

YR Vins Distribution

Premier semestre 2023

Catalogue des vins italiens



- Yves Ramon -

Importateur de vins italiens pour toute la France

- **Les vins sont par carton de 6 bouteilles de 0,75 l sauf indications contraires**
- **N'hésitez pas à me demander des conseils pour les accords mets/vins**
- **Les prix sont hors transport, départ Toulouse (depuis l'entrepôt route d'Espagne), voir tarifs joints**

Téléphone : +33 6 14 58 74 67

Mail : y.ramon@yr-vins-distribution.fr

Sommaire

Piémont : page 3

Barolo, Barbaresco, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Nebbiolo d'Alba, Langhe Nebbiolo, Dogliani, Rosato, Cortese, Arneis, Chardonnay, Moscato d'Asti, Passito

Emilie Romagne : page 12

Lambrusco sec

Toscane : page 13

Sangiovese, Vermentino

Vénétie : page 14

Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Bardolino Chiaretto
Prosecco, Prosecco rosato, Prosecco Valdobbiadene,



Cascina Tiole - Piémont

Barolo Docg

Cépage : Nebbiolo

Vinification/élevage : 4 ans dont 3,5 en fût de chêne

Rouge puissant, ample en bouche, un vin de garde

Pour une viande rouge, du gibier

Ouvrir 3 heures avant ou carafier

Température de service : 16 à 17°

Millésime :

2017 - 2018



Cascina Tiole - Piemont

Barolo Perno vigna Santo Stefano

Cépage : Nebbiolo

Vinification/élevage : 4 ans dont 3,5 en fût de chêne

Rouge puissant mais velouté, ample en bouche avec une grande élégance. Un vin de garde

Pour une viande ou bien des pâtes aux truffes

Ouvrir 3 heures avant ou carafier

Température de service : 16 à 17°

Millésime :

2015 - 2017 - 2018



Podere Ruggeri - Piémont

Barolo Bussia vigna Corsini Docg

Cépage : Nebbiolo

Vinification/élevage : 4 ans dont 3,5 en fût de chêne

Rouge puissant, ample en bouche, un vin de garde

Pour une viande rouge, du gibier

Ouvrir 3 heures avant ou carafer

Température de service : 16 à 17°

Millésime :

2018



Podere Ruggeri - Piémont

Barolo Bricco San Pietro Docg

Cépage : Nebbiolo

Vinification/élevage : 4 ans dont 3,5 en fût de chêne

Rouge puissant mais velouté, ample en bouche avec une grande élégance. Un vin de garde

Pour une viande ou bien des pâtes aux truffes

Ouvrir 3 heures avant ou carafer

Température de service : 16 à 17°

Millésime :

2018



Podere Gallo - Piémont

Barbera d'Alba Doc

Cépage : Barbera
Vinification/élevage : en cuve inox et 12 mois en fût sur une partie Rouge sur le fruit, de la fraîcheur. Lorsque l'année le nécessite l'élevage en fût arrondi les tannins et donne de la souplesse en bouche. Le 2019 n'est pas boisé
Un vin pour accompagner les pizzas, les lasagnes, ou bien la fameuse « parmigiana ».
Ouvrir 1 heure avant
Température de service : 16 à 17°

Millésime :

2019



Podere Gallo - Piémont

Nebbiolo d'Alba Doc

Cépage : Nebbiolo
Vinification/élevage : 18 mois en fût Vin rouge, élaboré à partir d'une vigne de la zone Pian Romualdo, avec un sol argilo-calcaire. Vin de garde, relativement puissant sur sa jeunesse. Ce vigneron aime les macérations longues. Il faut l'aérer pour mieux l'apprécier.
Ouvrir 1 heure avant ou carafer
Température de service : 16 à 17°

Millésime :

2019



Azienda Bussi - Piémont

Barbaresco Docg

Cépage : Nebbiolo

Vinification/élevage : élevage total de 30 mois dont au minimum 18 mois en barrique (ajusté selon les années). Robe rouge limpide avec des reflets ambrés. Nez intense de fruits murs, poivre et cannelle, ample en bouche, relativement puissant avec une longue finale.

Vin de garde, pour les viandes, gibier, et plats relevés.

Une belle expression du Nebbiolo.

