

VINAROMA  
NORWEGIAN WINE IMPORTER | DISTRIBUTOR

---

# Produktkatalog

Vinissimo

Talking WINES

# Campagnola Valpolicella

## Ripasso

75 CL | RØDVIN | ITALIA, VENETO, VALPOLICELLA

VP pris: 229,00



FRISKHET FYLDE TANNINER

Tørr vin. Aroma preget av mørke bær, tørket frukt og fat med vanilje. Bløt og litt sødmefull stil, innslag av lett syltete røde og mørke bær og fat med vanilje.

Passer til diverse retter av rødt kjøtt, sau og lam. Kan nytes fint uten mat.

### Metode:

Vinen fermenteres lett på drueskallet i 10 dager. Februar påfølgende år gjøres det en ny fermentering (Ripasso), på rester fra vinen det har blitt laget Recioto og Amarone på. Lagret på fransk og amerikanske eik i 12-18 mnd.

Råstoff	80% Corvina & 20% Rondinella
Produsent	Giuseppe Campagnola
Land	Italia, Veneto, Valpolicella
Alkohol	13,50%
Sukker	5,6 g/l
Syre	5,5 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	346401
VP-nr	346401
Utvalg	Bestilling

# Campagnola Amarone

75 CL | RØDVIN | ITALIA

VP pris: 359,00



Preg av modne mørke bær og tørket frukt med innslag av tørket frukt og fat. Myk og moden stil, preg av mørke bær og tørket frukt. Fast, lett bitter ettersmak.

Storfe, lam, sau, småvilt og fugl.

## Metode:

Forsiktig pressing av druer i desember/januar, etterfulgt av 30 dagers maserasjon på drueskall. 60% av vinen lagres 24 mnd på store eikefat, mens resterende 40% av vinen lagres 18 mnd på nye franske barriques, etterfulgt av 6 mnds lagring på flaske.

Råstoff	Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%
Produsent	Campagnola
Land	Italia
Alkohol	15,0%
Sukker	7,20 g/l
Syre	5,95 g/l
EPD-nr	4229209
Cuveco-nr	299401
VP-nr	299401
Utvalg	Basis / K6

# Kompis Barbera d'Alba

75 CL | RØDVIN | ITALIA, PIEMONTE, ALBA

VP pris: 189,00



FRISKHET FYLDE TANNINER

Aroma preget av morell og kirsebær, innslag av fat, anis og urter. Tørr og saftig, medium kropp, hint av morell, plomme, røde mørke bær og druer. Ungdommelig.

Matretter av lyst kjøtt, storfe, lam og sau.

## Metode:

Håndplukkede druer, myk pressing og filtrering, lagret 1 år på store fat før den tappes på flaske.

Råstoff	Barbera 100%
Produsent	Casa di Saga
Land	Italia, Piemonte, Alba
Alkohol	13,0%
Sukker	2,1 g/l
Syre	5.40 g/l
EPD-nr	4919650
Cuveco-nr	7749201
VP-nr	7749201
Utvalg	I fleste butikker / K6

## VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

VINAROMA  
NORWEGIAN WINE IMPORTER | DISTRIBUTOR



# Vigna 800 Cesolina Valpolicella

75 CL | RØDVIN | ITALIA  
VP pris: 149,90



FRISKHET FYLDE TANNINER

Aroma med preg av røde og mørke bær, innslag av urter og vanilje. Tørr med god frukt konsentrasjon. Vinen har en ren personlighet med preg av saftige røde bær og urter, svakt bitter ettersmak.

Matretter av lyst kjøtt, storfe og svinekjøtt.

## Metode:

Fermentering på ståltank.

Råstoff	Corvina 75%, Rondinella 10%, Molinara 10%, Corvinone
Produsent	Vigna 800
Land	Italia
Alkohol	12,5%
Sukker	4 g/l
Syre	6 g/l
EPD-nr	4049078
Cuveco-nr	9962001
VP-nr	9962001
Utvalg	I fleste butikker / K4

## VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway  
T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

# Palladino Barolo 2018

75 CL | RØDVIN | ITALIA, PIEMONTE, BAROLO

VP pris: 449,00



FRISKHET FYLDE TANNINER

Intens aroma med hint av blomst og tørket frukt. Fyldig og rik vin med en lang ettersmak.

Kjøttretter av storfe, lam, sau, småvilt, fugl og lagrede oster som Pecorini di grotta, Parmesan, Taleggio og Gorgonzola.

## Metode:

Lang og kontrollert fermentering (20-22 dager, 26°/28°C) på ståltank. 2 års lagring på store slavonsian fat.

