



LA CARTA DEI VINI

DEL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

della Fondazione Italiana Sommelier

La Carta dei Vini serviti in degustazione ad ogni lezione del Corso è un fiore all'occhiello dell'offerta didattica della Fondazione Italiana Sommelier.

Un'esclusiva selezione di importanti etichette studiata per offrire una gamma variegata e il più possibile completa per dare agli allievi l'occasione e la possibilità di godere di un'esperienza panoramica sulla produzione italiana e internazionale.

Vengono posti in degustazione vini-simbolo del made in Italy, vini-culto che hanno fatto storia, punte di diamante della nostra enologia, vini rappresentativi della tradizione, vini specchio delle nuove tendenze, per una preparazione completa sul grande patrimonio vinicolo italiano.

Durante tutte le Lezioni del Corso i Vini che compongono questa Carta vengono degustati dagli Allievi in forma anonima.

Si tratta di campioni scelti, di volta in volta, per apprendere al meglio l'Analisi Sensoriale del Vino nella specifica categoria di appartenenza.

Al termine di ogni Lezione il Docente leggerà le etichette, darà notizie sui Produttori, fornirà dettagli sulle note tecniche del vino e ne indicherà il prezzo medio in enoteca.

Le schede dei produttori e i dettagli dei vini italiani di questa Carta sono disponibili anche sulla Guida BIBENDA online su www.bibenda.it nell'area personale di ciascun iscritto.

I Vini presenti in questa Carta dei Vini sono, nelle rispettive tipologie, tra i migliori esistenti in Italia e nel mondo.



SPUMANTI METODO CHARMAT, SPUMANTI METODO CLASSICO, CHAMPAGNE

Sono vini dai profumi fragranti, spesso ricordano agrumi, ginestra, crosta di pane e lieviti. Al gusto sono caratterizzati da spiccata freschezza e sapidità, con persistenza, struttura e complessità autorevoli, soprattutto nelle tipologie che prevedono una lunga sosta sui lieviti (sur lie). Gli Charmat sono perfetti come aperitivi, con antipasti caldi e freddi della cucina di mare. Gli Spumanti Metodo Classico e gli Champagne vanno bene non solo per gli aperitivi e con gli antipasti, ma sono in grado di sostenere primi piatti complessi, secondi di pesce e carni bianche delicate. Si tratta di vini versatili, inoltre, per accompagnare tutto un menu.

1. FRANCIACORTA BRUT GRAN CUVÉE ALMA

Chardonnay 80%, Pinot Nero e Pinot Bianco 20% • Docg • BELLAVISTA • Lombardia

2. FRANCIACORTA BRUT ROSÉ '61 S.A.

Pinot Nero 60%, Chardonnay 40% • Docg • BERLUCCHI • Lombardia

3. FRANCIACORTA CUVÉE ANNA MARIA CLEMENTI

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% • Docg • CA' DEL BOSCO • Lombardia

4. FRANCIACORTA SATÈN BRUT

Chardonnay 100% • Docg • RICCI CURBASTRO • Lombardia

5. TRENTO BRUT

Chardonnay 100% • Doc • FERRARI • Trentino

6. VALDOBBIADENE PROSECCO VAL D'OCA MILLESIMATO SUPERIORE

Glera 100% • Docg • VAL D'OCA • Veneto

7. OTELLO NERO DI LAMBRUSCO

Lambrusco Maestri 100% • Igt • CECI • Emilia Romagna

8. CHAMPAGNE BRUT RESERVE

Chardonnay 100% • Aoc • PALMER • Champagne - Francia



VINI BIANCHI DI MEDIA STRUTTURA

Offrono profumi, a volte ampi e minerali, che richiamano spesso sensazioni di frutta fresca a polpa bianca (pesca, mela), fiori bianchi e gialli, erbe aromatiche. Al palato esprimono un'ottima dose di freschezza atta a sostenerne la media struttura. Ottimi con la cucina di mare, con primi piatti a base di verdure, paste ripiene, carni bianche salsate.

