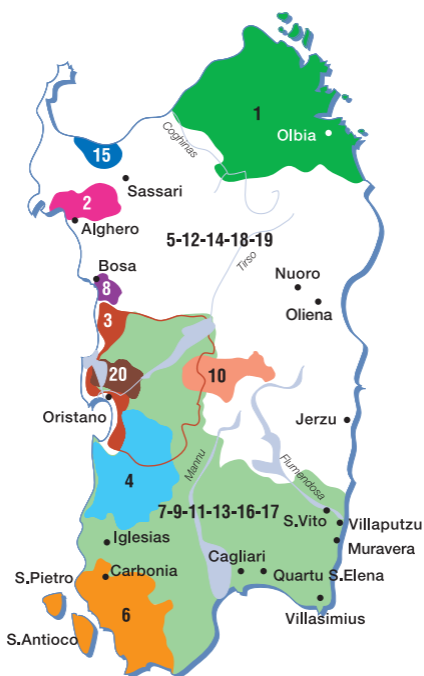


VI PROPONIAMO UNA SELEZIONE DEI  
MIGLIORI VINI DELLA SARDEGNA E  
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

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

# SARDEGNA



## D.O.C.G.

- 1 Vermentino di Gallura

## D.O.C.

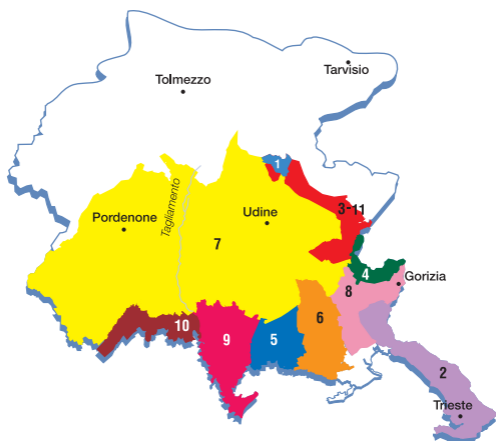
- 2 Alghero
- 3 Arborea
- 4 Campidano di Terralba
- 5 Cannonau di Sardegna
- 6 Carignano del Sulcis
- 7 Girò di Cagliari
- 8 Malvasia di Bosa
- 9 Malvasia di Cagliari
- 10 Mandrolisai
- 11 Monica di Cagliari
- 12 Monica di Sardegna
- 13 Moscato di Cagliari
- 14 Moscato di Sardegna
- 15 Moscato di Sorso Sennori
- 16 Nasco di Cagliari
- 17 Nuragus di Cagliari
- 18 Sardegna Semidano
- 19 Vermentino di Sardegna
- 20 Vernaccia di Oristano

(le D.O.C. 5-12-14-18-19 sono prodotte in tutte le zone della regione)

# *I Vini della Sardegna*

LA VITE È PRESENTE IN SARDEGNA DA TEMPI IMMEMORABILI: SECONDO ALCUNI STUDIOSI SAREBBERO STATI SEMITI, CRETESI E FENICI AD INTRODURLA DURANTE LA LORO PERMANENZA NELL'ISOLA. LE CONFERME SONO PERVENUTE DAI RISULTATI DI VARIE RICERCHE ARCHEOLOGICHE EFFETTUATE IN SITI DELL'EPOCA NURAGICA, DOVE SONO STATI TROVATI PREZIOSI REPERTI DI VINACCIOLI IN STRATIFICAZIONI DI CORTILI DI ALCUNI COMPLESSI NURAGICI. I FENICI SI INSEDIARONO SOPRATTUTTO NELLE ZONE COSTIERE DEL CAGLIARITANO, DEL SULCIS E DEL SINIS E SFRUTTARONO QUESTA RISORSA PER IL COMMERCIO NEL BACINO MEDITERRANEO. NEL 1596, IL TRATTATO DI ANDREA BRACCI, DE NATURALI VINORUM HISTORIA, DEFINISCE IL VINO SARDO DI QUALITÀ E L'ISOLA, "SARDINIA, INSULA VINI", NON SOLO PER LA POSIZIONE IDEALE, AL CENTRO DEL MEDITERRANEO, MA ANCHE PER IL CLIMA E LA TIPOLOGIA DEL SUOLO. ATTUALMENTE LA VITICOLTURA RAPPRESENTA LA PRINCIPALE COLTURA ARBOREA IN SARDEGNA GRAZIE ALLA SUA DIFFUSIONE IN TUTTI I COMUNI ED IL VINO È DIVENTATO SIMBOLO DI CULTURA E CIVILIZZAZIONE: LO TESTIMONIA LA SELEZIONE DELLE AREE PIÙ VOCATE E DEI VITIGNI, MOLTI DEI QUALI INNOVATIVI E LA RIPRESA DELLE VINIFICAZIONI TRADIZIONALI, PUR CON L'AUSILIO DELLA MODERNA TECNOLOGIA E GLI AFFINAMENTI IN BOTTE PER VINI DA INVECCHIAMENTO. IL TORBATO ED IL CANNONAU CHE TROVERETE NELLA SELEZIONE DI QUESTA CARTA DEI VINI, RAPPRESENTANO DEI VERI E PROPRI SIMBOLI PER QUESTA REGIONE.

