



NEGRO AMARO
SALENTO



ROSATO
SALENTO



NERO D'AVOLA
SICILIA



SYRAH
SICILIA



TREBBIANO
D'ABRUZZO



MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO



VERDUZZO
VENETO



PINOT CHARDONNAY
VENETO



PINOT
DEGLI ANGELI



RIESLING
DEGLI ANGELI



MORELLO
MERLOT VENETO



CABERNET SAUVIGNON
VENETO



GUTTURNIO
COLLI PIACENTINI



ORTRUGO
COLLI PIACENTINI



PINOT CHARDONNAY
VENETO



PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE



BONA VIGNA
ROSSO



BONA VIGNA
BIANCO



BARBERA
OLTREPÒ PAVESE



BARBERA
PIEMONTE



BARBERA
PROVINCIA DI PAVIA



BONARDA
VAL TIDONE



MOSCATO
DEGLI ANGELI



SANGUE DI GIUDA
OLTREPÒ PAVESE



MONTEPULCIANO
GLI INTENDITORI



PINOT ROSA



BRISÈ
SALENTO



SANGIOVESE
MARCHE



LAMBRUSCO
DELL'EMILIA



CHIANTI
CASCINE TOSCANE



MALVASIA
COLLI PIACENTINI



BIANCO
SICILIA



LUNA D'OTTOBRE
NOVELLO



TREBBIANO
GLI INTENDITORI

Cellamare

Casa fondata nel 1904



NEGRO AMARO

SALENTO - I.G.T. / I.G.P.

Cellamare
Casa fondata nel 1904

ROSATO

SALENTO - I.G.T. / I.G.P.



REGIONE D'ORIGINE:
PUGLIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO

CARATTERISTICHE:

E' un vino rosso, caldo e generoso, dalla stoffa singolare. Di colore intenso, robusto da giovane, eccellente se invecchiato.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13%

ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia

VITIGNO:

Negroamaro

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Indicato con piatti a base di carni rosse, arrosto in particolare, pasta, salumi e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°

FORMATO:

0,75l bordolese nobile



CARATTERISTICHE:

Di colore rosa carico, profumo tenue, sapore asciutto.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12%

ZONA DI PRODUZIONE:

Provincia del Salento

VITIGNO:

Negroamaro e Malvasia

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Indicato per pietanze a base di pesce, umidi e primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°-12°

FORMATO:

0,75l bordolese



REGIONE D'ORIGINE:
PUGLIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO

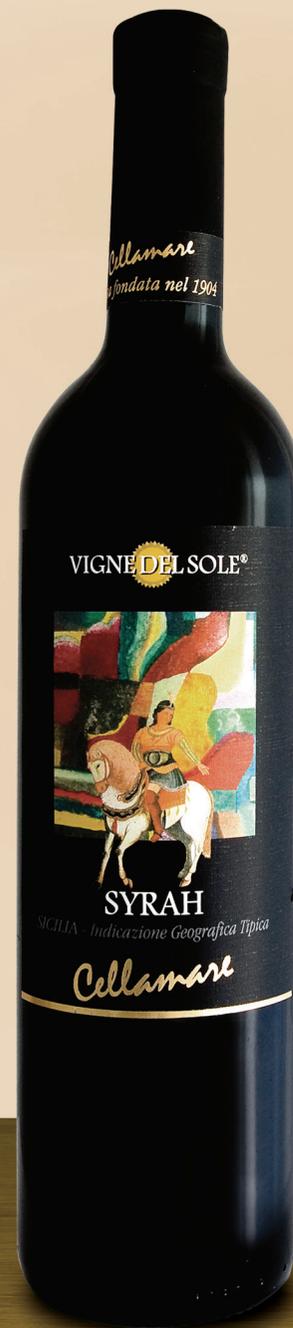


F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net

Cellamare

Casa fondata nel 1904



NERO D'AVOLA

I.G.T. / I.G.P.

Cellamare
Casa fondata nel 1904

SYRAH

I.G.T. / I.G.P.



