d´ORO italian import d´ORO italian import d´ORO italian import

MADE IN Italy

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 cuidadea 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.

d´ORO italian import d´ORO italian import d´ORO italian import

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".

d´ORO italian import d´ORO italian import d´ORO italian import

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.

MADE IN Italy



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.

d´ORO italian import d´ORO italian import

MADE IN Italy





SASSO DI SOLE

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

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
D.O.C.G.

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

Caracteristicas:

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.

d´ORO italian import d´ORO italian import

MADE IN Italy



SASSO DI SOLE

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

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA D.O.C.



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

Caracteristiacas:

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.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



SASSO DI SOLE

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 avocato, ligero, fresco, y persistente.

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

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12 %

d´ORO italian import

MADE IN Italy



TASSI

Origen: MONTALCINO, Regione: Toscana, Italia



LA FORTEZZA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2020

VARIETAL: 100% SANGIOVESE

ZONA DE PRODUCCION: Montalcino, Toscana.

CRIANZA: Fermentación con levaduras autóctonas en tinas de madera con maceración durante 20-30 días. Crianza durante 24 meses en barricas de roble de Eslavonia de 15 a 50 hl.

CARACTERISTICAS: En copa, presenta un intenso color rojo rubí con reflejos granates. En nariz, es muy intenso, con notas de fruta madura, especialmente ciruela y cereza, complementadas por un toque especiado muy fino y elegante. En boca, es agradable y refinado

GUARDA: Puede tener un guarda de 15 a 20 años.

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

GRADUACION ALCOHOLICA: 14% Vol.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



TASSI

Origen: MONTALCINO,
Regione:
Toscana, Italia



CONSILIUM ROSSO TOSCANO IGT 2019

VARIETAL: 100% SANGIOVESE

ZONA DE PRODUCCION: Montalcino, Toscana.

CRIANZA: El vino envejece durante 36 meses, repartidos entre depósitos de hormigón (50%) y grandes barricas de roble de Eslavonia (50%). Posteriormente, la mezcla continúa envejeciendo durante otros 12 meses en depósitos de hormigón, antes de ser embotellada.

CARACTERISTICAS: Cuerpo medio, elegante y muy fácil de tomar.

GUARDA: Tiempo optimo entre 7 y 10 años

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

GRADUACION ALCOHOLICA: 13,5% Vol.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



TASSI

Origen: MONTALCINO,
Regione :
Toscana, Italia



ROSSO DI MONTALCINO TASSI DOC 2021

VARIETAL: 100% SANGIOVESE

ZONA DE PRODUCCION: Montalcino, Toscana.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble de Eslavonia de 20 a 50 hectolitros.

CARACTERISTICAS: De sabor afrutado, elegante y brillante, de cuerpo medio, con refinadas notas de cereza roja y frutos del bosque, una frescura vivaz y un sabor muy agradable

GUARDA: Tiempo optimo entre 7 y 10 años.

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

GRADUACION ALCOHOLICA: 14% Vol.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



Origen: MONTALCINO, Regione Bolgheri, Toscana, Italia



SASSICAIA
TENUTA SAN GUIDO
D.O.C 2022

VARIETAL: 88 % Cabernet Sauvignon y 12 % Cabernet Franc

ZONA DE PRODUCCION: dentro de la prestigiosa denominación de origen controlada Bolgheri Sassicaia, La Toscana.

CRIANZA: 23 meses en barricas de roble francés (40% nuevas, el resto de segundo y tercer uso).

CARACTERISTICAS: Es un vino ampliamente aclamado, calificado con 97+ puntos por Robert Parker y 98 puntos por James Suckling.
Aroma a cassis, cerezas, grosellas negras, violetas y un final de hierbas aromáticas. Posee taninos finos y una acidez vibrante que le otorgan un gran potencial de guarda.

GUARDA: Su máximo potencial se encuentra entre los 8 y 12 años.

MARIDAJE: Pastas con sabores profundos como el ragú, quesos de larga maduración o carnes rojas.

GRADUACION ALCOHOLICA: 13,5% vol.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



CASCINADELAIDE

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

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA D.O.C.



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.

d´ORO italian import d´ORO italian import

MADE IN Italy

CASCINADELAIDE



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

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
D.O.C.G.



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.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



CASCINADELAIDE

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.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



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 frio.

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.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



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: Minimo !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.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



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

MADE IN Italy



Azienda agricola ViviaI

Great Wine Capitals
GLOBAL NETWORK

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
D.O.C.G.

