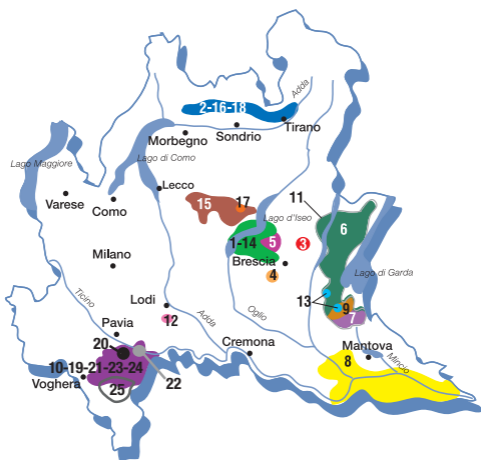


VI PROPONIAMO UNA SELEZIONE DEI
MIGLIORI VINI DELLA LOMBARDIA E
DELL'UMBRIA

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

LOMBARDIA



D.O.C.G.

- 1 Franciacorta
- 2 Valtellina Superiore
- 17 Scanzo o Moscato di Scanzo
- 18 Sforzato di Valtellina o Sfursat
- 19 Oltrepò Pavese Metodo Classico

D.O.C.

- 3 Botticino
- 4 Capriano del Colle
- 5 Cellatica
- 6 Garda Classico o Garda
- 7 Garda Colli Mantovani
- 8 Lambrusco Mantovano
- 9 Lugana
- 10 Oltrepò Pavese
- 11 Garda Bresciano
- 12 San Colombano al Lambro
- 13 San Martino della Battaglia
- 14 Curtefranca
- 15 Valcalepio
- 16 Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina
- 20 Sangue di Giuda Oltrepò
- 21 Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese
- 22 Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese
- 23 Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese
- 24 Bonarda dell'Oltrepò Pavese
- 25 Casteggio

I Vini della Lombardia

LA COLTIVAZIONE DELLA VITE IN LOMBARDIA ERA GIÀ PRESENTE NELLA PREISTORIA COME DIMOSTRANO DIVERSI RITROVAMENTI ARCHEOLOGICI SULLE RIVE DEL GARDA E DEL LAGO D'ISEO RISALENTI ALL'ETÀ DEL BRONZO. SI TRATTAVA DELLA SPECIE VITIS VINIFERA SILVESTRIS.

DAL VII AL V SECOLO A.C. SI PUÒ PARLARE DI UNA COLTIVAZIONE PIÙ ESTESA DOVUTA ALL'ARRIVO DI POPOLAZIONI RETICHE, ALTOATESINI, ETRUSCHI E LIGURI CHE IMPORTARONO TECNICHE FUNZIONALI DI VINIFICAZIONE ALLE POPOLAZIONI LOCALI.

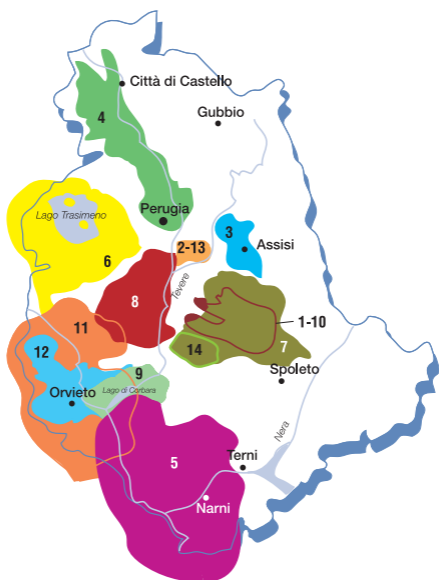
CON LA DOMINANZA ROMANA LA COLTIVAZIONE DELLA VITE SI AFFERMA E LE TECNICHE DIVENTANO PIÙ SOLIDE.

LA FINE DEL '500 SARÀ IL PERIODO DI SVOLTA, QUANDO SI INCOMINCIA AD APPRENDERE LA TECNICA ENOLOGICA FRANCESE, CHE DARÀ AI LOMBARDI LE BASI PER LA PRODUZIONE DEI CHIARETTI E PER LA CONSERVAZIONE DEL VINO.