Råstoff	Nebbiolo 100%
Produsent	Palladino
Land	Italia, Piemonte, Barolo
Alkohol	14,5%
Sukker	1,00 g/l
Syre	5,80 g/l
EPD-nr	1185982
Cuveco-nr	4934101
VP-nr	4934101
Utvalg	Bestilling

## VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

VINAROMA  
NORWEGIAN WINE IMPORTER | DISTRIBUTOR

# Palladino Nebbiolo d'Alba

75 CL | RØDVIN | ITALIA

VP pris: 329,00



FRISKHET FYLDE TANNINER

Langvarig overbevisende bouquet av skogsblomster og lær. Fyldig og intens smak. Hint av bringebær, jordlige aromaer og lær.

Passer til rødt kjøtt og oster som Pecorino di Grotta, Parmesan, Taleggio, Gorgonzola.

#### Metode:

Håndplukkede druer, myk pressing og lagret 1 år på eik.

Råstoff	Nebbiolo
Produsent	Palladino
Land	Italia
Alkohol	14%
Sukker	1,9 g/l
Syre	5,2 g/l
EPD-nr	4590782
Cuveco-nr	7371701
VP-nr	7371701
Utvalg	Bestilling

#### VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

# Palladino Roero Arneis

75 CL | HVITVIN | ITALIA, PIEMONTE

VP pris: 239,00



FRISKHET FYLDE SØDME

Floral bouquet med preg av hylleblomst, hvit fersken og mineralske undertoner. Tørr vin med saftig fruktighet, tropisk, god syre og mineralitet. Lang ettersmak.

Aperitiff, sjømat, fisk, lyst kjøtt og lette matretter.

## Metode:

Modning på ståltank

Råstoff	Arneis 100%
Produsent	Palladino
Land	Italia, Piemonte
Alkohol	13,5%
Sukker	< 3 g/l
Syre	5,4 g/l
EPD-nr	4623260
Cuveco-nr	7491801
VP-nr	7491801
Utvalg	Bestilling

## VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

# Palladino Barolo Riserva San Bernardo

75 CL | RØDVIN | ITALIA, PIEMONTE, BAROLO  
VP pris: 799,00



FRISKHET FYLDE TANNINER

Denne vinen er et resultat av en lang modningsprosess i vinkjeller i minst 6 år. Intens bouquet med preg av lakris, morell og kirsebær, jordlige aromaer og litt vanilje. Kraftig og konsentrert smak med hint av kirsebær. Tanninrik.

Kjøttretter av storfe, lam, sau, småvilt og lagrede oster som Pecorini di grotta, Parmesan, Taleggio og Gorgonzola.

#### Metode:

Laget av druer fra enkel vinmark San Bernardo. Vinen lages kun med de beste årgangene. Lang fermentering (20-22 dager) på ståtank. Lagres 2 år på store franske eikefat og 1 år i barriques (225 L). En lang modningsprosess i vinkjeller i minst 6 år.

Råstoff	Nebbiolo 100%
Produsent	Palladino
Land	Italia, Piemonte, Barolo
Alkohol	14,5%
Sukker	< 3 g/l
Syre	1,00 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	8193101
VP-nr	8193101
Utvalg	Bestilling

VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

VINAROMA  
NORWEGIAN WINE IMPORTER | DISTRIBUTOR

# Palladino Barbera d'Alba Superiore

75 CL | RØDVIN | ITALIA, PIEMONTE

VP pris: 219,90



Balansert fruktig bouquet, med preg av røde bær og urter, innslag av mandel og trekrydder. Tørr smak med preg av røde bær over urter og litt fat.

Uten mat eller til rødt og lyst kjøtt, pasta med kjøttsaus og harde oster.

#### Metode:

Temperaturkontrollert gjæring ved 26-28 C i 18-20 dager. 12 mnd. lagring i store slavenske eikefat, 2 mnd. flaskemodning før salg.

Råstoff	Barbera 100%
Produsent	Palladino
Land	Italia, Piemonte
Alkohol	13,5%
Sukker	1,50 g/l
Syre	4,40 g/l
EPD-nr	1187376
Cuveco-nr	4462001
VP-nr	4462001
Utvalg	I fleste butikker / Basis

# Casotto del Merlo Recioto

50 CL | DESSERTVIN | ITALIA, VENETO

VP pris: 279,00



FRISKHET FYLDE SØDME



Preg av sursøte mørke bær, streif av urter, kaffe og krydder. Litt utviklet stil, rik og søt, preg av mørke bær, kaffe og krydder.

Dessert, kake, frukt og ost.

## Metode:

Appassimento-metoden. Håndplukkede druer tørkes umiddelbart etter innhøsting, før man lager vin av de. Ikke fatlagret, kun 6 mnd. flaskemodning før salg.

Råstoff	Corvina 50%, Rondinella 50%
Produsent	Campagnola
Land	Italia, Veneto
Alkohol	13%
Sukker	138,00 g/l
Syre	6,40 g/l
EPD-nr	4229217
Cuveco-nr	3954702
VP-nr	3954702
Utvalg	Basis / K5

# Champagnestopper

75 CL | TILBEHØR

VP pris: 59,90

Solid stopper for musserende vin, som beholder boblene i åpent flaske. Flott for hjemmebruk eller på restaurant. Made in Italy.

