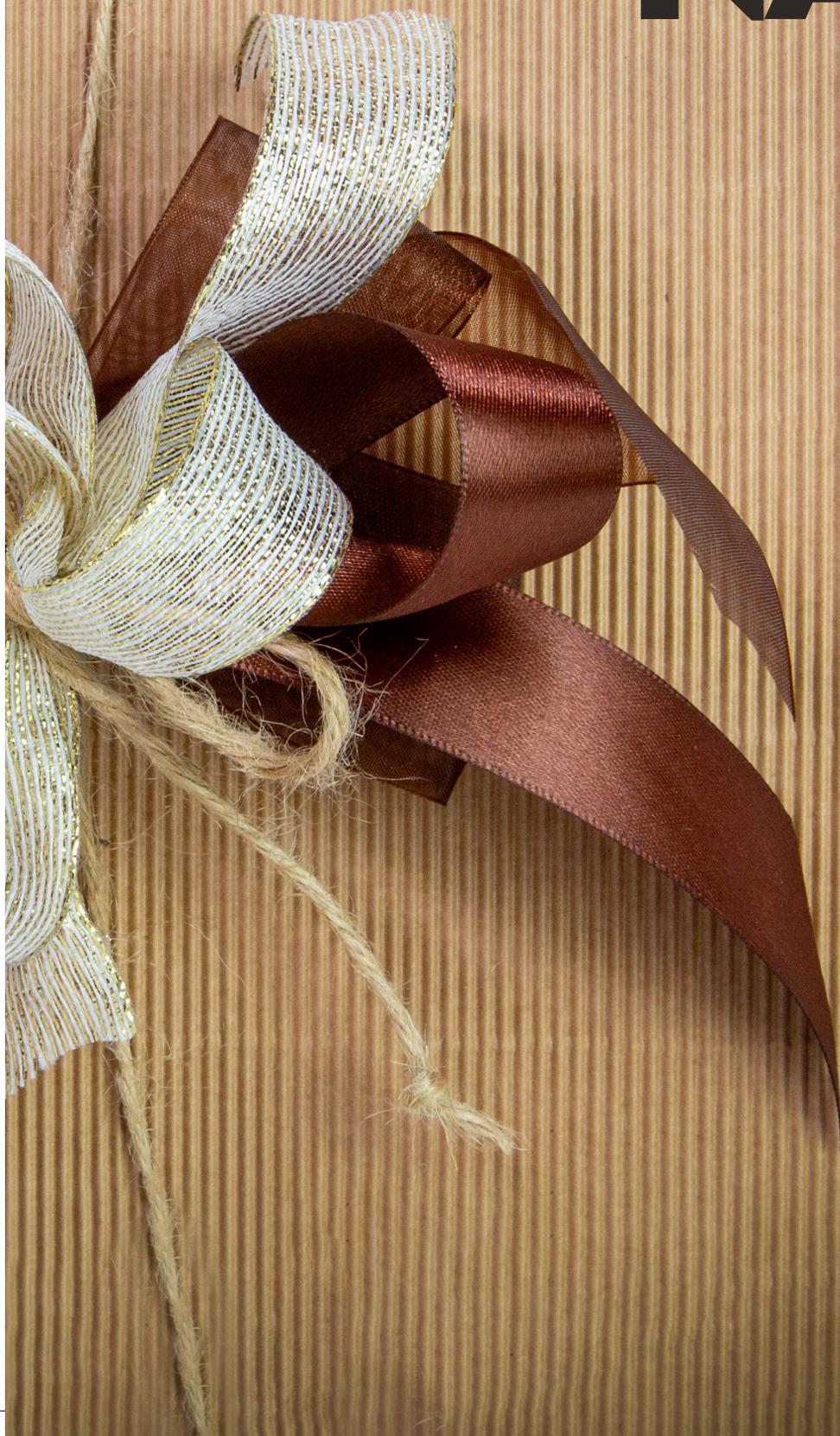


CATALOGO NATALE

2022



Taccolini

Lovere



PANETTONE E BOTTIGLIA

1 bott Borgo Molino Prosecco D.O.C. Treviso Brut cl.75
Panettone Bonifanti Incartato g.750



