



Catalogue 2022



Indice / Sommaire

Spumanti / Moussoux	Pag. 5
Vini Bianchi / Vins Blancs	Pag. 13
Vini Rosati / Vins Roses	Pag. 31
Vini Rossi / Vins Rouges	Pag. 39
Vini Dolci / Vins Sucrés	Pag. 65



Qui sommes-nous / Chi siamo:

WineNot, est une entreprise familiale née il y a quelques années par l'amour du vin et la constante découverte de nouveaux endroits pleins de charme ...

Emiola particulièrement amatrice de vin et Paolo avec 25 ans d'expérience dans l'hôtellerie ont décidé de partir découvrir l'Italie

et ses vins.

Ce long travail de découverte, de dégustation et de partage avec ces artistes qui mettent leur expérience et leur quotidien à la réalisation de produits magiques ainsi que des nectars d'une haute qualité, nous a amenés à la réflexion suivante :

Il faut absolument faire découvrir cela à nos amis et connaissances.

Particulièrement attentif aux méthodes de vinification pour aboutir à un produit fini d'excellent niveau, WineNot est aujourd'hui fier de pouvoir vous proposer une palette de plus de 100 étiquetés et cela ne s'arrêtera pas dans un si bon chemin.

Notre défi quotidien est justement celui d'aller continuellement à la rencontre de ses artisans vignerons afin de trouver la perle rare

et pouvoir la proposer à notre clientèle en restant toujours attentif au rapport qualité prix et grâce aux relations amicales que nous avons pu développer au fil du temps, aujourd'hui nous sommes en mesure de garantir un service et un conseil personnalisés sur toute notre gamme.

WineNot é una ditta familiare nata qualche anno addietro dall'amore per il vino e la costante ricerca di nuovi angoli caratteristici e ricchi di bellezza...

Un lungo percorso di ricerca, degustazione et discussione con artisti del mestiere che mettono la loro esperienza al quotidiano lavoro di realizzazione di prodotti magici e nettari di alta qualità, che ci ha portato alla seguente conclusione:

Dobbiamo assolutamente far scoprire queste prelibatezze ai nostri amici.

Particolarmente attenti ai metodi di vinificazione al fine di ottenere un prodotto finale di eccellente qualità, oggi « WineNot » è fiero di poter proporvi una scelta di un centinaio di etichette...e molto semplicemente non ci fermeremo a questo.

La nostra missione resta quella di continuare a scoprire nuovi luoghi e nuovi artigiani vignaioli al fine di trovare altre perle rare da proporvi, sempre restando attenti al rapporto qualità/prezzo grazie alle relazioni amichevoli che abbiamo sviluppato nel tempo e siamo oggi sicuri di potervi garantire un servizio personalizzato a seconda dei vostri desideri.

Nos valeurs / I nostri valori :

Suivi et soin pour les livraisons / Massima attenzione agli ordini

Satisfaction de notre clientèle / Piena soddisfazione della nostra clientela

Conseil et suggestion pour nos clients. / Consigli e suggerimenti per i nostri clienti

Des produits de qualité à des prix abordables / Prodotti di qualità a prezzi accessibili



Spumanti





Franciacorta Golf 1927

Alcool: 12%

Cépages: Chardonnay 100%

Description: Pressurage doux et fermentation en réservoirs en inox à température contrôlée suivi d'une maturation de 8 mois toujours en cuves en inox.

Finition en bouteille 20/30 mois sur levures avant la vente.

Servir à: 8 - 10 °

Conseil: Idéal à l'apéritif accompagné de jambon « Culatello » et/ou avec du parmesan.

Il se marie très bien avec des pâtes aux légumes, poissons ainsi que les crustacés.

Lombardia chf. 26.60 + TVA 7.7%



Franciacorta Animante

Alcool: 12%

Cépages: Chardonnay 77%, Pinot Noir 17%, Erbammat 3%, Pinot Blanc 3%

Description: Pressurage souple suivi d'une fermentation en cuves en inox thermo-conditionnées.

Maturation 8 mois en réservoirs en inox et vieillissement en bouteille sur levures pendant 20/30 mois.

