



*Il gusto si veste di Eleganza*



*Remouage Brut: Quando la festa comincia... e finisce!*



**REMOUAGE**  
*carta dei Vini Selezionati*





## REMØUAGE FRANCIACORTA BRUT Blanc de Blancs

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e con una spuma soffice, al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature floreali con sottili accenni balsamici e di vaniglia. In bocca spicca per freschezza, acidità e per uno svolgimento dal sapore morbido ed equilibrato. Il finale è lungo, elegante ed armonioso. Da uve 100 % Chardonnay è un Franciacorta in grado di accompagnare un pasto completo.

**Disponibile nei formati**  
**0,75 l. € 15,00 • 1,50 l. € 30,00**



## REMØUAGE FRANCIACORTA SATÈN

Il Franciacorta d'eccellenza, elegante e delicato al palato, un vino ottenuto da un'accurata selezione di uve Chardonnay. Riposa sui lieviti per ben oltre 30 mesi. Aperitivo di gran classe ma allo stesso tempo ottimo con delicati piatti di pesce. Colore giallo zafferano con riflessi dorati, profumo intenso e armonico, con note di frutta e agrumi freschi, gusto piacevole ed elegante. Perlage molto fine e persistente, con la tipica spuma morbida e cremosa. **Disponibile nei formati**  
**0,75 l. € 18,00 • 1,50 l. € 36,00**





## REMØUAGE FRANCIACORTA PAS DOSÉ Millesimato

Dal colore giallo paglierino e con un perlage fine e persistente. Al naso denota immediatamente stile ed eleganza grazie ad un profilo olfattivo tanto pulito quanto profondo: note tostate di pasticceria e di crosta di pane affiancano sentori leggermente speziati come la liquidizia. In bocca è equilibrato e bilancia perfettamente l'acidità con una certa morbidezza data dal lungo affinamento sui lieviti. Finale di ottima persistenza.

**Disponibile nei formati**  
**0,75 l. € 22,00 • 1,50 l. € 45,00**



## REMØUAGE FRANCIACORTA ROSÉ

Classico Franciacorta fresco e fruttato, ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay dopo una permanenza sui lieviti superiore ai 24 mesi. Ideale come aperitivo, si sposa con piatti strutturati e sofisticati. Classico colore rosa "buccia di cipolla" e bouquet ricco e deciso. La presenza del Pinot Nero lo differisce dal Brut conferendo a questo prodotto un vigore particolare oltre che sentori tipici del vitigno.

**Disponibile nei formati**  
**0,75 l. € 19,00 • 1,50 l. € 38,00**



## REMØUAGE COUNTRY BRUT Metodo Classico

Lo spumante COUNTRY BRUT rispecchia la tradizione e l'identità del Metodo Classico, uno spumante fresco ed avvolgente che offre sensazioni delicate e complesse. È un vino intenso e persistente, caratterizzato da una delicata sapidità, che conferisce un piacevole bilanciamento di freschezza e mineralità, morbido al palato. Accostamenti: pesce, molluschi e crostacei, formaggi freschi, salumi, uova e risotti, paste con sughi leggeri, pollo. Ottimo come aperitivo. **Disponibile nei formati 0,75 l. € 11,00**



## REMØUAGE COUNTRY ROSÉ Metodo Classico

Lo spumante COUNTRY ROSÉ rispecchia l'identità del Metodo Classico. È un vino intenso e persistente, caratterizzato da una ottima acidità e sapidità, che conferisce un piacevole bilanciamento di freschezza e mineralità, morbido al palato. Accostamenti: pesce sia crudo che cucinato con sapori, molluschi e crostacei, formaggi freschi e stagionati, salumi, uova e risotti. Ottimo come aperitivo. **Disponibile nei formati 0,75 l. € 11,00**





**ORO SUPREMO**  
**Franciacorta SATÈN**  
**Franciacorta BRUT Blanc de Blancs**  
Disponibile nei formati 2 x 0,75 l.  
in cofanetto o cassetta legno

**ROSSO SUPREMO**  
**Franciacorta BRUT Blanc de Blancs**  
**MEA CULPA Rosso**  
Disponibile nei formati 2 x 0,75 l.  
in cofanetto o cassetta legno



## MEA CULPA

Quando stappi una bottiglia di MEA CULPA e lo versi in un ampio bicchiere ti colpisce il suo colore viola intenso, vivace, mai di cupa ovvietà. Ti sorprende subito al naso il sentore di cioccolato che presto evolve in chiare note di fragola e lamponi che flirtano con raffinate sfumature di vaniglia. MEA CULPA ti sorprende per la sua carnosa struttura che combina una naturale morbidezza con tannini vellutati, preludio a una suadente persistenza.

Osa: servilo leggermente fresco!

