



[®] Mano d'Oro
Tradizione e Unicità



Catalogo

*Selezione
Vini*



Chi Siamo

*“Quando ero piccolo osservavo i miei nonni.
Venivano dalla campagna ed erano bravi a coltivare la terra, a curare il grano,
a fare del buon pane e della buona pasta: avevano mani buone!
...ad allevare le mucche, produrre del buon latte, del buon formaggio:
avevano mani d'oro!*

*Erano bravi nell'orto, a coltivare l'insalata, il pomodoro...
era d'oro anche quello!*

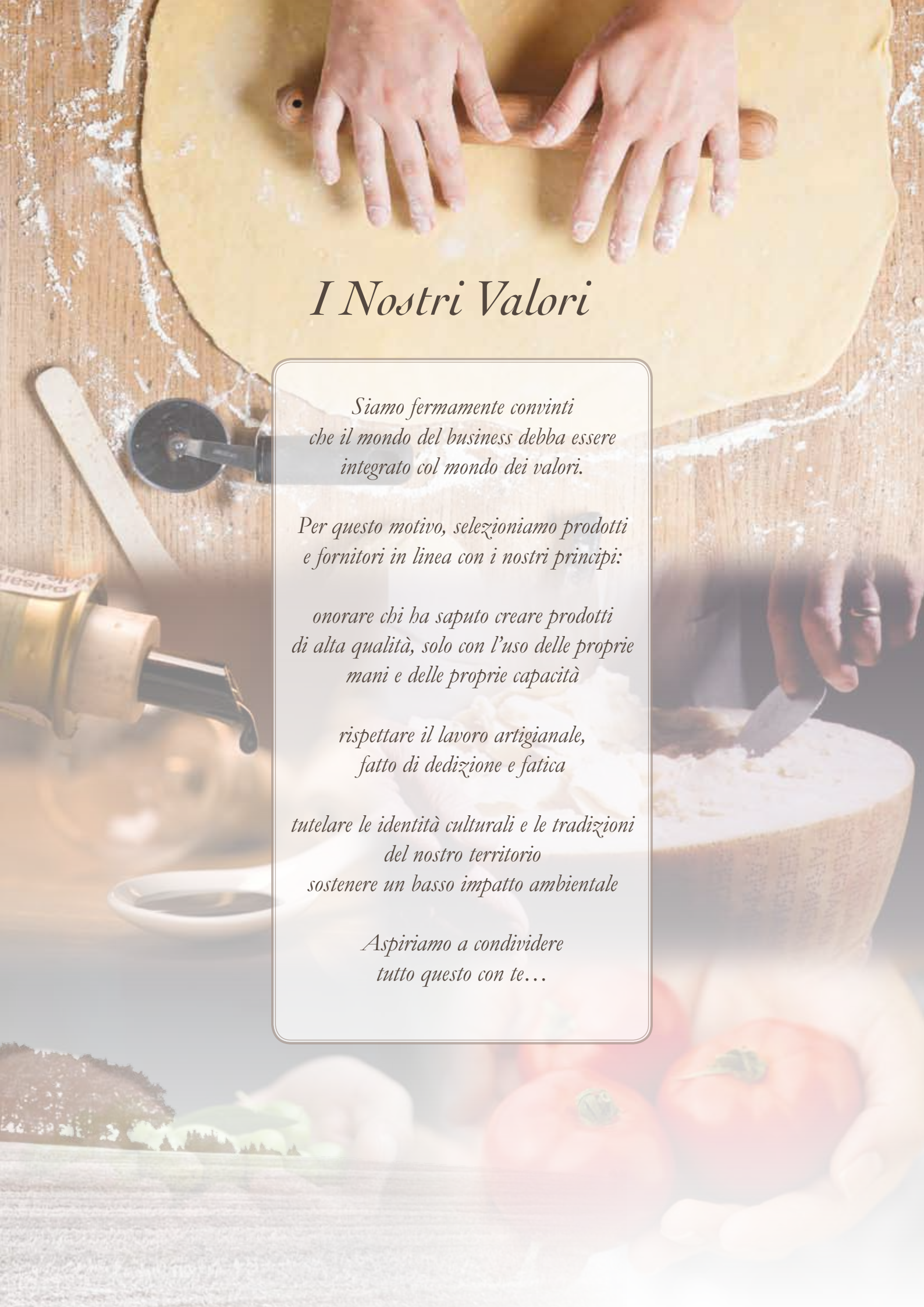
*Adesso che sono adulto, di quel mondo genuino, fatto di tanta fatica,
mi resta forte il ricordo.*