9. ALTO ADIGE PINOT GRIGIO UNTEREBNER

Pinot Grigio 100% • Doc • TRAMIN • Alto Adige

10. LUGANA

Trebbiano di Lugana 100% • Doc • SANSONINA • Veneto

11. VALDADIGE PINOT GRIGIO

Pinot Grigio 100% • Doc • SANTA MARGHERITA • Veneto

12. APOGÈO

Pigato 100% • Vino Bianco • CASCINA DELLE TERRE ROSSE • Liguria

13. FRASCATI SUPERIORE POGGIO VERDE

Malvasia di Candia 50%, Puntinata, Greco e Trebbiano 50% • Doc • PRINCIPE PALLAVICINI • Lazio

14. MARINO DONNA PAOLA

Malvasia 60%, Trebbiano 30%, Sémillon 10% • Doc • COLLE PICCHIONI • Lazio

15. PECORINO

Pecorino 100% • Igt • TENUTA SANTA LUCIA • Lazio

16. TREBBIANO D'ABRUZZO

Trebbiano 100% • Doc • CASTELLO DI SEMIVICOLI • Abruzzo

17. GRECO DI TUFO CUTIZZI

Greco 100% • Docg • FEUDI DI SAN GREGORIO • Campania

18. COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO

Falanghina 60%, Biancolella 40% • Doc • FURORE MARISA CUOMO • Campania

19. CATARRATTO TERRE ROSSE DI GIABBASCIO

Catarratto 100% • Igt • CENTOPASSI • Sicilia

20. VERMENTINO DI SARDEGNA TELAVÈ

Vermentino 100% • Doc • JERZU • Sardegna

21. RIESLING SPATLESE TROCKEN ABTSBERG

Riesling 100% • VON SCHUBERT GRUNHAUS • Germania

22. SAUVIGNON BLANC WAIRAU RESERVE

Sauvignon Blanc 100% • SAINT CLAIR • Nuova Zelanda

VINI BIANCHI DI GRANDE STRUTTURA

Esprimono profumi complessi e sfaccettati, che possono ricordare frutta a polpa bianca e gialla matura e in confettura, erbe aromatiche e, soprattutto, se sottoposti a lunghe maturazioni in legno, anche spezie dolci, burro e toni boisé. All'assaggio mostrano notevole struttura e lunga persistenza gusto-olfattiva. Sono vini adatti a primi piatti arricchiti da funghi e tartufi, carni bianche, formaggi e sfornati di verdure.

23. COLLI TORTONESI TIMORASSO MARTIN

Timorasso 100% • Doc • FRANCO M. MARTINETTI • Piemonte

24. TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY

Chardonnay 100% • Doc • CA' DEL BOSCO • Lombardia

25. ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER CONCERTO GROSSO

Gewürztraminer 100% • Doc • ELENA WALCH • Alto Adige

26. ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN

Gewürztraminer 100% • Doc • SAN MICHELE APPIANO • Alto Adige

27. ALTO ADIGE PINOT BIANCO SCHULTHAUSER

Pinot Bianco 100% • Doc • SAN MICHELE APPIANO • Alto Adige

28. CARSO MALVASIA

Malvasia Istriana 100% • Doc • ZIDARICH • Friuli Venezia Giulia

29. COLLIO FRIULANO RONCO DELLE CIME

Friulano 100% • Doc • VENICA • Friuli Venezia Giulia

30. COLLIO SAUVIGNON

Sauvignon 100% • Doc • TOROS • Friuli Venezia Giulia

31. SOAVE CLASSICO MONTE CARBONARE

Garganega 100% • Doc • SUAVIA • Veneto

32. VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TRALIVIO

Verdicchio 100% • Doc • SARTARELLI • Marche

33. BIANCO DELLE REGINE

Chardonnay 30%, Sauvignon 30%, Riesling 30%, Pinot G. 10% • Igt • CASTELLO DELLE REGINE • Umbria

34. CERVARO DELLA SALA

Chardonnay 80%, Grechetto 20% • Igt • CASTELLO DELLA SALA • Umbria

35. ANTINOO

Chardonnay 60%, Viognier 40% • Igt • CASALE DEL GIGLIO • Lazio

36. LATOUR A CIVITELLA

Grechetto 100% • Igt • SERGIO MOTTURA • Lazio

37. FIANO DI AVELLINO BÉCHAR

Fiano 100% • Docg • CANTINE ANTONIO CAGGIANO • Campania

38. COMETA

Fiano 100% • Igt • PLANETA • Sicilia

39. CONTESSA ENTELLINA CHIARANDÀ

Ansonica 50%, Chardonnay 50% • Doc • DONNAFUGATA • Sicilia

40. ETNA BIANCO A' PUDDARA

Carricante 100% • Doc • TENUTA DI FESSINA • Sicilia

41. VERMENTINO DI GALLURA MANCINI PRIMO

Vermentino 100% • Docg • PIERO MANCINI • Sardegna

42. POUILLY-FUMÉ

Sauvignon Blanc 100% • Aoc • PASCAL JOLIVET • Valle della Loira - Francia

43. RIESLING GRAND CRU WIEBELSBERG

Riesling 100% • Aoc • DOMAINE MARC KREYDENWEISS • Alsazia - Francia

44. CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS

Chardonnay 100% • Aoc • DOMAINE WILLIAM FEVRE • Borgogna - Francia





VINI ROSATI

Molto spesso si tratta di vini dal corpo leggero o di media struttura, con profumi semplici, fruttati, floreali ed erbacei. Al gusto si caratterizzano per evidenti doti di freschezza e media persistenza. Decisamente versatili nell'abbinamento, ben si adattano ad antipasti di salumi, primi piatti con sughi leggeri, cucina di mare e in particolare a guazzetti o zuppe di pesce.

