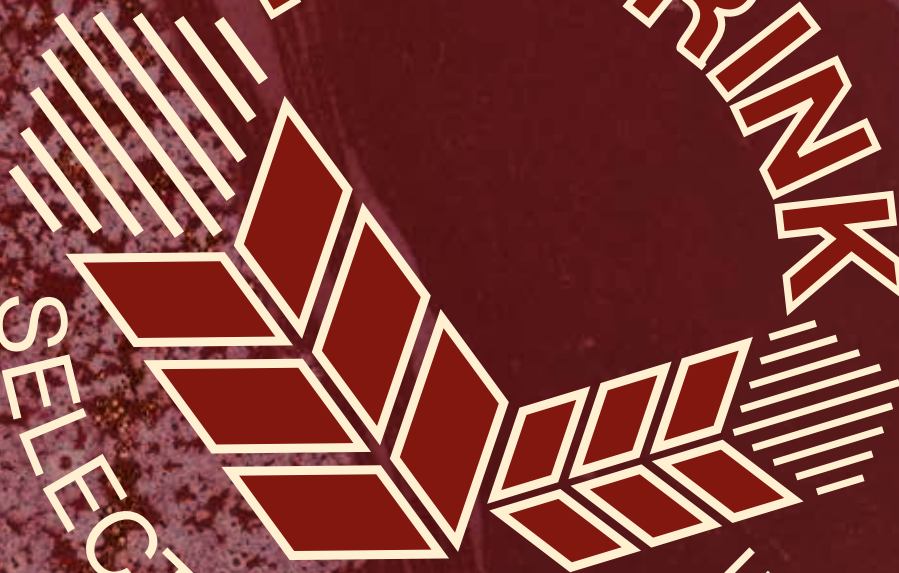


TOP DRINK
SELECTED BEVERAGE





**TUTTI
SCRIVONO
LISTINI,
IO SELE-
ZIONO**

CATALOGO 2024, in continuo aggiornamento.



Matteo Pavola

TOPDRINK

Via Padre A. Pagani, 5 — 36048 Barbarano Mossano (VI)

info@topdrink.it

+39 0444-1933490

Collezionavo sottobicchieri, bicchieri e gadgets di alcolici quando ancora non avevo l'età per utilizzarli. Mi facevano sentire parte del mondo dei grandi, un mondo ricco di simbologie, colori e legami con il territorio.

Oggi il mondo del beverage appartiene un po' anche a me. Tutto è iniziato quando ho cominciato a collaborare proprio con quei brand che mi facevano sognare da adolescente.

Sapevo quali erano i miei gusti personali, ma è grazie alla gestione in prima persona dei locali che ho imparato ad ascoltare i clienti e a capire i trend di questo settore in continua evoluzione.

Questa esperienza mi ha dato la forza e le competenze per intraprendere in parallelo la via della distribuzione, che mi ha fatto innamorare di prodotti, persone e territori non ancora conosciuti.

Cercare, scoprire, assaporare, condividere: questo è il mio mantra.

Quando tutti scrivono listini, io seleziono. Ho iniziato ad applicarlo nella mia città, per poi estenderlo al triveneto, all'Italia, e infine all'Europa.

Il prossimo passo? Aggiornare il passaporto.

VENETO

Ca' Salina	Valpolicella (VR)	7
Corte Canella	Illasi (VR)	10
Corte Capitelli	Montebello (VI)	11
Cortenera	Gambellara (VI)	13
Dalle Ore	Trissino (VI)	14
Le Colture	Valdobbiadene (TV)	15
Roccolo Grassi	Mezzane di Sotto (VR)	16
Tenuta Zai	Alonte (VI)	17
Tinazzi	Lazise (VR)	18

TRENTINO ALTO ADIGE

Pisoni	Sarche (TN)	21
Meran	Merano (BZ)	22

LOMBARDIA

Cascina Feliciano	Pozzolengo (BS)	25
Ca' Di Frara	Mornico, Losana (PV)	26
Luca Bellani	Mornico, Losana (PV)	28

PIEMONTE

Ciabot Bertoni	La Morra (CN)	30
Damilano	Barolo (CN)	31

TOSCANA

Casadei	Suvereto (LI)	33
Castello Del Trebbio	Pontasieve (FI)	34
Elena Casadei	Pontasieve (FI)	35