*E quando ripenso con nostalgia a quelle mani abili e a come la terra e l'uomo fossero
un tutt'uno, mi ritorna alla mente in modo indelebile l'unicità di quei sapori...*

...in onore a chi ha dedicato la propria vita al lavoro”

Ciuseppe Ardenti





I Nostri Valori

*Siamo fermamente convinti
che il mondo del business debba essere
integrato col mondo dei valori.*

*Per questo motivo, selezioniamo prodotti
e fornitori in linea con i nostri principi:*

*onorare chi ha saputo creare prodotti
di alta qualità, solo con l'uso delle proprie
mani e delle proprie capacità*

*rispettare il lavoro artigianale,
fatto di dedizione e fatica*

*tutelare le identità culturali e le tradizioni
del nostro territorio*

sostenere un basso impatto ambientale

*Aspiriamo a condividere
tutto questo con te...*

Vini



*E Dio, vedendo l'uomo infelice,
creò il vino, dando luce alla ta-
vola e conforto allo spirito.*

Vino Rosso Fermo “Perla Rara”

Vitigno: Aglianico

Area di produzione: Campania (Italia)

Resa per ettaro: 80-90 q.li

Periodo della vendemmia: fine ottobre / inizio novembre

Vinificazione: il mosto viene tenuto a contatto con le bucce in serbatoi di acciaio per circa 12-15 giorni ad una temperatura di 25-26° C in acciaio con rimontaggi quotidiani, a fine fermentazione il vino viene affinato in botti per un periodo che varia dai 9 ai 12 mesi

Caratteristiche sensoriali: rubino con limpidi riflessi porpora, profumi di tabacco e frutta fresca, al palato si evidenziano tannini maturi con leggera astringenza che si fondono con una fresca struttura alcolica ed una solida sapidità

Dettagli Prodotto

Linea/e: Vino

Caratteristiche distintive:

- Forte caratterizzazione geografica
- Possibilità di personalizzare il gusto
- Per gli amanti della cucina tradizionale italiana

Confezione: Bottiglie da 75 cl

Scadenza: vino di lunga longevità

Modalità di conservazione: conservare in ambiente fresco, lontano da fonti di calore e di luce.

Consigli per l'utilizzo: temperatura di servizio: 18-20° C.

Abbinamenti enogastronomici: ideale per Barbecue e grigliate di carne di tutti i tipi

Annata: 2010

Alcol: 14% vol.

Zuccheri: Assenti

Acidità tot.: 5,40

Volatile: 0,60

So2 tot.: 108

So2 Lib.: 27

ph: 3,60

Limpidezza: Limpido

Colore: 13

Profumo 1-5: 3,8

Sapore: O

Tannini 1-5: 3,9

Acidi 1-5: 2,5



Vino Rosso Fermo “Brivido Rosso”

Vitigno: Aglianico, Montepulciano

Area di produzione: Campania (Italia)

Resa per ettaro: 90-100 q.li

Periodo della vendemmia: fine ottobre / inizio novembre

Vinificazione: il mosto viene tenuto a contatto con le bucce in serbatoi di acciaio per circa 12-15 giorni ad una temperatura di 25-26° C in acciaio con rimontaggi quotidiani, affinamento per un breve periodo in botti

