

# *la Carta dei Vini*

*del corso di qualificazione professionale  
per aspiranti sommelier 1° - 2° - 3° livello*



Associazione Italiana Sommeliers  
DELLA REGIONE LOMBARDIA



*I vini e gli altri prodotti indicati in questa carta  
vengono degustati dagli allievi in forma anonima  
durante tutte le lezioni dei tre corsi.*

*Sono prodotti scelti per tipologia in funzione dell'argomento trattato  
per consentire di apprendere al meglio  
la tecnica dell'analisi sensoriale del vino, le sue caratteristiche organolettiche  
e l'accostamento ideale del vino con il cibo.*

*Al termine di ogni lezione in tutti i corsi della Lombardia  
i sommelier addetti al servizio dei vini leggeranno le etichette,  
dando notizie sul prodotto degustato, assieme ad alcune note tecniche, indicando  
le Aziende ed il prezzo medio di vendita in enoteca.*

*I vini presenti in questa carta, raggruppati per tipologia,  
sono da considerare tra l'eccellenza della produzione italiana e internazionale  
disponibile sul mercato.*

# *la Carta dei Vini*

*del corso  
di qualificazione professionale  
per aspiranti sommelier  
1° - 2° - 3° livello*



**Associazione Italiana Sommeliers  
DELLA REGIONE LOMBARDIA**

# Spumanti Metodo Charmat o Martinotti

*Leggeri, dai profumi fragranti, fruttati e floreali con riconoscimenti che spaziano dalla pera alla mela, dalla ginestra ai fiori di campo. Al gusto si presentano con spiccata freschezza e di media struttura.*

## *Prosecco di Valdobbiadene Primo Franco d.o.c.*

*Vitigno: prosecco*

*Nino Franco*

*Veneto*

---

## *Oltrepo Pavese Pinot Nero Cuvè Bussolera Extra Brut*

*Vitigno: pinot nero*

*Le Fracce*

*Lombardia*

---

# Spumanti Metodo Classico, Franciacorta e Champagne

*Dal perlage fine, numeroso e persistente, fragranti e complessi, con profumi che vanno dalla crosta di pane ai lieviti, dalla frutta bianca agli agrumi, alla frutta secca, ai fiori gialli e in taluni casi alle spezie. Al gusto si presentano freschi, sapidi, equilibrati, intensi e di lunga persistenza gusto-olfattiva..*

## *Cellarius*

*Vitigni: chardonnay - pinot bianco - pinot nero*

*Berlucchi*

*Lombardia*

---

## *Franciacorta Brut d.o.c.g.*

*Vitigno: chardonnay*

*Villa*

*Lombardia*

---

## *Franciacorta Brut Electo d.o.c.g.*

*Vitigni: chardonnay - pinot nero*

*Majolini*

*Lombardia*

---

## *Franciacorta Gran Cuvè Brut d.o.c.g.*

*Vitigni: chardonnay - pinot nero*

*Bellavista*

*Lombardia*

---

## *Franciacorta Satèn d.o.c.g.*

*Vitigno: chardonnay*

*Barone Pizzini*

*Lombardia*

---

## *Franciacorta Brut d.o.c.g.*

*Vitigno: chardonnay*

*Contadi Castaldi*

*Lombardia*

---

### *Oltrepo Pavese Metodo Classico Brut Testarossa d.o.c.*

*Vitigni: pinot nero - chardonnay*

*La Versa*

*Lombardia*

---

### *Champagne Brut Reserve a.o.c.*

*Vitigni: pinot meunier - pinot nero - chardonnay*

*Billecart -Salmon*

*Mareuil-sur-Ay  
Francia*

---

## *Vini Bianchi Giovani o Maturi*

*Vini giovani, anche aromatici, con eleganti profumi di mela golden, frutta a polpa bianca, frutta tropicale, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Al gusto sono sempre piacevolmente freschi e di buon equilibrio.*

*I vini maturi invece presentano tonalità cromatiche che spaziano dal giallo paglierino al giallo dorato, con profumi intensi e complessi che ricordano i fiori d'acacia, il gelsomino, il tiglio, la frutta matura e in taluni casi presentano spiccate note minerali. Al gusto sono strutturati, sapidi, persistenti ed equilibrati.*