Servir à: 8 - 10 °

Conseil: Idéal avec fruits de mer, poisson et viandes blanches.

Lombardia chf. 24.60 + TVA 7.7%





Brut Roses Roses

Alcool:12%

Cépages: Corvina Veronese 50%, Rondinella 40%, Lagrein 10%

Description: Pressurage souple suivi d'une fermentation en cuves en inox à température contrôlée sur levures pendant minimum 1 an

Servir à: 8 - 10°

Conseil: Idéal avec fruits de mer, poisson et viandes blanches.

Veneto chf. 23.50 + TVA 7.7%



Blanc De Blancs Brut

Alcool:12%

Cépages: Trebbiano di Lugana 90%, Chardonnay 10%

Description: Pressurage souple, fermentation sur levures en cuves en inox à température contrôlée pendant 1 année minimum.

Servir à: 8 - 10°

Conseil: Idéal avec les fruits de mer, le poisson et les viandes blanches.

Veneto chf. 22.50 + TVA 7.7%





La Cuvée Extra Dry

Alcool: 11.5%

Cépages: Incrocio Manzoni, Riesling Renano, Glera

Description: Pressurage doux et fermentation en cuves en inox à température contrôlée de 18°.

Vinification selon la méthode « Martinotti-Charmat », suivi du filtrage, la mise en bouteille et commercialisation.

Servir à: 6 – 8°

Conseil: Idéal à l'apéritif, il se fait apprécier avec les entrées légères, les plats à base de poisson et les viandes blanches.

Sucre: « Extra Dry » entre 12 et 17 grammes de sucre par litre.

Veneto chf. 10.50 + TVA 7.7%



Gaio DOCG Extra Dry Millesimato

Alcool: 11.5%

Cépages: Glera, Verdiso, Bianchetta

Description: Pressurage souple suivi d'une fermentation en cuves thermo-contrôlées à 18°

Finition en cuves en inox 3/6 mois, suivi d'une période de repos sur levures.

Filtrage, mise en bouteille et ultime repos entre 1 et 2 mois avant la mise en vente.

Servir à: 6 - 8°

Conseil: Idéal à l'apéritif, avec les crustacés, la charcuterie et les fromages frais.

Veneto chf. 14.90 + TVA 7.7%





Perky DOC Prosecco Treviso Brut

Alcool: 11%

Cépages: Glera

Description: Pressurage souple suivi d'une fermentation en cuves thermo-contrôlées à 18°

Procédure de vinification selon la méthode « Martinotti-Charmat » pour la stabilisation.

Le vin est ensuite filtré et mis en bouteille.

Servir à: 6 - 8°

Conseil: Idéal à l'apéro et avec les fruits de mer

Sucre: « Brut » moins de 12 grammes de sucre par litre

Veneto chf. 10.90 + TVA 7.7%



Silky Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Alcool: 11%

Cépages: Glera

Description: Pressurage doux et fermentation en réservoirs thermo-contrôlés à 18°.

Vinification selon la méthode « Martinotti-Charmat ».

Repos sur levures avant le filtrage et la mise en bouteille.

Servir à: 6 - 8°

Conseil: Il se marie très bien avec les soupes et les plats à base de légumes.

Sucre: « Extra Dry » entre 12 et 17 grammes de sucre par litre

Veneto chf. 10.90 + TVA 7.7%





Violette Rosé Spumante Extra Dry

Alcool: 11.5%

Cépages: Manzoni, Moscato

Description: Après récolte, pressurage doux et macération légère de 48h avec ses peaux.

Vinification selon la méthode « Martinotti-Charmat » à température contrôlée de 18°.

Repos entre 1 et 2 mois avant la mise en bouteille.

Servir à: 6 - 8°

Conseil: Parfait avec le saumon et le poisson en général, il se fait apprécier avec les soupes et la volaille.

Sucre: « Extra Dry » entre 12 et 17 grammes de sucre par litre

Veneto chf. 14.90 + TVA 7.7%



Le vin est la partie intellectuelle d'un repas. Les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle.

(Alexandre Dumas)