Caratteristiche sensoriali: rosso rubino più o meno intenso, profumi di frutta fresca, in particolare si evidenziano la prugna e frutta nera selvatica con lievi sentori di spezie, al palato gradevole la sensazione fruttata, presenza di una leggera nota balsamica e tostata nel finale

Dettagli Prodotto

Linea/e: Vino

Caratteristiche distintive:

- Forte caratterizzazione geografica
- Possibilità di personalizzare il gusto
- Per gli amanti della cucina tradizionale italiana

Confezione: Bottiglie da 75 cl

Scadenza: vino di media longevità, consumo consigliato entro i primi 4 anni dalla vendemmia

Modalità di conservazione: conservare in ambiente fresco, lontano da fonti di calore e di luce.

Consigli per l'utilizzo: temperatura di servizio: 18-20° C.

Abbinamenti enogastronomici: primi piatti rossi, carni rosse, selvaggina, formaggi di media stagionatura

Annata: 2015

Alcol: 13% vol.

Zuccheri: Assenti

Acidità tot.: 5,00

Volatile: 0,50

So2 tot.: 104

So2 Lib.: 23

ph: 3,40

Limpidezza: Limpido

Colore: 14

Profumo 1-5: 3,5

Sapore: O

Tannini 1-5: 3,5

Acidi 1-5: 2,3



Vino Rosso Fermo “Livrea Amaranto”

Vitigno: Piedirosso, Montepulciano

Area di produzione: Campania (Italia)

Resa per ettaro: 100-120 q.li

Periodo della vendemmia: fine ottobre / inizio novembre

Vinificazione: il mosto viene tenuto a contatto con le bucce in serbatoi di acciaio per circa 10-12 giorni ad una temperatura di 22-23° C in acciaio con rimontaggi quotidiani

Caratteristiche sensoriali: rosso abbastanza intenso, profumi di frutta fresca matura, al palato di corpo, morbido e fruttato, presenza di una leggera nota balsamica e tostata nel finale

Dettagli Prodotto

Linea/e: Vino

Caratteristiche distintive:

- Forte caratterizzazione geografica
- Possibilità di personalizzare il gusto
- Per gli amanti della cucina tradizionale italiana

Confezione: Bottiglie da 75 cl

Scadenza: vino di media longevità, consigliato il consumo entro i primi 4 anni dalla vendemmia

Modalità di conservazione: conservare in ambiente fresco, lontano da fonti di calore e di luce.

Consigli per l'utilizzo: temperatura di servizio: 18-20° C.

Abbinamenti enogastronomici: pollo alla griglia, formaggio dolce, ma è sublime con il polipo affogato o con zuppa di pesce

Annata: 2015

Alcol: 12,50% vol.

Zuccheri: Assenti

Acidità tot.: 4,80

Volatile: 0,38

So2 tot.: 99

So2 Lib.: 20

ph: 3,30

Limpidezza: Limpido

Colore: 12

Profumo 1-5: 3,6

Sapore: B

Tannini 1-5: 3

Acidi 1-5: 2,4



Vino Rosé Fermo “Rosa Corallo”

Vitigno: Aglianico

Area di produzione: Campania (Italia)

Resa per ettaro: 90-100 q.li

Periodo della vendemmia: ottobre

Vinificazione: il mosto viene tenuto a contatto con le bucce in serbatoi di acciaio per circa 24 ore, dopo la separazione senza pressatura la fermentazione continua a 16-18° C per 10-12 giorni

Caratteristiche sensoriali: colore rubino chiaro; bouquet intenso e fruttato, profumo fragrante, armonico, piacevolissimo; al palato è fine ed elegante, fresco e ben equilibrato

Dettagli Prodotto

Linea/e: Vino

Caratteristiche distintive:

- Forte caratterizzazione geografica
- Possibilità di personalizzare il gusto
- Per gli amanti della cucina tradizionale italiana

Confezione: Bottiglie da 75 cl

Scadenza: si consiglia il consumo entro l'anno successivo alla vendemmia

Modalità di conservazione: conservare in ambiente fresco, lontano da fonti di calore e di luce.