MARCHE

Cantine Mariotti	Apiro (MA)	37
------------------	------------	----

PUGLIA

Tinazzi	Foggiano (TA)	39
---------	---------------	----

SARDEGNA

Olianas	Gergei (CA)	41
---------	-------------	----

SICILIA

Agricola Ayunta	Randazzo (CT)	43
-----------------	---------------	----

ESTERO

GERMANIA

Meulenhof Erden (GER) 45

SLOVENIA

Valter Sirk Visnjevnik (SLO) 47

FRANCIA

Charpentier Charly-sur-Marne - Champagne 39

Huré Frères Ludes - Champagne 50

Henri Dosnon / Dosnon Avirey-Lingey - Champagne 51

Huguenot Tassin Celles-sur-Ource - Champagne 52

Jean Baptiste Audy Pomerol - Bordeaux - Bordeaux 53

Nicolas Potel Beaune - Borgogna 54

Antech Limoux - Sud della Francia 55

Famille Lieubeau Château Thébaud - Loira 56

Ricome Vignerons G n rac - Valle del Rodano 57

Domaine Meyer-Fonn  Katzenthal - Alsazia 58

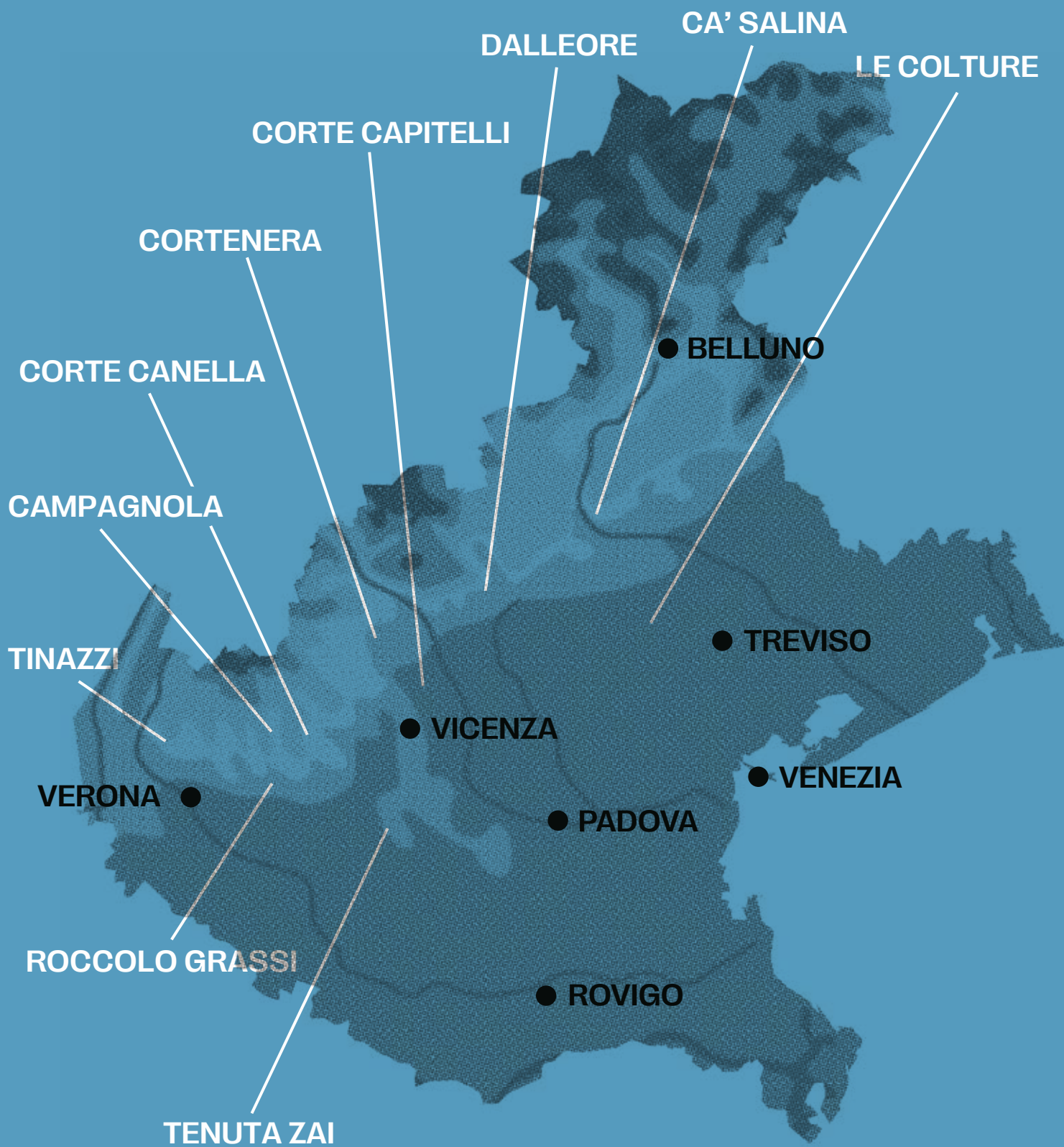
Domaine Schoffit Colmar - Alsazia 59

DISTILLATI

Capovilla Distillati Ros  (VI) 62

Distilleria Fratelli Pisoni Pergolese (TN) 64

VENETO





Valdobbiadene (TV)

CA' SALINA

topdrink.it - selected beverage



RIVÉTE

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
DOCG

BRUT

Affinamento:
Metodo Charmat

Dosaggio: 5/6 gr/l



SIRÒCOL

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
DOCG

EXTRA DRY

Affinamento:
Metodo Charmat

Dosaggio: 15/16 gr/l



PARADISO

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
DOCG

DRY

Affinamento:
Metodo Charmat

Dosaggio: 23/26 gr/l



SUI LIEVITI

Glera

Affinamento:
Rifermentazione in
bottiglia senza
sboccatura

Dosaggio: 0 gr/l



GAUDIUM

Spumante

Affinamento:
Metodo Charmat

Dosaggio: 12/14 gr/l



BRUTISSIMO

Incrocio Manzoni
ROSATO

Affinamento:
Metodo Charmat

Dosaggio: <1 gr/l



MANZONI MOSCATO

Incrocio Manzoni
DOLCE

Affinamento:
Metodo Charmat

Dosaggio: 60/70 gr/l



Illasi (VR)

CORTE CANELLA

topdrink.it - selected beverage



VALPOLICELLA DOC

Corvina, Corvinone,
Rondinella

Affinamento: In botte di
Rovere per circa 3 mesi

Dosaggio: —



VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

Corvina, Corvinone,
Rondinella, Croatina

Affinamento: Due anni
in barrique, il 30%
nuove, e affinamento in
bottiglia per almeno un
anno.

Dosaggio: —



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DCG

Corvina, Corvinone,
Rondinella, Croatina

Affinamento: 36 mesi
di riposo in barrique, 2
anni in bottiglia per
completarne la
maturazione.

Dosaggio: —



SOAVE DOC

Garganega 90%
Trebbiani di Soave
10%

Affinamento:
8 mesi in acciaio ne
completano la
maturazione prima
della messa in
bottiglia

Dosaggio: —



Montebello (VI)

CORTE CAPITELLI

topdrink.it - selected beverage



DIRADO BIO

Garganega 100%

Affinamento:

Metodo Martinotti con
affinamento 3 mesi in
acciaio

Dosaggio: 0 gr/l



DIRADO ROSÉ

Sirah, Tai Rosso

Affinamento:

Metodo Martinotti con
affinamento 6 mesi in
acciaio

Dosaggio: 6 gr/l



CAPITELLO ZERO.1

Garganega 100%

Affinamento:

6 mesi in acciaio

Dosaggio: 0 gr/l



ILLIDIO

Sirah 50%
Tai Rosso 50%

Affinamento:

12 mesi in barrique e 12
mesi in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l





Gambellara (VI)

CORTENERA

topdrink.it - selected beverage



EXTRA BRUT METODO CLASSICO

Garganega, Durella

Affinamento: Pressatura soffice e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata

Dosaggio: —



EXTRA BRUT DURELLO RISERVA

Durella 100%

Affinamento: Pressatura soffice e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata

Dosaggio: —



EXTRA BRUT CUVÉE GINEVRA

Garganega 100%

Affinamento: Pressatura soffice e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata

Dosaggio: —



ORIGINI

100% Durella

Affinamento: per l'80% in acciaio ed il restante 20% in botte grande

Dosaggio: —



INEVITABILE

Garganega 100%

Affinamento: in barrique scolme per almeno un decennio

Dosaggio: 100 gr/l



Trissino (VI)

DALLE ORE

topdrink.it - selected beverage



CALESIO

Durella 100%

Affinamento:
Metodo Charmat con
affinamento lungo in
acciaio

Dosaggio: 8 gr/l



TORQUE

Durella 100%

Affinamento:
Metodo Classico con
affinamento 48 mesi

Dosaggio: 3 gr/l



MAPPALE 77

Chardonnay 50% Pinot
Grigio 45% Riesling 5%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 0 gr/l



DRESSENO

Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

Affinamento:
Legno Botte Grande

Dosaggio: 0 gr/l



CABERNET FRANC

Cabernet Franc 100%

Affinamento: In
barrique grande 24
mesi

Dosaggio: 0 gr/l



Biologico

KLOS

Pinot Nero 100%

Affinamento:
Macerazione a freddo
sulle bucce per 48 ore,
fermentazione in
acciaio inox

Dosaggio: —



Valdobbadiene (TV)

LE COLTURE

topdrink.it - selected beverage



SYLVOZ

Glera 100%

Affinamento:

Metodo Charmat con affinamento 2 mesi in acciaio

Dosaggio: 7 gr/l



PRIME GEMME DRY

Glera 100%

Affinamento:

Metodo Charmant con affinamento 6 mesi in acciaio

Dosaggio: 14 gr/l



PRIME GEMME EXTRA DRY

Glera 100%

Affinamento:

Metodo Charmant con affinamento 6 mesi in acciaio

Dosaggio: 11 gr/l



PRIME GEMME BRUT

Glera 100%

Affinamento:

Metodo Charmat con affinamento 6 mesi in acciaio

Dosaggio: 7 gr/l



MAS

Glera 100%

Affinamento:

Fermentazione a temperatura controllata, rifermentazione in recipienti di acciaio.

