

BUSINESS CLASS

LA CARTA DEI VINI



BEST IN-FLIGHT WINE PROGRAM
Saveur Culinary Travel Awards
2013



OUTSTANDING WINE PROGRAM
Saveur Culinary Travel Awards
2014

Per due anni consecutivi Alitalia si è aggiudicata i premi per il miglior abbinamento dei cibi e vini e per la migliore carta dei vini.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana n° 975/2014

Durante il volo, il personale responsabile di cabina - formato dalla Fondazione Italiana Sommelier - vi assisterà nella scelta del miglior vino da abbinare al vostro pasto.

ITALIANO

La nostra cantina

Una Carta dei Vini studiata per accompagnare i piatti della tradizione italiana che proponiamo a bordo di Magnifica, la nostra Business Class di lungo raggio, e per raccontare il nostro territorio e le sue Regioni attraverso un percorso unico fatto di eccellenze enologiche autoctone e vini rappresentativi del nostro Paese.

Grazie ad una selezione di grandi produttori, vogliamo regalarvi emozioni e sensazioni che solo il vino italiano è in grado di offrire.

Potrete percorrere un viaggio emozionale nei nostri territori attraverso il vostro calice che, di volta in volta, svelerà tradizioni e profumi dell'Italia.

Salute!



GRILLO COSTADUNE SICILIA DOC 2016 MANDRAROSSA

ZONA DI PRODUZIONE

Menfi (Agrigento)

UVE

Grillo in purezza

ANNO 2016

MATURAZIONE

Affina in acciaio per 3 mesi ed in bottiglia per ulteriori 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso ha un profumo intenso e vibrante con sentori di frutta e agrumi di Sicilia, quali nespola, pompelmo e note di basilico. In bocca il sapore ha le caratteristiche note fruttate e agrumate.

GRADAZIONE 12.5°

ABBINAMENTO

Perfetto con verdure grigliate, formaggi freschi e potage di legumi, ma anche con carni bianche.





GRECO DI TUFO
DOCG 2016
VILLA RAIANO

ZONA DI PRODUZIONE

San Michele di Serino (Avellino)

UVE

Greco in purezza

ANNO 2016

MATURAZIONE

Fermentazione ed affinamento in vasche d'acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino intenso e compatto, al naso emergono sentori tipici dei vini d'altezza, di mela verde, gelsomino, cedro e miele selvatico. Sullo sfondo note minerali e mentolate ben integrate. In bocca è pieno, fresco e sapido con finale lungo.

GRADAZIONE 13°

ABBINAMENTO

Ideale per risotti in generale e carni bianche, perfetto con pesci o carni affumicate. Dopo qualche anno di affinamento anche su formaggi erborinati.



"FERRARO"
MONTEPULCIANO MOLISE DOC
L'ARCO ANTICO

ZONA DI PRODUZIONE

Pozzilli (Isernia)

UVE

Montepulciano in purezza

ANNO 2012

MATURAZIONE

Minimo 12 mesi in barrique di rovere francese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rubino profondo, al naso i profumi esplodono in sentori di ribes, di frutti rossi e di note speziate. Deciso ed intenso, morbido ed avvolgente, è un vino di ottima struttura.

GRADAZIONE 14°

ABBINAMENTO

Si abbina a carni rosse, salumi, cacciagione e formaggi stagionati.



NERO D'AVOLA COSTADUNE
SICILIA DOC 2016
MANDRAROSSA

ZONA DI PRODUZIONE

Menfi (Agrigento)

UVE

Nero d'Avola in purezza

ANNO 2016

MATURAZIONE

Affina in acciaio per 3 mesi ed in bottiglia per ulteriori 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso mediamente intenso con riflessi violacei, al naso il profumo è accattivante, si percepiscono nettamente le note di ciliegia nera, prugna e gelsi rossi. In bocca colpisce la sensazione di morbidezza.

GRADAZIONE 13.5°

ABBINAMENTO

Ottimo con salumi, formaggi a pasta dura, arrosti e verdure in pastella.