### *Vallée d'Aoste Petite Arvine d.o.c.*

*Vitigno: petite arvine*

*Les Cretes*

*Valle D'Aosta*

---

### *Langhe Chardonnay Piodi Lei d.o.c.*

*Vitigno: chardonnay*

*Pio Cesare*

*Piemonte*

---

### *Lugana Tenuta Maiolo d.o.c.*

*Vitigno: trebbiano di Lugana*

*Provenza*

*Lombardia*

---

### *Terre di Franciacorta Bianco Curtefranca d.o.c.*

*Vitigni: chardonnay - pinot bianco*

*Barone Pizzini*

*Lombardia*

---

### *Terre di Franciacorta Chardonnay d.o.c.*

*Vitigno: chardonnay*

*Cà del Bosco*

*Lombardia*

---

### *Trentino Muller-Thurgau d.o.c.*

*Vitigno: Muller Thurgau*

*La-Vis*

*Trentino*

---

### *Alto Adige Traminer Aromatico d.o.c.*

*Vitigno: gewürztraminer*

*Kettmeir*

*Alto Adige*

---

### *Alto Adige Gewurztraminer Kolbenhof d.o.c.*

*Vitigno: gewürztraminer*

*J. Hofstatter*

*Alto Adige*

---

### *Alto Adige Chardonnay d.o.c.*

*Vitigno: chardonnay*

*Colterenzio*

*Alto Adige*

---

### *Camporengo igt*

*Vitigno: garganega*

*Le Fraghe*

*Veneto*

---

<i>Soave Classico Capitel Alto d.o.c.</i> Vitigni: garganega - trebbiano di Soave - chardonnay	Montresor	Veneto
<i>Capitel Foscario i.g.t.</i> Vitigni: garganega - chardonnay	Anselmi	Veneto
<i>Friuli Aquileia Sauvignon d.o.c.</i> Vitigno: sauvignon blanc	Tenuta Cà Bolani	Friuli Venezia Giulia
<i>Colli Orientali del Friuli Rosazzo Ribolla Gialla d.o.c.</i> Vitigno: ribolla gialla	Le Vigne di Zamò	Friuli Venezia Giulia
<i>Collio Tocai Friulano d.o.c.</i> Vitigno: tocai friulano	Marco Felluga	Friuli Venezia Giulia
<i>Friuli Isonzo Pinot Bianco d.o.c.</i> Vitigno: pinot bianco	Tenuta di Angoris	Friuli Venezia Giulia
<i>Collio Tocai Friulano Ronc di Zorz d.o.c.</i> Vitigno: tocai friulano	Livon	Friuli Venezia Giulia
<i>Bianco Villa Rem i.g.t.</i> Vitigni: pinot bianco - tocai friulano	Grandi & Gabana	Friuli Venezia Giulia
<i>Riviera Ligure di Ponente Vermentino d.o.c.</i> Vitigno: vermentino	Terre Bianche	Liguria
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico d.o.c.</i> Vitigno: verdicchio	Villa Bucci	Marche
<i>Frascati Superiore Santa Teresa d.o.c.</i> Vitigni: malvasia di Candia - trebbiano toscano- malvasia del Lazio - greco	Fontana Candida	Lazio
<i>Falanghina del Molise d.o.c.</i> Vitigno: falanghina	Di Majo Norante	Molise
<i>Fiano Irpinia Tric a Ballac i.g.t.</i> Vitigno: fiano	Tomas & Giesen	Campania
<i>Casaly Sicilia i.g.t.</i> Vitigni: catarratto - chardonnay	Tenuta Rapitalà	Sicilia
<i>Insolia Sicilia i.g.t.</i> Vitigno: inzolia	Feudo Principi di Butera	Sicilia
<i>Chardonnay Sicilia i.g.t.</i> Vitigno: chardonnay	Planeta	Sicilia
<i>Alastro Sicilia i.g.t.</i> Vitigni: grecanico - chardonnay	Planeta	Sicilia

### *Gewürztraminer Spätlese Trocken*

Vitigno: gewürztraminer

Louis Guntrum

Germania

---

### *Pouilly Fumé "La Rambarde" a.o.c.*

Vitigno: blanc fumé (sauvignon blanc)

Domain Landrat Guyollot

Valle della Loira  
Francia

---

### *Tokay-Pinot Gris Cuvée Caroline Vendange tardive a.o.c.*

Vitigno: pinot gris

Kuentz-Bas

Alsazia  
Francia

---

### *Sauvignon Blanc Mount Nelson*

Vitigno: sauvignon blanc

Tenuta Meadowbank

Marlborough  
Nuova Zelanda

---

## *Vini Rosati*

Leggeri, di media struttura con profumi fruttati di ciliegia, fragola e ricordi floreali di rosa  
Freschi di bocca con una piacevole sapidità.