Consigli per l'utilizzo: Temperatura di servizio: 12° C .

Abbinamenti enogastronomici: accompagna egregiamente antipasti, primi piatti, carni bianche, zuppe di pesce e formaggi freschi

Annata: 2015

Alcol: 11,50% vol.

Zuccheri: Tracce

Acidità tot.: 5,10

Volatile: 0,45

So2 tot.: 95

So2 Lib.: 20

ph: 3,40

Limpidezza: Limpido

Colore: 2

Profumo 1-5: 3

Sapore: B

Tannini 1-5: 2

Acidi 1-5: 2,7



Vino Bianco Fermo “Fruscio di Velluto”

Vitigno: Falanghina e Coda di Volpe

Area di produzione: Campania (Italia)

Resa per ettaro: 100-120 q.li

Periodo della vendemmia: settembre / primi di ottobre

Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione del mosto per 10-12 giorni con controllo della temperatura a 14-16°C

Caratteristiche sensoriali: vino dal colore giallo paglierino intenso, dal profumo vivace, fiorito, vinoso e delicato nonché dal sapore asciutto fresco e molto armonioso

Dettagli Prodotto

Linea/e: Vino

Caratteristiche distintive:

- Forte caratterizzazione geografica
- Possibilità di personalizzare il gusto
- Per gli amanti della cucina tradizionale italiana

Confezione: Bottiglie da 75 cl

Scadenza: 2 anni

Modalità di conservazione: conservare in ambiente fresco, lontano da fonti di calore e di luce.

Consigli per l'utilizzo: Temperatura di servizio: 10° C.

Abbinamenti enogastronomici: è ideale nell' accompagnare i primi piatti a base di pesce, i frutti di mare e gli antipasti

Annata: 2015

Alcol: 12,20% vol.

Zuccheri: Tracce

Acidità tot.: 4,20

Volatile: 0,40

So2 tot.: 110

So2 Lib.: 22

ph: 3,40

Limpidezza: Limpido

Colore: GP

Profumo 1-5: 3,5

Sapore: B

Tannini 1-5: 1

Acidi 1-5: 2,5



Vino Rosso Frizzante “Brezza di Levante”

Vitigno: Piedirosso

Area di produzione: Campania (Italia)

Resa per ettaro: 100-120 q.li

Periodo della vendemmia: Inizio ottobre

Vinificazione: in acciaio con rimontaggi quotidiani e macerazione delle bucce dai 10 ai 12 giorni a seconda dell'andamento dell'annata.

Caratteristiche sensoriali: il vino si presenta con un bellissimo colore rosso vivace intenso con sfumature violacee; dal profumo delicato, fresco, con note di ciliegia; dal sapore morbido, delicato, fresco e persistente con le sue spiccate note di frutti di bosco.

Dettagli Prodotto

Linea/e: Vino

Caratteristiche distintive:

- Forte caratterizzazione geografica
- Possibilità di personalizzare il gusto
- Per gli amanti della cucina tradizionale italiana

Confezione: Bottiglie da 75 cl

Scadenza: 2 anni

Modalità di conservazione: conservare in ambiente fresco, lontano da fonti di calore e di luce.

Consigli per l'utilizzo: Temperatura di servizio: 12-14° C.

Abbinamenti enogastronomici: è ideale nell'accompagnare antipasti misti di crostini e salumi, primi patti, carni bianche e formaggi.

Annata: 2016

Alcol: 12,50% vol.

