

ENOTECA ITALIA

Handverlesene italienische Weine

Kleine Erzeuger – Große Terroirs

Sizilien · Lombardie · Venetien

Weinpräsentation · Südtirol & Österreich · Juli 2026



Unsere Philosophie

Ein großer Wein braucht keinen großen Namen.

Enoteca Italia existiert, weil die interessantesten italienischen Weine oft aus Kellereien stammen, die fast niemand kennt: kleine Familienbetriebe, die ihre eigenen Trauben anbauen, selbst vinifizieren und keine Marketingabteilung brauchen, um zu überzeugen.

Wir wählen unsere Weingüter persönlich aus: Besuche vor Ort, Verkostungen direkt im Keller, lange Gespräche über Boden und Handwerk. Wer in unser Portfolio aufgenommen wird, wird nicht nach Bekanntheit ausgewählt, sondern nach dem, was in der Flasche ist.

Qualität ohne Markenaufschlag.



Venetien

Weinberge rund um den Gardasee



Fratelli Vincenzi

Colà (VR) – Südlich des Gardasees



Familiengeführtes Weingut in Colà di Lazise (VR), im Herzen des veronesischen Gardaseegebiets. Traditionelle Vinifikation autochthoner Rebsorten wie Corvina und Marzemino, ergänzt durch Schaumweine. Eine Philosophie, die auf das veronesische Terroir, handwerkliche Qualität und den direkten Bezug zur Region ausgerichtet ist.

Das Weingut bietet eine große Auswahl, doch wir haben uns entschieden, mit zwei Weinen zu beginnen: Fernanda, Cortese Veneto IGT, ein frischer und fruchtiger Weißwein; Orfeo, Cabernet Veneto IGP, ein 12 Monate im Barrique gereifter Rotwein.



Orfeo – Cabernet del Veneto - Barrique IGP

Intensiv • rund • würzig



3,9 auf VIVINO (1089 Bewertungen)

Rebsorte: 100% Cabernet

Herkunft: Colà di Lazise (VR), Gardasee

Ausbau: mind. 12 Monate im Eichenbarrique

Alkohol: 14,00% vol.

Verkostungsnotiz: intensives Rubinrot, dunkle Waldbeeren, Lakritz, Kaffeenoten, erdiges und anhaltendes Finale

Speiseempfehlungen: rotes Fleisch, Wild, Wurstwaren, Pasta mit kräftigen Saucen

Serviertemperatur: 16–18°C

Orfeo ist kein Cabernet der leisen Töne. Kräftig, erdig, mit der Geduld des Barriqueausbaus gereift, ein Wein mit Statur. Sattes Rubinrot im Glas kündigt bereits die Fülle an, die folgt.

Dunkle Frucht, würzig-kräftiger Charakter, langer Nachhall. Ein Begleiter mit Präsenz.

Zusätzliche Informationen: Es wird empfohlen, die Flasche etwa zwei Stunden vor dem Ausschenken zu öffnen. **Enthält Sulfite.**

Fernanda – Veneto Cortese IGT

Frisch • strahlend • elegant



4,1 auf **VIVINO** (365 Bewertungen)

Rebsorte: 100% Cortese

Herkunft: Colà di Lazise (VR), Gardasee

Alkohol: 12,00% vol.

Verkostungsnotiz: strahlendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen; grüner Apfel, Birne, Zitrusfrüchte, weiße Blüten, leichte Mineralität; frisch, lebendig, gute Säure, trockenes Finale mit Mandelnote

Speiseempfehlungen: Fisch (aus dem Ofen/vom Grill), Krustentiere, Meeresfrüchte, leichte Vorspeisen, Pasta mit delikaten Saucen, Aperitif

Serviertemperatur: 9–11°C

Fernanda ist ein Cortese der leisen Töne. Grünlich schimmernd, mit der Frische eines Frühlingmorgens am Gardasee.

