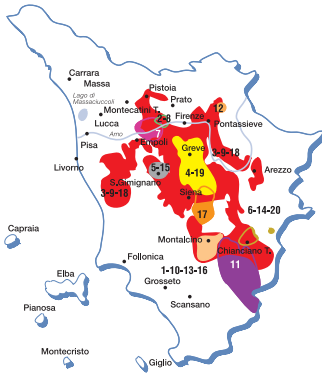


VI PROPONIAMO UNA SELEZIONE DEI
MIGLIORI VINI DELLA TOSCANA.

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

BUONITALIA
PRENDI IL VOLO CON
I SAPORI ORIGINALI ITALIANI

TOSCANA



I Vini della Toscana

COME DICONO CERTI VITICOLTORI, A DARE IL SAPORE AL VINO SONO TRE COSE: LA TERRA, LA TERRA, LA TERRA. E QUELLA TOSCANA È UNA TERRA DI COLLINE FERTILI E DOLCI, COPERTE DI VIGNETI E ABITATA DA GENTE CHE CON LA TERRA - E LA VITE - VIVONO IN ALLEANZA DA GENERAZIONI, DAI TEMPI IN CUI LA LORO REGIONE SI CHIAMAVA ETRURIA.

IN TOSCANA IL VINO RAPPRESENTA COSÌ IL LEGAME TRA LE PERSONE E LE LORO RADICI, TRA COLTURA E CULTURA, TRA TRADIZIONE E FUTURO.

NON SORPRENDE DUNQUE CHE GRANDI VINI MATURINO "SOTTO IL SOLE DI TOSCANA": LA REGIONE È TRA LE PIÙ RICCHE E RINOMATE D'ITALIA IN QUESTO AMBITO, CON LE SUE 36 DOC E BEN 7 DOCG.

E TRA QUESTE DENOMINAZIONI VE NE SONO ALCUNE TRA LE PIÙ NOTE NEL MONDO - DAL CHIANTI CLASSICO AL BRUNELLO DI MONTALCINO, DAL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO AL MORELLINO DI SCANSANO - CHE SU MOLTE TAVOLE RAPPRESENTANO UN BIGLIETTO DA VISITA DELL'ITALIA E DELLA SUA CULTURA ENOLOGICA.

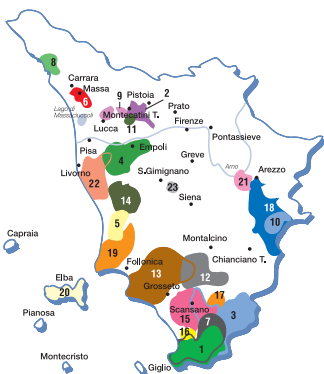
A SOTTOLINEARE QUESTA RICCA TRADIZIONE SONO LE NUMEROSE "STRADE DEL VINO" REGIONALI: PERCORSI ENTRO TERRITORI AD ALTA VOCAZIONE VITIVINICOLA CARATTERIZZATI, OLTRE CHE DA VIGNETI E CANTINE DI AZIENDE AGRICOLE, DA MAGNIFICHE ATTRATTIVE NATURALI, ARTISTICHE E STORICHE.

D.O.C.G.

- 1 Brunello di Montalcino
- 2 Carmignano
- 3 Chianti
- 4 Chianti Classico
- 5 Vernaccia di San Gimignano
- 6 Vino Nobile di Montepulciano

D.O.C.

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 7 Bianco dell'Empese | 14 Rosso di Montepulciano |
| 8 Rosato di Carmignano o Barco Reale | 15 San Gimignano |
| 9 Colli dell'Etruria Centrale | 16 Sant'Antimo |
| 10 Moscadello di Montalcino | 17 Val d'Arbia |
| 11 Orcia | 18 Vin Santo del Chianti |
| 12 Pomino | 19 Vin Santo del Chianti Classico |
| 13 Rosso di Montalcino | 20 Vin Santo di Montepulciano |



D.O.C.G.