REGIONE D'ORIGINE:
SICILIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO

CARATTERISTICHE:

Vino di colore rosso rubino, rigoroso bouquet con sentori di frutta matura.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13%

ZONA DI PRODUZIONE:

Sicilia

VITIGNO:

Nero d'Avola

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Indicato con piatti a base di carne, pasta, salumi e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

17°-18°

FORMATO:

0,75l bordolese nobile



CARATTERISTICHE:

Vino di colore rosso intenso, con sentori di ciliegia e amarena, al gusto aromatico e vellutato.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13%

ZONA DI PRODUZIONE:

Sicilia

VITIGNO:

Syrha

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Indicato con piatti a base di carni rosse, pasta, salumi e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16°-18°

FORMATO:

0,75l bordolese nobile



REGIONE D'ORIGINE:
SICILIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



TREBBIANO D'ABRUZZO

D.O.C. / D.O.P.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

D.O.C. / D.O.P.



REGIONE D'ORIGINE:
ABRUZZO



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Di colore giallo dorato o bianco oro, a seconda dai luoghi. Sapore asciutto fresco con profumo invitante.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12%

ZONA DI PRODUZIONE:

Abruzzo

VITIGNO:

Trebbiano

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Accompagna degnamente la cucina a base di pesce, gli antipasti, i maccheroni alla chitarra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°-12°

FORMATO:

0,75l bordolese

CARATTERISTICHE:

L'uva Montepulciano per il suo alto tenore di zuccheri e per la buccia dal consistente colore può dare un vino rosso carico brillante. Si sente nella degustazione un sapore leggermente amabile e pur tuttavia robusto per ricordi di uva dolce, croccante fragrante che esso suscita.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12%

ZONA DI PRODUZIONE:

Abruzzo

VITIGNO:

Montepulciano

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Indicato con carni rosse, arrostiti e brasati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°

FORMATO:

0,75l bordolese



REGIONE D'ORIGINE:
ABRUZZO



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



CHARDONNAY

VENETO - I.G.T. / I.G.P.



VERDUZZO

VENETO - I.G.T. / I.G.P.



REGIONE D'ORIGINE:
VENETO



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Di colore giallo paglierino; profumo gradevole e caratteristico, dal sapore asciutto. Vino vivace.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Veneto

VITIGNO:

Chardonnay

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna egregiamente con pesce, crostacei, primi piatti non saporosi, antipasti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10°

FORMATO:

0,75l renana

CARATTERISTICHE:

Di colore paglierino dorato, profumo delicato, sapore netto, sapido, morbido. Vino vivace.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Veneto

VITIGNO:

Verduzzo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna con antipasti, pesce e primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10°

FORMATO:

0,75l renana



REGIONE D'ORIGINE:
VENETO



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



PINOT DEGLI ANGELI

PINOT NERO - D.O.C. / D.O.P.



RIESLING DEGLI ANGELI

RIESLING - D.O.C. / D.O.P.



REGIONE D'ORIGINE:
LOMBARDIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO

CARATTERISTICHE:

Di color paglierino brillante, profumo caratteristico, sapore ricco e asciutto. Vino vivace.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12%

ZONA DI PRODUZIONE:

Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Pinot Nero

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna ad un pranzo importante dall'antipasto al dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10°

FORMATO:

0,75l renana



CARATTERISTICHE:

Di colore paglierino chiaro, profumo gradevole; sapore secco, pieno e fresco. Vino vivace.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Riesling italico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna con antipasti, pesce e primi piatti delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10°

FORMATO:

0,75l renana



REGIONE D'ORIGINE:
LOMBARDIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



MORELLO

MERLOT VENETO - GLI INTENDITORI - I.G.T. / I.G.P.



CABERNET SAUVIGNON

VENETO - I.G.T. / I.G.P.



REGIONE D'ORIGINE:
VENETO



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Di color rosso intenso, profumo gradevole, sapore pieno e asciutto.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11%

ZONA DI PRODUZIONE:

Veneto

VITIGNO:

Merlot

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

E' indicato con arrosti, brasati, piatti saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°

FORMATO:

0,75l bordolese

CARATTERISTICHE:

Di colore rosso carico da giovane, tende ad assumere riflessi granati con l'invecchiamento. Profumo gradevole, sapore pieno, asciutto e vellutato.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Veneto

VITIGNO:

Cabernet

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna con carni e selvaggina alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Temperatura ambiente. (17°-18°)

FORMATO:

0,75l bordolese



REGIONE D'ORIGINE:
VENETO



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



GUTTURNIO

COLLI PIACENTINI - D.O.C. / D.O.P.