Altitudine dei vigneti: 300 mt

Sistema di allevamento: Spalliera

Densità degli impianti: 4000 ceppi per ettaro

Caratteristiche del suolo: Argilloso

Materiale delle vasche di fermentazione:

Acciaio inox



Vino Bianco Frizzante “Bagliore di Luce”

Vitigno: Falanghina

Area di produzione: Campania (Italia)

Resa per ettaro: 100-120 q.li

Periodo della vendemmia: settembre

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione in purezza del mosto.

Caratteristiche sensoriali: vino dal colore giallo paglierino; dal profumo delicato, fresco, con note di frutta tra cui risalta la mela gialla; dal sapore morbido, pieno e brioso.

Dettagli Prodotto

Linea/e: Vino

Caratteristiche distintive:

- Forte caratterizzazione geografica
- Possibilità di personalizzare il gusto
- Per gli amanti della cucina tradizionale italiana

Confezione: Bottiglie da 75 cl

Scadenza: 2 anni

Modalità di conservazione: conservare in ambiente fresco, lontano da fonti di calore e di luce.

Consigli per l'utilizzo: Temperatura di servizio: 10-12° C.

Abbinamenti enogastronomici: è ideale nell' accompagnare formaggi delicati e pietanze a base di pesce, in particolare soute di frutti di mare misto con crostini al burro e prezzemolo.

Annata: 2016

Alcol: 12,50% vol.

Altitudine dei vigneti: 400 mt

Sistema di allevamento: Pergola

Densità degli impianti: 4000 ceppi per ettaro

Caratteristiche del suolo: Argilloso

Materiale delle vasche di fermentazione:

Acciaio inox



Lambrusco Rosso “Secco” IGP

Color rosso rubino vitalissimo e ancor venato di porpora, i profumi hanno richiami fruttati ricchi e freschi di mora e fragole dolci, vinosità e accenti eterei smaltati. L'aspetto gustativo è di notevole equilibrio, dato dalla morbidezza glicerica, compensata dal tannino e dalla franca mineralità.

Vitigno: Salamino, Maestri, Marani, Ancellotta

Area di produzione: Reggio Emilia – Emilia Romagna (Italia)

Resa per ettaro: 100-130 q.li

Periodo della vendemmia: Settembre

Vinificazione: In rosso con macerazione. Rifermentazione in autoclave con Metodo Charmat Classico

Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino brillante, con spuma evanescente. Profumo intensamente vinoso di ampio bouquet, persistente caratteristico. Sapore asciutto, equilibrato, di ottima corposità, giustamente tannico e giustamente acido.

Dettagli Prodotto

Linea/e: Vino

Caratteristiche distintive:

- Forte caratterizzazione geografica
- Per gli amanti della cucina tradizionale italiana / emiliana

Confezione: Bottiglie da 75 cl

Scadenza: 1 anno

Modalità di conservazione: conservare in ambiente fresco, lontano da fonti di calore e di luce.

Consigli per l'utilizzo: Temperatura di servizio: 14-15° C.

Abbinamenti enogastronomici: è ideale nell' accompagnare coppa piacentina, salame di Felino, zampone, cotichino e stracotto.

Annata: 2016

Alcol: 11% vol.

Altitudine dei vigneti: livello del mare



Lambrusco Rosso “Amabile” IGP

Decisamente purpureo il colore, è accompagnato da una generosa spuma. I profumi boschivi, richiamano il frutto della mora, lampone acerbo e vinosità di cantina. Il gusto di buona struttura ed equilibrio, lascia il ricordo positivo delle sensazioni fruttate acidule, il residuo zuccherino quasi impercettibile lo arricchisce senza predominare.

Vitigno: Autoctono Reggio Emilia e Ancellotta 10%

Area di produzione: Reggio Emilia – Emilia Romagna (Italia)

Resa per ettaro: 100-130 q.li

Periodo della vendemmia: Settembre

Vinificazione: In rosso con macerazione di uve selezionate.

Rifermentazione in autoclave con metodo Charmat classico

Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino brillante con spuma rossa evanescente. Profumo intensamente fruttato, armonico, fine, tipico di Lambrusco. Sapore dolce, armonico, sapido, di giusto corpo.

