

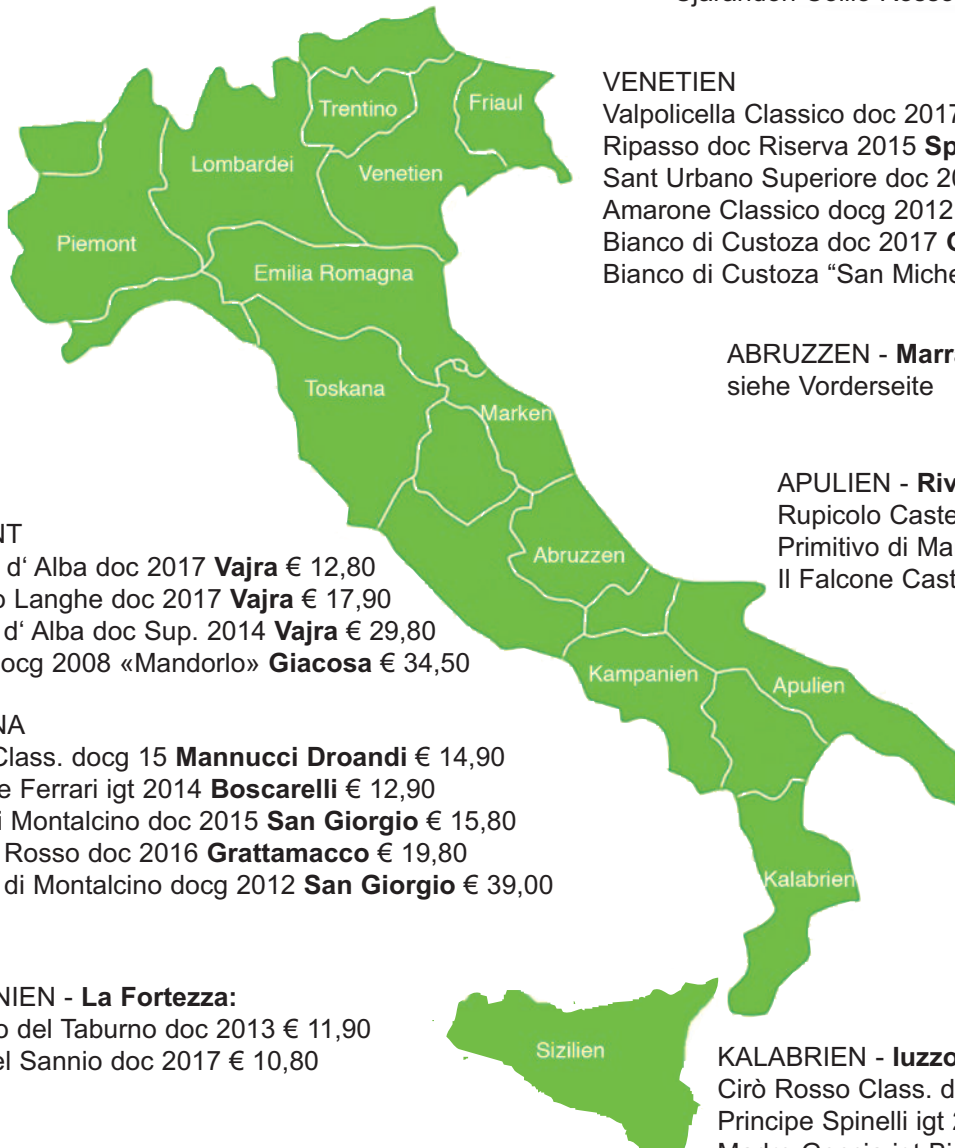
Aus dem vielfältigen Angebot  
der italienischen Weinregionen  
einige besondere Empfehlungen

## LOMBARDEI

Lugana dop 2017 **Marangona** € 10,90  
Franciacorta Spumante Brut docg **Ricci Curbastro** € 23,50

## FRIAUL - Ronco dei Tassi:

Sauvignon dop Collio 2017 € 12,90  
Friulano dop Collio 2017 € 12,90  
Ribolla Gialla igp Venzia Giu.2017 € 12,90  
Fosarin Collio Bianco dop 2016 € 14,90  
Cjarandon Collio Rosso dop 2012/13 € 22,80



## VENETIEN

Valpolicella Classico doc 2017 **Speri** € 9,85  
Ripasso doc Riserva 2015 **Speri** € 17,90  
Sant Urbano Superiore doc 2015 **Speri** € 19,80  
Amarone Classico docg 2012 **Speri** € 49,00  
Bianco di Custoza doc 2017 **Gorgo** € 7,90  
Bianco di Custoza "San Michele" doc 2017 **Gorgo** € 9,80

## ABRUZZEN - Marramiero:

siehe Vorderseite

## APULIEN - Rivera:

Rupicolo Castel del Monte doc 2016 € 6,90  
Primitivo di Manduria doc 2015 € 14,90  
Il Falcone Castel del Monte doc 2012 € 17,90

## PIEMONTE

Dolcetto d'Alba doc 2017 **Vajra** € 12,80  
Nebbiolo Langhe doc 2017 **Vajra** € 17,90  
Barbera d'Alba doc Sup. 2014 **Vajra** € 29,80  
Barolo docg 2008 «Mandorlo» **Giacosa** € 34,50