“SEMÈLE”
MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO
DOCG - SIGNAE CESARINI SARTORI

ZONA DI PRODUZIONE

Gualdo Cattaneo (Perugia - Umbria)

UVE

Sagrantino in purezza

ANNO 2007

MATURAZIONE

Affinamento per 24 mesi in piccole botti di rovere di Slavonia, poi 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rubino molto intenso con riflessi violacei. All'olfatto risulta particolarmente ricco e penetrante, moderatamente fruttato con sentore di frutta passita; le note balsamiche insieme a note speziate di pepe, vaniglia, caffè e bacche di cacao, rendono questo vino invitante. Al palato è molto ricco, caldo, con evidente presenza di tannini; piacevole il finale di lunghissima persistenza.

GRADAZIONE 14.5°

ABBINAMENTO

Ottimo con formaggi stagionati, crostate e cioccolato. Assolutamente unico con l'agnello.

Note: il Semèle 2007 che abbiamo selezionato per voi, è stato giudicato nel 2011 il miglior vino passito d'Italia ed è stato premiato nel 2010 con la Medaglia d'Oro al Concorso Mondiale dei Vini Dolci in Quebec.



Nel 1902 Giulio Ferrari intuì per primo la vocazione delle montagne del Trentino per la produzione di bollicine di grande eleganza.

Da allora, Ferrari è il brindisi italiano per eccellenza, ambasciatore dell'arte di vivere italiana nel mondo.



**FERRARI
MAXIMUM BRUT
TRENTO DOC**

DENOMINAZIONE Trentodoc

UVE

Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.

DURATA DELLA MATURAZIONE

Oltre 36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.

ZONA DI PRODUZIONE

Diversi comuni della Val d'Adige, Val di Cembra e Valle dei Laghi, in vigneti alle pendici dei monti del Trentino, a 300-700 metri, esposti a sud-est e sud-ovest.

GRADAZIONE 12.5°

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO

Giallo paglierino intenso.

ESAME OLFATTIVO

Gentile, intenso e persistente, con una nota di frutta matura nella quale si riconoscono sentori di crosta di pane, nocciola e un variegato bouquet floreale.

ESAME GUSTATIVO

Morbido, elegante e armonioso. Ha notevole personalità, intense note fruttate tipiche dello Chardonnay cui si accostano fragranze di lievito.

Caratteristica particolare: una minore pressione di anidride carbonica rispetto agli altri Trentodoc di Casa Ferrari.

BUSINESS CLASS

WINE LIST

APERITIVI E LIQUORI

GRAPPA NONINO
VENDEMMIA RISERVA 18 MESI

GLEN GRANT
10 ANNI SINGLE MALT

AMARO AVERNA

“L'ORO DI SORRENTO”
LIMONCELLO PIEMME



BEST IN-FLIGHT WINE PROGRAM
Saveur Culinary Travel Awards
2013



OUTSTANDING WINE PROGRAM
Saveur Culinary Travel Awards
2014

For two consecutive years Alitalia has been recognized for its Award winning on board food and wine pairings and for its wine program.



Our wine cellar

A Wine List designed to accompany dishes of the Italian tradition that we offer on board of Magnifica, our long haul business class, and to describe our territory and its regions through a unique path of local oenological excellence and representative wines of our country.

Through a selection of great producers, we want to give you all the emotions and the sensations that only Italian wine can offer.

Through your chalice you can experience an emotional journey through our territories, which from time to time will reveal Italy's traditions and scents.

Cheers!



GRILLO COSTADUNE SICILIA DOC 2016 MANDRAROSSA

PRODUCTION AREA

Menfi (Agrigento)

GRAPE VARIETY

Grillo in pureness

YEAR 2016

MATURATION

In steel for three months then another three months in bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw yellow colour with vivid greenish hues, at the nose is intense and vibrant with sensations of Sicilian citrus fruits such as medlar and grapefruit with just a hint of savoury basil.

Typical fruit and herbal notes on the palate.

ALCOHOL CONTENT 12.5°

SERVING SUGGESTIONS

Perfect with grilled vegetables, fresh cheeses and legumes potages, but also with pork and chicken.





GRECO DI TUFO
DOCG 2016
VILLA RAIANO

PRODUCTION AREA

San Michele di Serino (Avellino)

GRAPE VARIETY

Greco in pureness

YEAR 2016

MATURATION

Fermentation and maturation in steel tanks.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense and compact straw yellow, at the nose typical hints of altitude wines, green apple, jasmine, cedar and wild honey. On the background well-integrated minerals and menthol notes. In the mouth is full, fresh and sour with a long and pleasant finish.