ORTRUGO

COLLI PIACENTINI - D.O.C. / D.O.P.



REGIONE D'ORIGINE:
EMILIA ROMAGNA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Colore rosso intenso, odore vinoso, morbido al gusto. Vino vivace.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12%

ZONA DI PRODUZIONE:

Colli Piacentini

VITIGNO:

Selezione di uve Barbera e Bonarda

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna a minestrone, risotti, carni bianche e rosse, pollame alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°

FORMATO:

0,75l bordolese

CARATTERISTICHE:

Di colore paglierino tendente al verdognolo, dal profumo delicato, morbido e frizzante.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11%

ZONA DI PRODUZIONE:

Colli Piacentini

VITIGNO:

Ortrugo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo, da abbinare agli antipasti, pesce, minestre.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

9°-10°

FORMATO:

0,75l bordolese



REGIONE D'ORIGINE:
EMILIA ROMAGNA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.lli CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



PINOT CHARDONNAY

VENETO - I.G.T. / I.G.P.



PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE - I.G.T. / I.G.P.



REGIONE D'ORIGINE:
VENETO



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Colore paglierino, profumo invitante, sapore armonioso e fresco.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Veneto

VITIGNO:

Chardonnay e Pinot bianco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna egregiamente con pesce, crostacei, primi piatti non saporosi. Ghiacciato è un ottimo aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10°

FORMATO:

0,75l bordolese

CARATTERISTICHE:

Di color paglierino leggero, sapore asciutto, sapido.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Veneto

VITIGNO:

Pinot Grigio

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna con antipasti di mare, pesce e primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10°

FORMATO:

0,75l renana



REGIONE D'ORIGINE:
VENETO



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



BONA VIGNA

ROSSO



BONA VIGNA

BIANCO



REGIONE D'ORIGINE:
EMILIA / MARCHE



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Di colore rosso rubino, profumo vinoso e sapore secco. Vino vivace.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si consiglia di servirlo con risotti, arrostiti di carni rosse e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16°-18°

FORMATO:

0,75l bordolese

CARATTERISTICHE:

Colore bianco-oro dal sapore asciutto, profumo invitante. Vino vivace.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Accompagna degnamente la cucina a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°-12°

FORMATO:

0,75l bordolese



REGIONE D'ORIGINE:
EMILIA / VENETO



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



BARBERA

OLTREPÒ PAVESE - D.O.C. / D.O.P.



BARBERA

PIEMONTE - D.O.C. / D.O.P.



REGIONE D'ORIGINE:
LOMBARDIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Di colore rosso intenso, profumo vinoso e sapore secco.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Colline dell'Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Barbera

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si consiglia di servirlo con risotti, arrostiti di carni rosse e selvaggina o formaggi forti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°

FORMATO:

0,75 bordolese

CARATTERISTICHE:

Di colore rosso vivo, profumo vinoso e sapore secco.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12%

ZONA DI PRODUZIONE:

Colline del Piemonte

VITIGNO:

Barbera

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si consiglia di abbinarla ai primi piatti, arrostiti di carni rosse, selvaggina e formaggi forti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16°-18°

FORMATO:

0,751 emiliana.



REGIONE D'ORIGINE:
PIEMONTE

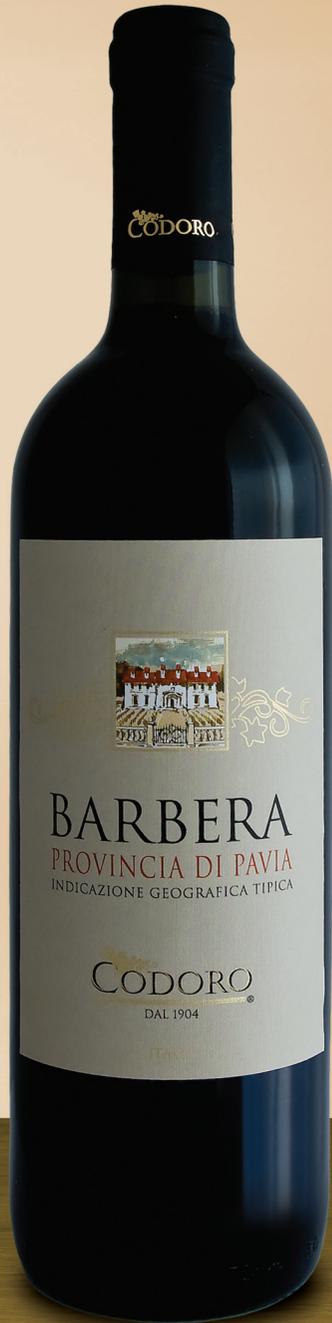


BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



BARBERA

PROVINCIA DI PAVIA - D.O.C. / D.O.P.