45. FIVE ROSES 65° ANNIVERSARIO

Negroamaro 80%, Malvasia Nera 20% • Igt • LEONE DE CASTRIS • Puglia

46. ROSA DEL GOLFO

Negroamaro 90%, Malvasia 10% • Igt • ROSA DEL GOLFO • Puglia

VINI ROSSI DI MEDIA STRUTTURA

Dai profumi appartenenti principalmente al registro fruttato e floreale, espressi con una certa intensità e definizione, a volte affiancati da delicato corredo di spezie, erbe aromatiche e toni erbacei. Al palato offrono freschezza, tannicità quasi nulla o marginale e adeguata quota di morbidezza; per queste caratteristiche sono spesso vini che partono già equilibrati e quindi di facile approccio gustativo. Adatti alle bruschette, primi piatti con sughi profumati, carni rosse.

47. 14 OTTOBRE

Croatina 90%, Uva Rara 10% • Igt • OLMO ANTICO • Lombardia

48. GARDA CLASSICO GROPPELLO MAIM

Groppello 100% • Doc • COSTARIPA • Lombardia

49. BARDOLINO CLASSICO TACCHETTO

Corvina 80%, Merlot 12%, Rondinella 8% • Doc • GUERRIERI RIZZARDI • Veneto

50. PIAVE RABOSO

Raboso 100% • Doc • CECCHETTO • Veneto

51. ROSSESE DOLCEACQUA GALEAE

Rossese 100% • Doc • KA' MANCINÉ • Liguria

52. SASYR

Sangiovese 60%, Syrah 40% • Igt • ROCCA DELLE MACIÈ • Toscana

53. BACCAROSSA

Nero Buono 100% • Igt • POGGIO LE VOLPI • Lazio

54. PENISOLA SORRENTINA GRAGNANO

Sciascinoso e Aglianico 60%, Piediroso 40% • Doc • MARIANO SABATINO • Campania

55. BENUARA

Nero d'Avola 70%, Syrah 30% • Igt • CUSUMANO • Sicilia



VINI ROSSI DI GRANDE STRUTTURA

Dai profumi ampi, eterei, minerali e speziati, con chiari rimandi a sentori di frutta scura matura e in confettura, fiori appassiti, tabacco, pepe, chiodi di garofano e sentori legati ai legni di maturazione. Al palato esibiscono una notevole struttura, spesso sono contraddistinti da decisa presenza tannica, calore e adeguata componente di freschezza. Sono vini di sicura longevità e autorevole persistenza. Adatti a piatti molto strutturati, salsati, speziati, a carni rosse elaborate, alla cacciagione.

56. BARBARESCO

Nebbiolo 100% • Docg • GAJA • Piemonte

57. BARBERA D'ALBA MARUN

Barbera 100% • Doc • MATTEO CORREGGIA • Piemonte

58. BAROLO CANNUBI

Nebbiolo 100% • Docg • DAMILANO • Piemonte

59. BAROLO ESSENZE

Nebbiolo 100% • Docg • VITE COLTE • Piemonte

60. GATTINARA RISERVA

Nebbiolo 100% • Docg • TRAVAGLINI • Piemonte

61. VALTELLINA SUPERIORE PRESTIGIO

Nebbiolo 100% • Docg • TRIACCA • Lombardia

62. ALTO ADIGE LAGREIN PUNTAY RISERVA

Lagrein 100% • Doc • ERSTE + NEUE • Alto Adige

63. ALTO ADIGE PINOT NERO SANCT VALENTIN

Pinot Nero 100% • Doc • SAN MICHELE APPIANO • Alto Adige

64. MOREI

Teroldego 100% • Igt • FORADORI • Trentino

65. SAN LEONARDO

Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10% • Igt • TENUTA SAN LEONARDO • Trentino

66. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5% • Docg • ALLEGRINI • Veneto

67. VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSA

Corvina 80%, Rondinella 10%, Sangiovese 10% • Doc • ZENATO • Veneto

68. SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE AVI RISERVA

Sangiovese 100% • Doc • SAN PATRIGNANO • Emilia Romagna

69. BOLGHERI SASSICAIA SASSICAIA

Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15% • Doc • TENUTA SAN GUIDO • Toscana