Dettagli Prodotto

Linea/e: Vino

Caratteristiche distintive:

- Forte caratterizzazione geografica
- Per gli amanti della cucina tradizionale italiana / emiliana

Confezione: Bottiglie da 75 cl

Scadenza: 1 anno

Modalità di conservazione: conservare in ambiente fresco, lontano da fonti di calore e di luce.

Consigli per l'utilizzo: Temperatura di servizio: 12-13° C.

Abbinamenti enogastronomici: sfogliatine e vuol au vent al formaggio, pasta al ragù.

Annata: 2016

Alcol: 9% vol.

Altitudine dei vigneti: livello del mare



Lambrusco Rosso “Dolce” IGP

Il colore è di un bel porpora lucido e vitale quasi fucsia. I profumi già dolci si intonano su sfumature fruttate e floreali di notevole finezza, la rosa selvatica si mescola alle fragoline di bosco e ai lamponi in sciroppo dolce. Il gusto piacevolmente dolce è di grande equilibrio, infatti il residuo zuccherino non prende il sopravvento e lascia spazio alla fragranza acida e al moderato eppur presente tannino.

Vitigno: Salamino, Maestri, Marani, Ancellotta

Area di produzione: Reggio Emilia – Emilia Romagna (Italia)

Resa per ettaro: 100-130 q.li

Periodo della vendemmia: Settembre

Vinificazione: In rosso con macerazione. Rifermentazione in autoclave con Metodo Charmat Classico

Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino, con spuma evanescente. Profumo intensamente fruttato, armonico, fine, tipico di Lambrusco. Sapore dolce, armonico, sapido, di giusto corpo.

Dettagli Prodotto

Linea/e: Vino

Caratteristiche distintive:

- Forte caratterizzazione geografica
- Per gli amanti della cucina tradizionale italiana / emiliana

Confezione: Bottiglie da 75 cl

Scadenza: 1 anno

Modalità di conservazione: conservare in ambiente fresco, lontano da fonti di calore e di luce.

Consigli per l'utilizzo: Temperatura di servizio: 14-15° C.

Abbinamenti enogastronomici: Crostate ai frutti rossi e pesche dolci ripiene al forno, ma anche salatini misti di pasta sfoglia, chizze ripiene, gnocco fritto e salumi poco stagionati.

Annata: 2016

Alcol: 8% vol.

Altitudine dei vigneti: livello del mare



Vini selezionati per voi...

Oltre alla vasta gamma Mano d'Oro, selezioniamo cantine che sono in linea con i nostri valori e principi, in modo da offrire ai nostri clienti i vini italiani maggiormente rappresentativi, di maggior qualità e prestigio.

Questi sono i vini selezionati per voi...

Abra Kadabra Vino rosè spumante 75 cl - Regione: Emilia - Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero

Première Cuvée Spumante 75 cl, Metodo Classico - Regione: Emilia - Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero

Dosage Zéro Spumante 75 cl, Metodo Classico - Regione: Emilia - Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero

Malvasia Vino bianco frizzante 75 cl - Regione: Emilia - Vitigno: Malvasia di Candia Aromatica

Malvasia Vino bianco spumante 75 cl - Regione: Emilia - Vitigno: Malvasia di Candia Aromatica

Ortugo Vino bianco frizzante 75 cl - Regione: Emilia - Vitigno: Ortugo

Gutturnio Vino rosso frizzante 75 cl - Regione: Emilia - Vitigno: Barbera, Bonarda

Luna Bianco Extra Dry Spumante 75 cl - Regione: Emilia - Vitigno: Ortugo, Chardonnay