Ouvrir 2 heures avant ou carafer
Température de service : 16 à 17°

Millésime :

2017



Azienda Ruris - Piémont

Barbera d'Asti Docg

Cépage : Barbera

Vinification/élevage : en cuve inox

Rouge fruité, rond, facile à boire

Un vin pour accompagner tout un repas, mais aussi un apéritif avec une assiette de charcuterie. Un vin de copain

Température de service : 16 à 17°

Millésime :

2022 (disponible mai 2023)



Azienda Ruris - Piémont

Passito Bianco (Bouteille 0,50 l)

Ampico

Cépage : Muscat d'Alexandrie

Vinification/élevage : Vendanges à maturité, puis passerillage des grappes.

C'est la plus vieille technique pour obtenir du vin doux. Le sucre est issu de la concentration naturelle du raisin séché. Cela donne un vin concentré, doux, la production est faible. Notes de miel, d'abricots confits.

C'est un vin de dessert, bel accord avec le chocolat.

Ne se produit pas chaque année.

Température de service : 16 à 17°



Azienda Ruris - Piémont

Cortese Piemonte Doc

Cépage : Cortese

Vinification/élevage : en cuve inox

Blanc sec, léger, fruité, facile à boire.

Pour un apéritif, mais aussi pour accompagner une salade d'été, un plat de pâtes aux palourdes, un poisson grillé.

Température de service : 8 à 10°

Millésime :

2022



Azienda Ruris - Piémont

Arneis Monferrato Bianco Doc

Cépage : Arneis

Vinification/élevage : en cuve inox

Blanc sec, puissant et rond

Pour un poisson ou une viande blanche en sauce, des St Jacques sur une fondue de poireaux, une escalope de veau aux morilles, un risotto aux asperges, des pâtes à la carbonara.

Température de service : 10 à 12°

Millésime :

2021/2022



Azienda Ruris - Piémont

Chardonnay Piemonte Doc

Cépage : Chardonnay
Vinification/élevage : en cuve inox
Un Chardonnay classique, mais sur des vignes d'altitude. Cela lui donne de la fraîcheur sur l'attaque, avec de la rondeur en bouche
Température de service : 8 à 10°

Millésime :

2021/2022



Azienda Ruris - Piémont

Moscato d'Asti Docg

Cépage : Muscat d'Alexandrie
Vinification/élevage : cuve méthode Charmat sous pression de 2 bars
Vin blanc effervescent avec peu d'alcool (5,5 degrés). Idéal pour les desserts mais aussi en apéritif pour ceux qui aiment les notes sucrées.
Température de service : 10 à 12°

Millésime :

2022



Cascina Costabella - Piémont

Langhe Nebbiolo Doc

Cépage : Nebbiolo
Vinification/élevage : en cuve inox et
12 mois en fût
Rouge relativement puissant mais aux
tannins bien maîtrisés
Température de service : 16 à 18°

Millésime :

2017



Cascina Costabella - Piémont

Dogliani Valdiba Docg vigna Dorù

Cépage : Dolcetto
Vinification/élevage : 14 mois dont
12 mois en fût
Vin rouge, élaboré à partir d'une
parcelle ancienne. Production
limitée à 1000 bouteilles par an,
parfois moins. Un fruité relativement
puissant en bouche
Ouvrir 1 heure avant
Température de service : 16 à 18°

Millésime :

2019



Settecani - Emilie Romagne

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop Secco

Cépage : Garsparossa de la commune de Castelvetro

Rouge effervescent, robe rubis intense, avec des reflets violets, nez fruité très marqué, agréable en bouche

Pour un plat de pâtes ou une pizza
Lambrusco haut de gamme, plusieurs fois médaillé.

Alcool : 10.5°

Température de service : 10 à 12°

Millésime :

Non millésimé



Pitigliano - Toscane

Toscana IGT - Vermentino

Cépage : Vermentino

Vinification/élevage : cuve inox à température contrôlée

Robe jaune paille, reflets verts, nez élégant.

L'attaque est fruité mais sans une forte vivacité. Belle fraîcheur en bouche avec de la rondeur. Finale agréable

Pour un apéritif, un poisson grillé, une viande blanche, des pâtes aux légumes ou aux fruits de mer, fromage

A boire dans sa jeunesse

Température de service : 10 °

Millésime :

2020



Pitigliano - Toscane

Toscana IGT - Sangiovese

Cépage : Sangiovese 90% + Ciliegiolo

Elevage : Cuve inox à température contrôlé pendant 4 mois, puis 2 mois en bouteille.