70. BRUNELLO DI MONTALCINO

Sangiovese Grosso 100% • Docg • CASANOVA DI NERI • Toscana

71. BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ALLE MURA

Sangiovese Grosso 100% • Docg • BANFI • Toscana

72. CHIANTI CLASSICO

Sangiovese 100% • Docg • QUERCIBELLA • Toscana

73. CHIANTI RUFINA

Sangiovese 95%, Colorino e Canaiolo 5% • Docg • FATTORIA SELVAPIANA • Toscana

74. FLACCIANELLO DELLA PIEVE

Sangiovese 100% • Igt • FONTODI • Toscana

75. FONTALLORO

Sangiovese 100% • Igt • FELSINA • Toscana

76. GUIDALBERTO

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40% • Igt • TENUTA SAN GUIDO • Toscana



VINI ROSSI DI GRANDE STRUTTURA

77. PINOT NERO CASE VIA

Pinot Nero 100% • Igt • FONTODI • Toscana

78. MORELLINO DI SCANSANO SICOMORO RISERVA

Sangiovese 100% • Docg • VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO • Toscana

79. TENUTA DI VALGIANO ROSSO

Sangiovese 60%, Syrah 20%, Merlot 20% • Docg • TENUTA DI VALGIANO • Toscana

80. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ASINONE

Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10% • Docg • POLIZIANO • Toscana

81. CONERO CUMARO RISERVA

Montepulciano 100% • Docg • UMANI RONCHI • Marche

82. SAGRANTINO DI MONTEFALCO COLLEPIANO

Sagrantino 100% • Docg • ARNALDO CAPRAI • Umbria

83. SANGIOVESE SELEZIONE DEL FONDATORE

Sangiovese 100% • Igt • CASTELLO DELLE REGINE • Umbria

84. CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE ROMANICO

Cesanese di Affile 100% • Docg • COLETTI CONTI • Lazio

85. CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE TORRE DEL PIANO RISERVA

Cesanese di Affile 100% • Docg • CASALE DELLA IORIA • Lazio

86. MATER MATUTA

Syrah 85%, Petit Verdot 15% • Igt • CASALE DEL GIGLIO • Lazio

87. MONTIANO

Merlot 100% • Igt • FALESCO • Lazio

88. EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI

Montepulciano 33%, Primitivo 30%, Sangiovese 25%, Negroamaro 7%, Malvasia 5%

Vino Rosso • FANTINI FARNESE • Abruzzo

89. JARNO ROSSO

Montepulciano 100% • Igt • CASTORANI • Abruzzo

90. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DI CASAURIA SAN CLEMENTE RISERVA

Montepulciano 100% • Doc • ZACCAGNINI • Abruzzo

91. MOLISE TINTILIA MACCHIAROSSA

Tintilia 100% • Doc • CLAUDIO CIPRESSI • Molise

92. FALERNO DEL MASSICO ROSSO CAMARATO

Aglianico 80%, Piediroso 20% • Doc • VILLA MATILDE • Campania

93. TAURASI

Aglianico 100% • Docg • FEUDI DI SAN GREGORIO • Campania

94. LE BRACI

Negroamaro 100% • Igt • VINI GAROFANO • Puglia

95. VISELLIO

Primitivo 100% • Igt • TENUTE RUBINO • Puglia

96. AGLIANICO DEL VULTURE LA FIRMA

Aglianico 100% • Doc • CANTINE DEL NOTAIO • Basilicata

97. CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE COLLI DEL MANCUSO RISERVA

Gaglioppo 100% • Doc • IPPOLITO 1845 • Calabria

98. CONTEA DI SCLAFANI ROSSO DEL CONTE

Nero d'Avola e altre varietà • Doc • TASCA D'ALMERITA • Sicilia

VINI ROSSI DI GRANDE STRUTTURA

99. DON ANTONIO

Nero d'Avola 100% • Igt • MORGANTE • Sicilia

100. ETNA ROSSO

Nerello Mascalese 100% • Doc • GRACI • Sicilia

101. SERRAMARROCCO

Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 20% • Igt • BARONE DI SERRAMARROCCO • Sicilia

102. BARRUA

Carignano 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5% • Igt • AGRICOLA PUNICA • Sardegna

103. TENORES ROMANGIA

Cannonau 100% • Igt • DETTORI • Sardegna

104. MOREY SAINT DENIS VILLAGE

Pinot Nero 100% • Aoc • DOMAINE STEPHANE MAGNIEN • Morey Saint Denis - Francia

105. SAINT-ESTÈPHE HAUT MARBUZET

Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot • Aoc • CHÂTEAU HAUT MARBUZET • Bordeaux - Francia