Boujardò Rosso Dry Spumante 75 cl - Regione: Emilia - Vitigno: Barbera

Bonarda Vino rosso frizzante 75 cl - Regione: Emilia - Vitigno: Bonarda

Syrah Vino rosso fermo 75 cl - Regione: Veneto - Vitigno: Syrah

Merlot Vino rosso fermo 75 cl - Regione: Veneto - Vitigno: Merlot

Cabernet Sauvignon Vino rosso fermo 75 cl - Regione: Veneto - Vitigno: Cabernet Sauvignon

Vespaiolo Vino bianco fermo 75 cl - Regione: Veneto - Vitigno: Vespaiolo

Chardonnay Vino bianco fermo 75 cl - Regione: Veneto - Vitigno: Chardonnay

Pinot Grigio Vino bianco fermo 75 cl - Regione: Veneto - Vitigno: Pinot Grigio

Land Vino bianco fermo 75 cl - Regione: Veneto - Vitigno: Traminer, Pinot Bianco

Prosecco Extra Dry 75 cl - Regione: Veneto - Vitigno: Glera

Prosecco Brut 75 cl - Regione: Veneto - Vitigno: Glera

Torcolato "Passito" 375 ml - Regione: Veneto - Vitigno: Vespaiolo

Franciacorta Brut 75 cl, Metodo Classico - Regione: Lombardia - Vitigno: Chardonnay 80%; Pinot Nero 20%

Franciacorta Saten 75 cl, Metodo Classico - Regione: Lombardia - Vitigno: Chardonnay 100%

Franciacorta Rosè 75 cl, Metodo Classico - Regione: Lombardia - Vitigno: Pinot Nero 100%

Vini selezionati per voi...

Franciacorta Brut BIO 75 cl, Metodo Classico - Regione: Lombardia - Vitigno: Chardonnay 80%; Pinot Nero 20%

Franciacorta Saten BIO 75 cl, Metodo Classico - Regione: Lombardia - Vitigno: Chardonnay 100%

Franciacorta Rosè BIO 75 cl, Metodo Classico - Regione: Lombardia - Vitigno: Chardonnay 30%; Pinot Nero 70%

Isolanuda Etna Vino bianco fermo 75 cl - Regione: Sicilia - Vitigno: Carricante, Catarratto

Nausica Etna Vino bianco fermo 75 cl - Regione: Sicilia - Vitigno: Carricante, Catarratto

Zàhara Etna Vino rosè fermo 75 cl - Regione: Sicilia - Vitigno: Nerello Mascalese

Sciarakè Etna Vino rosso fermo 75 cl - Regione: Sicilia - Vitigno: Nerello Mascalese

Aspide Etna Vino rosso fermo 75 cl - Regione: Sicilia - Vitigno: Nerello Mascalese

Aithòs Etna Vino rosso fermo 75 cl - Regione: Sicilia - Vitigno: Nerello Mascalese

Saxanigra Bianco Spumante 75 cl Brut, Sicily - Regione: Sicilia - Vitigno: Nerello Mascalese

Saxanigra Rosè Spumante 75 cl Brut, Metodo Classico - Regione: Sicilia - Vitigno: Nerello Mascalese

Anuar 500 ml "Passito" - Regione: Sicilia - Vitigno: Nerello Mascalese

Falanghina Ison Frizzante Vino bianco frizzante 75 cl - Regione: Campania - Vitigno: Falanghina