BONARDA

VAL TIDONE - D.O.C. / D.O.P.



REGIONE D'ORIGINE:
LOMBARDIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Colore rosso rubino, profumo vinoso e sapore secco.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Provincia di Pavia

VITIGNO:

Barbera

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si consiglia di servirlo con risotti, arrosti di carni rosse e selvaggina o formaggi saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

15° - 17°

FORMATO:

0,75l bordolese

CARATTERISTICHE:

Vino rosso carico, generoso, di buona conservabilità, leggermente frizzante, composto e armonico in età matura.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12%

ZONA DI PRODUZIONE:

Val Tidone

VITIGNO:

Croatina

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si consiglia di servirlo con carni bianche, pollame, zampone e cotichino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°

FORMATO:

0,75l bordolese



REGIONE D'ORIGINE:
EMILIA ROMAGNA



BICCHIERE
CONSIGLIATO





MOSCATO DEGLI ANGELI

OLTREPÒ PAVESE - D.O.C. / D.O.P.



SANGUE DI GIUDA

OLTREPÒ PAVESE - DOLCE - D.O.C. / D.O.P.



REGIONE D'ORIGINE:
LOMBARDIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Di colore giallo paglierino, profumo aromatico caratteristico, sapore dolce gradevole.

GRADAZIONE ALCOLICA:

5,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Moscato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna con dolci, dessert di frutta, panettone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10°

FORMATO:

0,75l emiliana

CARATTERISTICHE:

E' un vino dolce e frizzante per fermentazione naturale, con una spuma abbondante che esalta la viva tonalità del colore rosso intenso. Di sapore armonico il profumo ricorda la viola.

GRADAZIONE ALCOLICA:

7,5+5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Si ottiene dall'accurata vinificazione delle uve Croatina, Rara e Vespolina.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come vino da dessert, con dolci secchi e formaggi dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12°

FORMATO:

0,75l emiliana



REGIONE D'ORIGINE:
LOMBARDIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



PINOT ROSA

D.O.C. / D.O.P.



BRISÈ



REGIONE D'ORIGINE:
LOMBARDIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Il suo colore rosato lo caratterizza, come il suo sapore secco ma morbido, fresco e profumato di bouquet fiorito. Vino vivace.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Riesling italico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna ad un pranzo importante dall'antipasto al dolce; ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°

FORMATO:

0,75l renana

CARATTERISTICHE:

Colore brillante, profumo ampio con ricordi di viola e lampone, sapore morbido, amabile, brioso. Vino vivace.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12%

ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia

VITIGNO:

Proveniente da uve selezionate nelle zone più vocate

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale dall'antipasto al dessert.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire fresco 10°-12°

FORMATO:

0,75l bordolese



REGIONE D'ORIGINE:
PUGLIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



SANGIOVESE

MARCHE - I.G.T. / I.G.P.



LAMBRUSCO

DELL'EMILIA - AMABILE - I.G.T. / I.G.P.



REGIONE D'ORIGINE:
MARCHE



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Di colore rubino intenso, gusto asciutto, profumato, con il giusto equilibrio alcolico.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Marche

VITIGNO:

Sangiovese

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Adatto ai piatti di carne in particolare agli arrosti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°

FORMATO:

0,75l bordolese

CARATTERISTICHE:

Vino il cui nome deriva dall'uva una volta chiamata per il suo sapore, la Brusca. Di colore rosso vivace, amabile, morbido al palato e profumato. Vino vivace.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Emilia Romagna

VITIGNO:

Lambrusco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Particolarmente adatto con gli arrosti, i brasati ed i piatti saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°

FORMATO:

0,75l emiliana



REGIONE D'ORIGINE:
EMILIA ROMAGNA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



CHIANTI

CASCINE TOSCANE - D.O.C. / D.O.P.