Dosaggio: 10 gr/l



CABERNET

Cabernet Sauvignon 85%
Cabernet Franc 15 %

Affinamento:

in vasche di acciaio

Dosaggio: —



Mezzane di Sotto (VR)

ROCCOLO GRASSI

topdrink.it - selected beverage



SOAVE BROIA

Garganega 100%

Affinamento:

12 mesi surlie e 6 mesi in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l



VALPOLICELLA SUPERIORE

Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, Croatina Oseleta 10%.

Affinamento: 50% in barrique francesi, 50% in botti per 20 mesi e 18 mesi in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l



AMARONE

Corvina Verona 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Croatina 5%.

Affinamento:

60% in barrique 40% in botti per 26 mesi e 24 mesi in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l



VALFRESCA

Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, Croatina 10%.

Affinamento: botti di rovere di Slavonia per 20 mesi e 5 anni in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l



Alonte (VI)

TENUTA ZAI

topdrink.it - selected beverage



CORIN

Merlot 100%

Affinamento:

Giunge a maturazione all'interno di tonneaux e barrique di rovere

Dosaggio: 0 gr/l



SYRAH

Syrah 100%

Affinamento:

Giunge a maturazione all'interno di tonneaux e barrique di rovere

Dosaggio: 0 gr/l



BORDOCOLLE

Merlot, Cabernet

Affinamento:

Parziale maturazione in botti di rovere

Dosaggio: 0 gr/l



ALTURA CORIN

Merlot 100%

Affinamento:

Giunge a maturazione dopo almeno 2 anni in barrique di rovere

Dosaggio: 0 gr/l



Lazise (VR)

TINAZZI

topdrink.it - selected beverage



LA BASTIA AMARONE DELLA VALPOLICELLA

90% Corvina e
Corvinone, 10%
Rondinella

Affinamento:
Maturazione in botti di
rovere per 12/18 mesi

Dosaggio: 5,7 gr/l



MONTERE VALPOLICELLA RIPASSO

90% Corvina e
Corvinone, 10%
Rondinella

Affinamento:
Maturazione in botti di
rovere per 8/12 mesi

Dosaggio: 5,8 gr/l



VALPOLICELLA

90% Corvina e
Corvinone, 10%
Rondinella

Affinamento:
Maturazione in acciaio
per 6-9 mesi

Dosaggio: 5,7 gr/l



CORVÈ CORVINA

100% Corvina Veronese

Affinamento:
—

Dosaggio: 5,6 gr/l



CUSTOZA

40% Garganega, 30%
Cortese, 15% Trebbiano
Toscano, 10% Trebbia-
nello, 5% Chardonnay

Affinamento:
—

Dosaggio: 5,9 gr/l



LUGANA

100% Trebbiano di
Lugana

Affinamento:
Maturazione in acciaio

Dosaggio: 5,9 gr/l



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

100% Pinot Grigio

Affinamento:
Maturazione in acciaio

Dosaggio: 5,7 gr/l



SOAVE

Garganega, Trebbiano

Affinamento:
Maturazione in acciaio

Dosaggio: 5,7 gr/l

TRENTI- NO ALTO ADIGE

MERAN

● BOLZANO

PISONI

● TRENTO





Sarche (TN)

PISONI

topdrink.it - selected beverage



BRUT

Chardonnay 100%

Affinamento: Metodo classico 28 mesi

Dosaggio: 5 gr/l



ROSÉ NATURE

Pinot Nero 100%

Affinamento: Metodo classico 25 mesi

Dosaggio: 5 gr/l



BRUT NATURE

Chardonnay 100%

Affinamento: Metodo classico 28 mesi

Dosaggio: 0 gr/l



PINOT GRIGIO

Pinot Grigio 100%

Affinamento: Metodo classico 27 mesi

Dosaggio: 3 gr/l



Merano (BZ)

MERAN

topdrink.it - selected beverage



MÜLLER THURGAU

Müller Thurgau 100%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 2,8 gr/l



GEWÜRZ -TRAMINER

Traminer 100%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 5,5 gr/l



PINOT BIANCO

Pinot Bianco 100%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 2,8 gr/l



PINOT GRIGIO

Pinot Grigio 100%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 2,6 gr/l



CHARDONNAY DOC

Chardonnay 100%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 3,1 gr/l



SAUVIGNON BLANC DOC

Sauvignon 100%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 3,2 gr/l



topdrink.it - selected beverage



PINOT NERO DOC

Pinot Nero 100%

Affinamento:
maturazione in piccole
botti di rovere ed in
barrique usati.

Dosaggio: 3,0 gr/l



MERANESE SCHIAVA DOC

Schiava Meranese 100%

Affinamento:
fermentazione in grande
serbatoio in inox,
maturazione in grandi
botti di rovere per 5 mesi.

Dosaggio: 3,1 gr/l



LAGREN "GRAF"

Lagren 100%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 2,5 gr/l



CABERNET RISERVA "GRAF"

Cabernet 100%

Affinamento:
Fermentazione
malolattica biologica e
la maturazione in
barrique e piccole botti
in rovere

Dosaggio: 2,8 gr/l

LOMBARDIA





Pozzolengo (BS)

CASCINA FELICIANA

topdrink.it - selected beverage



FELUGAN LUGANA

Turbiana 100%

Affinamento: In acciaio
a temperatura
controllata

Dosaggio: 4 gr/l



Mornico, Losana (PV)

CA' DI FRARA

topdrink.it - selected beverage



BRUT

Pinot Nero 100%

Affinamento:

Metodo Classico con affinamento 40 mesi

Dosaggio: 6 gr/l



EXTRA BRUT

Pinot Nero 100%

Affinamento:

Metodo Classico con affinamento 72 mesi

Dosaggio: 3 gr/l



NATURE NOIR

Pinot Nero 100%

Affinamento:

Metodo Classico con affinamento 36 mesi

Dosaggio: 0 gr/l



BRUT T4

Pinot Nero 100%

Affinamento:

Metodo Classico con affinamento 120 mesi

Dosaggio: 4 gr/l



RIESLING SUPERIORE

Riesling 100%

Affinamento: In vasche di acciaio 18 mesi

Dosaggio: 4 gr/l



PINOT GRIGIO

Pinot Grigio 100%

Affinamento: In vasche di acciaio 12 mesi

Dosaggio: 0 gr/l



PINOT NERO

Pinot Nero 100%

Affinamento: In vasche di acciaio 18 mesi

Dosaggio: 0 gr/l



MORNICO

Pinot Nero 100%

Affinamento: In barrique 18 mesi, in cemento 6 mesi e in bottiglia 12 mesi

Dosaggio: 0 gr/l



FRATER

Croatina 100%

Affinamento: In barrique 24 mesi e in bottiglia 12 mesi

Dosaggio: 6 gr/l



Mornico, Losana (PV)

LUCA BELLANI

topdrink.it - selected beverage



IDEA BIANCO

Viognier, chardonnay, pinot grigio e riesling

Affinamento:
Affinamento in acciaio

Dosaggio: —



IDEA ROSSO

100% pinot nero

Affinamento:
Affinamento in acciaio

Dosaggio: —



BIANCO DI GESSO

Chardonnay, riesling, malvasia, vermentino

Affinamento:
Affinamento in acciaio

Dosaggio: —



A LORENZO

Pinot Nero 100%

Affinamento:
Metodo classico con affinamento 180 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

PIEMONTE





La Morra (CN)

