

VI PROPONIAMO UNA SELEZIONE DEI
MIGLIORI VINI DELLA CALABRIA E
DELLA VALLE D'AOSTA.

DURANTE IL VOLO, SARETE ASSISTITI
NELLA DEGUSTAZIONE DAL PERSONALE
RESPONSABILE DI CABINA FORMATO DALL'**AIS**
- **ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER**.

AIS È MEMBRO DELLA **WORLDWIDE
SOMMELIER ASSOCIATION** - L'ASSOCIAZIONE
DEI SOMMELIER NEL MONDO CHE CON 40
PAESI ADERENTI, È IL PIÙ GRANDE CONSENSO
MONDIALE DI SOMMELLERIE

CALABRIA



D.O.C.

- 1 Bivongi
- 2 Cirò
- 3 Donnici
- 4 Greco di Bianco
- 5 Lamezia
- 6 Melissa
- 7 Pollino
- 8 Sant'Anna di Isola Caporizzuto
- 9 San Vito di Luzzi
- 10 Savuto
- 11 Scavigna
- 12 Verdicaro

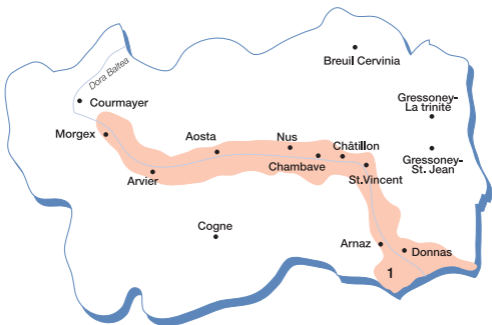
I Vini della Calabria

LA TRADIZIONE VITIVINICOLA DELLA CALABRIA AFFONDA LE PROPRIE RADICI NELLA CIVILTÀ DELLA MAGNA GRECIA. LE CARATTERISTICHE DELLA REGIONE SONO IL NOTEVOLISSIMO SVILUPPO COSTIERO E LA NATURA SOSTANZIALMENTE MONTUOSA. QUANTO ALLA VITE, IL SUO POSIZIONAMENTO RIGUARDA TRE ZONE: IL MASSICCIO DEL POLLINO, LA SILA E L'ASPROMONTE.

PUR CON LE NOTEVOLI DIFFERENZE CLIMATICHE, IL VIGNETO CALABRESE SI PRESENTA ABBASTANZA OMOGENEO CON UNA PREVALENZA DI VITIGNI A BACCA ROSSA. TRA QUESTI PREVALE IL GAGLIOPPO CHE CREA VINI ROSSI DI GRANDE PERSONALITÀ E A SEGUIRE, IL NERELLO ED IL GRECO NERO. TRA I BIANCHI PRIMEGGIA IL GRECO BIANCO, UN'UVA CHE TANTA PARTE HA AVUTO NELLA STORIA DEL VINO, DALL'ETÀ GRECA A QUELLA MODERNA.

LA CIVILTÀ CONTADINA DI QUESTA REGIONE HA IL MERITO DI AVER ACCUMULATO, NEI SECOLI, UN PATRIMONIO DI CONOSCENZE ENOLOGICHE DI INCALCOLABILE VALORE. LA CONSEGUENZA DI CIÒ È CHE I VINI CALABRESI SONO MOLTI E DIVERSIFICATI PER LE VARIE COMBINAZIONI DI VITIGNI, AMBIENTI, TECNICHE DI VINIFICAZIONE. TRA QUELLI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA È DA EVIDENZIARE IL CIRÒ, UN VINO ANTICO CHE SEMBRA FOSSE OFFERTO COME PREMIO AI VINCITORI DELLE OLIMPIADI E CHE PRENDE IL NOME DALLA TERRA DOVE SORGEVA UN TEMPIO DEDICATO A BACCO.

VALLE D'AOSTA



D.O.C.

1 Valle d'Aosta

I Vini della Valle d'Aosta

LE TRADIZIONI VITICOLE DELLA VALLE D'AOSTA AFFONDANO RADICI PROFONDE NELLA STORIA E RISALGONO CON CERTEZZA AD ALMENO DUEMILA ANNI FA: ALCUNI SCRITTORI LATINI, TRA I QUALI GIULIO CESARE E PLINIO NELLA "NATURALIS HISTORIA", TESTIMONIANO L'ESISTENZA DI UNA FLORIDA ATTIVITÀ VITICOLA DURANTE IL DOMINIO DEI ROMANI.