### *Alto Adige Lagrein Rosato d.o.c.*

Vitigno: lagrein

Kettmeir

Alto Adige

---

## *Vini Rossi Giovani o Maturi*

I vini giovani dai profumi fruttati e floreali con note fragranti - e in taluni casi vinose - ricordano i lamponi, le ciliegie mature e i fiori rossi come la rosa o la peonia. Al gusto in genere sono caldi, abbastanza morbidi, piacevolmente freschi, con tannini decisi.

I vini maturi dai profumi ampi, eterei e speziati, con riconoscimenti che spaziano dalla confettura di frutti neri, alle spezie, ai fiori secchi e alle note empireumatiche che ricordano il caffè e il cacao per arrivare nei casi estremi ai sentori animali. Al gusto si presentano caldi, morbidi, con tannini eleganti, equilibrati e piuttosto robusti.

### *Il Saloncello i.g.t.*

Vitigno: nebbiolo

Conti Sertoli Salis

Lombardia

---

### *Terre di Franciacorta Rosso Curtefranca d.o.c.*

Vitigni: merlot - cabernet s. - cabernet f. - barbera - nebbiolo

Ca' del Bosco

Lombardia

---

### *14 Ottobre i.g.t.*

Vitigno: croatina

Olmo Antico

Lombardia

---

### *Garda Classico Rosso Campostarne d.o.c.*

Vitigno: groppello gentile

Costaripa

Lombardia

---

*San Colombano Balestra d.o.c.*

Vitigni: croatina - barbera - uva rara

Poderi Di San Pietro

Lombardia

---

*Oltrepo Pavese Bonarda Frizzante d.o.c.*

Vitigno: croatina

Vanzini

Lombardia

---

*Oltrepo Pavese Barbera "Clà" d.o.c.*

Vitigno: barbera

Vercesi Del Castellazzo

Lombardia

---

*Oltrepo Pavese Rosso Cingà d.o.c.*

Vitigni: croatina - barbera - pinot nero

Le Fracce

Lombardia

---

*San Gioan i.g.t.*

Vitigni: cabernet sauvignon -groppello gentile

Pasini

Lombardia

---

*Sfursat di Valtellina Fruttaio Cà Rizzieri d.o.c.g.*

Vitigno: nebbiolo

Aldo Rainoldi

Lombardia

---

*Sforzato di Valtellina San Domenico d.o.c.g.*

Vitigno: nebbiolo

Casa Vinicola Triacca

Lombardia

---

*Sforzato di Valtellina Canua d.o.c.g.*

Vitigno: nebbiolo

Conti Sertoli Salis

Lombardia

---

*Barbera D'Asti Masarej d.o.c.*

Vitigno: barbera

Castello del Poggio

Piemonte

---

*Barbera del Monferrato La Monella d.o.c.*

Vitigno: barbera

Braida di Giacomo Bologna

Piemonte

---

*Barbera D'Asti Vinchio d.o.c.*

Vitigno: barbera

Oddero

Piemonte

---

*Barbera D'Asti Sebrì d.o.c.*

Vitigno: barbera

Cascina Gilli

Piemonte

---

*Dolcetto di Dogliani Papà Celso d.o.c.g.*

Vitigno: dolcetto

Marziano e Enrico Abbonda

Piemonte

---

*Barolo d.o.c.g.*

Vitigno: nebbiolo

Pio Cesare

Piemonte

---

*Barolo Parussi d.o.c.g.*

Vitigno: nebbiolo

Conterno Fantino

Piemonte

---

*Barbaresco Nubiola d.o.c.g.*

Vitigno: nebbiolo

Pelissero

Piemonte

---

*Trentino Marzemino d.o.c.*

Vitigno: marzemino

Vivallis

Trentino

---

<i>Alto Adige Pinot Nero Riserva Crozzol d.o.c.</i>	<i>J.J.Hofstatter</i>	<i>Alto Adige</i>
<i>Vitigno: pinot nero</i>		
<i>Amarone della Valpolicella Capitel della Crosara d.o.c.</i>	<i>Montresor</i>	<i>Veneto</i>
<i>Vitigni: corvina - rondinella - molinara</i>		
<i>Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano d.o.c.</i>	<i>Speri</i>	<i>Veneto</i>
<i>Vitigni: corvina - rondinella - corvinone</i>		
<i>Ronco dei Ciliegi i.g.t.</i>	<i>Castelluccio</i>	<i>Emilia Romagna</i>
<i>Vitigno: sangiovese</i>		