Alle flasker 75 cl



## Metode:

Med ekstra bøyle i stål, som låser stopperen fast i flaskehalsen. Kjøpes direkte fra oss.

Råstoff	Forkromet karbonstål og plast
Produsent	Made in Italy
Land	-
Alkohol	-
Sukker	-
Syre	-
EPD-nr	-
Cuveco-nr	-
VP-nr	Kjøpes direkte fra oss
Utvalg	-



# Kompis Riesling

75 CL | HVITVIN | TYSKLAND, RHEINHESSEN

VP pris: 139,90



FRISKHET FYLDE SØDME

Duft av epler, sitrus, blomster med hint av steinfrukter. Ung, frisk & fruktig smak med preg av røde epler og sitrus. Saftig og lettdrikkende med en fin syre.

Aperitiff, sjømat, fisk, lyst kjøtt, lette matretter, pizza og sushi.

## Metode:

Fermentering på ståltank.

Råstoff	100% Riesling
Produsent	Casa di Saga
Land	Tyskland, Rheinhessen
Alkohol	11%
Sukker	18 g/l
Syre	7,3 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	10499301
VP-nr	10499301
Utvalg	Bestilling

## VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

VINAROMA  
NORWEGIAN WINE IMPORTER | DISTRIBUTOR

# Kompis Rosé

75 CL | ROSÉVIN | ITALIA, VENETO, FRIULI-VENEZIA

GIULI

VP pris: 149,90



FRISKHET FYLDE SØDME

Saftig, middels fyldig og fruktig, friskt preg av røde epler, jordbær og bringebær, hint av urter. Kort kontakt med skall som gjør denne vinen så delikat i farge og smak. Kun vært på ståltank for å beholde mest mulig av vinens friskhet og fruktighet.

Aperitiff, skalldyr, fisk, sjømat, sushi, ost.

## Metode:

Fermentert kun på ståltank, kort tid med skallkontakt, håndplukkede druer.

Råstoff	70% Corvina og 30% Merlot
Produsent	Casa Di Saga
Land	Italia, Veneto, Friuli-Venezia Giuli
Alkohol	12%
Sukker	5,8 g/l
Syre	5,7 g/l
EPD-nr	5378211
Cuveco-nr	11015601
VP-nr	11015601
Utvalg	Bestilling

## VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

VINAROMA  
NORWEGIAN WINE IMPORTER | DISTRIBUTOR

# Vigna 800 Cesolina

## Valpolicella BIO

75 CL | RØDVIN | ITALIA, VENETO, VALPOLICELLA

VP pris: 169,00



Tørr. Aroma med preg av røde og mørke bær, innslag av urter og vanilje. Vinen har en ren personlighet med preg av saftige røde bær og urter, svakt bitter ettersmak.

Kan gjerne nytes alene, men også med matretter av lyst kjøtt, storfe, svinekjøtt, torsk.

### Metode:

Fermentering på ståltank.

Råstoff	Corvina 75%, Rondinella 10%, Molinara 10%, Corvinone
Produsent	Vigna 800
Land	Italia, Veneto, Valpolicella
Alkohol	12,5%
Sukker	4 g/l
Syre	6 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	11390001
VP-nr	11390001
Utvalg	Bestilling

# Bread & Butter Rosé

75 CL | ROSÉVIN | USA, CALIFORNIA, NAPA VALLEY

VP pris: 259,00



 FRISKHET  FYLDE  SØDME

Duft av markjordbær, med hint av melon og roseblader. Moden smak med dempet syre, lett fedme, sitter bra med moden frukt i finishen.

Aperitiff og til grillet lyst kjøtt, fisketaco, laksretter, krabbekjøtt, salater og Thaimat (spesielt Pad Thai)

Råstoff	100% Pinot Noir
Produsent	Bread & Butter
Land	USA, California, Napa Valley
Alkohol	12,5%
Sukker	5,2 g/l
Syre	5,2 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	11018301
VP-nr	11018301
Utvalg	Bestilling

# Bread & Butter Chardonnay

75 CL | HVITVIN | USA, CALIFORNIA, NAPA VALLEY

VP pris: 259,00



FRISKHET FYLDE SØDME

Moden epleduft med lett preg av smør og fedme. Smaken følger duften, med preg av kokos og hint av vanilje, dempet syre, kremet finish.

Aperitiff, også til skaldyr (blåskjell dempet i kokosmelk eller fløte), fett fisk, lyst kjøtt, komplimentert med kremet saus.