MALVASIA

COLLI PIACENTINI - D.O.C. / D.O.P.



REGIONE D'ORIGINE:
TOSCANA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Vino ricco della più antica tradizione toscana è frutto di una secolare esperienza vinicola. Brillante dal colore rubino tendente leggermente al granato. Profumo intensamente vinoso. Fine e caratteristico dal sapore armonico asciutto e austero.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12%

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

VITIGNO:

Sangiovese, Lanaiolo, Trebbiano e malvasia

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Indicato con arrosti, brasati e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°

FORMATO:

0,75l bordolese

CARATTERISTICHE:

Vino ottenuto dalla selezione di uve Malvasia. Colore paglierino, profumo e sapore caratteristico, morbido e frizzante.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11%

ZONA DI PRODUZIONE:

Colli Piacentini

VITIGNO:

Malvasia

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo l'abbinamento con salumi, pesce e minstre asciutte in bianco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

9°-10°

FORMATO:

0,75l bordolese



REGIONE D'ORIGINE:
EMILIA ROMAGNA

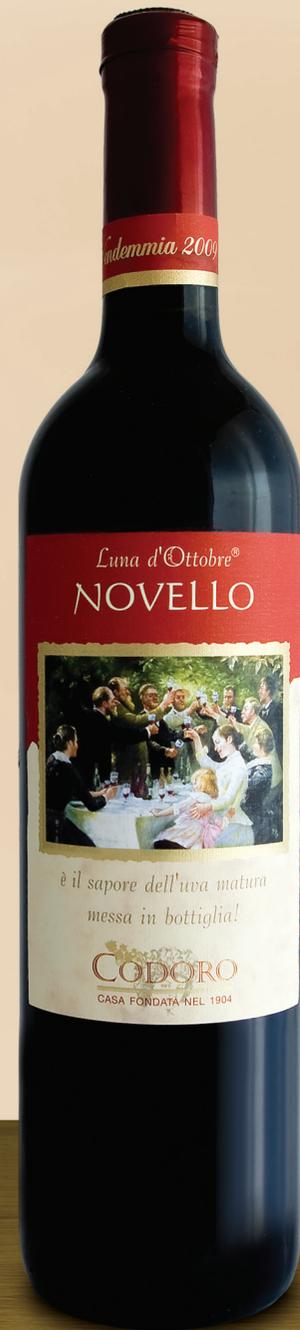
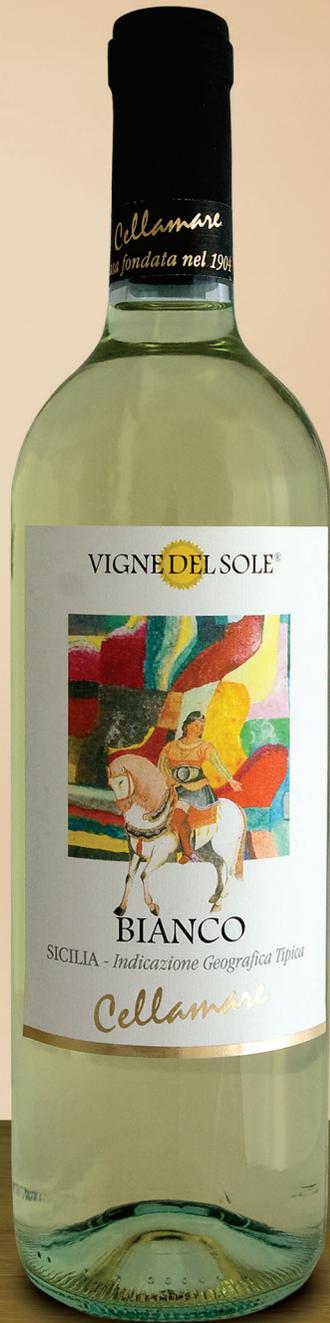


BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



BIANCO

SICILIA - I.G.T. / I.G.P.



NOVELLO

LUNA D'OTTOBRE - I.G.T. / I.G.P.