CONFEZIONE 1

1 bott Borgo Molino Prosecco D.O.C. Treviso Brut cl.75
Olio Extravergine di Oliva Classico De Carlo cl.25
Panettone Bonifanti Incartato g.750
Busiate Tipicità Regionali Morelli g.500
Sugo alle Olive De Carlo g.300
Tartufini Misti Antica Torroneria Astuccio g.140



CONFEZIONE 2

1 bott Borgo Molino Prosecco D.O.C. Treviso Brut cl.75
1 bott Botti Rosso Capriano del Colle cl.75
Panettone con Birra Artigianale IPA Concarena g.750
Fettuccine all'Uovo Filotea g.250
Sugo alle Olive De Carlo g.300
Crema al Pistacchio Taccolini Vasetto g.180
Biscotti Cookies alle Trebbie di Birra Concarena
Tartufini Latte Caramello e Nocciole Antica Torroneria g.200





CONFEZIONE 3

1 bott Tenute Orestiadi Perricone cl.75
1 bott Bortoluz Brut Valdobbiadene DOCG cl.75
Olio Extravergine di Oliva Classico De Carlo cl.25
Panettone Bonifanti Incartato g.750
Pesto alla Genovese Filotea g.130
Linguine all'Uovo Filotea g.250
"Perfetto" Antica Torroneria Sacchetto g.150
Torrone Morbido Antica Torroneria



CONFEZIONE 4

1 bott Barone Pizzini Saten cl.75
1 bott Barone Pizzini Golf Brut cl.75
Panettone Fiordilatte con Latte di Capra
Scatola Lindor Lindt Rossa g.225
Biscotti alle Trebbie di Birra Concarena
"Perfetto" Degustazione Antica Torroneria g.100
Torrone Morbido Antica Torroneria
Crema al Pistacchio Taccolini Vasetto g.180



CESTO 1

1 bott Barone Pizzini Pievalta Perlugo Bio cl.75
1 bott Barone Pizzini Curtefranca Rosso cl.75
1 bott Olio Extravergine di Oliva Classico DeCarlo cl.25
Panettone con Birra Artigianale IPA Concarena g.750
Orecchiette Tipicità Regionali Morelli g.500
Cime di Rapa De Carlo g.200
Pomodorini Semi-Dried De Carlo g.200

Grissini Bacoli g.150
Palla Lindor Lindt g.150
Scatola Lindor Lindt Oro g.225
"Perfetto" Degustazione Antica Torroneria g.100
Tartufini Latte Caramello e Nocchie Antica Torroneria g.200
Marmellata di Mirtili Fiordilatte g.220



CESTO 2

1 bott Quadra Qsaten Saten cl.75
1 bott Monte del Fra Ripasso Casa Capitei cl.75
1 bott Orestyadi Zibibbo Vendemmia Tardiva cl.50
Panettone con Birra Artigianale IPA Concarena g.750
Fettuccine all'Uovo Filotea g.250
Pesto Rosso Filotea g.130

Majani Confezione Istituzionale g.160
Cantucci con Mandorle Tuscania g.200
Tartufini Misti Antica Torroneria Astuccio g.140
Torrone Morbido Antica Torroneria
Marmellata di Mirtilli Fiordilatte g.220



*Per quanto riguarda tutte le confezioni non si garantisce la disponibilità dei colori in catalogo

CANTINE POVERO

Cabane' Langhe DOC:

Un blend caldo e intenso che mette insieme le note fruttate del barbera con l'eleganza, la complessità e i profumi del Nebbiolo e il corpo robusto del Cabernet Sauvignon



MONTE DEL FRA

Amarone Classico Lt1.5:

80% Corvina veronese e Corvinone e 20% Rondinella

Al naso si apre un bouquet molto ampio e vario con sentori di ciliegie sotto spirito, amarene, prugne, liquirizia e cuoio, ma anche spezie come pepe e cannella. Al palato è estremamente elegante, armonico e vellutato ma al contempo robusto, complesso, asciutto, generoso ed austero.