Råstoff	100% Chardonnay
Produsent	Bread & Butter
Land	USA, California, Napa Valley
Alkohol	13,5%
Sukker	3,1 g/l
Syre	5,5 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	11018201
VP-nr	11018201
Utvalg	Bestilling

# Bread & Butter Pinot Noir

75 CL | RØDVIN | USA, CALIFORNIA, NAPA VALLEY

VP pris: 259,00



FRISKHET FYLDE TANNINER

Aroma med preg av søte røde bær, vanilje, kokos og krydder. Fruktig og myk smak med myke eike toner, moderat syre og tannin.

Grillmat, svin, småvilt, lyst kjøtt, storfe og lam.

## Metode:

100% malolaktisk fermentering. Amerikansk og fransk eik.

Råstoff	100% Pinot Noir
Produsent	Bread & Butter
Land	USA, California, Napa Valley
Alkohol	13,5%
Sukker	3,7 g/l
Syre	4,7 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	11018401
VP-nr	11018401
Utvalg	Bestilling / I noen butikker

# Vrignaud Chablis 1er Cru Fourchaume

75 CL | HVITVIN | FRANKRIKE, BURGUND, CHABLIS

VP pris: 469,00



God og frisk duft med fint eple- og mineralpreg. Mineralsk og smøraktig smak med lett sødme, moden karakter, snev av bakt paprika og fin syre. Vinen sitter godt i ganen.

Aperitiff, men også til sjømat, skalldyr, fisk og kremet suppe.

Råstoff	100% Chardonnay
Produsent	Domaine Vrignaud
Land	Frankrike, Burgund, Chablis
Alkohol	13%
Sukker	<3 g/l
Syre	5,5 g/l
EPD-nr	–
Cuveco-nr	9533901
VP-nr	9533901
Utvalg	Bestilling / I noen butikker

# Roger Champault Sancerre

75 CL | HVITVIN | FRANKRIKE, LOIRE, SANCERRE

VP pris: 299,00



FRISKHET FYLDE SØDME

Tørr. Frisk og mineralsk  
arome med innslag av pærer  
og epler. Mineralsk og intens  
friskhet.

Lyst kjøtt, fisk eller uten mat.

Råstoff	100% Sauvignon Blanc
Produsent	Roger Champault
Land	Frankrike, Loire, Sancerre
Alkohol	12,5%
Sukker	<3 g/l
Syre	5 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	-
VP-nr	1900801
Utvalg	Bestilling

VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

VINAROMA  
NORWEGIAN WINE IMPORTER | DISTRIBUTOR



# Palladino Barolo Parafada

## 2010

75 CL | RØDVIN | ITALIA, PIEMONTE, BAROLO

VP pris: 1 199,00



En sjelden årgang! Ideelt vær på slutten av sommer og i September resulterte i at druer modnet sakte og fikk den perfekte balanse mellom syre og fruktighet. Kompleks aroma med preg av morell og kirsebær, jordlige aromaer og vanilje. Kraftig og konsentrert smak, lakris og moden plomme. Tanninrik, smaksrik, strukturert og lagringsdyktig.

Nytes uten mat, eller til harde oster, lam og sau, storfe. Bør åpnes min. 24 timer før konsumering, hell av litt vin for at resten av vinen i flaske kommer i kontakt med luft, sett på kork og sett flaske på et mørkt og kjølig sted (ca 17 grader). Eller bør dekanteres ca 10 timer før servering.

### Metode:

Håndplukkede druer. Lagret 2 år på stort fransk-slavonsk fat etterfulgt av 8 år lagring på flaske før den lanseres.

Råstoff	100% Nebbiolo
Produsent	Palladino
Land	Italia, Piemonte, Barolo
Alkohol	14,5%
Sukker	<3 g/l
Syre	5,8 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	12429701
VP-nr	12429701
Utvalg	Bestilling

# Palladino Barolo Serralunga d'Alba 2010

75 CL | RØDVIN | ITALIA, PIEMONTE, BAROLO

VP pris: 999,00



En sjelden årgang! Ideelt vær på slutten av sommer og i September resulterte i at druer modnet sakte og fikk den perfekte balanse mellom syre og fruktighet. Aroma med hint av roser og tørket frukt. Smak med preg av kirsebær, moden plomme, jordlige aromaer og toner av balsamico.

Nyten uten mat, eller til harde oster, kraftige retter av sau, lam og storfe.

#### Metode:

Håndplukkede druer. Lang og kontrollert fermentering (20-22 dager, 26°/28°C) på ståltank. 2års lagring på store slavonske fat. 8 års lagring på flaske.