LE UVE AUTOCTONE VALDOSTANE OFFRONO DEI VINI UNICI, PARTICOLARI, NON STANDARDIZZATI, CAPACI DI EMOZIONARE E DI TRASPORTARCI IMMEDIATAMENTE IN UN MERAVIGLIOSO PAESAGGIO ALPINO: RITROVIAMO IN QUESTI VINI I PROFUMI DEL FIENO DI MONTAGNA, DEI FIORI E DELLE ERBE AROMATICHE DEI PASCOLI. LA PARTICOLARE FRESCHEZZA CI RIMANDA ALLE BASSE TEMPERATURE DEL LUNGO PERIODO INVERNALE; IL FINALE AMAROGLIOLO CI RICORDA LA FATICA ED IL DURO LAVORO DEI VITICOLTORI; LA SCARSA LONGEVITÀ DI QUESTI VINI CI RACCONTA DELLA BREVITÀ DELLA STAGIONE ESTIVA.

SOLAMENTE IN QUESTA REGIONE, VENGONO COLTIVATI VITIGNI COME PRIÈ BLANC, PETIT ARVINE, PETIT ROUGE, MAYOLET, CORNALIN, FUMINE E VIEN DE NUS.



GRECO- STATTI

ZONA DI PRODUZIONE

LAMETIA TERME

UVE

GRECO BIANCO IN PUREZZA

ANNO

2010

MATURAZIONE

5 MESI IN ACCIAIO CON
AFFINAMENTO SUI LIEVITI, POI 2 MESI
IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

GIALLO ORO CON RIFLESSI BRILLANTI.
PROFUMI DI FRUTTA E SPEZIE BEN
AMALGAMATI, CON NOTE ERBACEE
E SENSAZIONI DI MANDORLE, FIORI
BIANCHI E LEGGERA TOSTATURA. AL
PALATO È ROTONDO E MORBIDO, MA
SAPIDO CON FINALE DI MANDORLA
TOSTATA

GRADAZIONE

13°

ABBINAMENTO

OTTIMO CON FRUTTI DI MARE, PESCI
AL FORNO E ARROSTITI



VALLÉE D'AOSTE

Denominazione di Origine Controllata

BLANC
DE MORGEX
ET DE LA SALLE

2006



Mise en bouteille par
COOP. d'ET. MORGEX ET DE LA SALLE
Soc. Coop. a r.l. Morgex, Italia

0,750 e L 100 11,00% vol.

**BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE
VALLE D'AOSTA DOC-
CAVE DU VIN BLANC DE MORGEX ET
DE LA SALLE**

ZONA DI PRODUZIONE
MORGEX

UVE
PRIÈ BLANC IN PUREZZA

ANNO
2010

MATURAZIONE
IN ACCIAIO A TEMPERATURA
CONTROLLATA CON L'IMPIEGO DI
LIEVITI SELEZIONATI

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
GIALLO PAGLIERINO TENDENTE AL
VERDE. AL NASO RILASCIAM LEGGERE
SENSAZIONI DI ERBE DI MONTAGNA
ED UN LEGGERO SENTORE DI SALVIA.
IN BOCCA SI EVIDENZIA UNA MELA
RENETTA ABBASTANZA NETTA ED
UN PIACEVOLE RETROGUSTO DI
MANDORLO

GRADAZIONE
11,5°

ABBINAMENTO
OTTIMO COME APERITIVO, CON
PIATTI DI PESCE E CARNE BIANCA
CRUDA



**CIRO' CLASSICO SUPERIORE RISERVA
VOLVITO- CAPARRA E SICILIANI**

ZONA DI PRODUZIONE
CIRÒ MARINA (CROTONE)

UVE
GAGLIOPPO IN PUREZZA

ANNO
2007 E 2008

MATURAZIONE
8 MESI IN PICCOLE BOTTI DI LEGNO

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
DAL COLORE ROSSO RUBINO, È
INTENSAMENTE VINOSO CON
PROFUMI SPEZIATI PERSISTENTI.
IN BOCCA RISULTA CALDO ED
ARMONICO

GRADAZIONE
14°

ABBINAMENTO
PERFETTO CON SALUMI, ARROSTI,
BRASATI E SELVAGGINA



Caparra e Siciliani



Caparra e Siciliani

MASTROGIURATO

Calabria
Indicazione Geografica Tipica
Rosso

**MASTRO GIURATO VAL DI NETO
ROSSO- CAPARRA & SICILIANI**

ZONA DI PRODUZIONE
CIRÒ MARINA (CROTONE)