Kein Wein, der auf den ersten Eindruck setzt — seine Stärke liegt in der stillen Präzision, die sich erst mit jedem Schluck erschließt. Zurückhaltend, aber im Gedächtnis bleibend: ein Wein, der durch das überzeugt, was er weglässt.

Zusätzliche Informationen: Enthält Sulfite.



Lombardei

Franciacorta — die klassische Methode Italiens

De' Federici

DE' FEDERICI
FRANCIACORTA

Franciacorta (BS) — Franciacorta DOCG

Junges und fokussiertes Weingut. Die Weine sind ein Zeugnis italienischer Exzellenz in der Erzeugung hochwertiger Schaumweine und schenken ein Erlebnis, das die Leidenschaft von De' Federici für die Region und die Sorgfalt in der Weinbereitung tief widerspiegelt.

Das Ergebnis ist ein Portfolio aus Brut, Satèn und Rosé mit dem feinen und ausgewogenen Stil, für den Franciacorta bekannt ist.

HINWEISE ZUR VINIFIKATION – Weißkelterung aus ganzen Trauben mittels schonender pneumatischer Pressung. Nach statischer Klärung des Mostes bei niedrigen Temperaturen erfolgt die Gärung mit ausgewählten Hefen in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Anschließend wird der Wein abgestochen und auf etwa 10°C heruntergekühlt, um den biologischen Säureabbau zu verhindern. Nach Zugabe der liqueur de tirage wird der Wein auf die Flasche gefüllt, mit Kronkorken verschlossen und liegend zur zweiten Gärung gelagert.



Erziehung: Guyot, 90–100 cm über dem Boden

Pflanzabstand: 2,5 × 0,85 m

Pflanzdichte: 4.500–5.000 Pflanzen/ha

Durchschnittlicher Ertrag: Zirka 10.000 kg/ha

Traubenselektion: Im Weinberg mit manueller Lese in Kisten von maximal 18 kg

DE' FEDERICI – FRANCIACORTA DOCG BRUT

Elegant • zitrusbetont • frisch



Rebsorten: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Alkohol: 12,5% vol.

Restzucker: 7 g/l

Serviertemperatur: 6-8°C.

Flaschenreife: Mindestens 24 Monate

Herkunft: Franciacorta

Speiseempfehlungen: Roher Fisch, weißes Fleisch,
delikate Risottos.

VERKOSTUNGSNOTIZ – *De' Federici Franciacorta Brut* zeigt sich elegant und raffiniert: strohgelb, brillant im Glas, mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase ein aromatisches Bouquet aus frischer Frucht, grünem Apfel und Zitrusnoten.

Am Gaumen verschmelzen die ausgewogene Säure und die lebendige Zitrusfrische harmonisch mit mineralischen Nuancen — das verleiht dem Wein angenehme Fülle und Struktur.

Zusätzliche Informationen: Enthält Sulfite, 100 ml = 320 kJ / 76 kcal.

DE' FEDERICI – SATÈN MILLESIMATO

Seidig • cremig • umhüllend



Rebsorten: Chardonnay

Alkohol: 13,00% vol.

Restzucker: 9 g/l

Serviertemperatur: 6–8°C.

Flaschenreife: Mindestens 36 Monate

Herkunft: Franciacorta

Speiseempfehlungen: Aperitifs und Vorspeisen, Fisch,
Weichkäse

VERKOSTUNGSNOTIZ – *De' Federici Franciacorta*

Satèn Millesimato besticht durch eine seidige, anhaltende Perlage. Das Bouquet ist komplex und fein, mit floralen Noten von Weißdorn und Aromen von weißfleischigem Steinobst, begleitet von Hefe- und Brotkrustenanklängen.

Die für den "Satèn"-Stil typische, ausgewogene Cremigkeit trifft auf harmonische Säure — ein langes, würziges Finale rundet den Wein ab.

Zusätzliche Informationen: Enthält Sulfite, 100 ml = 324 kJ / 77 kcal.

DE' FEDERICI – ROSÉ MILLESIMATO

Fruchtig • würzig • vielseitig



Rebsorten: Chardonnay und Pinot Nero

Alkohol: 13,00% vol.