I VINI OTTENUTI SONO DIVENUTI SEMPRE MIGLIORI GRAZIE ANCHE AD UN PROGRESSIVO AGGIORNAMENTO DELLE TECNICHE VITIVINICOLE CHE FANNO MUTARE RADICALMENTE L'AMBIENTE E LA DIFFUSIONE DELLA VITE IN QUESTA REGIONE.

DA CITARE SICURAMENTE LE ZONE VITICOLE D'ECCELLENZA DELLA LOMBARDIA COME LA VALTELLINA, L'OLTREPÒ PAVESE E LA FRANCIACORTA SU TUTTE.

UMBRIA



D.O.C.G.

- 1 Sagrantino di Montefalco
- 2 Torgiano Rosso Riserva

D.O.C.

- 3 Assisi
- 4 Colli Alto Tiberini
- 5 Colli Amerini
- 6 Colli del Trasimeno o Trasimeno
- 7 Colli Martani
- 8 Colli Perugini
- 9 Lago di Corbara
- 10 Montefalco
- 11 Orvieto
- 12 Rosso Orvietano o Orvietano Rosso
- 13 Torgiano
- 14 Todi

I Vini dell'Umbria

I PRIMI CENNI STORICI RELATIVI ALLA VITICOLTURA UMBRA DERIVANO DA PLINIO IL VECCHIO, NELLA SUA OPERA ENCICLOPEDICA, «NATURALIS HISTORIA». REPERTI ARCHEOLOGICI COME ANFORE VINARIE, VASCHE O PATENE FANNO RISALIRE INDIETRO NEL TEMPO ALL'EPOCA ETRUSCA. LA NATURA DEI TERRENI E LE CONDIZIONI CLIMATICHE OFFRONO ALLA VITE UN HABITAT OTTIMALE ED OGNI VALLE È BEN PROTETTA DA GRUPPI MONTAGNOSI SPARSI NEL TERRITORIO E LA PIOVOSITÀ È BEN DISTRIBUITA NEL CORSO DELL'ANNO: NORMALMENTE LE PRECIPITAZIONI SONO ABBONDANTI DURANTE I MESI FREDDI E LE ESTATI SONO ASSOLATE SENZA, PERÒ, CHE I VIGNETI SUBISCANO EFFETTI DEVASTANTI DALLE TEMPERATURE ECCESSIVE E DALLA SICCIÀ.

TANTI E VARI SONO I VINI CHE QUESTA PREGIATISSIMA TERRA PRODUCE E PER QUESTO SONO STATE REALIZZATE QUATTRO STRADE DEL VINO CHE RIPERCORRONO ITINERARI SUGGESTIVI E RICCHI DI VOCAZIONE VITIVINICOLA CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AI LUOGHI DELLE PRODUZIONI QUALITATIVE A DENOMINAZIONE DI ORIGINE: LA STRADA DEL VINO DEI COLLI DEL TRASIMENO, LA STRADA DEI VINI DEL CANTICO, LA STRADA DEI VINI DEL SAGRANTINO, LA STRADA DEI VINI ETRUSCO ROMANA

I VINI UMBRI SONO CONSIDERATI TRA I PIÙ ECCELLENTI D'ITALIA, E TRA I VITIGNI AUTOCTONI PIÙ INTERESSANTI IN ITALIA TROVIAMO, OLTRE AL GRECHETTO ED AL TREBBIANO PER LA PRODUZIONE DEI BIANCHI, IL SAGRANTINO PER LA PRODUZIONE DEL GRANDE ROSSO UMBRO. IL VITIGNO È COLTIVATO SOLO IN UMBRIA, IN PARTICOLARE NEL TERRITORIO DEI COMUNI DI MONTEFALCO E PARTE DEL TERRITORIO DEI COMUNI DI BEVAGNA, GUALDO CATTANEO, CASTEL RITALDI E GIANO DELL'UMBRIA IN PROVINCIA DI PERUGIA.