Råstoff	100% Nebbiolo
Produsent	Palladino
Land	Italia, Piemonte, Barolo
Alkohol	14,5%
Sukker	<3 g/l
Syre	5,8 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	12429601
VP-nr	12429601
Utvalg	Bestilling

# Luzy-Macarez Pouilly-Fuissé

75 CL | HVITVIN | FRANKRIKE, BURGUND, POUILLY-FUISSÉ

VP pris: 439,00



FRISKHET FYLDE SØDME

Frisk og mineralsk duft med preg av sitron og epler. Tørr, strukturert og rund smak, med delikat preg av sitrus og honning. Delikat smøraktig struktur. Lang ettersmak, sitter lenge. Kvalitetsvin.

Fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

## Metode:

Vinen modnet på eikefat mellom 6 og 9 måneder for å oppnå den runde, komplekse og balanserte smaken.

Råstoff	100% Chardonnay
Produsent	Maison Luzy Macarez
Land	Frankrike, Burgund, Pouilly-Fuissé
Alkohol	13,5%
Sukker	<3 g/l
Syre	5,5 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	-
VP-nr	10855901
Utvalg	Bestilling

Nedsatt  
pris



## Bread & Butter Sauvignon Blanc

75 CL | HVITVIN | USA, CALIFORNIA, NORTH COAST

VP pris: 209,00



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Frisk duft med hint av sitronskall, fersken og tropisk frukt. Tørr og fruktdreven smak med hint av lime og melon. Fruktig munnfølelse, frisk og mineralisk.

Aperitiff, skalldyr og fisk, pizza Bianca.

### Metode:

Fermentering på ståltank.

Råstoff	100% Sauvignon Blanc
Produsent	Bread & Butter
Land	USA, California, North Coast
Alkohol	13%
Sukker	5 g/l
Syre	5,9 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	13693001
VP-nr	13693001
Utvalg	Bestilling / I noen butikker

VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

VINAROMA  
NORWEGIAN WINE IMPORTER | DISTRIBUTOR

# Bread & Butter Cabernet Sauvignon

75 CL | RØDVIN | CALIFORNIA, USA

VP pris: 259,00



FRISKHET FYLDE TANNINER

Aroma med preg av mørke bær, vanilje og krydder. Fyldig smak med preg av mørke bær, vanilje, krydder, kanel, hint av kryddernellik og tydelig fatpreg.

Storfe, lam og sau, storvilt.

## Metode:

Håndplukkede druer, 12 md. på fat.

Råstoff	100% Cabernet Sauvignon
Produsent	Bread & Butter
Land	California, USA
Alkohol	13,5%
Sukker	5 g/l
Syre	5,4 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	13692901
VP-nr	13692901
Utvalg	Bestilling / I noen butikker

# Montauto Staccione Rosé

75 CL | ROSÉVIN | ITALIA, TOSCANA

VP pris: 249,00



 FRISKHET  FYLDE  SØDME

Floral aroma med hint av roser. Tørr og frisk smak med en fruktig avslutning.

Lyst kjøtt, fisk og grønnsaker.

## Metode:

Cordon oppbindingssystemet. Kort maserasjon med drueskall, 15 dagers kald fermentering uten skall (12°C).

Råstoff	100% Sangiovese
Produsent	Montauto
Land	Italia, Toscana
Alkohol	12,5%
Sukker	<3 g/l
Syre	5,7 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	12947201
VP-nr	12947201
Utvalg	Bestilling

## VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

# Vigna 800 Ripasso BIO

75 CL | RØDVIN | ITALIA, VENETO, VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO

VP pris: 239,00



FRISKHET FYLDE TANNINER

Aroma med toner av kirsebær, bjørnebær og mandel. Balansert og fyldig smak med preg av kirsebær, mørke bær med hint av mandel.

Storfe, lam & sau, oster.

## Metode:

Økologisk. Håndplukkede druer etterfulgt av myk pressing. Lagret 1 år på gamle fat.

Råstoff	CORVINA 60%, RONDINELLA 40%
Produsent	Vigna 800
Land	Italia, Veneto, Valpolicella Ripasso Classico
Alkohol	13,5%
Sukker	6 g/l
Syre	4 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	12357601
VP-nr	12357601
Utvalg	Bestilling

# Vigna 800 Amarone della Valpolicella BIO

75 CL | RØDVIN | ITALIA, VENETO, VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO  
VP pris: 549,00



FRISKHET FYLDE SØDME

Aroma preget av modne mørke og røde bær, innslag av tørket frukt og lakris over integrert fat. Rik, bløt og moden smak med preg av mørke bær, tørket frukt, lakris og sjokolade, svakt bitter ettersmak.

Storfe, lam & sau, storvilt.

## Metode:

Håndplukkede druer og forsiktig pressing av druer. Druene deretter tørkes på såkalte tørkeloft fra innhøsting til januar-februar det påfølgende år. Lagret 18 mnd på gamle fat etterfulgt av 12 mnd modning på flaske.