Belle robe rouge sombre, nez discret, attaque sur le fruit avec des notes de fruits rouges et noirs que l'on retrouve en bouche, petites notes d'amandes et de cerises. Tannins souples.

Le 2ième cépage tire son nom de « Cerise » et arrondi le Sangiovese.

Un vin facile à boire pour tout un repas, une pizza, des pâtes à la tomate

A boire dans sa jeunesse

Température de service : 16 à 18 °

Millésime :

2021



Campagnola - Vénétie

Valpolicella Doc Classico

Cépage : Corvina, Rondinella, Corvinone
Vinification/élevage : En cuve inox thermorégulée, puis 4 à 6 mois en fût
Rouge fruité avec des notes de cerises, prunes, souple en bouche
Pour un plat de viande rôtie, des pâtes, fromages de saison.
Température de service : 16 à 17 °

Millésime :

2021



Campagnola - Vénétie

Valpolicella Ripasso Doc classico superiore

Cépage : Corvina, Rondinella
Vinification/élevage : Technique traditionnelle du Ripasso par une dernière fermentation sur de la lie d'Amarone en février, 1 an de fût
Robe rouge intense, saveurs fruitées, rond en bouche
Pour accompagner un risotto aux cèpes, une viande rouge, du gibier et des fromages affinés.
Température de service : 17 à 18 °

Millésime :

2020

Campagnola - Vénétie



Amarone della Valpolicella Docg classico

Cépage : Corvinone, Corvina,
Rondinella

Vinification/élevage : vin passerillé
pendant 3 mois, élevage 24 mois en fût
Rouge relativement puissant, notes de
cerises et de vanille, de fruits bien
mûrs, ample en bouche avec des
tannins très souples et une sucrosité
issue du passerillage

Un vin pour la viande rouge, les plats
aux saveurs intenses, un vin de
gourmandise

Peut se boire, garde de 10 ans
Température de service : 17-18 °

Millésime :

2018



Campagnola - Vénétie

Bardolino Chiaretto Doc

Cépage : Corvina, Rondinella,
Molinara

Vinification/élevage : fermentation à
température contrôlée

Robe rose clair, nez fruité sur des
notes de cerises et fruits rouges,
saveurs sèche et sur la vivacité du
fruit.

Pour un apéritif, un plat de pâtes,
une pizza ou une viande blanche
Température de service : 8 à 10°

Millésime :

2021



Bonadea - Vénétie

Prosecco Doc Treviso

Cépage : Glera

Vinification/élevage : méthode Martinotti
Charmat (autoclave)

Pression 5,5 bars

Alcool 11°

Blanc effervescent, robe jaune dorée,
notes de pommes, de fleurs d'acacia

Pour un apéritif, ou un cocktail (Spritz)

Température de service 8°

Millésime :



Bonadea - Vénétie

Prosecco rosé Doc

Cépage : Glera

Vinification/élevage : méthode Martinotti
Charmat (autoclave)

Pression 5,5 bars

Alcool 11°

Rosé effervescent

Pour un apéritif

Température de service 8°

Millésime :



Bonadea - Vénétie

Prosecco Valdobbiadene Docg

Cépage : Glera

Vinification/élevage : méthode Martinotti
Charmat (autoclave)

Pression 5,5 bars

Alcool 11,5°

Blanc effervescent élaboré dans le cœur historique de cette appellation, la zone de Valdobbiadene

Robe jaune dorée, notes intenses de pommes, de fleurs d'acacia et de glycine rose. Belle fraîcheur en bouche

Un Prosecco élégant, pour un apéritif, ou des fruits de mer

Température de service 8°

Millésime :



Bonadea - Vénétie

Pinot Grigio Doc

Cépage : Pinot Grigio

Vinification/élevage : fermentation à température contrôlée

Robe jaune paille, reflets verts. Vin blanc sec bien équilibré, fruité.

Notes de pêche, fruits exotiques

Pour accompagner un plat de poisson ou de pâtes aux poissons

Température de service 10 à 12°

Millésime :

Ventes promotionnelles ponctuelles

En raison des changements de millésime, je propose régulièrement des prix promotionnels pour liquider les fins de série.

N'hésitez pas à m'interroger.



YR Vins Distribution

7 imp. Jean Baptiste Clément
31 120 Portet sur Garonne
France

Tel : +33 6 14 58 74 67

Mail : y.ramon@yr-vins-distribution.fr