106. CAMINS DEL PRIORAT

Garnacha 50%, Cab. S. 20%, Sameo 15%, Syrah 10%, Merlot 5% • Doq • ALVARO PALACIOS • Spagna

107. SHIRAZ MATARO BIN 2

Syrah 100% • Gi • PENFOLD'S • Coonawarra - Australia

VINI DOLCI E DA DESSERT

Dalle sfumature intense e complesse, possono ricordare dolci note di confettura di frutta bianca e gialla, ma anche fragole e rose, fiori secchi, agrumi canditi, frutta secca, miele e spezie. Al palato si caratterizzano per la dolcezza, a volte affiancata da una quota alcolica di rilievo. Lunghissima la persistenza. Vini da meditazione e anche grandi compagni per i formaggi e molti tipi di dessert.

108. BRACHETTO D'ACQUI ROSA REGALE

Brachetto 100% • Docg • BANFI • Piemonte

109. MOSCATO D'ASTI BIANCOSPINO

Moscato Bianco 100% • Docg • LA SPINETTA • Piemonte

110. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT

Picolit 100% • Docg • DORIGO • Friuli Venezia Giulia

111. FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI

Moscato Giallo 100% • Docg • MAELI • Veneto

112. I CAPITELLI

Garganega 100% • Igt • ANSELMI • Veneto

113. MOSCADELLO DI MONTALCINO FLORUS VENDEMMIA TARDIVA

Moscadello 100% • Doc • CASTELLO BANFI • Toscana

114. VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

Malvasia 80%, Trebbiano e Sangiovese 20% • Doc • FÈLSINA • Toscana

115. ORVIETO CLASSICO SUPERIORE MUFFA NOBILE CALCAIA

Grechetto 80%, Procanico (Trebbiano) 20% • Doc • BARBERANI • Umbria

116. PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ

Moscato di Alessandria (Zibibbo) 100% • Doc • DONNAFUGATA • Sicilia

117. MARSALA VERGINE ORO BAGLIO FLORIO

Grillo 100% • Doc • FLORIO • Sicilia





VINI DOLCI E DA DESSERT

118. MORSI DI LUCE

Moscato di Alessandria (Zibibbo) 100% • Igt • FLORIO • Sicilia

119. SAUTERNES

Sémillon 85%, Sauvignon 14%, Muscat 1% • Aoc • CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD • Bordeaux - Francia

120. ICE WINE CUVÉE

Grüner Veltliner 70%, Welschriesling 30% • LILIAC & KRACHER • Burgenland - Austria

121. SHERRY

Pedro Ximénez 100% • EMILIO HIDALGO • Spagna

122. PORTO 10 YEARS

Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barroca • QUINTA DO NOVAL • Portogallo

BIRRE

Sempre più presenti negli abbinamenti, si evidenziano per schiuma copiosa e profumi di luppolo, castagna, erbe officinali, spezie, tabacco, mandorle amare, solo per citarne alcuni. Al palato la cremosità dell'effervescenza va a fondersi con le note più o meno amare, tipiche della stessa tipologia di birra.

123. BIRRA ARTIGIANALE REALE

BIRRA DEL BORGO • Italia

124. BELGIAN ALE

DUVEL • Belgio

125. TRAPPISTA CAPSULE BLUE

CHIMAY • Belgio

126. PILSNER URQUELL

Plzensky Prazdroj • Repubblica Ceca

DISTILLATI ITALIANI E STRANIERI

Dall'impatto alcolico sempre molto elevato, sia all'olfatto sia al gusto, si caratterizzano spesso per richiami torbati, aromatici, di frutta cotta e di caramello. Sono prodotti destinati alla fine di un pranzo o abbinati a formaggi e, volendo, a un sigaro.

127. GRAPPA MONOVITIGNO

Moscato • NONINO • Friuli Venezia Giulia

128. COGNAC GRANDE CHAMPAGNE VSOP

PAUL GIRAUD • Francia

129. SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GLENMORANGIE • Scozia

130. RUM DEMERARA 12 Y.O.

EL DORADO • Giamaica

SONO INOLTRE POSTI IN DEGUSTAZIONE

- i vini delle varie aziende vitivinicole che si visitano durante la 5ª Lezione della Prima Parte del Corso
- le cinque soluzioni in degustazione alla 8ª Lezione della Prima Parte del Corso
- i vini che compongono la grande cantina alla cena della 17ª Lezione della Terza Parte del Corso
- alcuni vini difettosi, scelti e serviti appositamente per scopi didattici