REGIONE D'ORIGINE:
SICILIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Colore giallo paglierino dal sapore asciutto e fruttato, morbido al palato.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Sicilia

VITIGNO:

Sangiovese, Lanaiolo, Trebbiano e malvasia

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Indicato per accompagnare gli antipasti, il pesce e le carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire fresco 8°-10°

FORMATO:

0,75l bordolese

CARATTERISTICHE:

E' prodotto da una rigorosa scelta dei grappoli di uva Merlot e Cabernet. Il profumo è intensamente fruttato: è il sapore dell'uva matura messa in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Veneto

VITIGNO:

Merlot

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Questo vino esalta i sapori di svariati piatti, dagli antipasti ai dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12°- 15°

FORMATO:

0,75l bordolese nobile



REGIONE D'ORIGINE:
VENETO



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



TREBBIANO D'ABRUZZO

GLI INTENDITORI - D.O.C. / D.O.P.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

GLI INTENDITORI - D.O.C. / D.O.P.



REGIONE D'ORIGINE:
ABRUZZO



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Di colore giallo dorato o bianco oro, a seconda dai luoghi. Sapore asciutto fresco con profumo invitante.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12%

ZONA DI PRODUZIONE:

Abruzzo

VITIGNO:

Trebbiano

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Accompagna degnamente la cucina a base di pesce, gli antipasti, i maccheroni alla chitarra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°-12°

FORMATO:

0,75l bordolese

CARATTERISTICHE:

L'uva Montepulciano per il suo alto tenore di zuccheri e per la buccia dal consistente colore può dare un vino rosso carico brillante. Si sente nella degustazione un sapore leggermente amabile e pur tuttavia robusto per ricordi di uva dolce, croccante fragrante che esso suscita.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12%

ZONA DI PRODUZIONE:

Abruzzo

VITIGNO:

Montepulciano

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Indicato con carni rosse, arrostiti e brasati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°

FORMATO:

0,75l bordolese



REGIONE D'ORIGINE:
ABRUZZO



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net



MERLOT
VENETO



BARBERA
PROVINCIA DI PAVIA



BIANCO
AMABILE



BIANCO
SICILIA



CABERNET SAUVIGNON
VENETO



ROSATO
SALENTO



ROSSO
PUGLIA



ROSSO AMABILE
PUGLIA



ROSSO SECCO
RUBELLO



POGGIO
DORATO



BARBERA
OLTREPÒ PAVESE



BARBERA
PIEMONTE



BONA VIGNA
BIANCO



BONA VIGNA
ROSSO



BONA VIGNA
ROSSO AMABILE



BONARDA



LAMBRUSCO
DELL'EMILIA



MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO



PINOT CHARDONNAY
VENETO



SANGIOVESE
MARCHE



TREBBIANO
D'ABRUZZO



VERDUZZO
VENETO



BARBERA
PROVINCIA DI PAVIA



BIANCO
CASTELLI ROMANI



MERLOT
VENETO



SANGIOVESE
MARCHE



BIANCO
SICILIA



BONA VIGNA
ROSSO



ROSSO
PUGLIA



Cellamare
Casa fondata nel 1904

F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net

DISTRIBUITO DA:



MORELLINO DI SCANSANO

MENTORE - MANTELLASSI - D.O.C. / D.O.P.



CHIANTI CLASSICO

FATTORIA DELLA AIOLA - D.O.C. / D.O.P.



REGIONE D'ORIGINE:
TOSCANA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Imbottigliato per la prima volta nel 1978 questo Morellino di Scansano prodotto con uve Sangiovese (85%), Cabernet Sauvignon e Lanaiolo, riflette la tradizione della viticoltura maremmana. L'affinamento avviene esclusivamente in vasche di acciaio inox e il risultato è un vino dal colore rubino intenso e dal gusto fruttato.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

VITIGNO:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Canaiolo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo se accompagnato a piatti a base di carne, ma grazie alla sua versatilità può accompagnare tutto il pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°

FORMATO:

0,75l bordolese

CARATTERISTICHE:

Ottenuto dall'uvaggio tipico chiantigiano con 90% di Sangiovese e 10% di Canaiolo, viene vinificato in rosso con frequenti rimontaggi. Ne deriva un colore rosso rubino intenso ed un profumo intensamente vinoso con accentuato sentore di piccoli frutti a bacca rossa e mandorla.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13%

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

VITIGNO:

Sangiovese e Canaiolo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo se accompagnato a piatti a base di carni rosse e formaggi saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°

FORMATO:

0,75l bordolese



REGIONE D'ORIGINE:
TOSCANA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net

DISTRIBUITO DA:



DAL 1904



RIBOLLA GIALLA

COLLIO - FLORIANCIC - D.O.C. / D.O.P.