# FRIULI VENEZIA GIULIA



## D.O.C.G.

- 1 Ramandolo
- 11 Colli Orientali del Friuli Picolit

## D.O.C.

- 2 Carso
- 3 Colli Orientali del Friuli
- 4 Collio Goriziano o Collio
- 5 Friuli Annia
- 6 Friuli Aquileia
- 7 Friuli Grave
- 8 Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli
- 9 Friuli Latisana
- 10 Lison-Pramaggiore
  - Prosecco  
(nelle province di Pordenone, Udine, Gorizia, Trieste)

# *I Vini del Friuli Venezia Giulia*

LA PIÙ ORIENTALE DELLE REGIONI ITALIANE, AI CONFINI CON L'AUSTRIA E CON LA EX YUGOSLAVIA, CHE INCLUDE L'ESIGUA AREA ISTRIANA ATTORNO A TRIESTE, SECONDO GLI STORICI CONOSCE LA VITICOLTURA FIN DA TEMPI ANTICHISSIMI, QUANDO LE PRIME VARIETÀ DI VITIS VINIFERA VI GIUNSERO DALL'ORIENTE, ASSAI PRIMA DELLA CONQUISTA ROMANA. LE TESTIMONIANZE SCRITTE E LE MIGLIAIA DI ANFORE RITROVATE TESTIMONIANO CHE L'INIZIATIVA ENOLOGICA EBBE UN SICURO SUCCESSO E CHE QUESTA REGIONE ERA UN EMPORIO ENOLOGICO DI GRANDE TRAFFICO. UN'INCESSANTE EVOLUZIONE E UNA SICURA PREDILEZIONE PER QUESTA COLTURA HA CONFERITO DA SEMPRE PREGIO AI VINI FRIULANI E GIULIANI I QUALI, PIÙ RECENTEMENTE, HANNO RIBADITO LA LORO CLASSE INCONFONDIBILE OTTENENDO RICONOSCIMENTI E SUCCESSI NAZIONALI E INTERNAZIONALI AL PUNTO CHE SI PUÒ CON RAGIONE PARLARE DI UN AUTENTICO STILE ENOLOGICO FRIULANO, FATTO DI PREDILEZIONE PER I VINI DA MONOVITIGNO (IL REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ED IL FRIULANO, EX TOCAI, CHE VI PRESENTIAMO, NE SONO UN GRANDE ESEMPIO), DI RISPETTO PER LA FRAGRANZA AROMATICA, DI AMPIE SELEZIONI VARIETALI, DI COSTANTE SPERIMENTAZIONE E DI CAPARBIA INTRANSIGENZA NELLA RICERCA DELLA QUALITÀ.