UVE
GAGLIOPPO E GRECO NERO

ANNO
2007

MATURAZIONE
8 MESI IN PICCOLE BOTTI DI LEGNO

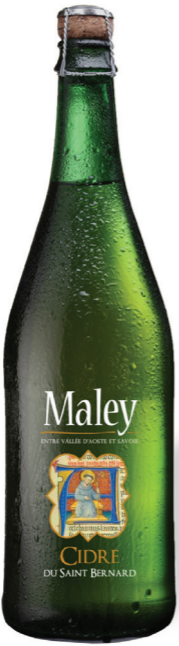
**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

DAL COLORE DENSO, CON ACCENNI
DI GRANATO, SU FONDO CHE TENDE
ALL'ARANCIONE. DELICATO PROFUMO
DI LAMPONE, DI FRUTTI PICCOLI A
BACCA NERA.

IL SAPORE È MORBIDO PERCHÉ
L'AFFINAMENTO IN LEGNO, HA
CONTRIBUITO AD ATTENUARE I
TANNINI CHE RISULTANO COSÌ,
GRADEVOLI ED ELEGANTI

GRADAZIONE
14°

ABBINAMENTO
OTTIMO CON CARNE ROSSA E
CACCIAGIONE



Maley

ENTRE VALLEE D'AOSTE ET SAVOIE



CIDRE
DU SAINT BERNARD

CIDRE DU SAINT BERNARD METODO ANCESTRALE- MALEY

CON QUESTO SIDRO VI ABBIAMO VOLUTO REGALARE L'EMOZIONE DI DEGUSTARE UN'ANTICA BEVANDA CHE PER SECOLI È STATA PRESENTE SULLE TAVOLE IN TANTI VILLAGGI ALPINI NELLA VALLE D'AOSTA.

QUESTO PROGETTO INNOVATIVO NASCE DALLA PASSIONE PER L'EFFERVESCENZA IN TUTTE LE SUE FORME, DALL'AMORE PER I PAESAGGI ALPINI, DAL RISPETTO PER LA BIODIVERSITÀ CUSTODITA DA GENERAZIONI DI AGRICOLTORI GIARDINIERI DELLE ALPI.

I FRUTTETI IMPIEGATI PER LA COLTIVAZIONE DELLE MELE HANNO UN'ETÀ MEDIA SUPERIORE AD UN SECOLO E SUI MELETI VALDOSTANI NON VIENE EFFETTUATO ALCUN TRATTAMENTO CHIMICO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

DAL COLORE GIALLO ORO, QUESTO SIDRO SI CARATTERIZZA AL NASO PER DELLE FRESCHE NOTE DI AGRUMI E MELA VERDE. IN BOCCA HA UNA GRANDE MORBIDEZZA E RILASCIATA UNA BELLISSIMA MINERALITÀ ACCOMPAGNATA DA DOLCI SENSAZIONI DI PERA

Aperitivi e Liquori

ANALCOLICI

BIRRE SELEZIONATE

GRAPPA FRANCOLI IN BARRIQUE

AMARO AVERNA

CHIVAS REGAL

REMY MARTIN

LIMONCELLO VILLA MASSA

“OPERA” AMARETTO BIANCO BELTION-
MERA

L'angolo delle bevande Italiane

CEDRATA - TASSONI

CHINOTTO - NERI

GASSOSA - NERI

LATTE DI MANDORLA - BELTION-MERA

LE CARTE DEI VINI DI ALITALIA SONO
STUDIATE IN COLLABORAZIONE CON AIS.

CREATA NEL 1965, L' AIS È UNA DELLE PIÙ
AUTOREVOLI VOCI CHE PROMUOVONO
IN ITALIA E NEL MONDO LA "CULTURA"
DEL VINO. TESTIMONI DI QUESTA
CULTURA E TRAMITE TRA PRODUTTORE
E CONSUMATORE, SONO I SOMMELIER,
CHE AIS HA CONTRIBUITO A RENDERE
AMBASCIATORI CONSAPEVOLI
DELL' ECCELLENZA VINICOLA
ED ENOLOGICA DEL MADE IN ITALY
NEL MONDO.

*Wines from Calabria and
Valle d'Aosta:*

The scent is excellence

WE OFFER YOU A SELECTION OF THE
BEST WINES FROM CALABRIA
AND FROM VALLE D'AOSTA.