- 15 Morellino di Scansano

D.O.C.

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1 Ansonica Costa dell'Argentario | 12 Montecucco |
| 2 Bianco della Valdinievole | 13 Monteregio di Massa Marittima |
| 3 Bianco di Pitigliano | 14 Montescudaio |
| 4 Bianco Pisano di San Torpè | 16 Parrina |
| 5 Bolgheri o Bolgheri Sassicaia | 17 Sovana |
| 6 Candia dei Colli Apuani | 18 Valdichiana |
| 7 Capalbio | 19 Val di Cornia |
| 8 Colli di Luni | 20 Elba |
| 9 Colline Lucchesi | 21 Pietraviva |
| 10 Cortona | 22 Terratico di Bibbona |
| 11 Montecarlo | 23 Terre di Casole |



TORRICELLA - BARONE RICASOLI

ZONA DI PRODUZIONE

GAIOLE IN CHIANTI

UVE

CHARDONNAY 100%

ANNO

2007

MATURAZIONE

3 MESI IN BARRIQUES NUOVE E RESTO
IN ACCIAIO PER 6 MESI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE GIALLO INTENSO, BOUQUET
RICCO DI SENTORI DI MIELE, GUSTO
ELEGANTE ED ARMONICO, DI
AVVOLGENTE MORBIDEZZA, CON
UN AMPIA GAMMA DI AROMI, DALLA
VANIGLIA AL MELONE MATURO.

GRADAZIONE

13°

ABBINAMENTO

OTTIMO CON PESCE E
CARNI BIANCHE.



CASALFERRO- BARONE RICASOLI

ZONA DI PRODUZIONE

GAIOLE IN CHIANTI

UVE

SANGIOVESE E MERLOT

ANNO

2005

MATURAZIONE

18 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE
FRANCESE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ROSSO RUBINO INTENSO, HA UN
BOUQUET RICCO E PASTOSO, DOVE A
SFUMATURE OLFATTIVE TIPICHE DEL
SANGIOVESE SI AGGIUNGONO NOTE
AFFUMICATE, QUASI MINERALI. AL
GUSTO SI DISTINGUE PER POTENZA E
CONCENTRAZIONE.

GRADAZIONE

14°

ABBINAMENTO

OTTIMO CON CARNI ROSSE E
CACCIAGIONE.



CHIANTI CLASSICO DOCG CASTELLO DI BROLIO - BARONE RICASOLI

ZONA DI PRODUZIONE
GAIOLE IN CHIANTI

UVE
SANGIOVESE, CON PICCOLE
AGGIUNTE DI CABERNET SAUVIGNON
E MERLOT

ANNO
2005

MATURAZIONE
18 MESI IN BARRIQUE NUOVE PER I
DUE TERZI

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
ROSSO RUBINO INTENSO, BOUQUET
COMPLESSO E PERSISTENTE CON
SENTORI DI FRUTTA ROSSA, CUIOIO E
NOTE LEGGERMENTE AFFUMICATE.
AL GUSTO SI DISTINGUE PER SAPORE
INTENSO, CONCENTRATO, MOLTO
AVVOLGENTE, CON TANNINI DOLCI E
BELLA COMPONENTE ALCOLICA.

GRADAZIONE
14°

ABBINAMENTO
OTTIMO CON CARNI ROSSE E
CACCIAGIONE.



MADONNA NERA - LA MADONNA

ZONA DI PRODUZIONE

MONTALCINO

UVE

SANGIOVESE 60%,
MERLOT 30%,
CABERNET SAUVIGNON 10%

ANNO

2007

MATURAZIONE

AFFINAMENTO IN TONNEAUX DA 5 HL
PER 14 MESI

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

VINO DI STRUTTURA, DI COLORE
ROSSO RUBINO, DI GRANDE
EQUILIBRIO ED ELEGANZA.

GRADAZIONE

14°

ABBINAMENTO

OTTIMO CON CARNI ROSSE E
CACCIAGIONE.



