

d'ORO

DAI 1999 Italian Bar

IMPORTADOR EXCLUSIVO
DE VINOS ITALIANOS

ITALIAN IMPORT



VINOS ICÓNICOS IMPORTADOS DE ITALIA

Importadores y Distribuidores exclusivos en Argentina D'oro Italian Import

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, contacto directo con productores y acuerdos de exclusividad que realizamos con cada una de las bodegas y productores.

SALUTE!



VINOS ITALIANOS

TOSCANA-MONTALCINO

ROSSO DI MONTALCINO, FATTOI

D.O.C. 2023 Bodega Fattoi, 14,5% Vol

U\$S 49,50

ROSSO DI MONTALCINO, SASSO DI SOLE

D.O.C 2023 Bodega Sasso Di Sole, 14 % Vol

U\$S 51,50

BRUNELLO DI MONTALCINO, FATTOI

D.O.C.G 2020 Bodega Fattoi, 14,5%vol

U\$S 98

BRUNELLO DI MONTALCINO, SASSO DI SOLE

D.O.C.G 2020 Bodega Sasso Di Sole, 14%Vol

U\$S 98,50

BRUNELLO DI MONTALCINO, TORNESI

D.O.C.G 2020 Bodega Tornesi, 15%Vol

U\$S 111

BRUNELLO DI MONTALCINO, TORNESI

D.O.C.G 2019 Bodega Tornesi, 15%Vol

U\$S 170

SPUMANTE ROSE BRUT, SASSO DI SOLE

U\$S 46,50

PIEMONTE-LANGHE

LANGHE NEBBIOLO, BOROLI

D.O.C 2023 Bodega Boroli, 13,5%Vol

U\$S 59,50

LANGHE NEBBIOLO, CASCINA ADELAIDE

D.O.C 2023 Bodega Cascina Adelaide, 13%Vol

U\$S 71,50

BAROLO, CASCINA ADELAIDE CLASSICO

D.O.C.G 2020 Bodega Cascina Adelaide, 14,5%Vol

U\$S 119

BAROLO, 4 VIGNE

D.O.C.G. 2020 Bodega Cascina Adelaide, 14,5%Vol

U\$S 129,50

BAROLO, BOROLI

D.O.C.G. 2020 Bodega Boroli, 14%Vol

U\$S 103

BAROLO, BRUNELLA

D.O.C.G 2018 Bodega Boroli, 14%Vol

U\$S 164

VENETO-VALPOLICELLA

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE, VIVIANI

D.O.C 2020 Bodega Viviani, 14% Vol

U\$S 58

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, VIVIANI

D.O.C 2020 Bodega Viviani, 14% Vol

U\$S 58

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, REGOLO

D.O.C 2021 Bodega Sartori, 14%Vol

U\$S 41

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, VIVIANI

D.O.C.G 2019 Bodega Viviani, 15% Vol

U\$S 103

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, PUNTA DE VILLA

D.O.C.G 2018 Bodega Mazzi, 17%Vol

U\$S 118

BIANCO VERONESE MARANI, IGT 2024 Bodega Sartori, 13,5% Vol

U\$S 34,50

BIANCO FIRA, IGT Bodega Sartori, 12,5% Vol

U\$S 28

BIANCO LUGANA, DOC 2024 Bodega Sartori, 13 % Vol

U\$S 34,50

CAMPANIA-VESUVIO

BIANCO LACRYMA CHRISTI ARGANO, TENUTA LA MURA

D.O.C. 2024 Tenuta La Mura 13% Vol

U\$S 39

LACRYMA CHRISTI ROSSO CAMPO AI ROVI, TENUTA LA MURA

D.O.C. 2022 Tenuta La Mura 13,5% Vol

U\$S 39

VINOS ITALIANOS

POR COPA (CALICE/BY DE GLASS)

LA TOSCANA-MONTALCINO

ROSSO DI MONTALCINO, SASSO DI SOLE
D.O.C. 2023 Bodega Sasso Di Sole, 14% Vol

U\$S 15

BRUNELLO DI MONTALCINO, FATTOI
D.O.C.G 2020 Bodega Fattoi, 14,5%Vol

U\$S 24,50

PIAMONTE-LANGHE

LANGHE NEBBIOLO, BOROLI
D.O.C 2023 Bodega Boroli, 13,5%Vol

U\$S 18

BAROLO, BOROLI
D.O.C 2023 Bodega Boroli, 14%Vol

U\$S 24

VENETO-VALPOLICELLA

BIANCO FIRA, IGT Bodega Sartori, 12,5% Vol
BIANCO LUGANA, DOC 2024 Bodega Sartori, 13% Vol