TERRE BIANCHE

*Torbato*

Cuvée 101

TERRE BIANCHE  
ALGHERO

*Torbato*

TORBATO

SEMANICA

**TORBATO ALGHERO DOC**  
**“TERRE BIANCHE CUVÉE 161” –**  
**SELLA & MOSCA**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
ALGHERO

**UVE**  
TORBATO IN PUREZZA

**AFFINAMENTO**  
IN BOTTIGLIA PER 36 MESI

**CARATTERISTICHE**  
**ORGANOLETTICHE**

COLORE PAGLIERINO CON RIFLESSI ORO. GRAN BOUQUET CON RICHIAMI ALLA BANANA, ALLO ZUCCHERO A VELO ED AL PEPE BIANCO. IN BOCCA È CORPOSO E SAPIDO, STRUTTURATO, COMPLESSO ED EQUILIBRATO

**GRADAZIONE**  
12,5°

**ABBINAMENTO**  
È INSOSTITUIBILE NELL'ABBINAMENTO CON I MERAVIGLIOSI CROSTACEI DEL MARE DELLA SARDEGNA E CON GLI SCAMPI IN SALSA DI LIMONE



VIGGETI SANT HELENA



*Friulano*

Questo vitigno che non prospera  
che in Friuli, è stato coltivato in  
questo territorio a partire dal 1800. È  
particolarmente adatto alla coltura in collina, con  
temperature di base in inverno di un grado centigradi.

Martini

**FRIULANO COLLIO DOC**  
**VIGNETI SANT'HELENA - FANTINEL**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
COLLIO - TENUTA DI VENCÒ (GO)

**UVE**  
FRIULANO 100%

**ANNO**  
2010

**MATURAZIONE**  
IN VASCHE D'ACCIAIO

**CARATTERISTICHE**  
**ORGANOLETTICHE**  
IL COLORE È GIALLO PAGLIERINO  
CON RIFLESSI CITRINI ED IL PROFUMO  
DELICATO, GRADEVOLE CON SENTORI  
DI FIORI BIANCHI E MANDORLA. DAL  
SAPORE MORBIDO E LEGGERMENTE  
AMAROGLIOLO, TIPICO DEL VITIGNO

**GRADAZIONE**  
13°

**ABBINAMENTO**  
OTTIMO CON APERITIVI, ANTIPASTI E  
RISOTTI. UNICO CON IL PROSCIUTTO DI  
SAN DANIELE



Nota: quest'annata di "Dimonios", prodotta con una speciale etichetta celebrativa e commemorativa del conferimento della Medaglia d'Oro al Valore dell'Esercito alla Bandiera di Guerra del 152° Reggimento fanteria meccanizzata "Sassari", riporta - in lingua sarda e italiana - le prime sette strofe di "Dimonios", il celebre inno della Brigata "Sassari".

**CANNONAU RISERVA DOC  
"DIMONIOS" - SELLA & MOSCA**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
ALGHERO

**UVE**  
CANNONAU 100%

**ANNO**  
2006

**MATURAZIONE**  
2 ANNI IN BOTTI DI ROVERE

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

DI COLORE ROSSO GRANATO, IL PROFUMO È ELEGANTE, INTENSO, CALDO E DI BUONA STRUTTURA. IN BOCCA HA UNA BUONA PRESENZA DI FRUTTA ROSSA MATURA E VIOLA, NOTE SPEZIATE ED ANIMALI, TANNINI BEN EVOLUTI ED UNA LUNGA PERSISTENZA AROMATICA RETRONASALE

**GRADAZIONE**  
13,5°

**ABBINAMENTO**  
È PERFETTO CON I TIPICI PIATTI DI CARNE DELL'ISOLA, SU TUTTI IL MAIALINO ARROSTO



VIGNETI SANT' HELENA



È una collezione di vini provenienti  
dalla Tipografia del Castello, dove il colore è nato  
per l'esperienza e l'esperienza del Castello, dove il  
colore è nato per la collezione della casa grande e la  
collezione di vini in bianco e di ogni colore.

Tantine!

**REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO  
DOC FRIULI VIGNETI SANT'HELENA -  
FANTINEL**

**ZONA DI PRODUZIONE**

FRIULI GRAVE -

TENUTA DI TAURIANO (PN)

**UVE**

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO  
100%

**ANNO**

2007

**MATURAZIONE**

PER CIRCA 18 MESI IN BOTTI DI  
ROVERE DI  
ALLIER E SLAVONIA

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

ROSSO GRANATO DAL PROFUMO  
INTENSO E GRADEVOLE, SAPIDO E  
LEGGERMENTE TANNICO. IN BOCCA È  
TANNICO, DI BUON CORPO, CON  
PERSISTENTE RETROGUSTO.  
CON L'INVECCHIAMENTO SI  
AFFINA ASSUMENDO UN SAPORE  
PIACEVOLMENTE AMAROGLIOLO

**GRADAZIONE**

13°

**ABBINAMENTO**

PIATTI DI CARNI TIPICI E ALLA  
GRIGLIA, INTINGOLI E SELVAGGINA



## **TORBATO BRUT TERRE BIANCHE - SELLA&MOSCA**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
ALGHERO

### **UVE**

TORBATO 100%  
(SELEZIONATO NEGLI ANNI)

### **MATURAZIONE**

DURANTE LA FERMENTAZIONE  
RIPOSA MINIMO 3 MESI IN AUTOCLAVE  
E POI ALMENO 1 MESE IN BOTTIGLIA

### **CARATTERISTICHE**

#### **ORGANOLETTICHE**

PRESENTA UN COLORE GIALLO  
PAGLIERINO CON BREVI TONI  
CITRINI E PERLAGE FINE CON SPUMA  
PERSISTENTE. AL NASO C'E' UNA  
CONTINUA PRESENZA DEL VITIGNO  
COL SUO CARATTERISTICO E  
DELICATO PATRIMONIO AROMATICO.  
HA UN SAPORE VIVACE, FRESCO, CON  
INIZIALI TONI SECCHI CHE CEDONO  
IL POSTO AD ALTRI PIÙ EQUILIBRATI E  
MORBIDI

### **GRADAZIONE**

11,5°

### **ABBINAMENTO**

OTTIMO COME APERITIVO. DA  
PROVARE CON GRIGLIATE DI  
CALAMARI E GAMBERI

## *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 Sardinia and  
Friuli Venezia Giulia:  
the scent of excellence*

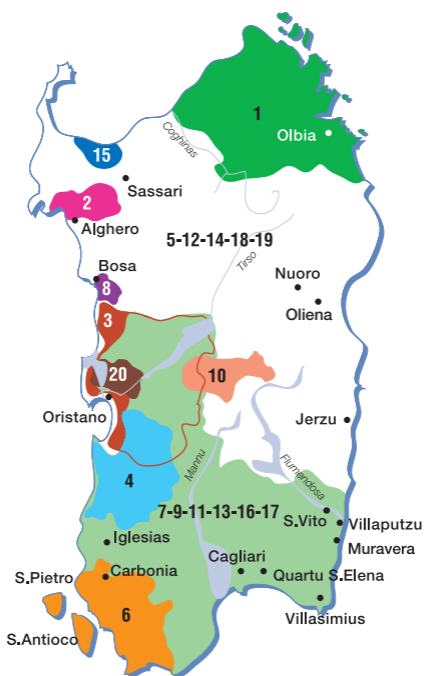
WE OFFER YOU A SELECTION OF THE  
BEST WINES FROM SARDINIA AND FRIULI  
VENEZIA GIULIA.

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***

# SARDEGNA



## D.O.C.G.

- 1 Vermentino di Gallura

## D.O.C.

- 2 Alghero
- 3 Arborea
- 4 Campidano di Terralba
- 5 Cannonau di Sardegna
- 6 Carignano del Sulcis
- 7 Girò di Cagliari
- 8 Malvasia di Bosa
- 9 Malvasia di Cagliari
- 10 Mandrolisai
- 11 Monica di Cagliari
- 12 Monica di Sardegna
- 13 Moscato di Cagliari
- 14 Moscato di Sardegna
- 15 Moscato di Sorso Sennori
- 16 Nasco di Cagliari
- 17 Nuragus di Cagliari
- 18 Sardegna Semidano
- 19 Vermentino di Sardegna
- 20 Vernaccia di Oristano