**Disponibile nei formati**  
0,75 l. € 11,00 • 1,50 l. € 22,00



## IL RIMORSO

Vitigni: il Salento rimane la zona più importante ma in questo caso i grappoli da antico "alberello" vengono raccolti e fatti appassire sui graticci, la concentrazione di frutto e di struttura viene ancora più enfatizzata. Di nuovo la Sicilia dà un importante contributo con il Syrah prevalentemente.

Gusto: maestoso nella sua ricchezza estrattiva che richiama le note di frutta rossa e spezie appena accennate. Vino di grande impatto ma mai austero. Accostamenti: ideale con piatti dal sapore deciso come carni alla brace e formaggi stagionati

**Disponibile nei formati**  
0,75 l. € 12,00



## IL PENTIMENTO

LO STRAORDINARIO PIACERE  
DI ANDARE IN BIANCO

Non è facile racchiudere in un vino bianco le tante eccellenze italiane, noi, presuntuosi, ci abbiamo provato! Si presenta con una nota aromatica ammiccante e discreta che ti accompagna a una beva fresca e suadente.

Si percepiscono note di fiori bianchi, frutti tropicali e note garbate di vaniglia. La struttura è ampia ma equilibrata e dà a questo vino il vigore per affiancare anche piatti dal gusto più intenso. Ovviamente dà il meglio di sé adeguatamente raffrescato. Salute!

**Disponibile nei formati**  
0,75 l. € 11,00





## TRIS MEA CULPA

Mea Culpa Rosso

+

Mea Culpa Il Rimorso

+

Mea Culpa Il Pentimento

Disponibile nei formati  
3 x 0,75 l. € 40,00

## MEA CULPA SVELATO - Trento DOC

EXTRA BRUT - METODO CLASSICO

Dobbiamo ammetterlo, non vedevamo l'ora di SVELARE per la prima volta l'identità enologica di un vino MEA CULPA.

Abbiamo deciso di farlo selezionando uno spumante che mancava in questa famiglia. Svelato Trento Doc è ottenuto da uve Chardonnay coltivate nella Valle di Cembra, nel cuore del Trentino. Il risultato di questo lungo lavoro ci ha ripagato qualche mese fa quando abbiamo cominciato a stappare le prime bottiglie. Abbiamo goduto alla vista di questo vino oro brillante e dal suo perlage fine e persistente che emanava sentori di agrume e fiori bianchi, davvero un'emozione! Il palato cremoso e di eccellente texture è bilanciato da una garbata acidità. Davvero una grande beva!

Vogliamo parlare del packaging?!... il dibattito è stato acceso tra la continuità grafica con gli altri vini MEA CULPA oppure attribuire a un vino tanto elegante una raffinatezza grafica che lo rendesse più consono alle occasioni di consumo di uno spumante. Devo riconoscere che i miei grandi grafici, due talentuosi designers di Mendoza, si sono superati e hanno centrato in pieno l'obiettivo!



## GIN Mea Culpa

Disponibile nei formati 0,70 l. € 35,00



Disponibile nei formati:  
0,75 l. € 18,00





## CORTE *dei* MORI

### **CARRICANTE - Corte dei Mori**

Ottenuto dalle uve dell'omonimo vitigno.

Si esprime chiaramente con l'appeal intenso dei frutti gialli e sentori di note esotiche. Il suo colore giallo dorato accompagna nella suadanza del gusto pieno ma inaspettatamente sapido e minerale. Da godere con gli amici e con piatti di pesce e pasta della tradizione mediterranea.

### **PETIT VERDOT - Corte dei Mori**

Ottenuto dalle uve dell'omonimo vitigno. La Sicilia mitiga l'esuberanza di questo vino e dei suoi tannini rendendoli gentili ed esaltando un colore viola intenso. Il suo bouquet è intrigante di frutti rossi e note mediterranee di salvia e rosmarino.

Il suo gusto ha freschezza e vivacità, perfetto per piatti gustosi della tradizione