Ripasso Lt 1.5/3

80% Corvina veronese e Corvinone, 20% Rondinella

L'aroma intenso di questo ripasso ci porta a percepire sentori di ciliegie sotto spirito, marasche, prugne e liquirizia mentre al palato risulta asciutto, sapido e piacevolmente armonico.



CA DEL BOSCO

Prestige It.1.5:

Chardonnay 81,5%, Pinot Bianco 1,5%, Pinot Nero 17%

Solo le migliori selezioni di uva Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco provenienti dalle migliori vigne, vengono vinificate separatamente e sapientemente assemblate alle riserve delle migliori annate. Un Franciacorta classico, equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo. Perfetto per ogni occasione.



CONTADI CASTALDI

Curtefranca Bianco:

100% Chardonnay

Si apre con un bouquet iniziale di fiori bianchi e frutta tropicale per lasciare poi il posto a note agrumate di limone, al sorso è fresco e scorrevole con un finale leggermente sapido di buona persistenza.

Brut:

80% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco

Al naso è fresco, e si caratterizza per note floreali di taglio, agrumate di pesca bianca e da leggermente speziate di pepe verde. In bocca è teso, verticale, di gran beva e una traccia di sapidità lo accompagna fino ad un finale di ottima persistenza.



BELLAVISTA

Brut La Scala:

72% Chardonnay e 28% Pinot Nero

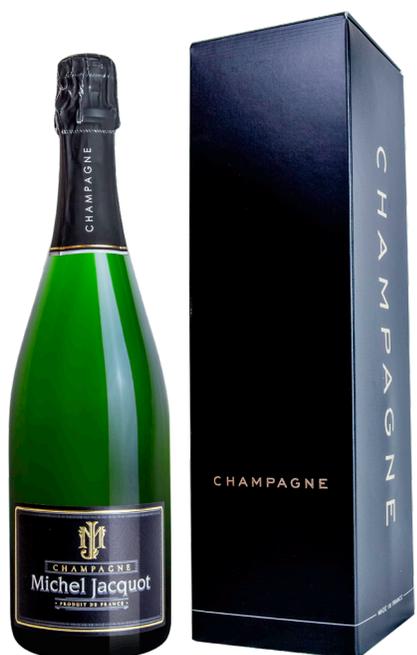
L'affinamento di ben 60 mesi sui lieviti regala al prodotto finito carattere ed eleganza che si elevano nel tempo; una bollicina raffinata, dall'eccezionale persistenza e grande versatilità.

Alma non dosato:

77% Chardonnay, 22% Pinot Nero e 5% Pinot Bianco

Caratterizzato da una grande raffinatezza, data dai toni agrumati e dalle sfumature minerali e fragranti. Alla bevuta risulta molto piacevole ed equilibrato grazie alla struttura ben misurata, agile, elegante, persistente e gradevolmente sapida in chiusura.





NAPOLÉON

Enoteca:

1992, 1996 e 1998 sono le annate di questa edizione orientata a far scoprire l'impatto del dosaggio sia nella sua dimensione temporale che nella sensibilità ai gusti moderni.

Tradition Brut:

50% Chardonnay e 50% Pinot Nero della Côte des Blancs e delle Montagne di Reims, che con almeno 3 anni di invecchiamento portano a un vino ricco e corposo con un meraviglioso equilibrio tra freschezza e rotondità.

Brut Blanc De Blancs:

Una cuvée di pregiate uve Chardonnay appositamente scelte per esprimere il loro potenziale dopo quattro anni di invecchiamento, spiccano le note leggermente cremose e pralinate con aromi ammorbiditi di agumi, scorze candite e nocciole fresche.

Brut Millésime 2006:

50% Chardonnay e 50% Pinot Nero.

Uno Champagne fresco e complesso allo stesso tempo grazie a oltre 10 anni di affinamento, è caratterizzato da aromi di frutta secca e spezie, con note di agrumi e frutti esotici.

MICHEL JACQUOT

Brut Reserve:

100% Pinot Nero caratterizzato da una bolla fine e generosa, con aromi di nocciole e frutti gialli persistenti. E' uno champagne adatto a tutte le occasioni.