LANDO' RIESLING RENANO DOC - LE FRACCE

ZONA DI PRODUZIONE
MAIRANO DI CASTEGGIO

UVE
RIESLING RENANO 100%

ANNO
2010

MATURAZIONE
IN VASCHE D'ACCIAIO PER 4 MESI

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
COLORE GIALLO PAGLIERINO
CHIARO CON RIFLESSI VERDOGNOLI.
PROFUMO DECISO, CON INTENSE
NOTE DI GINESTRA, PESCA SELVATICA,
E UNA MARCATATA MINERALITÀ.
SAPORE DI NOTEVOLE STRUTTURA
E GRADEVOLMENTE SAPIDO, CON
LUNGA CHIUSURA

GRADAZIONE
13°

ABBINAMENTO
IDEALE CON PRIMI PIATTI LEGGERI,
PESCE E CARNI BIANCHE



ALIARA

SIGNAE - CESARINI SARTORI

ZONA DI PRODUZIONE

GUALDO CATTANEO

UVE

TREBBIANO E PECORINO

ANNO

2010

MATURAZIONE

IN VASCHE D'ACCIAIO

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

VISTA BRILLANTE, COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI. OLFATTO CON NOTE FLOREALI E FRUTTATE; LUNGO E PERSISTENTE RICORDA IL MANDORLO IN FIORE, LA GINESTRA ED IL BIANCOSPINO. GUSTO CON INGRESSO EQUILIBRATO, MOLTO FRESCO, SAPIDO CON FINALE LUNGO; PIACEVOLE IL RETROGUSTO AMMANDORLATO; ACIDITÀ GIUSTA ED EQUILIBRATA

GRADAZIONE

12,5°

ABBINAMENTO

PERFETTO SU ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, CARNI BIANCHE E PESCE IN GENERALE



LE FRACCE



Rubiosa

2007

BONARDA

Pinocchio di Fracce

**RUBIOSA BONARDA DOC OLTREPO'
PAVESE - LE FRACCE**

ZONA DI PRODUZIONE
MAIRANO DI CASTEGGIO

UVE

CROATINA 100% (DA VIGNETI STORICI
FINO A 50 ANNI DI ETÀ)

ANNO

2010

MATURAZIONE

PER 30 GIORNI IN ACCIAIO

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

COLORE ROSSO RUBINO VIVO E
BRILLANTE.

PROFUMO INTENSAMENTE

FRUTTOSO E FRAGRANTE DI

MARASCA, MOLTO ATTRAENTE.

SAPORE AMPIO, ESUBERANTE, DI

MATURA COMPLETEZZA E ARMONIA,

IMMEDIATO

GRADAZIONE

13,5°

ABBINAMENTO

OTTIMO IN ABBINAMENTO CON

SALUMI E FORMAGGI



COLPETRONE

MONTEPALCO
SAGRANTINO

PRODOTTO IN ITALIA

100% SAGRANTINO

1998

**SAGRANTINO DI MONTEFALCO
DOCG - COLPETRONE**

ZONA DI PRODUZIONE
GUALDO CATTANEO

UVE
SAGRANTINO 100%

ANNO
2006

MATURAZIONE
12 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE
FRANCESE, SEGUITI DA 18 MESI DI
BOTTIGLIA

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
HA COLORE RUBINO QUASI
IMPENETRABILE E PROFUMI INTENSI,
AMPI, CON NOTE DI FRUTTA ROSSA
ACCANTO A SENTORI SPEZIATI E
VANIGLIATI PARTICOLARMENTE FINI. IL
SAPORE È DECISO, POTENTE, CON UNA
CONCENTRAZIONE TANNICA EVIDENTE
SOPRATTUTTO NEI PRIMI ANNI DI VITA

GRADAZIONE
15°

ABBINAMENTO
È TIPICO L'ABBINAMENTO A GRANDI
ARROSTI, CACCIAGIONE E FORMAGGI
STAGIONATI A PASTA SEMICOTTA



**FRANCIACORTA BRUT DOCG -
RIVA DI FRANCIACORTA**

ZONA DI PRODUZIONE
FRANCIACORTA

UVE

CHARDONNAY 90%- PINOT NERO 10%

AFFINAMENTO

PER RIFERMENTAZIONE NATURALE
IN BOTTIGLIA E QUINDI ÉLEVAGE
SUI LIEVITI PER UN PERIODO NON
INFERIORE AI 20 MESI

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

BOLLICINE DI CLASSE. FINE ED
ELEGANTE. DELICATI SENTORI DI
FIORI E LIEVITO, GIUSTAMENTE
SAPIDO, SI CARATTERIZZA PER
LA GRANDE BEVIBILITÀ E BUONA
PERSISTENZA