**Disponibili nei formati 0,75 l. € 10,00**



**Disponibile nei formati 6 x 0,75 l. € 60,00**







### **CORTE DEI MORI - Nero d'Avola DOC**

**Vitigni:** È prodotto da un unico vitigno tipico della Sicilia, il Nero d'Avola.

Affinato in legno

**Gusto:** rotondo, leggermente tannico, vellutato e persistente

**Accostamenti:** è il compagno ideale di piatti saporiti e carni rosse

**Disponibile nei formati**  
**0,75 l. € 8,00**



### **CORTE DEI MORI - Grillo DOC**

**Vitigni:** 100 % Grillo

**Gusto:** fresco e minerale, richiama al palato le note agrumate che si sovrappongono a sentori di pesca gialla

**Accostamenti:** ottimo come aperitivo, ideale con pesce

**Disponibile nei formati**  
**0,75 l. € 8,00**



### **CORTE DEI MORI - Vermentino IGT**

**Vitigni:** 100 % Vermentino  
Terre Siciliane

**Gusto:** spiccata intensità aromatica con delicate note di frutti tropicali

**Accostamenti:** ottimo come aperitivo e ideale per abbinamento per pesce e insalate mediterranee

**Disponibile nei formati**  
**0,75 l. € 8,00**

### **CORTE DEI MORI - Rosato IGT**

**Vitigni:** Nero d'avola  
vinificato in rosato

**Gusto:** fruttato, invitante, fresco e corposo

**Accostamenti:** è delizioso come aperitivo, con pesce o carni bianche

**Disponibile nei formati**  
**0,75 l. € 8,00**



## CORTE *dei* MORI



## **POGGIO DELLE FAINE Rosso IGT**

Vitigni:

80 % Sangiovese grosso

20 % Cabernet sauvignon

Gusto: pieno, leggermente tannico  
ma ben equilibrato

Accostamenti: carni rosse  
grigliate e formaggi stagionati

**Disponibili nei formati:  
0,75 l. € 9,50**

## **POGGIO DELLE FAINE Bianco IGT**

Vitigni:

100 % Chardonnay

Gusto: fresco e fragrante  
accompagnato da  
una buona struttura

Accostamenti: pesce,  
carni bianche e  
formaggi freschi

**Disponibili nei formati:  
0,75 l. € 9,50**



## **POGGIO DELLE FAINE Governo Toscano IGT**

Vitigni:

100 % Sangiovese toscano

Gusto: fresco e fragrante  
di frutti rossi

Accostamenti: paste rustiche  
e carni grigliate

**Disponibili nei formati:  
0,75 l. € 9,50**

**Esclusiva cassetta  
in legno pregiato  
da 6 bottiglie 0,75 l.  
€ 65,00**





### **CASA AL PRUNO - Amarone**

**Vitigni:** Corvina, Rondinella, Molinara, con appassimento in fruttaiolo per un periodo variante da 90 a 120 giorni

**Gusto:** di grande struttura.

È pieno, caldo, ma allo stesso tempo vellutato

**Accostamenti:** si abbina a selvaggina, carne alla brace e formaggi stagionati

**Disponibili nei formati:**

**0,75 l. € 24,00**

### **CASA AL PRUNO - Ripasso**

**Vitigni:** Corvina, Corvinone, Rondinella

**Gusto:** secco e vellutato, leggermente amaro. Saporito e armonioso

**Accostamenti:**

perfetto per ogni tipo di carne e piatti saporiti

**Disponibili nei formati:**

**0,75 l. € 10,00**



### **CASA AL PRUNO - Lugana**

**Vitigni:** Trebbiano di Lugana che cresce in un suolo argilloso

**Gusto:** pieno e suadente con persistente mineralità

**Accostamenti:** delizioso come aperitivo, ideale con piatti di pesce e carni bianche

**Disponibili nei formati:**

**0,75 l. € 10,00**

### **CASA AL PRUNO - Rosso Veneto Appassimento**

**Vitigni:** Merlot, Corvina e Cabernet parzialmente ottenuto da uve con leggero appassimento

**Gusto:** chiari sentori di frutti a bacca rossa con sorprendenti sentori di cioccolato, inaspettata persistenza

**Accostamenti:**

salumi, arrostiti e piccola selvaggina

**Disponibili nei formati:**

**0,75 l. € 10,00**



# CASA AL PRUNO





**TERRE AVARE - Susumaniello del Salento IGT**

**Vitigni:** 100 % Susumaniello

**Gusto:** assai originale, combina spiccati frutti rossi e una grande struttura

**Accostamenti:** ideale per pasta rustica, carne alla griglia e formaggi stagionati

**Disponibili nei formati:**  
0,75 l. € 9,00

**TERRE AVARE - Rosato IGT**

**Vitigni:** 100 % Negroamaro vinificato in rosa

**Gusto:** intenso di frutta rossa con spiccate note di fragola, melograno e ciliegia

**Accostamenti:** è il compagno ideale di piatti delicati a base di pesce e pasta mediterranea

**Disponibili nei formati:**  
0,75 l. € 8,00



**TERRE AVARE - Chardonnay del Salento IGT**

**Vitigni:** 100 % Chardonnay del Salento

**Gusto:** fresco e carnoso di pesca gialla. Il suo garbato affinamento ben accompagna la sua elegante sapidità

**Accostamenti:** ideale con pasta, pesce e carni bianche grigliate

**Disponibili nei formati:**  
0,75 l. € 9,00

**TERRE AVARE - Nero di Troia IGT Puglia**

**Vitigni:** 100% Uva di Troia

**Gusto:** le sue note di frutti rossi fresche e durature lo rendono elegante e armonioso

**Accostamenti:** partner ideale per ogni tipo di pasta o piatti tipici della cucina Mediterranea

**Disponibili nei formati:**  
0,75 l. € 8,00



# TERRE AVARE

› SALENTO ›

# TANK

## IL METODO DELL'APPASSIMENTO

Le calde estati del Sud Italia quando volgono alla fine ci riservano il privilegio di ottenere dei grappoli dai vigneti meglio esposti con una maturazione più lunga che concentra nei vini di questa linea una maggiore morbidezza e un'insolita ricchezza di frutto