Råstoff	Corvina 60%, Rondinella 40%
Produsent	Vigna 800
Land	Italia, Veneto, Valpolicella Ripasso Classico
Alkohol	16%
Sukker	6 g/l
Syre	4 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	12357701
VP-nr	12357701
Utvalg	Bestilling



# Castellare I Sodi di S.Niccolo

75 CL | RØDVIN | ITALIA, TOSCANA

VP pris: 799,00



FRISKHET FYLDE TANNINER

Komplekse aromaer med preg av kirsebær og plommer. Stor munnfølelse. Fylldig og konsentrert smak, god syre, fine tanniner, delikat eik mot slutten. Land og konsentrert ettersmak. Stor vin som tåler å bli lagret i flere år.

Storfe, småvilt, lam & sau.

## Metode:

Undergår malolaktisk fermentering på ståltank etterfulgt av lagring i barriques (i 24 - 30 måneder) og avsluttes med lagring på flaske (12 måneder).

Råstoff	85% Sangiovese, 15% Malvasia Nera
Produsent	Castellare di Castellina
Land	Italia, Toscana
Alkohol	14%
Sukker	<3 g/l
Syre	5,9 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	1279401
VP-nr	1279401
Utvalg	Bestilling



## Bread & Butter Pinot Noir

### BIB

225 CL | RØDVIN | USA, CALIFORNIA

VP pris: 529,00



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Aroma med preg av frisk frukt og kirsebær.  
Fruktdreven smak med hint av mørke bær & fat.

Lyst kjøtt, storfe & småvilt.

#### Metode:

Ca 5 md. på amerikansk fat etterfulgt av modning på ståltank før den tappes.

Råstoff	100% Pinot Noir
Produsent	Bread & Butter
Land	USA, California
Alkohol	13,5%
Sukker	3,7 g/l
Syre	4,7 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	13940306
VP-nr	13940306
Utvalg	I fleste butikker

Nyhet



## Reata Pinot Noir

75 CL | RØDVIN | USA, CALIFORNIA

VP pris: 329,00

 FRISKHET  FYLDE  TANNINER

Frisk og ren aroma med preg av røde bær, jordbær og bringebær samt hint av fat. Rund smak med undertoner av kirsebær, rød frukt og vanilje. Myke tanniner og god syre.

Lyst kjøtt, lam & sau, småvilt. Matretter med sopp og til og med noen fiskeretter.

### Metode:

Blenden kommer fra tre kommuner i California distriktet: San Benito, Monterey & Sonoma. Maserasjon med skallrester i 10-14 dager før fermentering. Daglige pump-overs for å trekke ut smak og farge. Kort fermentering ved kjøligere temperatur for å bevare moden fruktsmak. Lagret på nye franske eiketønner.

Råstoff	100% Pinot Noir
Produsent	Reata Wines
Land	USA, California
Alkohol	14%
Sukker	<3 g/l
Syre	5,5 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	14746901
VP-nr	14746901
Utvalg	Bestilling

# Reata Chardonnay

75 CL | HVITVIN | USA, CALIFORNIA

VP pris: 329,00



 FRISKHET  FYLDE  SØDME

Saftig og frisk aroma med undertoner av sitrus, eple, eksotisk frukt og hint av vanilje. Tørr smak og god friskhet med kremaktig struktur og preg av vanilje.

Skalldyr, lyst kjøtt, salater, pasta og pizza.

## Metode:

Druer fra Sonoma Coast. Fermentert på eik, gjennomgått malolaktisk fermentering og røring med bunnfall for å få mer integrert eikepreg samt rundere og kremaktig tekstur i smaken.

Råstoff	100% Chardonnay
Produsent	Reata Wines
Land	USA, California
Alkohol	14,5%
Sukker	<3 g/l
Syre	4,6 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	14746801
VP-nr	14746801
Utvalg	Bestilling

## VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

# Baileyana Firepeak Pinot

## Noir

75 CL | RØDVIN | USA, CALIFORNIA, EDNA VALLEY

VP pris: 359,00



Aroma med preg av mørke frukttoner, røde bær som rips, blåbær og hint av vanilje. Tørr og fyldig smak med mørke frukttoner, rips, modne kirsebær, blåbær, vanilje. Fin syre og god frukt, sitter lenge.

Grillet lyst kjøtt, storfe, lam & sau.

### Metode:

35% av vinen lagret i 9 måneders på nye franske eikefat. Åpen tank-fermentering for 12 dager.

Råstoff	100% Pinot Noir
Produsent	Baileyana Winery
Land	USA, California, Edna Valley
Alkohol	14,5%
Sukker	<3 g/l
Syre	5,3 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	14746701
VP-nr	14746701
Utvalg	Bestilling

# Baileyana Edna Valley Chardonnay

75 CL | HVITVIN | USA, CALIFORNIA, EDNA VALLEY

VP pris: 279,00



Aromatisk med preg av sitrus, honningmelon, kalkstein, fin mineralitet og hint av vanilje. Silkeaktig munnfølelse, fruktig og fyldig smak med hint av pære og sitrus. Balansert og fin syre med en delikat kremaktig avslutning i smaken. Fruktdrevet og sitter veldig godt.

