con las pieles pasificadas. Luego de este proceso, pasa 2 años en barricas medianas y grandes, y 6 meses de botella. Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización.

**Características:** Vino de color rojo granate, permume intenso y persistente, sabor seco y aterciopelado, cuerpo robusto, y muy aromático.

**Maridaje:** Ideal para una cocina abundante y sabrosa: pastas con salsas intensas, caza, carnes asadas y quesos estacionados.

**Graduación alcohólica:** 14% vol





Origen: : VALPOLICELLA,  
Provincia di Verona,  
Regione VENETO. Italia.

# “I SALTARI” AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA SARTORI D.O.C.G 2017

**Varietal:** 60% Corvina – 10% Corvinone – 20% Rondinella – 10% Croatina

**Zona de producción:** Valpolicella, Veneto.

**Crianza:** En barricas de madera de diversas capacidades (En barricas de 500 L y de 225L. Luego de una cuidadosa crianza de 48 meses y posterior ensamblaje, el vino adquiere un gran equilibrio y taninos redondos. Luego el vino se afina en botella, hasta su comercialización.

**Vinificación:** se seleccionan las mejores uvas para el appassimento ( es una técnica de vinificación italiana que consiste en secar las uvas antes de la fermentación para concentrar sus sabores y azúcares.) duración del appassimento 2.5 meses.

**Característica:** Color rojo violáceo, perfume especiado, higos secos. Muy buena persistencia al paladar, con taninos elegantes dulces y agradable tono balsámico aterciopelado, muy equilibrado en el retrogusto

**Maridaje:** Ideal con todo tipo de carnes de caza, estofados, carnes rojas y quesos de larga maduración, incluso levemente picantes.

**Graduación alcohólica:** 15,5% vol





Origen: : VALPOLICELLA,  
Provincia di Verona,  
Regione VENETO. Italia.



# AMARONE DELLA VALPOLICELLA PUNTA DI VILLA MAZZI D.O.C.G 2018



**Varietal:** Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara appassite.

**Zona de producción:** Negrar di Valpolicella. Veneto

**Crianza:** de 24 a 30 meses en barricas nuevas de Roble Frances

**Vinificación:** se seleccionan las mejores uvas para el **appassimento** ( es una técnica de vinificación italiana que consiste en secar las uvas antes de la fermentación para concentrar sus sabores y azúcares.) duración del appassimento 2.5 meses.

**Características:** Intensidad aromática y estructura corporea, ofrece notas complejas de fruta madura como cereza negra, ciruelas y pasas. Color rojo rubí intenso, con aromas a mermelada, flores secas, tabaco y chocolate.

**Maridaje:** Platos a base de caza, estofados y guisos, y quesos curados. También es excelente para meditar después de la comida.

**Graduación alcohólica:** 17% vol.



# LACRYMA CHRISTI CAMPO AI ROVI ROSSO LA MURA D.O.C 2022

**VARIETAL:** Piediroso 80% - Aglianico 20 %.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Vesuvio, Boscotrecase, los viñedos se encuentran al pie del volcán Vesuvio.

**CRIANZA:** Las uvas se recogen manualmente en la segunda quincena de Octubre, la fermentación se realiza a una temperatura controlada en tanques de acero inox, el afinamiento del vino se hace en acero inox y un 20 % en barricas de roble Francés por alrededor de 10 meses, luego se envejece en botella por al menos 8 meses.

**CARACTERÍSTICAS:** Color rojo rubí, con reflejos violáceos. En nariz perfumes de frutos del bosque acompañado con especias, el tiempo en botella favorece la evolución de aromas fino y elegantes que recuerdan la orquídea Vesuviana. Sabor estructurado y elegante con un justa acidez, una textura tanina sedosa, y un final con notas que conducen al origen del suelo volcánico.

**MARIDAJE:** Ideal para acompañar quesos fuertes, pastas con salsas intensas, y todo tipo de carne roja.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 13,5 %.

d'oro italian import d'oro italian impo

MADE IN **Italy**



Origen: **VESUVIO**  
Provincia di Napoli,  
Regione **CAMPANIA**.  
Italia.



# LACRYMA CHRISTI ARGANO BIANCO LA MURA D.O.C. 2024

**VARIETAL:** Caprettone 80% - Falanghina 20 %.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Vesuvio, Boscotrecase, los viñedos se encuentran al pie del volcán Vesuvio.

**CRIANZA:** Las uvas se recogen manualmente en la segunda quincena de septiembre, se presan suavemente, fermentación a temperatura controlada en tanques de Acero Inox por seis meses, luego el vino se sigue afinando en botella alrededor de 8 meses.

**CARACTERÍSTICAS:** De color amarillo pajerino con reflejos verdes, muy agradable en nariz con el correr del tiempo la mineralidad del suelo vesuviano hace de patron. Sabor intenso y persistente notas de iodo revelan el origen con una acidez muy equilibrada.

**MARIDAJE:** Ideal para pastas, pescados y en gral para toda comida mediterránea delicada.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 13 %.

MADE IN **Italy**



Origen: MONTALCINO,  
Provincia di Siena,  
Regione TOSCANA.  
Italia.



# SPUMANTE ROSÉ BRUT SASSO DI SOLE

**VARIETAL:** Sangiovese 100 %.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Montalcino Toscana,  
altitud 300 mts.

**CRIANZA:** El mosto se deja macerar con la piel por pocas horas, la fermentación prosigue por 15 días con levaduras autoctonas. Luego el vino viene transferido en autoclave por un periodo de 120 días, donde empieza a resultar espumoso.

**CARACTERÍSTICAS:** De color rosa cerasuolo brillante.

En nariz muy frutado, floral con notas de cereza, frutilla, lichi y arandanos. Sabor avocado, ligero, fresco, y persistente.

**MARIDAJE:** Aperitivo, carnes blancas, quesos de mediano estacionamiento.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 12 %

MADE IN **Italy**



**MADE IN ITALY** representa la experiencia y la tradición de un país que ha desarrollado un know-how reconocido hoy en el mundo, fruto de un proceso que garantiza la calidad.

En la era del riesgo y la incertidumbre, de la desconfianza y la sospecha, la autenticidad se transforma en tendencia.

La elevada calidad de las materias primas, junto a la elaboración artesanal que nace de tradiciones culturales, son la combinación ideal que garantiza productos genuinos, diferentes, únicos, al mejor estilo italiano.



**Nuestra selección de vinos, joyas insustituibles dentro de la enología italiana, representan la perfecta conjunción entre:**

- ★ **Tradición regional profundamente arraigada.**
- ★ **Técnicas de producción exclusivas.**
- ★ **Viabilidad económica con mercados globales de alta gama.**
- ★ **Valor cultural.**
- ★ **Son vitrinas del “Made in Italy” vitícola: no solo productos, sino historias embotelladas que hablan de territorios, pasiones y saberes centenarios.**



**A las órdenes!**

d'ORO italian import d'ORO italian import d'ORO



MADE IN **Italy**

# VINOS ICÓNICOS IMPORTADOS DE ITALIA

**Importadores y Distribuidores  
exclusivos en Argentina  
INEP S.A.**



d'ORO  
DAI 1999 Italian Bar

www.doroitalianbar.com

  @doro.italianbar  +54.911.2222.0998

BUENOS AIRES / MIAMI