CIABOT BERTON

topdrink.it - selected beverage



LANGHE FAVORITA

Favorita 100%

Affinamento:
In acciaio per almeno 4 mesi

Dosaggio: 0 gr/l



DOLCETTO D'ALBA

Dolcetto 100%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 0 gr/l



LANGHE NEBBIOLO

Nebbiolo 100%

Affinamento:
In acciaio e bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l



BAROLO LA MORRA

Nebbiolo 100%

Affinamento:
In botti di rovere slavonia e poi in acciaio

Dosaggio: 0 gr/l



Barolo (CN)

DAMILANO

topdrink.it - selected beverage



BARBERA D'ASTI

Barbera 100%

Affinamento:
In acciaio e cemento

Dosaggio: 0 gr/l



NEBBIOLO MARGHE

Nebbiolo 100%

Affinamento:
Fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni

Dosaggio: 0 gr/l



BAROLO LECINQUEVIGNE

Nebbiolo 100%

Affinamento:
Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

Dosaggio: 0 gr/l



BAROLO CANNUBI

Nebbiolo 100%

Affinamento:
Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

Dosaggio: 0 gr/l



MOSCATO D'ASTI

Moscato Bianco 100%

Affinamento:
Rifermentazione naturale dolce in acciaio

Dosaggio: 0 gr/l



ARNEIS LANGHE DOC

Arneis 100%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

TOSCANA





Suvereto (LI)

CASADEI

topdrink.it - selected beverage



INCANTO MEDITERRANEO

Sauvignon 50%
Semillon 50%

Affinamento:
In acciaio per 5 mesi

Dosaggio: 0 gr/l



ARMONIA

Cabernet Sauvignon e
Syrah 50%

Vitigni bacca rossa
coltivati in azienda 50%

Affinamento:
In barrique di rovere per
12 mesi

Dosaggio: 0 gr/l



FILARE 41

Petit Verdot 100%

Affinamento:
In barrique di rovere per
22/24 mesi

Dosaggio: 0 gr/l



Pontassieve (FI)

CASTELLO DEL TREBBIO

topdrink.it - selected beverage



CHIANTI SUPERIORE

Sangiovese 85%
Cannaiolo e Cilieggiolo
15%

Affinamento:
6 mesi in botti di rovere
e 6 mesi in acciaio

Dosaggio: —



CHIANTI RUFINA LASTRICATO RISERVA

Sangiovese 100%

Affinamento:
80% in botti di rovere
20% in tonneau per 30
mesi e 12 mesi in
bottiglia

Dosaggio: —



CONGIURA TOSCANA

Cilieggiolo 50%
Cannaiolo 50%

Affinamento:
in acciaio inox per circa
6 mesi prima di andare
in bottiglia.

Dosaggio: —



CONGIURA TOSCANA

Pinot Grigio 50%
Chardonnay 30%
Riesling 20%

Affinamento:
50% 6 mesi in acciaio
50% 6 mesi in tonneau
e 3 mesi in bottiglia

Dosaggio: —



VIN SANTO DEL CHIANTI

Trebbiano 60%
Malvasia 40%

Affinamento:
5 anni in caratelli

Dosaggio: 120 gr/l



Pontassieve (FI)

ELENA CASADEI

topdrink.it - selected beverage



ANFORA TREBBIANO

Trebbiano 100%

Affinamento:

4 mesi a contatto con le proprie bucce e in anfora per 4 mesi

Dosaggio: 0 gr/l



ANFORA SANGIOVESE

Sangiovese 100%

Affinamento:

1 mese a contatto con le proprie bucce e in anfora per 6 mesi

Dosaggio: 0 gr/l



ANFORA CANNONAU

Cannonau 100%

Affinamento:

25 giorni a contatto con le proprie bucce e in anfora per 8 mesi

Dosaggio: 0 gr/l



ANFORA SYRAH

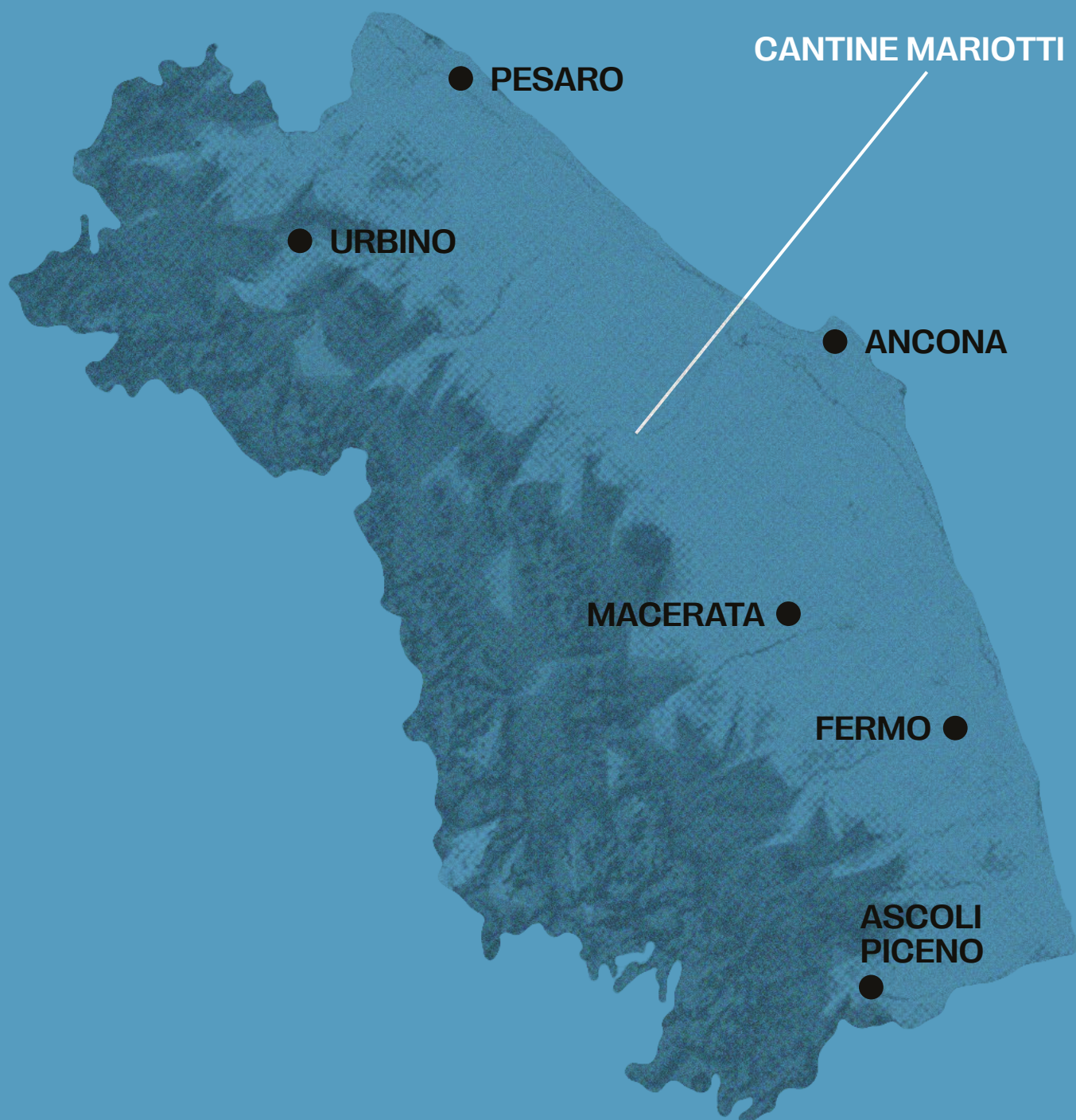
Syrah 100%

Affinamento:

1 mese a contatto con le proprie bucce e in anfora per 7 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

MARCHE





Apiro (MA)

CANTINE MARIOTTI

topdrink.it - selected beverage



NANNÌ

Verdicchio 100%

Affinamento:

Le uve vengono pressate, i mosti vengono sfacciati a freddo e fermentati in botti di cemento a temperatura controllata.