(le D.O.C. 5-12-14-18-19 sono prodotte in tutte le zone della regione)

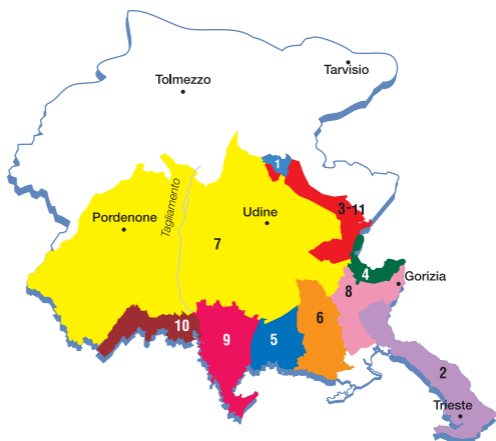
## *The wines of Sardinia*

THE VINE HAS BEEN PRESENT IN SARDINIA SINCE TIME IMMEMORIAL: ACCORDING TO SOME SCHOLARS, THE SEMITES, CRETANS, AND PHOENICIANS WERE RESPONSIBLE FOR INTRODUCING THE VINE INTO AGRICULTURE DURING THEIR TENURE ON THE ISLAND. CONFIRMATION COMES IN THE FORM OF VARIOUS ARCHAEOLOGICAL EXCAVATIONS IN NURAGHIC SITES, WHERE PRECIOUS ARTEFACTS IN THE FORM OF GRAPSEEDS FOUND IN STRATIFIED COURTYARDS IN SOME OF THE NURAGHIC ZONES.

THE PHOENICIANS SETTLED MOSTLY IN THE COASTAL AREAS AROUND CAGLIARI, IN THE SULCIS AND SINIS, AND EXPLOITED THIS RESOURCE ESPECIALLY FOR THEIR MEDITERRANEAN-BASIN TRADE. IN 1596, ANDREA BRACCI'S TREATISE, DE NATURALI VINORUM HISTORIA, DEFINES THE SARDINIAN WINE AS ONE OF QUALITY, AND THE ISLAND ITSELF, "SARDINIA, INSULA VINI" NOT JUST FOR ITS IDEAL POSITION, AT THE CENTRE OF THE MEDITERRANEAN, BUT ALSO FOR ITS CLIMATE AND ITS SOIL.

CURRENTLY, WINE PRODUCTION REPRESENTS THE MAIN TYPE OF TREE CULTIVATION IN SARDINIA THANKS TO ITS SPREAD THROUGHOUT THE MUNICIPALITIES, AND WINE HAS BECOME A SYMBOL OF CULTURE AND CIVILISATION. BEARING WITNESS TO THIS IS THE SELECTION OF THE MOST SUITABLE AREAS AND GRAPE VARIETIES - MANY INNOVATIVE - AS WELL AS THE REDISCOVERY OF TRADITIONAL WINE-MAKING TECHNIQUES, ALBEIT WITH THE AID OF MODERN TECHNOLOGY, AND THE TECHNIQUE OF AGING WINE IN CASKS. THE TORBATO AND THE CANNONAU, WHICH YOU WILL FIND AMONGST THE SELECTIONS ON THIS WINE LIST, REPRESENT TRUE EMBLEMS OF THIS REGION.

# FRIULI VENEZIA GIULIA



## D.O.C.G.

- 1 Ramandolo
- 11 Colli Orientali del Friuli Picolit

## D.O.C.

- 2 Carso
- 3 Colli Orientali del Friuli
- 4 Collio Goriziano o Collio
- 5 Friuli Annia
- 6 Friuli Aquileia
- 7 Friuli Grave
- 8 Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli
- 9 Friuli Latisana
- 10 Lison-Pramaggiore
  - Prosecco  
(nelle province di Pordenone, Udine, Gorizia, Trieste)