U\$S 8,50
U\$S 10,50

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, REGOLO
D.O.C 2021 Bodega Sartori, 14%Vol

U\$S 12,50

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, PUNTA DI VILLA
D.O.C.G 2018 Bodega Mazzi, 17%Vol

U\$S 29

CATÁLOGO
DESCRITIVO DE
VINOS ITALIANOS



TIENDA DE
VINOS ITALIANOS

VINOS NACIONALES

MALBEC

Festivo, Monteviejo	\$25.900
Kaikén Ultra, kaiken	\$36.500
Cuvelier de Los Andes, Cuvelier	\$45.900
Dv Catena, Catena zapata	\$52.100
San Pedro, Yacochuya	\$69.400
Luca, Laura Catena	\$68.900
Angelica Zapata, Catena Zapata	\$67.500
Precioso, Finca Ambrosia	\$92.6000
Yacochuya, Yacochuya	\$132.000
Linda Flor, Monteviejo	\$132.600
Malbec Argentino, Catena Zapata	\$145.000
Val de Flores, Rolland	\$175.000

CABERNET FRANC

Durigutti, Durigutti	\$41.000
Viña Unica, Finca Ambrosia	\$56.700
Angelica Zapata, Catena Zapata	\$69.500
La Cayetana, La Cayetana	\$62.900
Gran Cabernet Franc, Pulenta	\$118.000

CABERNET SAUVIGNON

Dv Catena Cab- Mal, Catena Zapata	\$36.700
Kaiken Ultra, Kaiken	\$34.500
Angelica Zapata, Catena Zapata	\$69.500
Precioso, Finca Ambrosia	\$92.600

BLEND

Nicasia, Catena Zapata	\$23.000
Corte Unico, Durigutti	\$42.900
Clos de los Siete, Clos de los Siete	\$40.800
Bressia Profundo, Bressia	\$89.000
Grand Vin 2019, Cuvelier	\$82.500
Grand Vin 2010, Cuvelier	\$118.000
Nicolas Catena, Catena Zapata	\$145.000
Gran Corte, Pulenta	\$119.000
Grand Cru, Finca Ambrosia	\$137.500

SYRAH

Luca, Laura Catena	\$61.500
--------------------	----------

MERLOT

Angelica Zapata, Catena Zapata	\$59.500
Riccitelli, Matias Riccitelli	\$115.000

PINOT NOIR

Serbal, Atamisque	\$27.500
Mariflor, Rolland	\$58.500
Barda, Chacra Patagonica	\$103.000

BONARDA

Nicola Catena, Laura Catena	\$87.000
-----------------------------	----------

ROSADOS

L'Argentin, Diamandes	\$27.500
-----------------------	----------

VINOS NACIONALES

BLANCOS

CHARDONNAY

Serbal, Atamisque	\$25.900
Saint Felicien, Catena Zapata	\$26.900
Kaiken Ultra, Kaiken	\$31.900
Dv, Catena Zapata	\$45.000
Luca, Laura Catena	\$61.500

SAUVIGNON BLANC

Saint Felicien, Catena Zapata	\$ 26.900
Mariflor, Rolland	\$ 52.500

BLEND

Les Fous, Lurton	\$29.500.
------------------	-----------

PROSECCO

D.O.C. Treviso	\$79.000
----------------	----------

ESPUMANTES

Cruzat Premier Rose, Cruzat	\$29.900
Cruzat Cuvee Extra Brut, Cruzat	\$39.900
Cruzat Cuvee Nature, Cruzat	\$39.900
Cruzat Finca La Dama, Cruzat	\$48.900

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot	\$390.000
----------------	-----------

POR COPA

Festivo, Malbec	\$8.900
Luca, Malbec	\$20.900
Kaiken Ultra, Cabernet Sauv.	\$10.300
Clos De Los Siete, Blend	\$10.500
Serbal Chardonnay	\$8.900
Cruzat Premier Rose	\$8.300