Dosaggio: —



L'APIRO

Verdicchio 100%

Affinamento:

Fermentazione in botti di cemento

Dosaggio: —



CUVE M

Verdicchio 100%

Affinamento:

Fermentazione in botti di cemento

Dosaggio: —



PINOT NERO

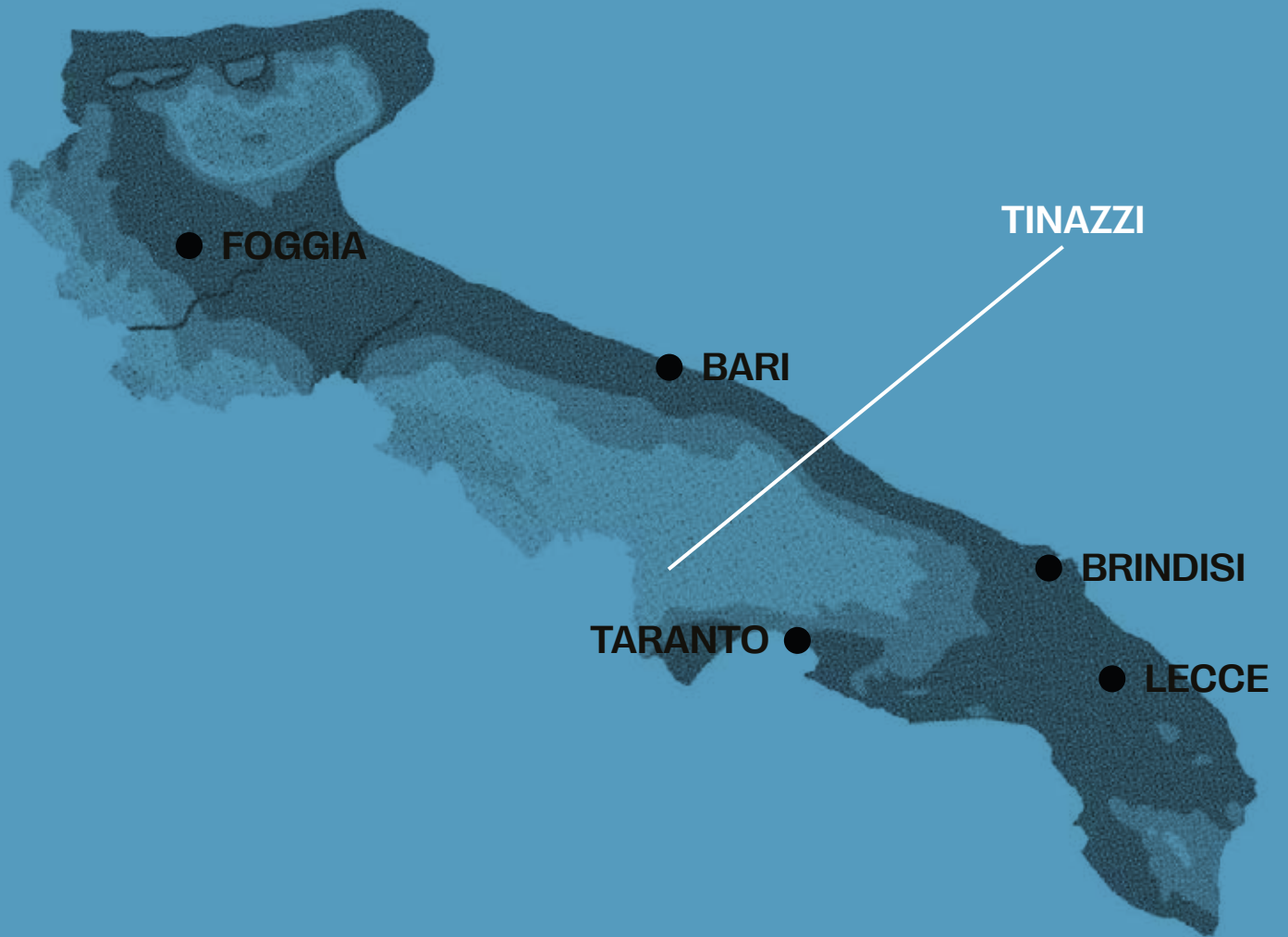
Pinot Nero 100%

Affinamento:

Fermentazione in botti di cemento

Dosaggio: —

PUGLIA





Faggiano (TA)

TINAZZI

topdrink.it - selected beverage



PRIMITIVO

Primitivo 100%

Affinamento:
macerazione e
fermentazione a
temperatura controllata
di 22-26°

Dosaggio: 4,8 gr/l



MEGALE

Negramaro 100%

Affinamento:
macerazione e
fermentazione a
temperatura controllata
di 22-26°

Dosaggio: 4,8 gr/l



MALNERA

Merlot 100%,
Malvasia Nera 40%

Affinamento:
macerazione e
fermentazione a
temperatura controllata
di 22-26°

Dosaggio: 4,9 gr/l



ALEA

Malvasia bianca 100%

Affinamento:
fermentazione a
temperatura controllata
di 14-16°. Maturazione in
acciaio per 3 mesi