GRADAZIONE

12°

ABBINAMENTO

OTTIMO COME APERITIVO,
PERFETTO PER ANTIPASTI,
ACCOMPAGNA EGREGIAMENTE
PRIMI PIATTI DELICATI,
PIATTI A BASE DI PESCE E CARNI
BIANCHE, OSTRICHE E CROSTACEI

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 Lombardy and
Umbria:*

The scent of excellence

WE OFFER YOU A SELECTION OF THE BEST WINES FROM LOMBARDY AND UMBRIA.

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

LOMBARDIA



D.O.C.G.

- 1 Franciacorta
- 2 Valtellina Superiore
- 17 Scanzo o Moscato di Scanzo
- 18 Sforzato di Valtellina o Sfursat
- 19 Oltrepò Pavese Metodo Classico

D.O.C.

- 3 Botticino
- 4 Capriano del Colle
- 5 Cellatica
- 6 Garda Classico o Garda
- 7 Garda Colli Mantovani
- 8 Lambrusco Mantovano
- 9 Lugana
- 10 Oltrepò Pavese
- 11 Garda Bresciano
- 12 San Colombano al Lambro
- 13 San Martino della Battaglia
- 14 Curtefranca
- 15 Valcalepio
- 16 Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina
- 20 Sangue di Giuda Oltrepò
- 21 Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese
- 22 Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese
- 23 Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese
- 24 Bonarda dell'Oltrepò Pavese
- 25 Casteggio

The wines of Lombardy

GRAPE CULTIVATION IN LOMBARDY WAS ALREADY PRESENT IN PREHISTORY AS SHOWN BY VARIOUS ARCHAEOLOGICAL FINDS ON THE BANKS OF LAKE GARDA AND LAKE D'ISEO DATING BACK TO THE BRONZE AGE. THE SPECIES WAS THE WILD GRAPE (VITIS VINIFERA SILVESTRIS).

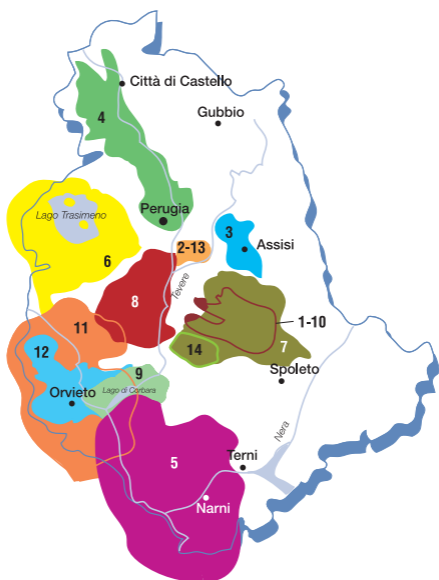
FROM THE 8TH TO THE 5TH CENTURY B.C. WE CAN SEE A BROADER CULTIVATION DUE TO THE ARRIVAL OF RHETIC PEOPLES FROM ALTO ADIGE, ETRUSCAN AREAS AND LIGURIA WHO BROUGHT TO THE LOCAL POPULATION THEIR WINEMAKING TECHNIQUES.

WITH ROMAN DOMINATION THE CULTIVATION OF GRAPES TOOK ROOT AND THE TECHNIQUES WERE CONSOLIDATED.

THE END OF THE 16TH CENTURY WAS THE TURNING-POINT, WHEN FRENCH WINEMAKING TECHNIQUES STARTED TO BE STUDIED AND GAVE THE PEOPLE OF LOMBARDY THE FOUNDATIONS TO PRODUCE CLARETS AND TO CONSERVE WINE. THE WINES OBTAINED GRADUALLY IMPROVED ALSO THANKS TO THE CONTINUAL UPDATING OF WINE-GROWING AND MAKING TECHNIQUES WHICH RADICALLY CHANGED THE ENVIRONMENT AND THE DIFFUSION OF VINES IN THE REGION.

WORTHY OF NOTE ARE THE LEADING WINE AREAS OF LOMBARDY SUCH AS VALTELLINA, OLTREPÒ PAVESE AND FRANCIACORTA TO NAME JUST A FEW.