### TANK n°32 - Primitivo Appassimento

**Vitigni:** Primitivo 100% dove le viti sono normalmente molto antiche (25/30 anni)

**Gusto:** la forza della sua corposità sorprende con la morbidezza dei suoi tannini

**Accostamenti:** abbinamento ideale per piatti saporiti, formaggi stagionati e come vino da conversazione

**Disponibili nei formati:**  
0,75 l. € 7,50

### TANK n°11 - Syrah Appassimento

**Vitigni:** 100% uve di Syrah lasciate ad appassire leggermente più a lungo sulla pianta; le uve hanno una perdita di peso di circa il 30% e sviluppano una più alta percentuale di alcool con un importante residuo zuccherino

**Gusto:** pieno e morbido con un intrigante sentore di frutti a bacca scura

**Accostamenti:** partner ideale di qualsiasi tipo di pasta, carne grigliata e formaggi teneri

**Disponibili nei formati:**  
0,75 l. € 7,50



### TANK n°57 - Grillo Appassimento

**Vitigni:** 100 % Grillo

**Gusto:** aroma agrumato con note di miele di zagara

**Accostamenti:** servito ben fresco è il perfetto vino da conversazione

**Disponibili nei formati:**  
0,75 l. € 7,50





# Minini

Wine Merchants since 1920



## VENETO - Corvina

**Vitigni:** 100 % Corvina Veronese

**Gusto:** leggermente tannico, ben strutturato con note evidenti di frutta rossa

**Accostamenti:** ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

**Disponibili nei formati:**  
0,75 l. € 10,00



## VENETO - Pinot grigio delle venezie DOC

**Vitigni:** 100 % Pinot Grigio

**Gusto:** fresco, asciutto con sentori di frutta bianca

**Accostamenti:** piacevole come aperitivo si accompagna bene a pesce e formaggi freschi

**Disponibili nei formati:**  
0,75 l. € 7,00

## GARDA - Bianco DOC

**Gusto:** fresco e floreale, gusto di frutti bianchi, ben bilanciato da note di equilibrata aromaticità

**Accostamenti:** suadente vino da aperitivo che si abbina ottimamente a insalate, paste dal gusto mediterraneo e pesce

## GARDA - Rosso DOC

**Gusto:** con un colore rubino acceso, regala note decise di frutti rossi che si accompagnano ad una elegante struttura

**Accostamenti:** con antipasti di salumi, formaggi non troppo stagionati e piatti di carne grigliata

**Disponibili nei formati:**  
0,75 l. € 8,00



## VENETO - Prosecco DOC Extra Dry

**Vitigni:** Glera e Chardonnay

**Gusto:** fresco, agrumato e leggermente aromatico

**Accostamenti:** ideale come aperitivo, perfetto componente degli spritz

**Disponibili nei formati:**  
0,75 l. € 8,00







# INDOMITO



## INDOMITO - Aglianico Rosso

**Vitigni:** 100% Aglianico

**Gusto:** secco, ma ben bilanciato con profumi intensi e fruttati

**Accostamenti:** piatti saporiti e formaggi stagionati, si presta ad un modesto invecchiamento

**Disponibili nei formati:**  
0,75 l. € 7,00

## INDOMITO - Falanghina Bianco

**Vitigni:** 100% Falanghina

**Gusto:** fresco e pieno con una piacevole acidità

**Accostamenti:** con pesce, carni bianche, formaggi freschi e insalate

**Disponibili nei formati:**  
0,75 l. € 7,00



## NOVITÀ GLACETTE • STOPPER • FLÛTE



€ 11,00

6 pezzi  
€ 24,00



€ 4,00  
cad.

## IDEA GENIALE !!! PERSONALIZZA LA TUA ETICHETTA



a partire da € 2,00



**REM O U A G E**  
FRANCIACORTA

**INFORMAZIONI e ORDINI:**

*Baiguini Remo 366.676.25.34*

*Baiguini Andrea 345.76.78.342*

*remouage@gmail.com*

**[www.remouage.it](http://www.remouage.it)**

 Remouage Franciacorta

 remouage\_franciacorta