**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

MARTINI ROSSO

BALLANTINE'S

GRAPPA ALEXANDER

GIN BOMBAY

AMARO AVERNA

CHIVAS REGAL

REMY MARTIN

LIMONCELLO VILLA MASSA

"OPERA" AMARETTO BIANCO BELTION-

MERAK

ANCHE LA CARTA DEI VINI FA PARTE DEL NUOVO SERVIZIO DI BORDO DI **ALITALIA** REALIZZATO CON IL PATROCINO DEL **MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI** (MIPAAF) E IN COLLABORAZIONE CON **BUONITALIA**. IL PROGETTO È NATO PER INIZIATIVA DI **ALITALIA** E **AICIG**, ASSOCIAZIONE ITALIANA CHE RAGGRUPPA I CONSORZI DI TUTELA DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE RICONOSCIUTI DAL MIPAAF.

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

LA CONFEDERAZIONE NAZIONALE DEI CONSORZI VOLONTARI DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE, NOTA IN BREVE COME **FEDERDOC**, È NATA TRENT'ANNI FA, NEL 1979. L'ASSOCIAZIONE RIUNISCE 96 CONSORZI E HA LO SCOPO DI TUTELARE E PROMUOVERE I 316 VINI DOC, I 41 DOCG E I 120 IGT DEL "VIGNETO ITALIA" E TUTTA L'ATTIVITÀ VITIVINICOLA ITALIANA. **FEDERDOC** COLLABORA CON **ALITALIA** NELLA SCELTA DELLE DENOMINAZIONI VINICOLE PIÙ ADATTE A OGNI MENU E METTENDO A DISPOSIZIONE L'ELENCO COMPLETO DEI LORO PRODUTTORI.

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.



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI



BUONITALIA
THE REAL TASTE OF ITALY



FEDERDOC

 **Associazione Italiana Sommeliers**

*The Wines of Tuscan:
aromas as a standard
of excellence*

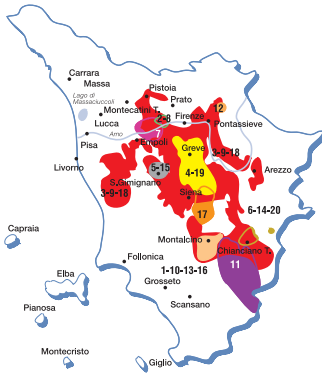
WE OFFER YOU A SELECTION OF THE BEST
WINES FROM THE TUSCAN REGION.

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.

The Alitalia logo features the word "Alitalia" in a bold, green, sans-serif font. A red and white triangular graphic element is positioned to the left of the letter "A".

BUONITALIA
TAKE OFF WITH THE
ORIGINAL FLAVOURS OF ITALY

TUSCANY



The Wines of Tuscany

AS SOME WINE-MAKERS SAY, THREE ELEMENTS DEFINE THE FLAVOR OF WINE: THE LAND, THE LAND AND THE LAND. TUSCANY IS A TERRITORY CONSISTING OF VINEYARD COATED, GENTLE HILLS, INHABITED BY PEOPLE WHO HAVE LIVED IN HARMONY WITH THE COUNTRY – AND VINES – SINCE THE TIME THE REGION WAS CALLED ETRURIA.

IN TUSCANY WINE REPRESENTS THE BOND BETWEEN PEOPLE AND THEIR ROOTS, BETWEEN FARMING AND CULTURE, BETWEEN TRADITION AND FUTURE.

IT IS NOT SURPRISING THEREFORE, THAT GREAT WINES RIPEN “UNDER A TUSCAN SUN”: WITH ITS 36 DOC WINES AND AS MANY AS 7 DOCG WINES THIS REGION IS AMONG THE RICHEST AND BEST-KNOWN IN ITALY IN THIS FIELD.

SOME OF THESE TUSCAN WINE VARIETALS ARE AMONG THE MOST FAMOUS IN THE WORLD – FROM CHIANTI CLASSICO TO BRUNELLO DI MONTALCINO, FROM VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO TO MORELLINO DI SCANSANO – AND REPRESENT ITALY’S DISTINGUISHING CHARACTERISTICS AND WINEMAKING TRADITION.