ALCOHOL CONTENT 13°

SERVING SUGGESTIONS

Great with risotto and white meats, perfect with smoked fish or smoked meats. After a few years of refinement really good with herbaceous cheeses.



“FERRARO”
MONTEPULCIANO MOLISE DOC
L'ARCO ANTICO

PRODUCTION AREA

Pozzilli (Isernia)

GRAPE VARIETY

Montepulciano in pureness

YEAR 2012

MATURATION

At least 12 months in French oak barriques.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Deep ruby color, at the nose reveals scents of red currant, red fruits and spicy notes. Determined and intense, soft and enveloping, it is a well-structured wine.

ALCOHOL CONTENT 14°

SERVING SUGGESTIONS

Perfect with red meat, cold cuts, game and aged cheese.



NERO D'AVOLA COSTADUNE
SICILIA DOC 2016
MANDRAROSSA

PRODUCTION AREA

Menfi (Agrigento)

GRAPE VARIETY

Nero d'Avola in pureness

YEAR 2016

MATURATION

In steel for three months then another three months in bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Medium-intense red with purple reflections, endearing at the nose with persistent notes of black cherry, plum and red mulberries. In the mouth lovely softness feelings.

ALCOHOL CONTENT 13.5°

SERVING SUGGESTIONS

Great with cold cuts, hard cheese, roast and battered vegetables.



“SEMÈLE”
MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO
DOCG - SIGNAE CESARINI SARTORI

PRODUCTION AREA

Gualdo Cattaneo (Perugia - Umbria)

GRAPE VARIETY

Sagrantino in pureness

YEAR 2007

MATURATION

Aging for 24 months in small oak barrels from Slavonia, then 12 months in bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red colour, with purple nuances. The aroma is rich and persistent with fruity flavour and reminiscent of dried fruits; blackberry and balsamic hint, spiced with pepper, vanilla, coffee and cacao berry, make this wine really inviting. Full-bodied taste, very rich, warm with pronounced presence of tannins; with a pleasant and persistent long finish; truly unique is the contrast between tannins and sweetness.

ALCOHOL CONTENT 14.5°

SERVING SUGGESTIONS

Delicious with matured cheese, chocolate and fruity tart. Absolutely unique with lamb.

Note: the Semèle vintage 2007 that we have selected for you, was judged in 2011 the best dessert wine of Italy and was honored in 2010 with the Gold Medal at the World Competition of Sweet Wines in Quebec.



*In 1902, Giulio Ferrari
was the first to see the vocation
of the Trentino mountains
towards the production
of elegant sparkling wines.*

*Since then, Ferrari has been
the Italian toast to excellence,
a worldwide ambassador
for the Italian lifestyle.*



FERRARI
MAXIMUM BRUT
TRENTO DOC

DENOMINATION Trentodoc

GRAPES

A careful selection of Chardonnay grapes, harvested by hand in early September.

RIPENING PERIOD

More than 36 months with yeast selected from specific cultures.

PRODUCTION AREA

Various locations in Val d'Adige, Val di Cembra and Valle dei Laghi, from vines on the slopes of the Trentino hills, at 300-700 metres altitude and facing from south-east to south-west.

ALCOHOL CONTENT 12.5°

TASTING NOTES

APPEARANCE

Intense straw colour

BOUQUET

Gentle, intense and persistent, with a note of mature fruit in which a hint of bread crust and hazelnut is recognizable, with a wide range of flowers.

TASTE

Soft, elegant and harmonious. With notable personality, intense fruity taste typical of Chardonnay wines and fragrances of yeast. Particular characteristic: less carbon dioxide pressure than other Ferrari Trentodoc wines.

APERITIF AND SPIRITS

GRAPPA NONINO
VENDEMMIA RISERVA 18 MONTHS

GLEN GRANT
10 YEARS SINGLE MALT

AMARO AVERNA

“L'ORO DI SORRENTO”
LIMONCELLO PIEMME

DIC 2017 - FEB 2018