Dosaggio: 4,4 gr/l



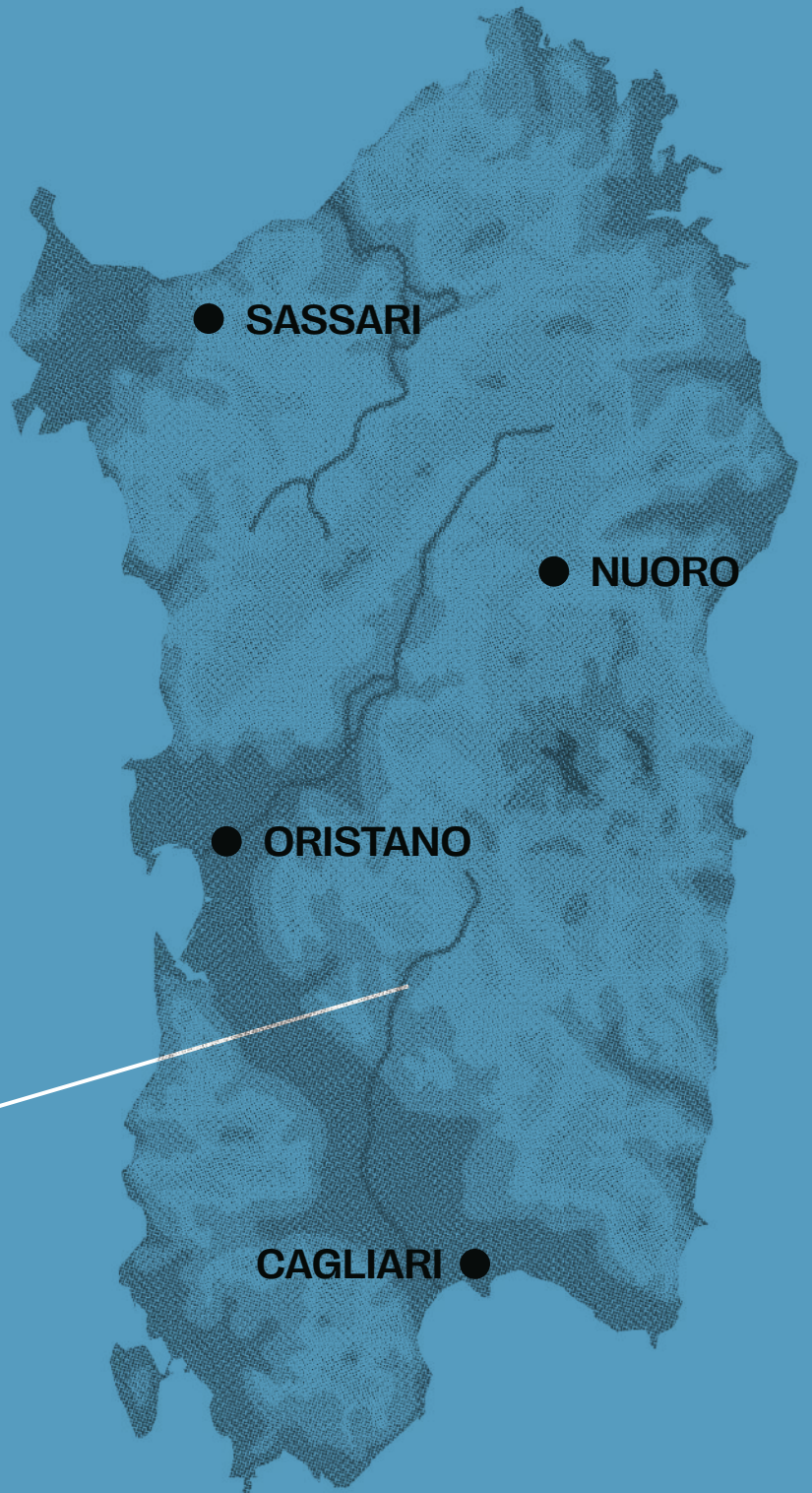
ROSSOFREDDO

Malvasia nera, Negroamaro,
Sangiovese

Affinamento:
macerazione carbonica per
24/48 ore, fermentazione in
macerazione per 2/3 gg a
temperatura controllata,
finale fermentazione in
acciaio

Dosaggio: 8,5 gr/l

SARDE- GNA



● SASSARI

● NUORO

● ORISTANO

CAGLIARI ●

OLIANAS



Gergei (CA)

OLIANAS

topdrink.it - selected beverage



VERMENTINO

Vermentino 100%

Affinamento:

70% in acciaio
e 30% in tonneaux

Dosaggio: 0 gr/l



CANNONAU

Cannonau 95%
Tintillu 5%

Affinamento:

6-8 mesi in barrique e
acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

SICILIA

AGRICOLA AYUNTA





Randazzo (CT)

AGRICOLA AYUNTA

topdrink.it - selected beverage



BIANCO ETNA PIANTE SPARSE

Carricante 90%
Catarratto 10%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 0 gr/l



ROSSO ETNA NAVIGABILE

Nerello mascalese
Nerello cappuccio
Grenache Alicante
bouchet

Affinamento: In botti di
castagno 14 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

GERMA- NIA



MEULENHOF



Erden (GER)

MEULENHOF

topdrink.it - selected beverage



RIESLING FEINHERB

Riesling

Affinamento:
in acciaio e bottiglia

Dosaggio: 19,4 gr/l



ERDENER TREPPCHEN RIESLING KABINETT

Riesling

Affinamento:
in acciaio e bottiglia

Dosaggio: 47,9 gr/l

SLOVENIA





Visnjevnik (SLO)

VALTER SIRK

topdrink.it - selected beverage



RIBOLLA GIALLA

Ribolla Gialla

Affinamento:
in acciaio

Dosaggio: —



MALVASIA

Malvasia

Affinamento:
maturazione 80% in
vasca acciaio e 20% in
botti di rovere usate

Dosaggio: —



JAKOT FRIULANO

Friulano

Affinamento:
in vasche d'acciaio

Dosaggio: —



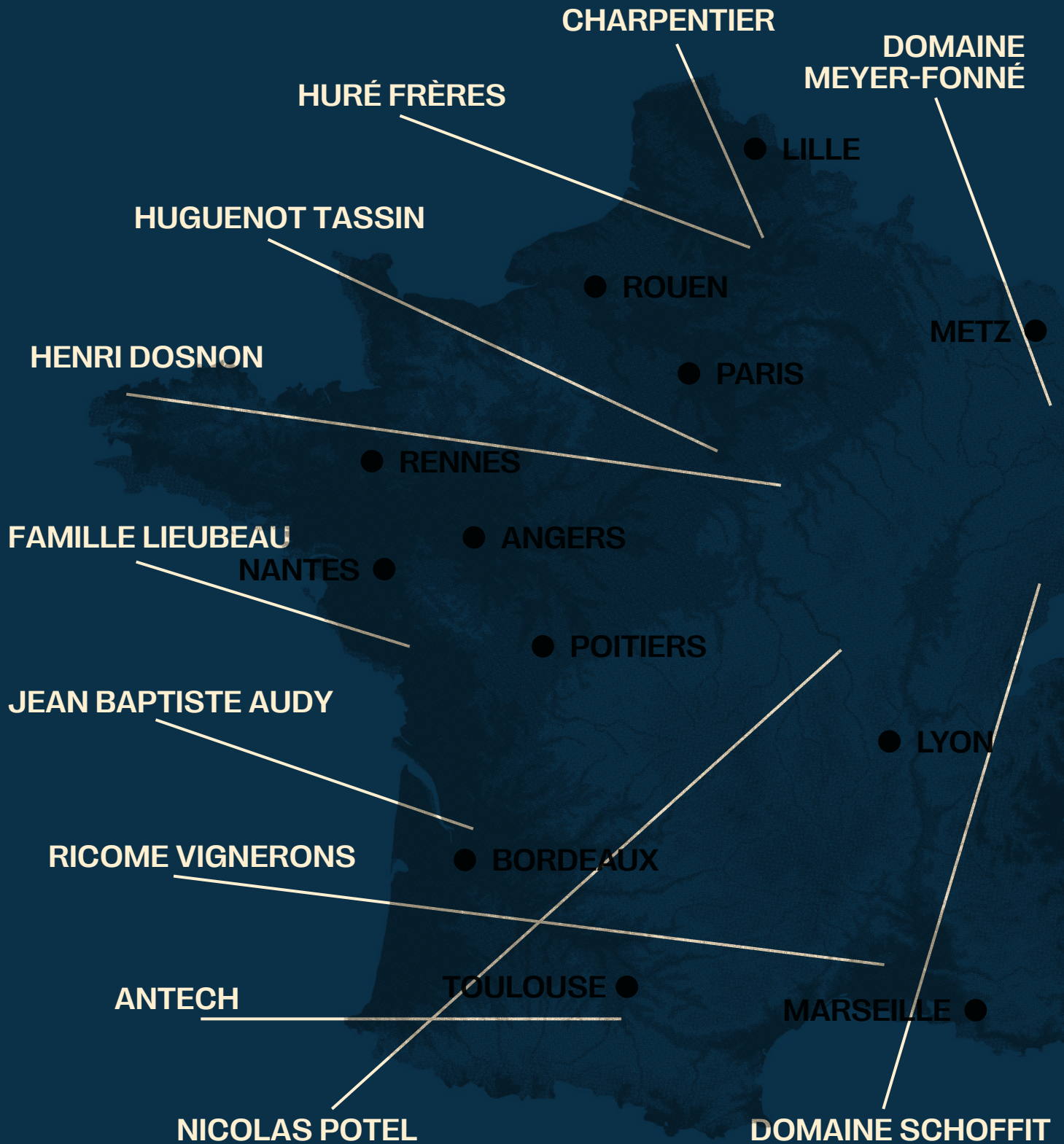
MERLOT

Vigneto 60% francese,
40% raucedo.