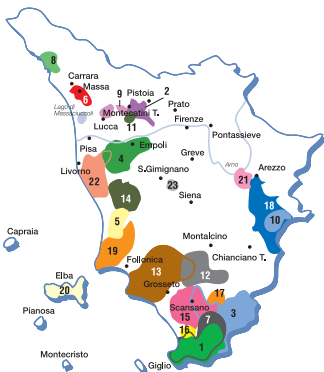
THIS RICH TRADITION IS HIGHLIGHTED BY THE MANY REGIONAL “WINE TOURS” : ITINERARIES THROUGH TERRITORIES CHARACTERIZED BY A STRONG VOCATION TOWARDS WINE-GROWING, IN ADDITION TO VINEYARDS AND WINERIES AND WONDERFUL NATURAL, ARTISTIC AND HISTORIC ATTRACTIONS.

D.O.C.G.

- 1 Brunello di Montalcino
- 2 Carmignano
- 3 Chianti
- 4 Chianti Classico
- 5 Vernaccia di San Gimignano
- 6 Vino Nobile di Montepulciano

D.O.C.

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 7 Bianco dell’Empese | 14 Rosso di Montepulciano |
| 8 Rosato di Carmignano o Barco Reale | 15 San Gimignano |
| 9 Colli dell’Etruria Centrale | 16 Sant’Antimo |
| 10 Moscadello di Montalcino | 17 Val d’Arbia |
| 11 Orcia | 18 Vin Santo del Chianti |
| 12 Pomino | 19 Vin Santo del Chianti Classico |
| 13 Rosso di Montalcino | 20 Vin Santo di Montepulciano |



D.O.C.G.

- 15 Morellino di Scansano

D.O.C.

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1 Ansonica Costa dell’Argentario | 12 Montecucco |
| 2 Bianco della Valdinievole | 13 Monteregio di Massa Marittima |
| 3 Bianco di Pitigliano | 14 Montescudaio |
| 4 Bianco Pisano di San Torpè | 16 Parrina |
| 5 Bolgheri o Bolgheri Sassicaia | 17 Sovana |
| 6 Candia dei Colli Apuani | 18 Valdichiana |
| 7 Capalbio | 19 Val di Cornia |
| 8 Colli di Luni | 20 Elba |
| 9 Colline Lucchesi | 21 Pietraviva |
| 10 Cortona | 22 Terratico di Bibbona |
| 11 Montecarlo | 23 Terre di Casole |



TORRICELLA - BARONE RICASOLI

PRODUCTION AREA

GAIOLE IN CHIANTI

GRAPE VARIETY

100% CHARDONNAY

YEAR

2007

MATURATION

3 MONTHS IN NEW BARRELS AND THE REST IN STAINLESS STEEL FOR 6 MONTHS

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

INTENSE YELLOW COLOR, A BOUQUET WITH RICH SCENTS OF HONEY AND AN ELEGANT AND HARMONIOUS FLAVOR WITH ENVELOPING SOFTNESS AND AN AMPLE ARRAY OF AROMAS, FROM VANILLA TO RIPE MELON

ALCOHOL CONTENT

13°

SERVING SUGGESTIONS

DELICIOUS WITH FISH AND WHITE MEAT.



CASALFERRO- BARONE RICASOLI

PRODUCTION AREA

GAIOLE IN CHIANTI

GRAPE VARIETY

SANGIOVESE AND MERLOT

YEAR

2005

MATURATION

18 MONTHS IN FRENCH OAK
BARRIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

OF AN INTENSE RUBY RED COLOR,
THIS WINE HAS A RICH BOUQUET
AND A CHEWY FLAVOUR TO WHICH
SMOKY, ALMOST MINERAL NOTES
ARE COMBINED WITH OLFACTORY
SHADINGS TYPICAL OF SANGIOVESE.
THE WINE STANDS OUT ON THE
PALATE FOR ITS POWER AND
CONCENTRATION.