SHOULD YOU NEED ANY ASSISTANCE
DURING THE FLIGHT, OUR FLIGHT
ATTENDANTS, TRAINED BY THE **ITALIAN
ASSOCIATION OF SOMMELIER (AIS)**,
WILL BE HAPPY TO HELP YOU.

AIS IS MEMBER OF THE **WORLDWIDE
SOMMELIER ASSOCIATION** -
THE WORLD SOMMELIER ASSOCIATION
THAT, THROUGH THE MEMBERSHIP OF 40
COUNTRIES, IS THE WORLD LARGEST
SYMPOSIUM OF SOMMELLERIE

Alitalia

CALABRIA



D.O.C.

- 1 Bivongi
- 2 Cirò
- 3 Donnici
- 4 Greco di Bianco
- 5 Lamezia
- 6 Melissa
- 7 Pollino
- 8 Sant'Anna di Isola Caporizzuto
- 9 San Vito di Luzzi
- 10 Savuto
- 11 Scavigna
- 12 Verdicaro

The wines of Calabria

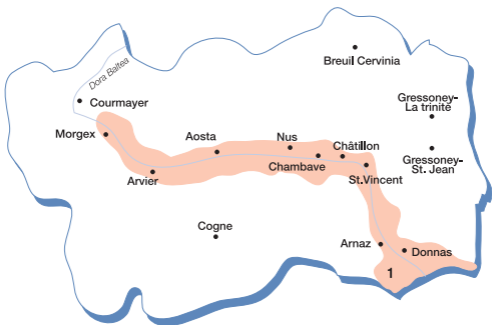
THE WINE-GROWING TRADITION IN CALABRIA HAS ITS ROOTS IN THE CIVILISATION OF MAGNA GRECIA. THE PARTICULAR FEATURES OF THE REGION ARE ITS MARKED COASTAL DEVELOPMENT AND ITS LARGELY MOUNTAINOUS TERRAIN. AS FOR THE VINES, THEY ARE LOCATED IN THREE AREAS: THE MASSIF OF POLLINO, SILA AND ASPROMONTE.

ALTHOUGH THERE ARE CONSIDERABLE CLIMATIC DIFFERENCES, CALABRIAN VINEYARDS ARE FAIRLY SIMILAR WITH A PREVALENCE OF RED GRAPE VARIETIES. THE MAIN ONE OF THESE IS THE GAGLIOPPO VARIETY WHICH PRODUCES RED WINES WITH A DISTINCTIVE FLAVOUR, AND THEN NERELLO AND GRECO NERO. AMONG THE WHITE GRAPE VARIETIES, THE LEADER IS GRECO BIANCO, A GRAPE WHICH HAS HAD A SIGNIFICANT ROLE IN THE HISTORY OF WINE SINCE THE TIMES OF ANCIENT GREECE TO THE MODERN DAY.

THE AGRICULTURAL WAY OF LIFE OF THIS REGION HAS THANKFULLY ACCUMULATED OVER THE CENTURIES A WEALTH OF WINE-MAKING KNOW-HOW OF INESTIMABLE VALUE.

THE RESULT IS THAT CALABRIAN WINES ARE NUMEROUS AND VARIED DUE TO THE ENDLESS COMBINATIONS OF VINES, ENVIRONMENTS, AND WINE-MAKING TECHNIQUES. AMONG THOSE OF DOC (CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN) STATUS IS CIRÒ, AN ANCIENT WINE WHICH IT SEEMS WAS OFFERED AS A PRIZE TO OLYMPIC WINNERS AND TAKES ITS NAME FROM THE AREA WHERE THERE WAS A TEMPLE DEDICATED TO BACCHUS.

VALLE D'AOSTA



D.O.C.