LOUIS DOUSSET

Assemblage Grand Cru Nature:

50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

Si caratterizza per il suo bouquet fresco, con aromi floreali delicati, di mandorla e un leggero sentore di pane fresco. La bevuta è piacevole e setosa grazie all'equilibrio tra corpo e freschezza e alla morbida effervescenza.

Original Brut Nature:

60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

Un vino giovane ed energetico, inizialmente morbido e delicato svela in seguito un carattere molto deciso, in cui il dosaggio fornisce il perfetto accompagnamento a una leggera acidità e una bolla vivace.



ELODIE D.

Tradition Brut Premier Cru:

70% Pinot Nero 15% Chardonnay e 15% Pinot Meunier.

Una bevuta equilibrata, intensa e croccante che si chiude con un finale lungo e persistente con richiami di mandorla e miele.

Brut Blanc De Blancs Premier Cru:

Chardonnay in purezza, ampio e complesso in cui spiccano note fruttate di agrume e note floreali. Al palato è elegante, cremoso e termina con un finale lungo e persistente.

PREMI:

1° Posto - Frankfurt International Trophy 2021

2° Posto - Decanter World Wine Awards 2021



DOMAINE DE LA JANASSE

Chateauneuf Du Pape 2018:

Una Cuvée molto bilanciata, in cui la corposità viene ammorbidita da note di frutti rossi e neri che portano ad una bevuta setosa e molto piacevole.

Chateauneuf Du Pape 2014 Vieilles Vignes:

Questa Cuvée proviene da appezzamenti situati su diversi terroir che si completano l'un l'altro, i ciottoli portano struttura e corpo, la sabbia freschezza e acidità e infine un pendio sabbioso-calcareo che dona finezza.

BARONE PIZZINI



Animante Extra Brut:

78% Chardonnay, 18% Pinot Nero, 4% Pinot Bianco.

L'Animante rappresenta l'anima di Barone Pizzini, è infatti un Franciacorta che racchiude in sé la natura viva di tutti i suoi vigneti. Al naso esprime sentori minerali e di erbe aromatiche mentre al palato risulta fresco, cremoso e piacevolmente sapido, un Franciacorta adatto alle occasioni più diverse, da un aperitivo a una bella cena tra amici.

PREMI: 3 Bicchieri Gambero Rosso

Brut Saten:

Chardonnay in purezza di Franciacorta caratterizzato da una straordinaria morbidezza e delicatezza, il piacevole bouquet floreale, arricchito da piacevoli sentori di frutti a bacca bianca, accompagna la bevuta intensa e setosa.



Curtefranca Rosso:

50% Merlot, 45% Cabernet, 5% Barbera e 5% Nebbiolo

Questo curtefranca si apre con un bouquet di frutti rossi con note balsamiche e toni di cioccolato e spezie, mentre risulta morbido e tannico al palato.

Curtefranca Bianco Polzina:

100% Chardonnay.

In questo vino spiccano profumi fruttati con note agrumate, di mela matura e fiori bianchi, alla bevuta risulta infatti sapido, minerale, morbido e molto piacevole.



BREZZA

Barolo Classico:

La massima espressione delle uve Nebbiolo è racchiusa in questo vino, risulta corposo, elegante e ricco, dal profilo aromatico intenso caratterizzato da sensazioni floreali e speziate perfettamente miscelate come liquirizia, ciliegia, cacao e lampone.

DIEVOLE



Poggio Landi Rosso Di Montalcino:

100% Sangiovese

Al naso presenta sentori intensi di frutti di bosco e sensazioni floreali, mentre al palato risulta morbido ed elegante con tannino fine.

Chianti Classico:

90% Sangiovese, 6% Canaiolo e 4% colorino

In questo chianti spiccano note floreali di viola seguite da sentori di frutti rossi. Al palato è un vino dal corpo pieno, dal tannino vellutato, con un'ottima mineralità, mentre il finale risulta equilibrato e di buona persistenza.

Tenuta Le Colonne Rosso Bolgheri:

70% Cabernet Franc, 20% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon

Caratterizzato da un bouquet molto ampio che va dai frutti rossi maturi alla confettura di fragole, ribes e altri piccoli frutti di bosco, al palato risulta pieno, caldo e avvolgente, il finale lungo e persistente lascia piacevoli note fruttate e minerali.