BAR & COCKTAILS

TRAGOS CLÁSICOS

APEROL SPRITZ (Aperol, Cinzano Spritz, dash de soda y rodaja de naranja)	\$14.500
CAMPARI TONIC (Campari y agua tónica)	\$14.500
GIN TONIC (Gin, agua tónica y limón)	\$14.600
NEGRONI (Gin, Campari y Vermouth)	\$15.500
VERMOUTH TONIC (Vermouth La Fuerza con agua tónica)	\$14.500
ESPRESSO MARTINI (Vodka, licor de café, shot de espresso y almibar)	\$16.000
OLD FASHIONED (Jim Beam, Bitter Angostura y azúcar)	\$16.800
FERROVIARIO (Fernet, Vermouth y soda)	\$14.500
LEMONCELLO SPRITZ (Limoncello, dash de soda, Cinzano Spritz y rodaja de limón)	\$14.000
PAPER PLANE (Jim Beam, Aperol y Amaro Averna)	\$16.700
TINTO DE VERANO (Vino tinto, almibar, agua tónica y romero)	\$13.000

BAR & COCKTAILS

TRAGOS DE AUTOR

LA RECETA DEL NONNO (Disaronno, Amaro, y Jhonny Walker Black)	\$16.000
VINI D'ORO (Vino Malbec, Vermouth, almíbar de romero y agua tónica)	\$14.700
GINO D'ORO (Gin Tanqueray Sevilla, almíbar de hibiscus y agua tónica)	\$14.700
NEGRONI SILVESTRE (Tanqueray Royale de frutos rojos, Cherry Brandy, Vermouth Rosso, Bitter Angostura y cerezas.)	\$14.000
GENOVA SPRITZ (Absolut pera, Vermouth Blanco y soda).	\$15.000

DESTILADOS

AMARO AVERNA	\$10.000
AMARO DEL CAPO	\$10.000
GRAPPA LUXARDO	\$10.000
SAMBUCA LUXARDO	\$10.500
ABSOLUT VODKA	\$10.000
HAVANA CLUB	\$10.900
JAGGERMEISTER	\$11.000
RON ZACAPA 23 AÑOS	\$23.500
TEQUILA JOSE CUERVO	\$12.500
TEQUILA PATRON	\$22.000
GREY GOOSE VODKA	\$16.000

WHISKY

RED LABEL	\$12.500
JAMESON	\$11.000
BLACK LABEL	\$13.500
DOUBLE BLACK	\$16.200
GOLDEN LABEL	\$27.800
BLUE LABEL	\$52.500
JACK DANIELS	\$19.500
THE GLENLIVET 12 AÑOS	\$21.900
MACALLAN 12 AÑOS	\$39.900

CERVEZA TIRADA

KOLSCH/ SCOTISH/ IPA/ HONEY

Pinta	\$9.500
½ Pinta	\$6.500

NOSOTROS / *About us*

Somos hijos de italianos, que hicimos escuela en Roma entre los años 1989 y 1996. En 1999 nace D'Oro en Buenos Aires, y desde entonces buscamos y cumplimos nuestro principal objetivo: la calidad como diferencial. En 2012 abrimos nuestro primer Caffè Gourmet en Miami, hasta hoy funcionando exitosamente. Ya son dos generaciones las que forman parte de D'Oro, italianos de sangre y de escuela, compartiendo conocimientos con vos.

Celebramos estos 26 años, orgullosos de ser un ícono de la gastronomía italiana en Buenos Aires!

We are the children of Italian parents, who attended school in Rome between 1989 and 1996. D'Oro was founded in Buenos Aires in 1999, and since then we have pursued and achieved our main objective: quality as a differentiator. In 2012, we opened our first Caffè Gourmet in Miami, which continues to operate successfully. Two generations have now joined D'Oro. Italians by blood and by education, sharing knowledge with you.




We celebrate these 26 years, proud to be an icon of Italian gastronomy in Buenos Aires!

d'ORO
DAI 1999 Italian Bar

w w w . d o r o i t a l i a n b a r . c o m

Lunes y domingo de 12 a 17hs.
Martes a sábado de 12 a 00hs.

Estacionamiento sin cargo
en H. YRIGOYEN 739

  @doro.italianbar  +54.911.5051.4059

B U E N O S A I R E S / M I A M I