Restzucker: 8 g/l

Serviertemperatur: 6-8°C.

Flaschenreife: Mindestens 36 Monate

Herkunft: Franciacorta

Speiseempfehlungen: Fisch-Tatar, Krustentiere, rosa
Fleisch

VERKOSTUNGSNOTIZ – *De' Federici Franciacorta Rosé Millesimato* besticht mit ausgeprägten Aromen von Kirsche, Pflaume und getrockneten Waldbeeren.

Ergänzt wird das Bouquet durch einen Hauch Backgewürz und Sequoia-Rinde, mit einem zart-frischen Zitrus-Abgang.

Die ausgewogene Säure und die zitrusbetonte Struktur im Finish machen diesen Wein zu einem vielseitigen Speisenbegleiter — von Pasta- und Risottogerichten bis zu Fleischhauptgängen.

Zusätzliche Informationen: Enthält Sulfite, 100 ml = 329 kJ / 79 kcal.

Ciàpél

Franciacorta (BS) — Franciacorta DOCG

Das familiengeführte Weingut Ciàpél wurde 1921 im Ort Parmezzana Calzana in der Provinz Brescia gegründet. Auf den 7 Hektar werden jährlich 35.000 Flaschen erzeugt, nach einem agronomischen Modell des integrierten Weinbaus.

CIÀPÉL – FRANCIACORTA BRUT

Frisch • elegant • salzig



Rebsorten: 60% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 20% Pinot Bianco

Herkunft: Franciacorta, Parmezzana Calzana

Ausbau: Mindestens 18 Monate in der Flasche

Analytische Werte: Alkohol 12,5% vol, Gesamtsäure 6.1g/L, Restzucker 5,9 g/L

Verkostungsnotiz: In der Nase nach Zitrusfrüchten, Golden Delicious, hellem Tabak, Vanillenuancen. Am Gaumen frisch, saftig-salzig, weich und reichhaltig, mit anhaltendem Abgang

Speiseempfehlungen: Ideal für Aperitifs, frittierten Fisch oder leichte Gerichte.

Empfohlene Serviertemperatur: 8–10°C.

Frischer, lebendiger Franciacorta mit eleganter Perlage. Noten von grünem Apfel, Zitruschale und einem Hauch Hefe. Präzise Säure, langes Finale.

Zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine Perlage mit schöner Bollicine-Krone.

Sizilien

Marsala — das mediterrane Herz Westsiziliens



Parallelo Wines

Marsala (TP) — Westsizilien



Marsala, Sizilien — 37°48' Nord, dieselbe Breite wie Melbourne. Darauf gründet das Projekt von Benedetto Maggio und Ivana Hrvatin: kleine Produktionen von Küstenweinbergen zwischen Marsala und Mazara del Vallo, drei Weine — Grillo, Chardonnay, Nero d'Avola — mit dem Charakter des Mittelmeers und einem Blick auf zwei Kontinente.

LA TRILOGIA DELLA VITA – Erscheinung 2025

Eine limitierte Serie handwerklicher sizilianischer Weine, inspiriert von Familie, Verbundenheit und dem Kreislauf des Lebens.

Ana — Grillo DOC Sicilia

Vita — Chardonnay Terre Siciliane IGP

Diana — Nero D'Avola DOC Sicilia



ANA – GRILLO DOC SICILIA

Zitrus • salzig • mineralisch



Jahrgang: 2025

Rebsorte: 100% Grillo DOC Sicilia

Herkunft: Südwestsizilien, Marsala

Limitierte Produktion: 1260 Flaschen

Ausbau: Mindestens drei Monate im Tank gereift, mit weiteren zwei Monaten in der Flasche vor dem Verkauf.

Analytische Werte: Alkohol 12,5% vol, Gesamtsäure 6,1g/L, pH 3,21

Verkostungsnotiz: Salzig, blumig, mit Zitruschale und wilden Kräutern.