UMBRIA



D.O.C.G.

- 1 Sagrantino di Montefalco
- 2 Torgiano Rosso Riserva

D.O.C.

- 3 Assisi
- 4 Colli Alto Tiberini
- 5 Colli Amerini
- 6 Colli del Trasimeno o Trasimeno
- 7 Colli Martani
- 8 Colli Perugini
- 9 Lago di Corbara
- 10 Montefalco
- 11 Orvieto
- 12 Rosso Orvietano o Orvietano Rosso
- 13 Torgiano
- 14 Todi

The wines of Umbria

THE FIRST HISTORICAL MENTION OF WINEMAKING IN UMBRIA COMES FROM PLINY THE ELDER, IN HIS ENCYCLOPAEDIA «NATURALIS HISTORIA». ARCHAEOLOGICAL FINDS SUCH AS WINE JUGS, TUBS OR LIDS DATE THE PRACTICE BACK TO ETRUSCAN TIMES. THE NATURE OF THE LAND AND THE CLIMATE PROVIDE VINES WITH AN EXCELLENT HABITAT AND EVERY VALLEY IS WELL PROTECTED BY SURROUNDING HILLS SCATTERED THROUGHOUT THE AREA AND RAINFALL IS WELL DISTRIBUTED OVER THE YEAR: NORMALLY THE RAIN IS HEAVIER IN THE COLDER MONTHS AND SUMMER IS SUNNY BUT WITHOUT VINES BEING AFFECTED BY THE DEVASTATING EFFECTS OF EXCESSIVELY HIGH TEMPERATURES AND DROUGHT.

THERE ARE VERY MANY WINES THAT THIS WONDERFUL AREA PRODUCES AND FOR THIS REASON FOUR WINE ROUTES HAVE BEEN CREATED WHICH MARK OUT CHARMING ITINERARIES WITH A RICH WINEMAKING HISTORY, WITH PARTICULAR REFERENCE TO PLACES WHERE PROTECTED DENOMINATION OF ORIGIN (PDO) WINES ARE MADE: LA STRADA DEL VINO DEI COLLI DEL TRASIMENO, LA STRADA DEI VINI DEL CANTICO, LA STRADA DEI VINI DEL SAGRANTINO, LA STRADA DEI VINI ETRUSCO ROMANA

UMBRIAN WINES ARE CONSIDERED AMONG ITALY'S BEST, AND AMONG THE MOST INTERESTING AUTOCHTHONOUS VINES IN ITALY, WE CAN FIND GRECHETTO AND TREBBIANO FOR THE PRODUCTION OF WHITE WINE AND SAGRANTINO FOR THE PRODUCTION OF THE MAGNIFICENT UMBRIAN RED. THIS GRAPE VARIETY IS ONLY GROWN IN UMBRIA, IN PARTICULAR IN THE LOCAL AREAS OF MONTEFALCO AND PARTS OF BEVAGNA, GUALDO CATTANEO, CASTEL RITALDI AND GIANO DELL'UMBRIA IN THE PROVINCE OF PERUGIA.



**LANDO' RIESLING RENANO DOC -
LE FRACCE**

PRODUCTION AREA
MAIRANO DI CASTEGGIO

GRAPE VARIETY
100% RIESLING RENANO

YEAR
2010

MATURATION
IN STAINLESS STEEL FOR 4 MONTHS

**ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS**
BRILLIANT COLOUR, PALE STRAW-
YELLOW WITH GREENISH VEINING.
VERY DECIDED BOUQUET, WITH A
STRONG AROMA OF BROOM, WILD
PEACH, AND A MARKED MINERAL-
BASE. TASTE PLEASANTLY PUNGENT,
WITH NOTEWORTHY TEXTURE AND
LASTING CLOSURE