Chianti Riserva Novecento:

90% Sangiovese, 6% Canaiolo e 4% colorino

Un vino intenso in cui spiccano note di frutta rossa matura a cui seguono eleganti note speziate. All'assaggio si percepisce il corpo pieno, e i tannini vellutati mentre il finale è persistente ed equilibrato.

Tenuta Le Colonne Rosso Bolgheri Superiore:

80% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon e 10% Petit Verdot

Un vino elegante, caratterizzato da un aroma con note di frutti di bosco e vaniglia, la bevuta è calda, piena, avvolgente ed equilibrata.

Poggio Landi Brunello Di Montalcino Riserva:

100% Sangiovese

Al naso si percepiscono immediatamente sentori intensi e complessi di frutta rossa matura e di spezie come pepe nero e liquirizia, mentre al palato si presenta con tannini persistenti ed avvolgenti con note di frutta rossa matura e aromi di vaniglia e spezie.



Bolgheri Magnum

Chianti Classico Magnum

Brunello Riserva Magnum



CONCARENA

Gin Concarena:

Coriandolo, semi di cardamomo, mirto, pino mugo, arancio e pompelmo sono le botaniche principali che accompagnano il luppolo, rendono questo Gin morbido e delicato, con note floreali e leggermente agrumate.

Gin Concarena Dry:

L'espressione più pura e tradizionale del gin, in cui l'assenza di zucchero esalta l'inevitabile nota di ginepro e delle altre erbe in naso e in bocca dove la complessità si fa maggiore.

Gin Concarena Mirtillo:

Dall'infusione di luppolo e mirtillo della Val Camonica della nostra azienda agricola Fior di Latte nasce un Gin morbido e seducente, caratterizzato da leggeri sentori di dolcezza, perfetto per un gin tonic fresco e delicato.

*Tonica AlpeX presenti 3 bottigliette nella confezione come da immagine.

Amaro Concarena 3nta:

L'amaro Concarena è stato ottenuto dall'infusione di trenta tipologie d'erbe di montagna in finissimo Alcool e dall'infusione di luppolo selezionato in Grappa della Valle Camonica che rendono questo amaro unico e inconfondibile.



FIORINI

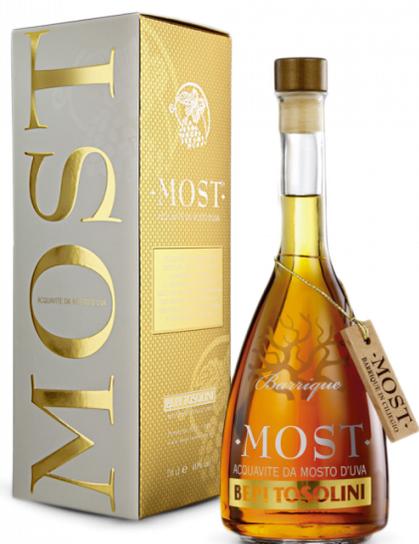
Fiorini Rebo Bianca:

Il Rebo è un vitigno risultato dall'incrocio tra Merlot e Teroldego. Al naso si presenta con un gradevole sentore erbaceo molto delicato, dal quale si evidenzia l'erba medica da poco falciata, mentre al palato la morbida pulizia la rende unica.

Fiorini Rebo Barrique:

La grappa di Rebo barrique viene elevata per più di 30 mesi in botti di rovere provenienti dalla zona di Allier. Il legname a grana fine, ricco di vanillina, conferisce al distillato un caratteristico sentore di vaniglia ed un'estrema finezza ed eleganza al palato.

*Bicchieri presenti nella confezione come da immagine.



BEPI TOSOLINI

Bepi Tosolini Most Barrique Ciliegio:

Questa acquavite da mosto d'uva viene stagionata in barrique di ciliegio, infatti si presenta di colore ambrato limpido con riflessi aranciati. Si caratterizza per il suo aroma complesso con note di ciliegie sottospirito, frutti di bosco maturi e marasche al palato.