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.

d´ORO italian import

MADE IN Italy

Azienda agricola Viviani

Great Wine Capitals GLOBAL NETWORK



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA D.O.C.



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 tipicos 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 practica tradicional local de fermentación sobre las lías del amarone.

Graduación alcohólica: 14% vol.

d´ORO italian import d´ORO italian import

MADE IN Italy

Azienda agricola Viviani

Great Wine Capitals
GLOBAL NETWORK



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

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA D.O.C.



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 clasicos italianos, pizza, pasta. Ademas con mariscos y ensaladas gracias a su cuerpo y taninos medianamente ligeros.

Graduación alcohólica: 14% vol.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



SARTORI DI VERONA

Great Wine Capitals GLOBAL NETWORK

I.G.T. INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

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

MADE IN Italy

SARTORI DI VERONA

Great Wine Capitals
GLOBAL NETWORK



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

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA D.O.C.



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 sorpendente bouquet, donde aparecen notas de frutas de pulpa blanca y flores de campo.
Sabor, en el aladar es freco, seco, elegante y muy armonico y equilibrado.

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

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13 %.

d´ORO italian import

MADE IN Italy

SARTORI DI VERONA

Great Wine Capitals
GLOBAL NETWORK



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

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA I.G.T.



FIRA BIANCO SARTORI I.G.T.

COLLEZIONE FIRA

VARIETAL: Gragnana, Sauvignaon 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 apertivo, acompaña muy bien risotto con pescados, pescados en general.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5 %

d´ORO italian import

MADE IN Italy

SARTORI DI VERONA

Great Wine Capitals GLOBAL NETWORK



D.O.C. DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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 aromatico.

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

Graduación alcohólica: 14% vol

d´ORO italian import d´ORO italian import

MADE IN Italy



Mazzi
ROBERTO MAZZI E FIGLI

Great Wine Capitals
GLOBAL NETWORK

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

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
D.O.C.G.



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 corposa, 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.

d´ORO italian import

MADE IN Italy

Mazzi
ROBERTO MAZZI E FIGLI

Great Wine Capitals
GLOBAL NETWORK



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

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
D.O.C.



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE SANPERETTO
DOC 2020

VARIETAL: 65% CORVINA, 20%RONDINELLA, 10% MOLINARA Y 5%CORVINONE.

ZONA DE PRODUCCION: Negrar Valpolicella, Veneto.

CRIANZA: Envejece durante aproximadamente 12 meses en barricas medianas de roble y 3 meses adicionales en botella.

CARACTERISTICAS: Presenta un intenso color rojo rubí. En nariz destacan aromas a cereza, violeta y pimienta. En boca es redondo y fresco, con taninos sedosos y un característico y sutil final amargo derivado de los suelos calcáreos.

GUARDA: De 5 a 8 años.

MARIDAJE: Carnes rojas.

GRADUACION ALCOHOLICA: 13,5% Vol.

d´ORO italian import

MADE IN Italy

TENUTA LA MURA



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



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

VARIETAL: Piedirosso 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 ajusta 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

MADE IN Italy

TENUTA LA MURA



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

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA D.O.C.



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 prensan 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 %.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



FELLINE

Origen: Manduria, Puglia.Italia.



GIRAVOLTA PRIMITIVO DI MANDURIA

D.O.P 2022

VARIETAL: 100% Primitivo.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Manduria, Puglia.

CRIANZA: 9 meses en barricas de roble francés.

CARACTERÍSTICAS: Vino intenso y frutado, con elegantes notas de cereza negra madura.

GUARDA: Tiempo optimo entre 4 y 6 años.

MARIDAJE: Ideal para carnes, ragu, quesos azules.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14,5 % Vol.