SAUVIGNON

COLLIO - FLORIANCIC - D.O.C. / D.O.P.



REGIONE D'ORIGINE:
FRIULI



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

E' un vino bianco tipico del Collio che nasce dalle uve dell'omonimo vitigno. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ha un bouquet fruttato molto personale con sentori di pesca e acacia.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Friuli

VITIGNO:

Ribolla Gialla

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Pieno e suadente si accompagna ai piatti di pesce, alle carni bianche e ai piatti della cucina regionale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12°

FORMATO:

0,75l bordolese nobile

CARATTERISTICHE:

Colore giallo paglierino scarico, profumo persistente che ricorda piacevolmente il sambuco, la salvia ed il peperone giallo, dal buon corpo, aromatico e caldo.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Friuli

VITIGNO:

Sauvignon

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna con brodi di carne, paste e risotti ai frutti di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10°

FORMATO:

0,75l bordolese nobile



REGIONE D'ORIGINE:
FRIULI



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net

DISTRIBUITO DA:



BRUNELLO DI MONTALCINO

IL FORTÉTO DEL DRAGO - D.O.C. / D.O.P.



ROSSO DI MONTALCINO

IL FORTÉTO DEL DRAGO - D.O.C. / D.O.P.



REGIONE D'ORIGINE:
TOSCANA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

E' uno dei vini più preziosi e conosciuti del mondo: di colore rosso granata è un vino di grande profumo, equilibrio e notevole consistenza. Il profumo è essenzialmente rilasciato dai frutti e dagli arbusti del bosco che circonda le vigne. La consistenza peraltro è data dalla sua longevità e dal rilascio dei legni pregiati nei quali questo grande vino invecchia.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5-14% secondo l'annata

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

VITIGNO:

Sangiovese

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna ad importanti piatti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati per una maggiore esaltazione del gusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16°-18°

FORMATO:

0,75l bordolese nobile

CARATTERISTICHE:

Questo vino presenta le stesse caratteristiche del Brunello di Montalcino e, pur essendo meno invecchiato in cantina, mantiene le sue premesse in longevità.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5-14% secondo l'annata

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

VITIGNO:

Sangiovese

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino molto profumato anche se più giovane del Brunello di Montalcino e accompagna perfettamente primi piatti con salse, carni rosse e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16°-18°

FORMATO:

0,75l bordolese



REGIONE D'ORIGINE:
TOSCANA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net

DISTRIBUITO DA:



DAL 1904



SANNIO

FALANGHINA - D.O.C. / D.O.P.



GRECO DI TUFO

VILLAGIULIA - D.O.C. / D.O.P.



REGIONE D'ORIGINE:
CAMPANIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



CARATTERISTICHE:

Tradizione e tecnica esaltano la peculiarità del vitigno: colore paglierino brillante; odore delicato, gradevole, caratteristico. Sapore secco, fruttato, lievemente acidulo, tipico.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5%

ZONA DI PRODUZIONE:

Campania

VITIGNO:

Falanghina

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna splendidamente a piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°-11°

FORMATO:

0,75l bordolese nobile

CARATTERISTICHE:

Il prodotto accuratamente selezionato e vinificato, assicura caratteristiche organolettiche eccezionali: colore paglierino brillante; il profumo è ampio, intenso, caratteristico fruttato di rosa e pesca matura.

Il sapore presenta "calore" e "morbidezza" grazie ad un buon tenore alcolico, equilibrato da una fresca nota di acidità; secco, aromatico, persistente con retrogusto caratteristico di mandorle.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13%

ZONA DI PRODUZIONE:

Campania

VITIGNO:

Falanghina

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Abbinamento ideale con crostacei e pesce grigliato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°-12°

FORMATO:

0,75l bordolese nobile



REGIONE D'ORIGINE:
CAMPANIA



BICCHIERE
CONSIGLIATO



F.LLI CELLAMARE S.A.S.

Via Pagliera, 60 - 20020 - Lainate (MI) - Tel. +39 02 9371145 - Fax +39 02 93572125 - e-mail: codoro@libero.it - www.vinicellamare.net