



Dal 1979 in Enoteca,
ogni giorno a casa vostra.



LE SELEZIONI DI FEBBRAIO

portiamo la nostra cantina sulla vostra tavola



consegna gratuita con soli €49

Come portare l'Enoteca a casa tua

Un servizio su misura, proprio come in bottega.

Potete ordinare i vostri prodotti preferiti e le offerte del mese attraverso i nostri canali diretti.

Scegliete quello più comodo per voi:



Al Telefono (Per un consiglio a voce)

Fisso: 010 561 329

Cellulare: +39 375 5888 402



WhatsApp (Rapido e Diretto)

+39 375 5888 402

Riceverete conferma immediata della disponibilità.



E-mail (Per ordini dettagliati)

Ideale per liste lunghe o richieste particolari:

Email: shop@vinotecasola.com

Accettiamo tutte le principali forme di pagamento,
garantendovi la massima flessibilità:



Contanti: Per chi preferisce il metodo tradizionale, sia al bancone che alla consegna.



POS / Carte di Credito: Disponiamo di terminali portatili per permettervi di pagare con carta (**Bancomat, Visa, Mastercard etc**) direttamente sulla soglia di casa vostra.

"I nostri fattorini hanno il POS con sé, basta segnalarlo al momento dell'ordine!"

Satispay: Per un pagamento smart, veloce e senza contanti. Cercate il nostro profilo in app o inquadrate il QR Code che vi mostreremo.

"Dalla moneta al digitale: cambiano i tempi, ma la nostra stretta di mano resta la stessa."

VITE COLTE®
CANTINE IN BAROLO



Barbera d'Asti DOCG Superiore

La Luna e i Falò 2022



Da oltre 60 gli ettari di vigneto accuratamente selezionati e gestiti a basse rese che partecipano al Progetto Superbarbera.

L'assemblaggio di uve provenienti da vigneti con terreni e microclimi leggermente diversi, consente di ottenere un vino con il miglior bilanciamento tra struttura e profumi.

La vinificazione è tradizionale, con macerazione di 10 giorni ad una temperatura di 28-30 °C a cui segue l'avvio della malolattica.

L'affinamento in barriques procede per circa 12 mesi durante i quali questo barbera, dalla robusta struttura, arricchisce ulteriormente il suo patrimonio estrattivo ed evolve in un vino complesso ed elegante.

Colore: rosso porpora intenso

Profumo: ricco e complesso, con evidenti note di viola, liquirizia e vaniglia

Sapore: molto fresco, note persistenti di frutti di bosco, vaniglia e caffè. Finale lungo e persistente

€ 15,50 →

€ 13,90

Le Selezioni

DOGLIANI DOCG Il Gufetto 2024 Cantina del Dolcetto di Dogliani

1 bottiglia cl.75 € 5,50
3 bottiglie da cl.75 € 14,90



ROSSO dei BARBI 2023 Fattoria dei BARBI

1 bottiglia cl.75 € 5,90
3 bottiglie da cl.75 € 16,50



BONARDA La Gatta 2024 Fattoria Massara

1 bottiglia cl.75 € 4,90
3 bottiglie da cl.75 € 13,50
6 bottiglie da cl.75 (5+1 omaggio) € 24,50



Montepulciano d'Abruzzo 2023 AUFINUM Cantina Valle Tritana

1 bottiglia cl.75 € 5,50
3 bottiglie da cl.75 € 14,90

Le Selezioni

PASSERINA 2024 AUFINUM Cantina Valle Tritana

1 bottiglia cl.75 € 5,50
3 bottiglie da cl.75 € 14,90



GRILLO 2024 Cantine Colosi

1 bottiglia cl.75 € 7,20
3 bottiglie da cl.75 € 19,90

RUBESCO Torgiano Rosso 2022 LUNGAROTTI

1 bottiglia cl.75 € 8,90
3 bottiglie da cl.75 € 24,90



PROSECCO DOC Millesimato NATURE Pitars

1 bottiglia cl.75 € 8,90
3 bottiglie da cl.75 € 24,90

Prosecco

Denominazione di Origine Controllata

Millesimato Brut



CARATTERISTICHE

Paglierino brillante con perlage fine.

Al naso fiori bianchi, pesca e polpa bianca, gelso, mughetto e agrumi.