<i>Colli Piacentini Gutturmo d.o.c.</i>	<i>La Collina</i>	<i>Emilia Romagna</i>
<i>Vitigni: barbera - bonarda</i>		
<i>Sangiovese Le Focchie i.g.t.</i>	<i>Tenuta Rocca di Montemassi</i>	<i>Toscana</i>
<i>Vitigno: sangiovese</i>		
<i>Chianti Classico Riserva Vigneto La Selvanella d.o.c.g.</i>	<i>Fattorie Melini</i>	<i>Toscana</i>
<i>Vitigno: sangiovese</i>		
<i>Chianti Classico Riserva Vigneto Campolungo d.o.c.g.</i>	<i>Lamole Di Lamole</i>	<i>Toscana</i>
<i>Vitigno: sangiovese</i>		
<i>Chianti Classico Riserva Rancia d.o.c.g.</i>	<i>Felsina</i>	<i>Toscana</i>
<i>Vitigno: sangiovese</i>		
<i>Chianti Classico d.o.c.g.</i>	<i>Castello Di Ama</i>	<i>Toscana</i>
<i>Vitigno: sangiovese</i>		
<i>Brunello Di Montalcino d.o.c.g.</i>	<i>Argiano</i>	<i>Toscana</i>
<i>Vitigno: sangiovese grosso</i>		
<i>Fontalloro i.g.t.</i>	<i>Felsina Berardenga</i>	<i>Toscana</i>
<i>Vitigno: sangiovese</i>		
<i>Petra Rosso i.g.t.</i>	<i>Petra</i>	<i>Toscana</i>
<i>Vitigni: cabernet sauvignon - merlot</i>		
<i>Lacrima di Morro d'Alba Fonte Del Re d.o.c.</i>	<i>Umani Ronchi</i>	<i>Marche</i>
<i>Vitigno: lacrima di Morro</i>		
<i>Montefalco Sagrantino d.o.c.g.</i>	<i>Rocca di Fabbri</i>	<i>Umbria</i>
<i>Vitigno: sagrantino</i>		
<i>Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio d.o.c.g.</i>	<i>Lungarotti</i>	<i>Umbria</i>
<i>Vitigni: sangiovese - canaiolo</i>		
<i>Montepulciano D'Abruzzo Coste delle Plaie d.o.c.</i>	<i>Podere Castorani</i>	<i>Abruzzo</i>
<i>Vitigno: montepulciano</i>		

<i>Taurasi Fatica Contadina d.o.c.g.</i> Vitigno: aglianico	Terredora	Campania
<i>Aglianico del Vulture La Firma d.o.c.</i> Vitigno: aglianico	Cantine del Notaio	Basilicata
<i>Primitivo Di Puglia i.g.t.</i> Vitigno: primitivo	Di Majo Norante	Puglia
<i>Cirò Riserva Duca San Felice d.o.c.</i> Vitigno: gaglioppo	Librandi	Calabria
<i>Deliella i.g.t.</i> Vitigno: nero d'Avola	Feudo Principi Di Butera	Sicilia
<i>Rosso Insoglio del Cinghiale i.g.t.</i> Vitigni: cabernet franc - merlot - cabernet sauvignon	Campo di Sasso	Toscana
<i>Contessa Entellina Tancredi d.o.c.</i> Vitigni: nero d'Avola - cabernet sauvignon	Donnafugata	Sicilia
<i>Cannonau di Sardegna d.o.c.</i> Vitigni: cannonau - bovale - carignano	Argiolas	Sardegna
<i>Friuli Latisana Refosco dal peduncolo rosso d.o.c.</i> Vitigno: refosco	Grandi & Gabana	Friuli Venezia Giulia
<i>Bordeaux Rouge Reserve Special</i> Vitigni: cabernet sauvignon - merlot	Domain Barons De Rothschild	Pauillac Francia
<i>Bourgogne Pinot Noir</i> Vitigno: pinot nero	Maison Chanson	Beaune Francia
<i>Roda II Rioja Reserva d.o.ca.</i> Vitigni: tempranillo - garnacha - graciano	Bodegas Roda	Haro Spagna
<i>Los Vascos Cabernet sauvignon</i> Vitigno: cabernet sauvignon	Los Vascos	Valle di Colchagua Cile
<i>Zinfandel Napa Valley</i> Vitigno: zinfandel	Beringer Vineyards	California U.S.A.
<i>Dom Martinho Vinho Regional Alentejano</i>	Quinta do Carmo	Portogallo

# Vini dolci da dessert, aromatizzati, passiti o liquorosi

Spesso ottenuti da uve aromatiche, al naso molto intensi e complessi, con profumi che ricordano la vaniglia e lo zafferano, la frutta candita e la pasticceria secca. Al gusto si presentano dolci, caldi e morbidi con una lunga persistenza gustolfattiva.