## TOSKANA

Chianti Class. docg 15 **Mannucci Droandi** € 14,90  
Rosso de Ferrari igt 2014 **Boscarelli** € 12,90  
Rosso di Montalcino doc 2015 **San Giorgio** € 15,80  
Bolgheri Rosso doc 2016 **Grattamacco** € 19,80  
Brunello di Montalcino docg 2012 **San Giorgio** € 39,00

## KAMPANIEN - La Fortezza:

Aglianico del Taburno doc 2013 € 11,90  
Fiano del Sannio doc 2017 € 10,80

## SIZILIEN - Alcesti

Nero d'Avola doc 2016 € 9,80  
Narkè Nero d'Avola+Cabernet.igt 2012 € 16,80  
Ninfea Grillo+Chardonnay igt 2014 € 16,80

## KALABRIEN - Iuzzolini:

Cirò Rosso Class. doc 2016 Iuzzolini € 7,90  
Principe Spinelli igt 2017 € 12,50  
Madre Goccia igt Bianco 2017 € 12,50  
Prima Fila igt Pecorello+Chardonnay 2017 € 13,90

Wir verpacken und versenden Ihre Präsente

Vini & Olii · Münchner Straße 87 · 85774 Unterföhring  
Tel 089 9505552 · Fax 089 95820400 · vini-und-olii@t-online.de · www.vini-und-olii.de

**Weinprobe und Verkauf Montag - Freitag 15.30 - 20 Uhr · Samstag 10 - 18 Uhr**

Unser gesamtes Angebot mit verbindlichen Preisen finden Sie auf der aktuellen Preisliste - Änderungen vorbehalten - Stand 11/2018



Der schmale Landstreifen zwischen dem Mittelmeer und dem 3000 Meter hohen ehemaligen Vulkan Gran Sasso ist geprägt von sehr großen Unterschieden in Mikroklima und Eigenschaften der Böden, die verschiedene Konzentrationen von Felsen, Kies, Sand, Lehm, Ton, Mineralien usw. enthalten. Alle diese Elemente bewirken, dass die heimischen Trauben an jedem Standort andere Eigenschaften entwickeln.

Das Weingut **Marramiero** nutzt dies, um in nachhaltigem, demnächst komplett biologischem Anbau und innovativer, schonender Kellertechnik aus diesen heimischen Trauben – die u.A. in einem ehemaligen Vulkankrater in 500 m Höhe wachsen – ganz unterschiedliche Weine zu machen.

Wir laden Sie ein, dies selbst zu erfahren, z.B. im Vergleich von Pecorino 60 Passi mit Pecorino Abruzzo, und den verschiedenen Weinen aus Trebbiano und Montepulciano-Trauben.



» **Dama**« **Trebbiano** doc 2017 Marramiero € 6,95  
Hell strohgelb, angenehm duftig, frisch, leicht, trocken, aber nicht herb (12%)

» **Dama**« **Montepulciano** d'Abr. doc 2016 Marramiero € 8,30  
Rubinrot, rote Beeren im Duft, reichhaltig und harmonisch im Geschmack (13,5%)

» **Dama**« **Cerasuolo** d'Abr. doc 2016/17 Marramiero € 7,40  
Rosé, „Weißherbst“ aus **Montepulciano**-Trauben. Hell kirschrot, frische Weichselkirsche in Duft und Geschmack, leicht, rund und angenehm trocken (12,5%)



«**Anima**» **Trebbiano** d'Abr. doc 2017 Marramiero € 12,40  
Leuchtend strohgelb, intensiv fruchtiger Duft, reife Früchte im kräftigen harmonischen Geschmack (13,5%)

«**Altare**» **Trebbiano** d'Abr. doc 2014 Marramiero € 17,90  
Leuchtend goldgelb, Zitrusfrüchte im würzigen Duft, kräftig harmonisch im lang anhaltenden Geschmack. In Barriques gereift (14,5%)

**Pecorino** «60 passi» igt 2017 Marramiero € 6,95  
Leicht goldgelb mit grünlichen Reflexen, dezenter Blütenduft, Im Geschmack fruchtig-frisch, leicht prickelnd (11%).

**Abruzzo Pecorino** doc 2016 Marramiero € 13,90  
Funkelndes Goldgelb, exotische Früchte, Grapefruit im charaktervollen Duft, im Geschmack voll, harmonisch-würzig, lang anhaltend (13%)



«**Incanto**» **Montepulciano** d'Abr. doc 2015 Marramiero € 14,80  
Intensiv rubinrot, voller, leicht würziger Duft, runder, reichhaltiger, warmer Geschmack, ein Montepulciano der Spitzenklasse (13%).

«**Inferi**» **Montepulciano** d'Abr. doc 2013 Marramiero € 22,80  
Dunkles Rubinrot, im intensiven Duft Anklänge von Lakritz, Vanille, lang anhaltender voller, harmonischer Geschmack. Reift ca. 16 Monate in Eichenfässern (14%)

**Spumante** Metodo Classico Brut Marramiero € 22,60  
Aus Pinot Noir und Chardonnay. Flaschengärung ca. 36 Monate. Brillante Farbe, fruchtiger Duft mit einem Hauch Brotkruste, im kräftigen, harmonischen Geschmack reife Früchte (12,5%)