Bocca elegantemente briosa con freschezza in bella evidenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo fuori pasto o come aperitivo, con crostini o antipasti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

PROSECCO DOC Millesimato NATURE Pitars

1 bottiglia cl.75

€ 8,90

3 bottiglie da cl.75

€ 24,90

PITARS
VIGNETI DI FAMIGLIA IN FRIULI

Le Selezioni

Valpolicella Ripasso Superiore 2022 Bronzato

1 bottiglia cl.75 € 12,90
3 bottiglie da cl.75 € 35,70



Chianti Rufina Riserva 2022 CASTELLO di NIPOZZANO

1 bottiglia cl.75 € 12,90
3 bottiglie da cl.75 € 35,70



ALIE Rosato 2024 Tenuta dell'Ammiraglia

1 bottiglia cl.75 € 12,90
3 bottiglie da cl.75 € 34,90



MALVASIA 2024 Produttori di Cormons

1 bottiglia cl.75 € 9,50
3 bottiglie da cl.75 € 27,00





La Biancara - Angiolino Maule

MASIERI Bianco 2024

A R K E

Vino base dell'azienda, **Garganega 100%** vinificato in acciaio e imbottigliato dopo sette mesi, non filtrato. Vino semplice ma vivo e con buona aromaticità ed acidità spiccatà, di gran bevibilità risulta fedele all'annata di produzione disegnandone i contorni olfattivi e di gusto.

Angiolino Maule e la sua famiglia curano i loro terreni (18 ettari) sulle colline di Gambellara, tra le province di Vicenza e Verona, sugli ultimi pendii vulcanici dei Monti Lessini.

La ricerca per la qualità e per la naturalità contraddistinguono il lavoro in vigna e in cantina fin dal 1988, prima annata di imbottigliamento.

Questo ha significato un costante approccio non interventista in vigna fino ad arrivare alla pratica della **biodinamica** e a nuove vie.

fermentazione spontanea

solo 11.0%vol

solforosa 11 mg/l

**LA BIANCARA
MASIERI BIANCO 2024**

1 bottiglia cl.75 € 10,90

3 bottiglie da cl.75 € 29,90

Le Selezioni

Lugana DOP 2024 PERLA Perla del Garda

1 bottiglia cl.75 € 11,90
3 bottiglie da cl.75 € 32,70



ROSSO di MONTALCINO 2024 LO SCALONE

1 bottiglia cl.75 € 9,90
3 bottiglie da cl.75 € 27,90



Lambrusco Grasparossa 2024 MANICARDI

1 bottiglia cl.75 € 7,90
3 bottiglie da cl.75 € 22,50



RIBOLLA GIALLA 2024 ATTEMS

1 bottiglia cl.75 € 9,90
3 bottiglie da cl.75 € 27,00

Nebbiolo Langhe **DOSIO** 2023

DOSIO



Un Nebbiolo di rara eleganza, che esprime la freschezza delle alte colline di La Morra. Il bouquet è un intreccio delicato di rosa canina e piccoli frutti rossi, con una sottile traccia speziata. Al palato rivela una trama tannica setosa e una mineralità vibrante, regalando un sorso di estrema raffinatezza.

Colore: rosso rubino con riflessi aranciati;

Naso: sensazioni floreali di petali di rosa, viole e piccoli frutti;

Gusto: ottima persistenza che ricorda sfumature di scorza d'arancia con note terrose e minerali.



NEBBIOLO LANGHE DOC 2023

Dosio

1 bottiglia da cl.75 € 13,90

3 bottiglie da cl.75 **-10%** € 37,50

6 bottiglie da cl.75 **-20%** € 66,70

Le Selezioni

Viognier 2024 AURICA Tenuta Folonari

1 bottiglia cl.75 € 8,50
3 bottiglie da cl.75 € 22,90



NEBBIOLO Langhe 2023 DOSIO (La Morra)

1 bottiglia cl.75 € 13,90
3 bottiglie da cl.75 € 37,50



Rosé Spumante Brut ICONE Terre di Rai

1 bottiglia cl.75 € 8,50
3 bottiglie da cl.75 € 25,50



CHARDONNAY 2024 ATTEMS

1 bottiglia cl.75 € 9,90
3 bottiglie da cl.75 € 27,00