Speiseempfehlungen: Mediterranes Gemüse, Weichkäse und Meeresgerichte mit Zitrusnote.

Empfohlene Serviertemperatur: 8–10°C.

Ana ist ein Grillo, der die Seele der sizilianischen Küste einfängt: brillant, ausdrucksstark und von stiller Faszination.

Er trägt das Wesen der Frau in sich, für die er geschaffen wurde: lebendig und zugleich gefasst, strahlend und doch geerdet, elegant und nachhaltig im Eindruck. *Ana* ist ein Wein, der sich nicht ankündigen muss.

Zusätzliche Informationen: Enthält Sulfite, 100 ml = 294 kJ / 71 kcal.

VITA – CHARDONNAY TERRE SICILIANE IGP



frisch • fruchtig • elegant

Jahrgang: 2025

Rebsorte: 100% Chardonnay Terre Siciliane IGP

Herkunft: Südwestsizilien, Marsala

Limitierte Produktion: 630 Flaschen

Ausbau: Mindestens drei Monate im Tank gereift, mit weiteren zwei Monaten in der Flasche vor dem Verkauf.

Analytische Werte: Alkohol 12,5% vol, Gesamtsäure 5.6g/L, pH 3.25

Verkostungsnotiz: Weißfleischige Früchte, wilde weiße Blüten und mediterrane Kräuter.

Speiseempfehlungen: Weißes Fleisch, delikate und cremige Käse sowie Pasta mit Butter oder Kräutern.

Empfohlene Serviertemperatur: 10–12°C.

Vita ist ein Chardonnay, der den natürlichen Rhythmus und die Reinheit Siziliens widerspiegelt.

Eine Hommage an die Frau, die Wärme, Fürsorge und das Herz der Familie verkörpert — dieser Chardonnay spiegelt ihre Präsenz: strahlend, umhüllend und voller Sanftheit.

Vita ist ein Wein, der die einfachen Momente feiert und sie in kostbare Erinnerungen verwandelt — erleuchtet von der Wärme der Liebe.

Zusätzliche Informationen: Enthält Sulfite, 100 ml = 294 kJ / 71 kcal.

DIANA – NERO D'AVOLA SICILIA DOC

frisch • fruchtig • elegant



Jahrgang: 2025

Rebsorte: 100% Nero D'Avola DOC Sicilia

Herkunft: Südwestsizilien, Marsala

Limitierte Produktion: 1260 Flaschen

Ausbau: In französischen Eichenfässern mindestens sechs Monate gereift, bevor er in den Verkauf kommt.

Analytische Werte: Alkohol 13% vol, Gesamtsäure 5,3g/L, pH 3,5

Verkostungsnotiz: Rote Früchte, schwarze Kirsche und wilde Waldbeeren.

Speiseempfehlungen: Rotes Fleisch und Wurstwaren, gereifte Käse und reichhaltige, langsam gegarte Gerichte.

Empfohlene Serviertemperatur: 16–18°C.

Diana ist ein Nero d'Avola, verwurzelt in der roten Erde von Marsala, Sizilien. Er verkörpert die stille Kraft und die beständige Wärme der Frau, der er gewidmet ist.

Diana ist ein Wein von Präsenz — sanft, verlässlich und voller Tiefe.

Er hat es nicht eilig, sich zu offenbaren: Er öffnet sich langsam und weckt ein tiefes Gefühl von Geborgenheit, das an den Geist des Zuhauses erinnert.

Zusätzliche Informationen: **Enthält Sulfite**, 100 ml = 306 kJ / 74 kcal.

Danke

Enoteca Italia

Italien · Europa · Brasilien
Kleine Erzeuger. Große Terroirs.

Ansprechpartner Südtirol / Österreich

Alex Brunner

+39 346 493 3067

Ansprechpartner Italien

Nitai Viola

+39 347 8165 695

Export Viola

P. IVA.: IT03322650213

E-Mail:

info@enoteca-italia.com



www.enoteca-italia.com