Bepi Tosolini Most Vintage:

Uve di Friulano, Fragolino, Moscato e Merlot compongono questa grappa bianca e trasparente. Il suo aroma risulta molto elegante e complesso con spiccate note floreali e di frutta a bacca rossa, mentre al palato la troviamo avvolgente e delicatissima. Il tutto è confezionato in una fantastica bottiglia decorata a mano e in edizione limitata.

LEONARDI



Balsamico Di Modena Igp “ 4 Travasi” 250 ml.:

Aceto balsamico di Modena IGP, particolarmente indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni bianche, pesce bollito e pinzimonio.



Balsamico Premium “Serie 10” 250 ml:

Mosto cotto acetificato affinato in botti di legni pregiati, Indicato per: verdure crude e cotte, uova, patate fritte o bollite, carni bollite, arrostiti, formaggi (Pecorino, Provolone, Parmigiano Reggiano).



Balsamico Di Modena Igp Anfora Treasure “15 Travasi” 250 ml:

Confezionato in cassetta di legno con saggatore in vetro soffiato e certificato di qualità è particolarmente indicato per: verdure grigliate o alla brace, salmone affumicato, tartine, Foie-Gras, caviale, pasta, pizza, risotto, pesce, carni bollite, arrostito o alla griglia, formaggi, frittelle, budini, gelato, fragole, cioccolato fondente, come digestivo a fine pasto.



DE CARLO

De carlo olio extravergine di oliva "trullo":

Le preziose brocche sono in maiolica e vengono realizzate a mano, poi dipinte ispirandosi al profilo dei tipici trulli pugliesi, la confezione perfetta per un olio extravergine di oliva prodotto con altrettanta cura e attenzione ai particolari.

PANETTONI



Fiordilatte con latte di capra

Il nostro panettone prodotto con latte di capra freschissimo della nostra azienda agricola fior di latte, da gustare al meglio con la nostra crema al pistacchio dolce che si abbina alla perfezione con un panettone così soffice e delicato.



Birra ipa concarena

Questo panettone viene fatto con la nostra birra ipa concarena, che viene aggiunta all'impasto per renderlo ancora più soffice. Il nostro panettone è senza uvetta e canditi ma viene farcito con gocce di albicocca all'interno e glassa e mandorle all'esterno.



BIRRIFICIO VIA PRIULA

Il Birrificio Via Priula di San Pellegrino Terme nasce nell'agosto del 2010 dalla passione per le birre di qualità dei due soci fondatori Giovanni Fumagalli e Mauro Zilli. Forti di una pregressa e ultradecennale attività hobbistica, iniziano a realizzare le loro ricette presso gli impianti produttivi di altri birrifici, come Beer-Firm arrivando a produrre birre di qualità molto apprezzate e riconosciute anche dai più esperti, grazie a diversi premi ottenuti a livello nazionale ed internazionale

Premi:

Corna Bianca - Prima classificata Birra dell'anno Categoria Blanche-Witbier

Rosa - Seconda classificata Birra dell'anno Categoria Birre con uso di Frutta

Safrà - Terza classificata Birra dell'anno Categoria Saison, Biere de Garde, Farmhouse Ale



JHONNIE WALKER

Sons Celebratory

Ispirata al lancio sul mercato dell'Old Highland Whisky nel 1860 questa miscela ricca e complessa è stata creata in occasione del 200esimo anno di attività della drogheria della famiglia Walker. Questo Whisky dalle note dolci e speziate, torbate e pepate è stato prodotto seguendo le note riportate sui libri di magazzino della drogheria.





QUALITÀ PROFESSIONALITÀ ESPERIENZA
TACCOLINI SRL - VIALE PROVINCIALE, 8 - 24065 LOVERE (BG)
Tel.: +39 035 960 022 - Fax: +39 035 983 534 - Cell.: +39 327 677 7704

P.IVA 01634050163

info@taccolini.com
taccolini.com

Orari Drink Shop e Enoteca:

Dal lunedì al venerdì
dalle 09.00 alle 12.00 | dalle 15.00 alle 19.00
Sabato
dalle 09.00 alle 12.15 | dalle 15.00 alle 19.00
Domenica chiuso