1 Valle d'Aosta

The wines of Valle d'Aosta

THE ROOTS OF THE WINE-MAKING TRADITIONS IN VALLE D'AOSTA GO BACK IN TIME, CERTAINLY TO AT LEAST TWO THOUSAND YEARS AGO: SOME ROMAN WRITERS, INCLUDING JULIUS CAESAR AND PLINY IN HIS "NATURALIS HISTORIA", BEAR WITNESS TO THE EXISTENCE OF A LIVELY WINE TRADE DURING THE ROMAN PERIOD. THE LOCAL GRAPES OF VALLE D'AOSTA PROVIDE UNIQUE AND PARTICULAR WINES WHICH ARE NOT EASILY CATEGORISED AND WHICH CAN STIMULATE AND TRANSPORT US TO A WONDERFUL ALPINE SETTING: THESE WINES BRING TO OUR MINDS THE FRAGRANCE OF MOUNTAIN HAY AND OF THE FLOWERS AND HERBS OF THE MEADOWS. THEIR DISTINCTIVE CRISP FLAVOUR IS A REMINDER OF THE LOW TEMPERATURES THROUGHOUT THE LONG WINTER PERIOD, WHILE THE BITTER FINISH REMINDS US OF THE HARD WORK AND COMMITMENT OF THE WINEMAKERS; THE SHORT LIFE OF THESE WINES REFLECTS THE BRIEF SUMMER SEASON.

EXCLUSIVE TO THIS REGION ARE GRAPES SUCH AS PRIÈ BLANC, PETIT ARVINE, PETIT ROUGE, MAYOLET, CORNALIN, FUMINE AND VIEN DE NUS.



GRECO- STATTI

PRODUCTION AREA

LAMETIA TERME

GRAPE VARIETY

GRECO BIANCO 100%

YEAR

2010

MATURATION

FIVE MONTHS IN STEEL WITH SKIN CONTACT, THEN 2 MONTHS IN BOTTLE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

GOLDEN YELLOW COLOUR , WITH BRILLIANT HIGHLIGHTS. THE AROMAS ARE WELL-AMALGAMATED WITH FRUITY AND SPICY NOTES, WITH HERBACEOUS TONES AND SUGGESTIONS OF ALMONDS, WHITE FLOWERS AND TOASTY HINTS. ON THE PALATE IS SOFT AND ROUNDED, BUT WITH TANGY FRUIT AND A FINISH OF ROASTED ALMONDS

ALCOHOL CONTENT

13°

SERVING SUGGESTIONS

GREAT WITH SEAFOOD AND BAKED OR ROAST FISH



VALLÉE D'AOSTE
Denominazione di Origine Controllata
BLANC
DE MORGEX
ET DE LA SALLE
2006

Mis en bouteille par
COOP. DU VIN BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE
Soc. Coop. a r.l. Morgex, Italia

0,750 e L 11,00% vol.

**BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE
VALLE D'AOSTA DOC -
CAVE DU VIN BLANC DE MORGEX ET
DE LA SALLE**

PRODUCTION AREA
MORGEX

GRAPE VARIETY
PRIÈ BLANC 100%

YEAR
2010

MATURATION
IN STEEL AT CONTROLLED
TEMPERATURES WITH THE USE OF
SELECTED YEASTS

**ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS**
STRAW YELLOW COLOUR WITH
GREEN REFLECTIONS. THE NOSE
RELEASES LIGHT SENSATIONS OF
MOUNTAIN HERBS AND A HINT OF
SAGE. IN THE PALATE IT SHOWS A
FAIRLY SHARP RENNET APPLE AND A
PLEASANT AFTERTASTE OF ALMOND

ALCOHOL CONTENT
11,5°

SERVING SUGGESTIONS
GREAT WITH APPETIZERS, FISH DISHES
AND RAW WHITE MEAT



Caparra & Siciliani



Caparra & Siciliani

VOLVITO

CIRO ROSSO CLASSICO SUPERIORE
Denominazione di Origine Controllata

**CIRO' CLASSICO SUPERIORE RISERVA
VOLVITO- CAPARRA E SICILIANI**

PRODUCTION AREA
CIRÒ MARINA (CROTONE)

GRAPE VARIETY
GAGLIOPPO 100%

YEAR
2007 AND 2008

MATURATION
8 MONTHS IN SMALL WOOD STROKES

**ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS**
RUBY RED COLOR, IS INTENSELY WINY
WITH PERSISTENT SPICY AROMAS.
WARM AND HARMONIOUS IN THE
MOUTH

ALCOHOL CONTENT
14°

SERVING SUGGESTIONS
PERFECT WITH COLD MEATS, ROASTS,
BRAISED MEATS AND GAME



Caparra e Siciliani



Caparra e Siciliani

MASTROGIURATO

Calabria

Indicazione Geografica Tipica

Rosso

**MASTRO GIURATO VAL DI NETO
ROSSO- CAPARRA & SICILIANI**

PRODUCTION AREA
CIRÒ MARINA (CROTONE)