## Oltrepo Pavese Moscato Spumante d.o.c.

Vitigno: moscato bianco

La Versa

Lombardia

## Asti Modonovo millesimato d.o.c.g.

Vitigno: moscato bianco

Gancia

Piemonte

## Moscato D'Asti d.o.c.g.

Vitigno: moscato bianco

Paolo Saracco

Piemonte

## Barolo Chinato

Barolo aromatizzato con china ed erbe di Langha

Ceretto

Piemonte

## Vola .....Vola.... v.d.t.

Vitigni: sauvignon - verduzzo friulano - picolit

Le Vigne di Zamò

Friuli Venezia Giulia

## Siùm i.g.t.

Vitigni: picolit - verduzzo friulano

La Viarte

Friuli Venezia Giulia

## Breganze Torcolato d.o.c.

Vitigni: vespaiola - tocai - garganega

Maculan

Veneto

## Greco di Bianco d.o.c.

Vitigno: greco

Vintripodi

Calabria

## Moscato di Pantelleria d.o.c.

Vitigno: moscato di Alessandria

Lago di Venere

Sicilia

## Passito di Pantelleria "Ben Ryè" d.o.c.

Vitigno: moscato di Alessandria

Donnafugata

Sicilia

## Porto Rosso Calem 10 years d.o.

Calem

Portogallo

## Tokaji Aszù "Baron Bornemisza" 6 Puttonyos

Vitigni: furmint - harslevelü - Sàrgamuskotaly

Gabor Orosz

Ungheria

## Sauternes a.o.c.

Vitigni: sémillon - sauvignon

Chateau St. Helene

Preignac Francia

# Birre

*Peroni Gran Riserva Doppio malto*

*Italia*

*Pilsner Urquell Lager Pilsner*

*Repubblica Ceca*

# Distillati

*Acquavite d'uva Prime Uve*