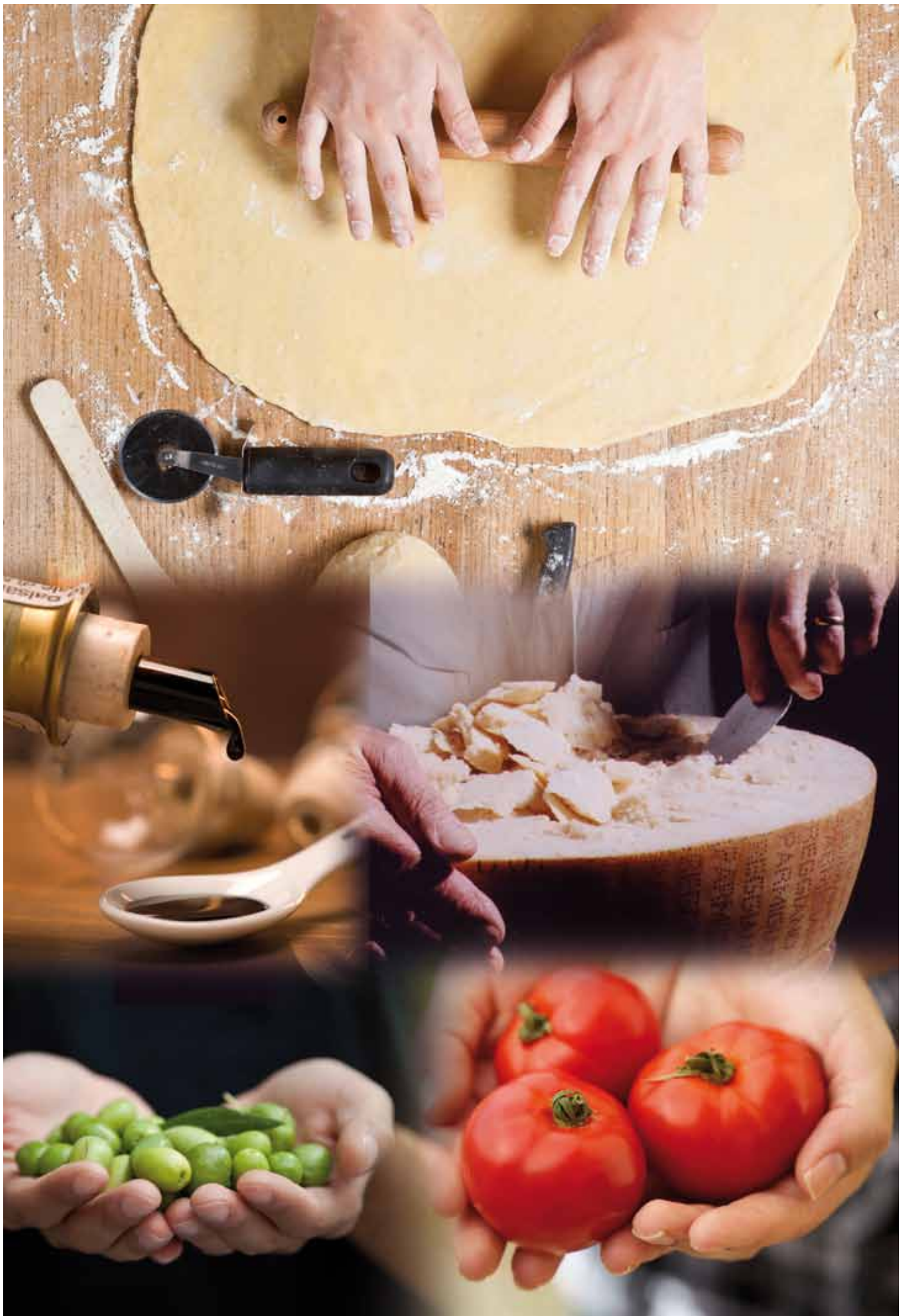
Falanghina del Beneventano Vino bianco fermo 75 cl - Regione: Campania - Vitigno: Falanghina, Coda di Volpe

Gragnano della panisola Sorrentina Vino rosso frizzante 75 cl - Regione: Campania - Vitigno: Piediroso

Lacryma Christi Vino rosso fermo 75 cl - Regione: Campania - Vitigno: Aglianico, Piediroso

Lacryma Christi Vino bianco fermo 75 cl - Regione: Campania - Vitigno: Falanghina, Coda di Volpe

Greco di Tufo Vino bianco fermo 75 cl - Regione: Campania - Vitigno: Greco






® *Mano d'Oro*
Tradizione e Unicità

www.manodoro.it
info@manodoro.it