Affinamento:
fermentare ed affinare
6 mesi in cemento per
poi sostare in legno per i
successivi 12/18 mesi

Dosaggio: —

FRANCIA





Charly-sur-Marne (FRA)

CHARPENTIER

topdrink.it - selected beverage



TRADITIONAL BRUT

Pinot Meunier 80%
Chardonnay 15%
Pinot Noir 5%

Affinamento:

Maturazione su fecce
36 mesi.

Dosaggio: 8 gr/l



TERRE D'EMOTION BRUT VÉRITÉ

Chardonnay 70%
Pinot Meunier 15%
Pinot Noir 15%

Affinamento:

Maturazione su fecce
da 4 a 7 anni.

Dosaggio: 6 gr/l



Ludes (FRA)

HURÉ FRÈRES

topdrink.it - selected beverage



INVITATION RÉSERVE BRUT

Chardonnay 15%
Pinot Noir 35%
Pinot Meunier 50%

Affinamento:
Maturazione su fecce
30/36 mesi.

Dosaggio: 3 gr/lit.



4 ÉLÉMENTS MILLESIMATO

Pinot Noir 100%

Affinamento:
vinificate in botti da
350lt e 600lt senza
fermentazione
malolattica.

Dosaggio: 3 gr/lit.



MÉMOIRE EXTRA BRUT

Chardonnay 10%
Pinot Noir 45%
Pinot Meunier 45%

Affinamento:
Solera dal 1982

Dosaggio: 2 gr/lit.



Avirey-Lingey (FRA)

HENRI DOSNON / DOSNON

topdrink.it - selected beverage



BRUT SÉLECTION

Pinot Noir 95%
Chardonnay 5%

Affinamento:

Da vigneti di oltre 40
anni, 20 mesi in bottiglia
sui lieviti.

Dosaggio: 9 gr/l



RÉCOLTE NOIRE

Pinot Noir 100%

Affinamento:

Circa 1 anno in fusti
della Borgogna.
Maturazione su fecce
24 mesi.

Dosaggio: 6 gr/l



RÉCOLTE NOIRE ZERO DOSAGE

Pinot Noir 100%

Affinamento:

in fusti della Borgogna di
minimo 4/5 anni.
Maturazione su fecce
24 mesi.

Dosaggio: —



Celles-sur-Ource (FRA)

HUGUENOT TASSIN

topdrink.it - selected beverage



SIGNATURE BRUT

Pinot Noir 100%

Affinamento:
Fermentazione malolattica.
Vinificazione in cuves e botte.

Dosaggio: 9 gr/l



LES FIOLES PRESTIGE BRUT

Pinot Blanc 20%
Chardonnay 80%

Affinamento:
Maturazione su fecce
36 mesi.

Dosaggio: 7 gr/l



LES FIOLES ROSÉES

Pinot Noir 95%
Chardonnay 5%

Affinamento:
secondo l'antica tradizione del saignée o macerazione breve (2-3 giorni) del mosto a contatto con le bucce.

Dosaggio: 7 gr/l



BRUT SÉLECTION

Il vino è un piacere, una passione, a volte persino un gioco!

Attraverso un opuscolo educativo contenente delle domande che aiuteranno il degustatore a scoprire a cosa corrisponde il codice M3 - 117 - E/B.

A ciascun millesimo, un assemblaggio diverso, una vinificazione originale o un dosaggio particolare.



Pomerol (FRA)

JEAN BAPTISTE AUDY

topdrink.it - selected beverage



CHÂTEAU JALOUSIE

Merlot 70%
Cabernet Franc 19%
Cabernet Sauvignon 11%

Affinamento:
in cuves inox
termoregolate per 6
mesi.



CHÂTEAU LARY LACOMBE

Sauvignon 100%

Affinamento:
per 3 mesi in cuves inox



CHÂTEAU TERREFORT

Sémillon 100%

Affinamento:
Dopo pressatura la
vinificazione si svolge a
una temperatura di
18°C in cuves inox
termoregolati con una
macerazione molto
lunga.



CHÂTEAU ROCHER CALON

Merlot 95%
Cabernet Franc 5%

Affinamento:
in cuves inox,
minimo 18 mesi



Beune (FRA)

NICOLAS POTEL

topdrink.it - selected beverage



ROCHE DE BELLENE BOURGOGNE CHARDONNAY RÉSERVE

Chardonnay 100%

Affinamento:
in fusti di rovere

Dosaggio: —



ROCHE DE BELLENE BOURGOGNE PINOT NOIR RÉSERVE

Pinot Noir 100%

Affinamento:
in fusti di rovere

Dosaggio: —



Limoux / Languedoc Roussillon (FRA)

ANTECH

topdrink.it - selected beverage



CUVÉE FRANÇOISE AOC BLANQUETTE DE LIMOUX

Mauzac 90%
Chardonnay 5%
Chenin 5%

Affinamento:
metodo tradizionale

Dosaggio: 10 gr/l



CRÉMANT BRUT NATURE MILLESIMÉ

Chardonnay 70%
Chenin 30%

Affinamento:
metodo tradizionale

Dosaggio: —



M L'ANCESTRALE

Mauzac 100%

Affinamento:
succhi sono fermentati
molto lentamente in
cuves a basse
temperature.

Dosaggio: 20 gr/l



Château Thébaud / Muscadet Sèvre-et-Maine (FRA)

FAMILLE LIEUBEAU

topdrink.it - selected beverage



CHARDONNAY IGP

Chardonnay 100%

Affinamento:
da 6 a 9 mesi, in parte in
barriques.

Dosaggio: —



SAUVIGNON IGP

Sauvignon 100%

Affinamento:
di 3 mesi metodo
tradizionale

Dosaggio: —



1816 MÉTHODE TRADITIONELLE

Chardonnay 70%
Folle blanche 30%

Affinamento:
metodo tradizionale.
Maturazione su fecce 18
mesi.

Dosaggio: 8 gr/lit



G n rac / Costi res de N mes (FRA)

RICOME VIGNERONS

topdrink.it - selected beverage



NO SEX FOR BUTTERFLY GRENACHE NOIR

Grenache 100%

Affinamento:
in cuve cemento

Dosaggio: —



NO SEX FOR BUTTERFLY BLANC

Roussanne, Grenache blanc e Viognier

Affinamento:
in cuve inox per 4 mesi

Dosaggio: —



NO SEX FOR BUTTERFLY ROS 

Syrah 100%

Affinamento:
in cuve cemento per 4 mesi

Dosaggio: —



NO SEX FOR BUTTERFLY SYRAH ROUGE

Syrah 100%

Affinamento:
8 mesi in
cuve cemento.