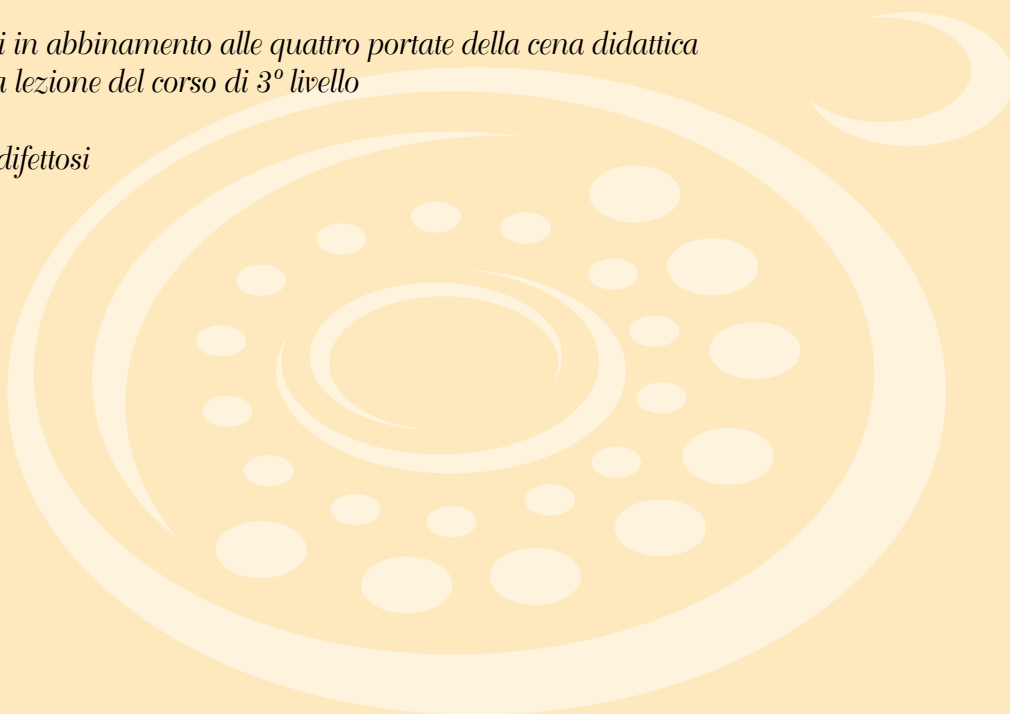
*Maschio Bonaventura Veneto*

*Grappa 903 Tipica (Barrique)*

*Maschio Bonaventura Veneto*

*Inoltre saranno degustati:*

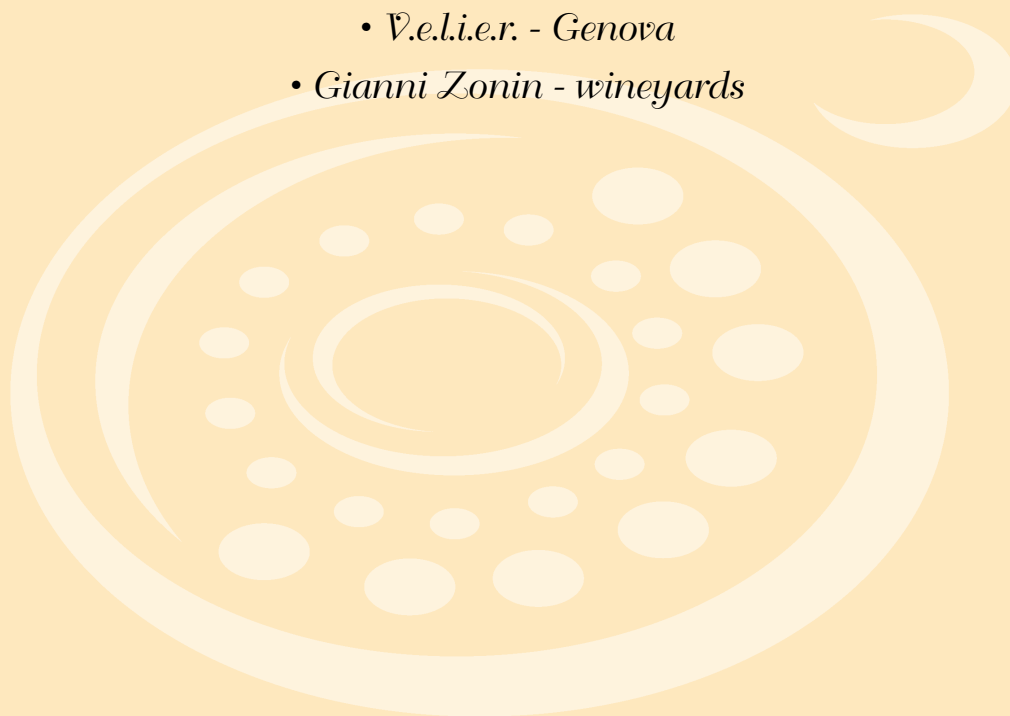
- *I vini delle diverse cantine in occasione della visita ad un'azienda vitivinicola prevista dal programma del corso di 1° livello*
- *I grandi vini in abbinamento alle quattro portate della cena didattica quale ultima lezione del corso di 3° livello*
- *Alcuni vini difettosi*



*Si ringraziano tutte le aziende che hanno aderito al progetto vini ai corsi  
Ais di Lombardia*

*Ed i distributori:*

- *Bolis Vini - Pavia*
- *Campo di Sasso distribuzioni - Bibbona (Li)*
  - *Carlo Gancia - Canelli*
  - *Gruppo Italiano Vini*
- *Giuseppe Meregalli - Monza*
  - *V.e.l.i.e.r. - Genova*
- *Gianni Zonin - wineyards*



*I libri di*   
**AIS Lombardia** news

*Direttore responsabile*  
*Luca Bandirali*

*Progetto e coordinamento editoriale*  
*Natale Contini*

*Redazione Carta dei Vini*  
*Fiorenzo Detti*

© Copyright 2006  
*Associazione Italiana Sommeliers della Regione Lombardia*

*Stampa*  
*Lito Polaris - Sondrio*

*Editore*  
*Associazione Italiana Sommeliers della Regione Lombardia*  
*Via Panfilo Castaldi, 4 - 20124 Milano*  
*Tel. 02 29010107*  
*sede@aislombardia.it www.aislombardia.it*