Hvitfisk med smørsaus, skalldyr og lyst kjøtt.

#### Metode:

Druene kommer fra en spesifisert parsell i en enkel vinmark. Vinen lagret "sur lies" i 9 måneder - som betyr at vinene har ligget på gjæringsbunnfallet. Dette er med på å gi vinene en mer kompleks aroma og mer fylde. 100% av vinen fermentert på eiketønner for 3,5 uker.

Råstoff	100% Chardonnay
Produsent	Baileyana Winery
Land	USA, California, Edna Valley
Alkohol	14%
Sukker	<3 g/l
Syre	5,3 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	16657901
VP-nr	16657901
Utvalg	Basis / i fleste butikker

#### VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

Nyhet



## Montauto Vermouth

ITALIA, TOSCANA

VP pris: 429,00

Balansert floral mellom kirsebær og blomster, lett tone av fersken og vanilje.

Kan nippes uten mat som aperitiff eller digestif. Kan også blandes inn i viner som cocktail eller nytes til blåmuggost.

### Metode:

Vermentino-vin settes i kontakt i 30 dager med gentiana, kamille, kardemomme, koriander og urter som mynte, sitronmelisse og eukalyptus.

Råstoff	100% Vermentino
Produsent	Montauto
Land	Italia, Toscana
Alkohol	16%
Sukker	-
Syre	-
EPD-nr	-
Cuveco-nr	-
VP-nr	-
Utvalg	Bestilling

# Gigi Rosso Chardonnay

## Blagheur Langhe

75 CL | HVITVIN | ITALIA, PIEMONTE

VP pris: 330,00



FRISKHET FYLDE SØDME

Tørr og balansert smak med hint av tropiske frukt, nøtt og brioche. Rik, utviklet og fyldig smak. Fin syre.

Sjømat, pasta med lyst kjøtt, modne og harde oster, svinekjøtt komplimentert med fløte eller smør tilbehør eller saus.

### Metode:

Vinranken ligger 500 moh i Diano d'Alba, som er på UNESCOs verdensarvliste. Lagret Sur Lies på nye eikefat.

Råstoff	100% Chardonnay
Produsent	Gigi Rosso
Land	Italia, Piemonte
Alkohol	13.5%
Sukker	<3 g/l
Syre	5,7 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	15397501
VP-nr	15397501
Utvalg	Bestilling

### VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no



# Thomas Labille Chablis

75 CL | HVITVIN | FRANKRIKE, BURGUND, CHABLIS

VP pris: 329,00



FRISKHET FYLDE SØDME

Saftig og nyansert, preg av eple, sitrus, litt smør og nøtt, innslag av mineraler i ettersmaken.

Aperitiff, skalldyr, lyst kjøtt

## Metode:

Håndplukkede druer, ståltank.

Råstoff	100% Chardonnay
Produsent	Thomas Labille
Land	Frankrike, Burgund, Chablis
Alkohol	12,5%
Sukker	<3 g/l
Syre	4,1 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	15808401
VP-nr	15808401
Utvalg	Bestilling

Nyhet



## Bread & Butter Chardonnay Reserve

75 CL | HVITVIN | USA, CALIFORNIA, RUSSIAN RIVER VALLEY

VP pris: 399,00



Nøtt, sitrus og vanilje.

Aperitiff, skalldyr og ost.

### Metode:

Håndplukkede druer, 18 md. på fat.

Råstoff	100% Chardonnay
Produsent	Bread & Butter
Land	USA, California, Russian River Valley
Alkohol	14,5%
Sukker	4 g/l
Syre	5 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	16559401
VP-nr	16559401
Utvalg	Bestilling

VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

VINAROMA  
NORWEGIAN WINE IMPORTER | DISTRIBUTOR

Nyhet



## Bread & Butter Pinot Noir Reserve

75 CL | RØDVIN | USA, CALIFORNIA, RUSSIAN RIVER VALLEY

VP pris: 479,00



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Røde bær, vanilje og nøtt.  
Krydret og fruktig.

Lyst kjøtt, storfe, storvilt, pizza  
og ost.

### Metode:

Håndplukkede druer, 18 md. på fat.

Råstoff	100% Pinot Noir
Produsent	Bread & Butter
Land	USA, California, Russian River Valley
Alkohol	14,5%
Sukker	4 g/l
Syre	4 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	16558001
VP-nr	16558001
Utvalg	Tilleggsutvalget / i noen butikker

VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

VINAROMA  
NORWEGIAN WINE IMPORTER | DISTRIBUTOR

Nyhet



## Boroli Barolo

ITALIA, PIEMONTE, BAROLO

VP pris: 449,00



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Duft av røde bær med hint av lakris. Smak preget av friske, røde bær, søt lakris med tydelig tanninstruktur.