GRAPE VARIETY
GAGLIOPPO AND GRECO NERO

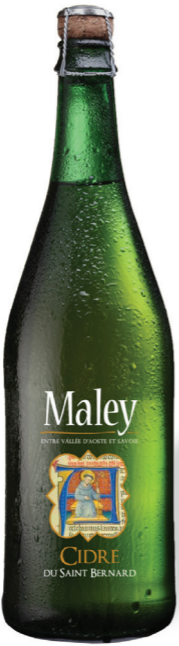
YEAR
2007

MATURATION
8 MONTHS IN SMALL WOOD STROKES

**ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS**
DENSE COLOR, WITH HINTS OF
GARNET, WHICH TENDS TO ORANGE
IN THE BACKGROUND. DELICATE
AROMA OF RASPBERRY AND SMALL
BLACK BERRY FRUIT.
THE TASTE IS SOFT BECAUSE THE
WOOD AGING , HAS HELPED TO
ALLEVIATE THE TANNINS THAT ARE
NOW NICE AND ELEGANT

ALCOHOL CONTENT
14°

SERVING SUGGESTIONS
DELICIOUS WITH RED MEAT AND
GAME



Maley

ENTRE VALLEE D'AOSTE ET SAVOIE



CIDRE
DU SAINT BERNARD

CIDRE DU SAINT BERNARD “ANCIENT METHOD” - MALEY

BY PROVIDING THIS CIDER WE WISH TO OFFER YOU THE EXPERIENCE OF TASTING A TRADITIONAL DRINK WHICH HAS BEEN PRESENT FOR CENTURIES ON TABLES IN NUMEROUS ALPINE VILLAGES IN VALLE D'AOSTA.

THIS INNOVATIVE PROJECT IS THE RESULT OF PASSION FOR EFFERVESCENT DRINKS IN ALL THEIR FORMS, LOVE FOR THE ALPINE COUNTRYSIDE, AND RESPECT FOR THE BIODIVERSITY WHICH HAS BEEN SAFEGUARDED FOR GENERATIONS BY THE SMALLHOLDING FARMERS OF THE ALPS.

THE ORCHARDS USED TO GROW THE APPLES ARE, ON AVERAGE, OVER A CENTURY OLD AND NO CHEMICAL TREATMENT IS APPLIED TO APPLE ORCHARDS IN VALLE D'OSTA.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ENDOWED WITH A GOLDEN YELLOW HUE, THIS CIDER OFFERS A FRESH FRAGRANCE OF CITRUS FRUITS AND GREEN APPLE. IT IS VERY SOFT ON THE PALATE AND RELEASES A WONDERFUL MINERALLY QUALITY ACCOMPANIED BY SWEET PEAR UNDERTONES

Aperitif and Spirits

SOFT DRINKS

SELECTED BEERS

GRAPPA FRANCOLI IN BARRIQUE

AMARO AVERNA

CHIVAS REGAL

REMY MARTIN

LIMONCELLO VILLA MASSA

“OPERA” AMARETTO BIANCO BELTION-
MERAH

The Italian drinks corner

CEDRATA - TASSONI

CHINOTTO - NERI

GASSOSA - NERI

LATTE DI MANDORLA - BELTION-MERAH

ALITALIA'S WINE LISTS WERE PUT TOGETHER IN COLLABORATION WITH AIS.

FOUNDED IN 1965, AIS IS ONE OF THE MOST AUTHORITATIVE VOICES THAT PROMOTE THE WINE "CULTURE" IN ITALY AND THROUGHOUT THE WORLD. THE SOMMELIERS ARE THE WITNESSES OF THIS CULTURE AND THE LIAISON BETWEEN PRODUCER AND CONSUMER. AIS HAS CONTRIBUTED TO MAKING SOMMELIERS THE CONSCIOUS AMBASSADORS OF THE "MADE IN ITALY" VINE-GROWING AND ENOLOGICAL EXCELLENCE IN THE WORLD.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI SULLA
CARTA DEI VINI ALITALIA E SU QUELLI
A DENOMINAZIONE CONTROLLATA
DI OGNI REGIONE D'ITALIA POTETE
CONSULTARE I SITI:

FOR FURTHER INFORMATION ABOUT
ALITALIA'S WINE LIST, AS WELL AS ALL
REGIONAL DOC WINES IN ITALY, PLEASE
ACCESS THE FOLLOWING WEBSITES:

WWW.ALITALIA.COM

WWW.SOMMELIER.IT

NOV-DEC 2011

JAN 2012

AZ604-605-608-609-610-611-614
615-620-621-628-629-630-631-636
637-642-643-650-651-844-845