ALCOHOL CONTENT
13°

SERVING SUGGESTIONS
IDEAL WITH LIGHT PASTA DISHES, FISH
AND POULTRY



ALIARA

SIGNAE - CESARINI SARTORI

PRODUCTION AREA

GUALDO CATTANEO

GRAPE VARIETY

TREBBIANO AND PECORINO

YEAR

2010

MATURATION

IN STAINLESS STEEL

ORGANOLEPTIC

CHARACTERISTICS

BRILLIANT COLOUR, STRAW YELLOW WITH SLIGHTLY GREEN REFLECTIONS. FLORAL AND FRUITY HINT AROMA; LONG AND PERSISTENT REMINISCENT OF BLOSSOMING ALMOND, BROOM AND THE HAWTHORN. TASTE WITH A BALANCED START, VERY FRESH AND TASTY WITH A LONG FINISH; VERY PLEASANT ALMOND AFTERTASTE; PERFECT BALANCE BETWEEN ALCOHOL AND ACIDITY

ALCOHOL CONTENT

12,5°

SERVING SUGGESTIONS

PERFECT WITH STARTERS, FIRST COURSES, WHITE MEAT AND FISH



LE FRACCE



Rubiosa

2007

BONARDA

Pinocchio di Fracce

**RUBIOSA BONARDA DOC OLTREPO'
PAVESE - LE FRACCE**

PRODUCTION AREA
MAIRANO DI CASTEGGIO

GRAPE VARIETY
100% CROATINA

YEAR
2010

MATURATION
IN STAINLESS STEEL FOR 30 DAYS

**ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS**
VIVID, BRILLIANT RUBY-RED
COLOUR. INTENSELY FRUITY AND
FRAGRANT CHERRIES BOUQUET,
MOST ATTRACTIVE. AMPLE TASTE,
EXUBERANT AND SPONTANEOUS
WITH ROUNDED FULLNESS AND
HARMONY

ALCOHOL CONTENT
13,5°

SERVING SUGGESTIONS
PERFECT WITH COLD MEATS AND
CHEESES



COLPETRONE

MONTEPALCO
SAGRANTINO

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO IN ITALIA

750 ML

1988

MONTEPALCO SAGRANTINO

750 ML

**SAGRANTINO DI MONTEFALCO
DOCG - COLPETRONE**

PRODUCTION AREA
GUALDO CATTANEO

GRAPE VARIETY
100% SAGRANTINO

YEAR
2006

MATURATION
12 MONTHS IN FRENCH OAK
BARRIQUES FOLLOWED BY 18
MONTHS IN BOTTLES

**ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS**
CHARACTERISTICS: IT HAS AN
ALMOST IMPENETRABLE RUBY
COLOUR AND AN INTENSE AND
AMPLE PERFUME, WITH A NOTE
OF RED FRUITS, SPICES AND FINE
VANILLA. THE FLAVOUR IS DECISIVE,
STRONG, WITH AN EVIDENT TANNIC
CONCENTRATION MOSTLY IN THE
FIRST YEARS

ALCOHOL CONTENT
15°

SERVING SUGGESTIONS
IT CAN BE SERVED WITH ROAST
MEATS, GAME AND SEASONED
CHEESE



**FRANCIACORTA BRUT DOCG -
RIVA DI FRANCIACORTA**

PRODUCTION AREA
FRANCIACORTA

GRAPE VARIETY
90% CHARDONNAY-
10% PINOT NOIR

REFINING
BY NATURAL RE-FERMENTATION IN
BOTTLE AND ÉLEVAGE ON YEAST FOR
NOT LESS THAN 20 MONTHS

**ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS**
CLASS BUBBLES. FINE AND ELEGANT.
DELICATE SCENT OF FLOWERS
AND LEAVEN, JUSTLY SAVOURY.
IT IS CHARACTERIZED BY A
GREAT DRINKABILITY AND GOOD
PERSISTENCE

ALCOHOL CONTENT
12°

SERVING SUGGESTION
GOOD AS APERITIF, PERFECT FOR
APPETIZERS, WELL MATCHED WITH
DELICATE FIRST COURSES, FISH
AND WHITE MEATS, OYSTERS AND
SHELLFISH

Aperitif and Spirits

SOFT DRINKS

SELECTED BEERS

GRAPPA FRANCOLI IN BARRIQUE

AMARO AVERNA

CHIVAS REGAL

REMY MARTIN

LIMONCELLO VILLA MASSA

“OPERA” AMARETTO BIANCO BELTION-
MERA

The italian drinks corner

CEDRATA - TASSONI

CHINOTTO - NERI

GASSOSA - NERI

LATTE DI MANDORLA - BELTION-MERA

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