Storfe, lam og sau, storvilt. Harde oster, som lagret parmesan.

### Metode:

Fermentering og maserasjon i ca. 35 dg., lagret 18 md. på 1500 l og 2500 l eikefat, 1 år på flaske før lansering.

Råstoff	100% Nebbiolo
Produsent	Boroli
Land	Italia, Piemonte, Barolo
Alkohol	13.5%
Sukker	under 3 g/l
Syre	6,4 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	16724401
VP-nr	16724401
Utvalg	Bestilling

Nyhet



## Boroli Langhe Nebbiolo

ITALIA, PIEMONTE, BAROLO

VP pris: 319,00

 FRISKHET  FYLDE  TANNINER

Aromatisk og frisk med preg av rips og brinebær. Fruktig og frisk smak med hint av røde bær. Balanserte tanniner. Frisk ettersmak.

Lyst kjøtt, småvilt og storvilt.

### Metode:

Fermentering i ca. 25 dager, 8 md. på 225, 500 og 1000 liter brukte eikefat etterfulgt av 6 md. flaskemodning.

Råstoff	100% Nebbiolo
Produsent	Boroli
Land	Italia, Piemonte, Barolo
Alkohol	14%
Sukker	under 3 g/l
Syre	5,2 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	16724501
VP-nr	16724501
Utvalg	Bestilling

Nyhet



## Boroli Barolo Brunella 2018

ITALIA, PIEMONTE, BAROLO

VP pris: 899,00

 FRISKHET  FYLDE  TANNINER

Kompleks aroma preget av tørkede blader, roser og friske bringebær. Balansert smak med hint av røde bær, noe lakris, nellik. Myke tanniner. Høy fruktighet og diskret preg av fat. Lang og ren ettersmak.

Storfe, lam og sau, storvilt.

### Metode:

Fermentering på ståltank i ca 35 dager, 18 md. på 1500 liter brukte eikefat etterfulgt av 12 md. flaskemodning før lansering.

Råstoff	100% Nebbiolo
Produsent	Boroli
Land	Italia, Piemonte, Barolo
Alkohol	14%
Sukker	under 3 g/l
Syre	6,5 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	16724601
VP-nr	16724601
Utvalg	Bestilling

Nyhet



## Birkebeiner Premium Akevitt

50 CL | BRENNEVIN | NORGE, BUSKERUD, LIER

VP pris: 499,00

### FYLDE

Ren, lite karvepreget, innslag av sitrus og vanilje, god fylde og rund smak. Fatpreget. Frisk avslutning.

Spekemat, tradisjonell julemat. Avec.

#### Metode:

Destillert på norske poteter og modnet på brukte sherry-fat i 36 måneder. Vil du ha akevitt i stedet for Cognac, velger du denne.

Råstoff	Potetbrennevin
Produsent	Casa di Saga
Land	Norge, Buskerud, Lier
Alkohol	37,5%
Sukker	under 3 g/l
Syre	-
EPD-nr	6630206
Cuveco-nr	18589402
VP-nr	18589402
Utvalg	Bestilling

#### VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

# Bread & Butter Chardonnay

## BIB

75 CL | HVITVIN | USA, CALIFORNIA, SONOMA

VP pris: 529,00



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Litt krydret aroma, steinfrukt, nøtt, smør og fat. God fylde, fersken, nøtt, smør og vanilje. Myk munnfølelse.

Kremete matretter av skalldyr, fisk og lyst kjøtt.

### Metode:

Kontakt med eik i minimum 6 md før tapping.

Råstoff	100% Chardonnay
Produsent	Bread & Butter
Land	USA, California, Sonoma
Alkohol	13,5%
Sukker	6,6 g/l
Syre	5,7 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	16937506
VP-nr	16937506
Utvalg	Basis / i fleste butikker



Nyhet



## Kompis Langhe Nebbiolo

75 CL | RØDVIN | ITALIA, PIEMONTE

VP pris: 249,00



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Frisk smak med preg av roseblader, røde frukter og innslag av anis og lær. Fast og fruktig i munnen, med fin tekstur og modne, faste tanniner i avslutningen. Denne vinen kan drikkes ung men ta 3-4 års lagring.

Vinen passer til retter av storfe, lam, sau og svin.

### Metode:

Håndplukkede druer, 12 måneder på fat før tapping på flaske.

Råstoff	100% Nebbiolo
Produsent	Casa di Saga
Land	Italia, Piemonte
Alkohol	13.5%
Sukker	under 3 g/l
Syre	5,2 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	18794401
VP-nr	18794401
Utvalg	Bestilling

VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

VINAROMA  
NORWEGIAN WINE IMPORTER | DISTRIBUTOR