# *The wines of Friuli* *Venezia Giulia*

THE EASTERN-MOST OF ALL ITALIAN REGIONS, BORDERING WITH AUSTRIA AND THE FORMER YUGOSLAVIA, AND ENCOMPASSING THE SLIM ISTRIAN AREA AROUND TRIESTE, FRIULI HAS (ACCORDING TO HISTORIANS) CULTIVATED WINE SINCE ANTIQUITY, WHEN THE FIRST VARIETIES OF VITIS VINIFERA REACHED THIS LAND FROM THE ORIENT, MUCH EARLIER THAN THE ROMAN CONQUEST. WRITTEN REPORTS AS WELL AS THOUSANDS OF AMPHORAE SERVE TO CORROBORATE THE BELIEF THAT ENOLOGY GAINED A SOLID FOOTHOLD HERE, AND THAT THIS REGION WAS A MAJOR WINE-PRODUCTION AND DISTRIBUTION CENTRE. A CONSTANT EVOLUTION AND A TRUE PENCHANT FOR THIS CULTURE ALLOWED THE FRIULANI AND GIULIANI WINES TO GROW IN PRESTIGE. RECENTLY, THEY RE-CONFIRMED THEIR INIMITABLE QUALITIES WHEN THEY EARNED NATIONAL AND INTERNATIONAL AWARDS AND RECOGNITION, TO THE POINT ONE CAN SPEAK OF AN AUTHENTIC FRIULI WINE STYLE, DISTINGUISHED BY A PREDILECTION FOR SINGLE-GRAPE VARIETY WINES (THE RED REFOSCO DAL PEDUNCOLO, AND THE FRIULANO, FORMERLY THE TOCAI, WHICH WE HAVE THE DELIGHT OF PRESENTING YOU, ARE A MAJOR EXAMPLE), RESPECT FOR THE AROMATIC NOTES, A WIDE ARRAY OF GRAPE VARIETIES, CONSTANT INNOVATION, AND DILIGENCE IN THE PURSUIT OF QUALITY.



**TORBATO ALGHERO DOC**  
**“TERRE BIANCHE CUVÉE 161” –**  
**SELLA & MOSCA**

**PRODUCTION AREA**  
ALGHERO

**GRAPE VARIETY**  
100% TORBATO

**YEAR**  
2010

**AGING**  
IN BOTTLE FOR 36 MONTHS

**ORGANOLEPTIC**  
**CHARACTERISTICS**  
STRAW-COLOURED WITH GOLD REFLECTIONS. A HEARTY BOUQUET WITH HINTS OF BANANA, ICING SUGAR, AND WHITE PEPPER. SHARP AND ROBUST, WELL-STRUCTURED, COMPLEX, AND BALANCED MOUTHFEEL

**ALCOHOL CONTENT**  
12,5°

**SERVING SUGGESTIONS**  
A MUST FOR SARDINIA'S WONDERFUL SHELLFISH, AND WITH SCAMPI IN LEMON SAUCE



VIGGETI SANT HELENA



*Friulano*

Questo vitigno che non sopravviveva  
nel Dipartimento di Udine, dove è coltivato a  
proprietà di un vignaiolo che ha fatto  
partecipare con la sua arte e scienza, con grande  
impegno di lavoro e amore di un grande

Martini

**FRIULANO COLLIO DOC**  
**VIGNETI SANT'HELENA - FANTINEL**

**PRODUCTION AREA**  
COLLIO - TENUTA DI VENCÒ (GO)

**GRAPE VARIETY**  
100% FRIULANO

**YEAR**  
2010

**MATURATION**  
IN STEEL VATS

**ORGANOLEPTIC  
CHARACTERISTICS**  
STRAW-COLOURED WITH CITRUS  
REFLECTIONS AND A DELICATE  
FLAVOUR, IT IS A PLEASANT WINE WITH  
WHITE FLOWER-BUD AND ALMOND  
SENSATIONS. A SLIGHTLY BITTER YET  
MILD TASTE, TYPICAL OF THIS GRAPE  
VARIETY

**ALCOHOL CONTENT**  
13°

**SERVING SUGGESTIONS**  
EXCELLENT FOR APERITIFS,  
APPETIZERS, AND RISOTTOS. IDEAL  
WITH SAN DANIELE PROSCIUTTO



Note: this “Dimonios” vintage, produced with a special commemorative label to celebrate the Gold Medal for Valour for the Army of the War Flag of the 152nd Regiment, “Sassari” mechanised infantry, bears – in both Sardinian dialect and Italian – the first seven lines of “Dimonios”, the revered hymn of the “Sassari” Brigade.