Dosaggio: —



Katzenthal (FRA)

DOMAINE MEYER-FONNÉ

topdrink.it - selected beverage



CRÉMANT D'ALSACE

Pinot Auxerrois 60%
Chardonnay 20% Pinot
blanc 15%
Pinot noir 5%

Affinamento:
metodo classico
champenois

Dosaggio: —



GENTIL D'ALSACE

Riesling 50%
Muscat 30%
Pinot Blanc 20%

Affinamento:
—

Dosaggio: —



Colmar (FRA)

DOMAINE SCHOFFIT

topdrink.it - selected beverage



CRÉMANT D'ALSACE

Pinot auxerrois 60%
Pinot blanc 25%
Pinot gris 15%

Affinamento:
fermentazione in
bottiglia

Dosaggio: 2 gr/l



DISTIL- LATI





Rosà (VI)

DISTILLERIA CAPOVILLA

topdrink.it - selected beverage



GRAPPA DI PINOT NERO

Questa Acquavite di Vinaccia "Rouge de Pinot Noir" viene prodotta in quantità limitate e utilizzando le vinacce delle uve di Pinot Noir; ottenuta tramite il processo di distillazione a bagnomaria.



GRAPPA DI MARZEMINO

Proveniente da vinacce di vitigni di alta montagna. Dai sentori molto delicati, sorprende per eleganza ed equilibrio nonostante non contenga zuccheri.



BRANDY

Distillato da un vino prodotto in maniera naturale, questo brandy riposa più di 20 anni in barrique per regalare una grande complessità aromatica e una maestosa eleganza.



DISTILLATO DI PERE ANTICHE

Un gusto unico distillato da frutta eccezionale seguita con cura maniacale, maturata in pianta, raccolta a mano e coltivata per essere distillata.



DISTILLATO DI PRUNUS DOMESTICA

Un gusto unico distillato da frutta eccezionale seguita con cura maniacale, maturata in pianta, raccolta a mano e coltivata per essere distillata.



Rosà (VI)

DISTILLERIA CAPOVILLA

topdrink.it - selected beverage



GRAPPA DI MOSCATO GIALLO

Distillato di uva moscata gialla fermentata spontaneamente e distillata a bagnomaria. Ricco e resinoso, un concentrato di frutta e menta.



GRAPPA DI AMARONE

Dalla maestria di uno dei migliori distillatori e dalla lavorazione delle vinacce di uno dei migliori vini del Veneto nasce la grappa di Amarone di Capovilla, un'autentica gemma nel mondo delle grappe.



GRAPPA DI NEBBIOLO

Nasce da vinacce di Nebbiolo da Barolo. Come da tradizione, materie prime eccellenti sono alla base anche di questa grappa, di grande spessore e profondità. Non contiene zuccheri, né aromi e ha gradazione alcolica del 44%.



GRAPPA DI BASSANO

A Bassano la grappa è un simbolo, una tradizione che si tramanda secondo scuole differenti. La Grappa di Bassano di Capovilla è un classico perfetto nella sua diversità.



DISTILLATO DI PERE WILLIAMS

Distillato dal sapore di pere fresche e mature prodotto con le migliori qualità di pere Williams provenienti dal Trentino, un distillato di frutta dotato di una grande intensità aromatica e gustativa.



Pergolese (TN)

DISTILLERIA F.LLI PISONI

topdrink.it - selected beverage



GRAPPA TRENTINA CLASSICA

L'assemblaggio tra le vinacce Trentine e le partite di Grappa più delicate, danno vita a questa grappa particolarmente profumata e morbida.

Formato: 500ml



GRAPPA SCHWEIZER BARRICATA

Grappa Barrique

Grappa invecchiata in botti di rovere, al palato morbida e calda, con note di vaniglia, frutta secca e miele.

Formato: 700ml



GRAPPA RUTA

Aromatizzate

L'infuso di ruta viene preparato mettendo a macerare una pianticella di ruta in finissima grappa trentina.

Formato: 700ml



GRAPPA MUGO

Aromatizzate

Le pigne di Pino mugo, che crescono a più di 1800 s.l.m, vengono raccolte in primavera e messe in infusione in finissima grappa trentina.

Formato: 700ml



GRAPPA MIRTILLO

Aromatizzate

Le bacche di mirtillo vengono messe in infusione in finissima grappa trentina Pisoni.

Formato: 700ml



GRAPPA GINEPRO

Aromatizzate

Viene preparata con aghi e bacche di ginepro messi a macerare in finissima grappa trentina.

Formato: 700ml



GRAPPA GENZIANA

Aromatizzate

Un infuso ottenuto dalle radici di questo fiore che cresce in alta montagna immerse in finissima grappa trentina.

Formato: 700ml



GRAPPA ASPERULA

Aromatizzate

Alla Asperula odorata, si prepara mettendo in infusione la piantina appena fiorita di asperula in finissima grappa trentina.

Formato: 700ml



AMARO DON ZIO

Amaro del Trentino

DonZio® nasce da un'armonica selezione di erbe e bacche officinali, infuse per mesi in finissima Grappa Pisoni.

Formato: 700ml



LIMONCELLO

Liquore a base Grappa

L'elegante esempio di come la tradizione del Sud trova successo ai piedi delle Dolomiti. Scorze di limone infuse nella più nobile grappa Pisoni.

Formato: 700ml



LIQUORE AL MIRTILLO

Liquore a base Grappa

Succo di mirtillo in finissima Grappa Trentina Pisoni.

Formato: 700ml



LIQUORE FRUTTI DI BOSCO

Liquore a base Grappa

Liquore ottenuto mediante la miscelazione di grappa trentina Pisoni ed il succo di piccoli frutti di bosco.

Formato: 700ml



LIQUORE AL MIELE

Liquore a base Grappa

Tipico liquore della tradizione alpina, ottenuto mediante infusione di miele millefiori in delicata grappa Pisoni.

Formato: 700ml



LIQUORE MELA VERDE

Liquore a base Grappa

Dalle tipiche mele di montagna viene prodotto il succo e distillato, base di questo originale liquore.

Formato: 700ml



BOMBARDINO

Liquore

Corroborante liquore a base di panna, tuorlo d'uovo e rum, particolarmente apprezzato dai turisti nei rifugi alpini, per scaldare il fisico e lo spirito.

Formato: 1 Lt



DISTILLATO DI PRUGNE SLIVOVITZ

Distillato

Da Dro vengono le migliori prugne per produrre questa acquavite particolarmente secca e profumata.

Formato: 1 Lt



DISTILLATO DI PERE WILLIAMS

Distillato

Acquavite di Pere Williams ottenuta dalla lenta distillazione in caldaie a bagnomaria di profumate pere williams.

Formato: 1 Lt



GIN 7 LAGHI

Premium Gin

La selezione di 7 pregiate botaniche: ginepro, asperula, menta, rabarbaro, genziana, centaurea, liquirizia, calamo, china. È fresco, balsamico.

Formato: 700ml



www.topdrink.it