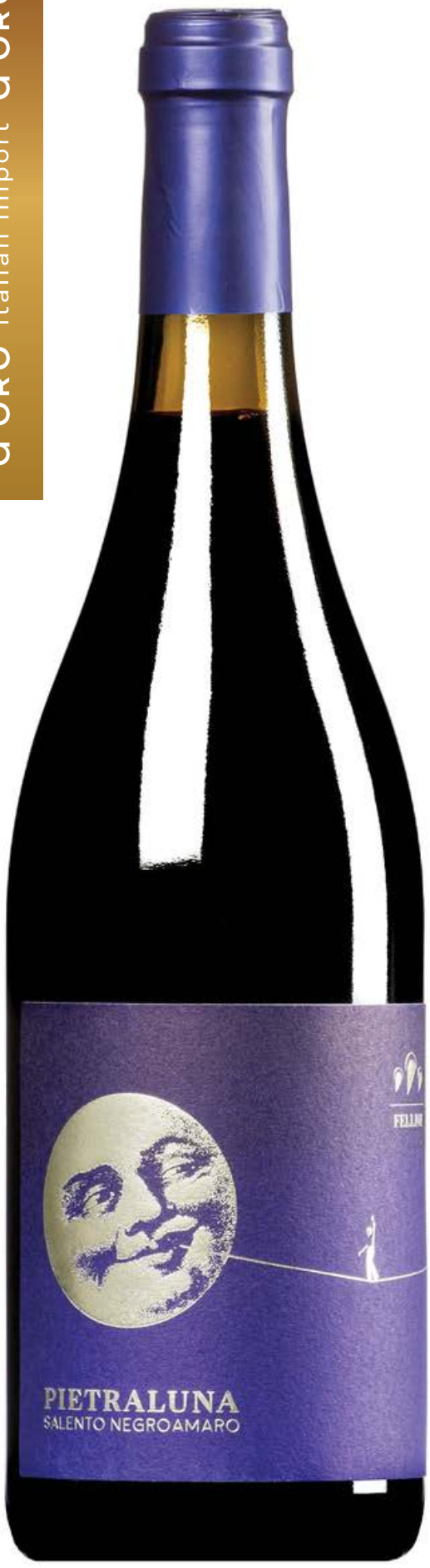
d´ORO italian import

MADE IN Italy



FELLINE

Origen: Manduria, Puglia.Italia.



PIETRALUNA SALENTO NEGROAMARO

I.G.P 2021

VARIETAL: 100% Negroamaro.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Manduria, Puglia.

CRIANZA: Tanques de acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS: Color rojo rubi, aromas a moras maduras, cerezas negras y especias. Jugoso, frutado, suave y muy equilibrado.

GUARDA: Tiempo optimo entre 4 y 6 años.

MARIDAJE: Pastas con amplia variedad, carnes o quesos maduros.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13 % Vol.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



FELLINE

Origen: Manduria, Puglia.Italia.



POLIGNANO PUGLIA ROSATO

I.G.P 2020

VARIETAL: 60% susumaniello, 30% negroamaro, 10% primitivo.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Manduria, Puglia.

CRIANZA: En tanques de acero.

CARACTERISTICAS: Es un vino fresco y floral, con delicadas notas tropicales que aportan vivacidad y equilibrio.

GUARDA: Es un vino joven, se recomienda beber antes de los dos años de su vendimia para disfrutar al máximo de su vivacidad, aromas y acidez.

MARIDAJE: Aperitivos, pescados o pastas con mariscos.

GRADUACION ALCOHOLICA: 13% Vol.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



FELLINE

Origen: Manduria, Puglia.Italia.



ZINFANDEL PRIMITIVO DI MANDURIA

D.O.P 2020

VARIETAL: Zinfandel Californiano (Primitivo)

ZONA DE PRODUCCION: Manduria, Puglia.

CRIANZA: 6 meses en barricas de roble francés y americano.

CARACTERISTICAS: Especiado, con notas de pimienta y regaliz

GUARDA: Tiempo optimo entre 4 y 7 años.

MARIDAJE: Ideal para carnes, ragú, verduras asadas, quesos azules.

GRADUACION ALCOHOLICA: 14,5% Vol.

d´ORO italian import

MADE IN Italy



FRANTOIO DI MONTALCINO

Origen: MONTALCINO, Regione TOSCANA. Italia.



BLU ITALIANO ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

100% ITALIANO

VARIEDAD: Blend

CARACTERISTICAS: Limpio y brillante, obtenido mediante filtración. Dorado con reflejos verdes. De aroma intenso y fresco, con marcadas notas herbáceas de alcaucil y almendra amarga. Amargor equilibrado y final limpio que recuerda a una clásica bruschetta toscana.

CONSERVACIÓN: depósitos de acero inoxidable en ausencia de oxígeno

MARIDAJE: Ideal para verduras, hongos, legumbres, carnes a la parrilla y sopas.

ENVASADO: botella Century con tapón irrellenable 0,50 L / 0,25 L

d´ORO italian import d´ORO italian import d´ORO



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.

d´ORO italian import d´ORO italian import d´O

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.doroitalinabar.com

@doro.italianbar +54.911.2222.0998

BUENOS AIRES / MIAMI