**CANNONAU RISERVA DOC**  
**“DIMONIOS” – SELLA & MOSCA**

**PRODUCTION AREA**  
ALGHERO

**GRAPE VARIETY**  
100% CANNONAU

**YEAR**  
2006

**MATURATION**  
2 YEARS IN OAK BARRELS

**ORGANOLEPTIC  
CHARACTERISTICS**  
GARNET IN COLOUR, IT HAS AN  
ELEGANT BOUQUET, INTENSE, WARM,  
AND FULL-BODIED. ITS MOUTHFEEL  
OFFERS RIPE RED BERRIES, SPICY AND  
ANIMAL NOTES, WELL-EVOLVED  
TANNINS, AND A LINGERING,  
AROMATIC AFTERTASTE

**ALCOHOL CONTENT**  
13,5°

**SERVING SUGGESTIONS**  
GOES PERFECTLY WITH THE MEAT  
DISHES TYPICAL OF THE ISLAND,  
ESPECIALLY ROAST BABY PORK



VIGNETI SANT HELENA



È una collezione di vini provenienti  
dalla Tipografia del Castello, dove il colore è nato  
per l'esperienza e la competenza del Castello, sempre  
entusiasmato e sempre pronto alla cultura della città grande e  
completamento di un'opera d'arte in un'opera d'arte.

Tantini

**REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO  
DOC FRIULI VIGNETI SANT'HELENA -  
FANTINEL**

**PRODUCTION AREA**

FRIULI GRAVE -  
TENUTA DI TAURIANO (PN).

**GRAPE VARIETY**

100% REFOSCO DAL PEDUNCOLO  
ROSSO

**YEAR**

2010

**MATURATION**

APPROXIMATELY 18 MONTHS IN  
ALLIER AND SLAVONIA OAK BARRELS

**ORGANOLEPTIC  
CHARACTERISTICS**

GARNET RED WITH AN INTENSE BUT  
PLEASANT AROMA, SHARP, AND  
SLIGHTLY TANNIC. THE MOUTHFEEL  
IS TANNIC, ROBUST, WITH A  
PERSISTENT AFTERTASTE. AS IT AGES,  
IT INCREASES IN REFINEMENT, TAKING  
ON A SLIGHTLY BITTER FLAVOUR

**ALCOHOL CONTENT**

13°

**SERVING SUGGESTIONS**

GRILLED SPECIALITIES AND MEAT  
DISHES, SAUCES, AND WILD GAME



## **TORBATO BRUT TERRE BIANCHE - SELLA&MOSCA**

### **PRODUCTION AREA**

ALGHERO

### **GRAPE VARIETY**

100% TORBATO

(SELECTED OVER THE YEARS)

### **REFINING**

DURING FERMENTATION IT RESTS AT LEAST THREE MONTHS IN AN AUTOCLAVE, AND THEN AT LEAST ONE MONTH IN THE BOTTLE

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

STRAW-COLOURED APPEARANCE WITH FLEETING CITRUS TONES AND A FINE BEAD, ENDING WITH A LINGERING FROTH. TO THE NOSE IT OFFERS THE VINE'S CHARACTERISTIC AND DELICATE AROMA. IT HAS A VIBRANT, FRESH FLAVOUR, WITH INITIALLY DRY NOTES THAT MAKE WAY FOR MORE BALANCED AND MILD ONES

### **ALCOHOL CONTENT**

11.5°

### **SERVING SUGGESTION**

PERFECT AS AN APERITIF. TRY IT WITH GRILLED CALAMARI AND PRAWNS

## *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](http://WWW.ALITALIA.COM)

[WWW.SOMMELIER.IT](http://WWW.SOMMELIER.IT)