ALCOHOL CONTENT

14°

SERVING SUGGESTIONS

DELICIOUS WITH RED MEAT AND
GAME.



CHIANTI CLASSICO DOCG CASTELLO DI BROLIO – BARONE RICASOLI

PRODUCTION AREA
GAIOLE IN CHIANTI

GRAPE VARIETY
SANGIOVESE WITH A SMALL AMOUNT
OF CABERNET SAUVIGNON AND
MERLOT

YEAR
2005

MATURATION
18 MONTHS IN TWO-THIRDS NEW
BARRIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

INTENSE RUBY RED IN COLOR, IT
HAS A COMPLEX AND PERSISTENT
BOUQUET WITH SCENTS OF RED
FRUIT, LEATHER AND LIGHTLY SMOKY
NOTES. ON THE PALATE, THE WINE
STANDS OUT FOR ITS INTENSE,
CONCENTRATED AND EXTREMELY
ENVELOPING FLAVOR, SWEET
TANNINS AND FINE CONTENT OF
ALCOHOL.

ALCOHOL CONTENT
14°

SERVING SUGGESTIONS
DELICIOUS WITH RED MEAT AND
GAME.



MADONNA NERA - LA MADONNA

PRODUCTION AREA

MONTALCINO

GRAPE VARIETY

60% SANGIOVESE,
30% CABERNET SAUVIGNON,
10% MERLOT

YEAR

2007

MATURATION

MATURES IN TONNEAUX OF 5 HL FOR
14 MONTHS

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A STURDY WELL-BALANCED WINE
WITH A FINE RUBY COLOUR AND REAL
ELEGANCE.

ALCOHOL CONTENT

14°

SERVING SUGGESTIONS

DELICIOUS WITH RED MEAT AND
GAME.



**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 AND SOUR CREAM.

Aperitif and Spirits

SOFT DRINKS

SELECTED BEERS

MARTINI ROSSO

BALLANTINE'S

GRAPPA ALEXANDER

GIN BOMBAY

AMARO AVERNA

CHIVAS REGAL

REMY MARTIN

LIMONCELLO VILLA MASSA

"OPERA" AMARETTO BIANCO BELTION-
MERA

THE WINE LIST IS ALSO PART OF THE NEW ON BOARD SERVICE DEVELOPED WITH THE PATRONAGE OF THE **ITALIAN MINISTRY OF AGRICULTURAL, FOOD AND FORESTRY POLICIES** (MIPAAF), AND IN COLLABORATION WITH **BUONITALIA**. THE PROJECT IS AN INITIATIVE OF **ALITALIA** AND **AICIG**, THE ITALIAN ASSOCIATION THAT GROUPS TOGETHER ALL THE GEOGRAPHIC DENOMINATION PROTECTION CONSORTIA RECOGNIZED BY THE MIPAAF.

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

FEDERDOC, THE NATIONAL CONFEDERATION FOR VOLUNTARY CONSORTIA FOR THE PROTECTION OF THE DENOMINATION OF ORIGIN, WAS ESTABLISHED THIRTY YEARS AGO, IN 1979. THIS ASSOCIATION BRINGS TOGETHER 96 CONSORTIA AND AIMS AT PROTECTING AND PROMOTING THE 316 DOC WINES, 41 DOCG WINES AND 120 IGT WINES OF "VIGNETO ITALIA", AS WELL AS ITALY'S ENTIRE VINE-GROWING AND WINE-PRODUCING ACTIVITY. FEDERDOC COOPERATES WITH ALITALIA IN CHOOSING THE WINES BEST SUITED TO EACH MENU, AND BY PROVIDING A COMPLETE LIST OF THEIR PRODUCERS.

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.




**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



BUONITALIA®
THE REAL TASTE OF ITALY



FEDERDOC

 **Associazione Italiana Sommeliers**

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.FEDERDOC.COM
WWW.SOMMELIER.IT