



Vinoteca

DALLA TERRA AL CALICE



**“Una buona ragione
per ogni regione”**

**Scopri i migliori
vini del tuo punto
vendita!**



**“Il vino giusto
per ogni occasione”**



**Vini italiani
selezionati per
REGIONE**



**Migliori
abbinamenti
cibo-vino**





La nostra vinoteca ti dà il benvenuto!

PIACEVOLI SAPORI QUOTIDIANI

Benvenuto nella nostra selezione esclusiva di vini, pensata per accompagnarti alla scoperta delle migliori etichette del panorama enologico italiano. Scopri il vasto assortimento di vini italiani proposti all'interno della Vinoteca ALDI, un viaggio nel panorama vitivinicolo per conoscere origini, sentori e profumi dei vini più pregiati. Dai rossi intensi e corposi ai bianchi freschi e fruttati, fino agli spumanti e ai rosati più raffinati, troverai una varietà di proposte adatte a ogni palato e occasione. La nostra collezione ti offre qualità, tradizione e gusto, selezionata con cura per garantirti un'esperienza unica ad ogni sorso.



Legenda



Vitigno



Caratteristiche del vino



Gradazione



Abbinamenti consigliati





Neil Hadley MW: la firma di qualità per i vini ALDI

L'esperienza di un Master of Wine al servizio di ALDI per valutare i migliori vini e garantire la massima qualità.

[VISITA IL SITO](#)



Neil Hadley

MASTER OF WINE (MW) DAL 1993, ALL'ETÀ DI SOLI 26 ANNI. NEIL HADLEY È STATO IL PIÙ GIOVANE MEMBRO A CONSEGUIRE QUESTO PRESTIGIOSO TITOLO NELLA STORIA DELL'ISTITUTO DEI MASTER OF WINE (IMW).

La sua carriera nel settore vinicolo è iniziata nel 1984 nel Regno Unito con Lay & Wheeler. Nel 1987, ha lavorato nei vigneti australiani per un anno, per poi tornare nel Regno Unito come educatore presso la School of Wine di Grants of St James's. Nel 1993, si è trasferito definitivamente in Australia, ricoprendo ruoli di rilievo come Marketing Manager per Rosemount Estate e Brand Director per Penfolds. Successivamente, ha lavorato per Villa Maria Estate in Nuova Zelanda. Nel 2007, è tornato in Australia come General Manager Export per Taylors Wines, posizione che ha mantenuto per 16 anni.

Nel maggio 2023, si è trasferito a Salisburgo, in Austria, per assumere un ruolo senior nel team di approvvigionamento globale di vini di Aldi, collaborando con i team nazionali per definire i profili dei vini e garantire standard di qualità elevati.

Collaborazione con ALDI

Neil Hadley porta la sua esperienza unica nel team di approvvigionamento globale di vini di ALDI, collaborando con i team locali per garantire l'eccellenza qualitativa. I vini dell'assortimento ALDI sono stati da lui valutati con un punteggio da 1 a 100 per assicurare qualità e soddisfazione.



I bollini presentati hanno uno scopo meramente rappresentativo, in quanto la valutazione va da 1 a 100



BRINDA AL RISPARMIO!

Rosso, bianco, frizzante o rosè?

Nel nostro reparto Vinoteca trovi il vino giusto per ogni occasione.

[➤ SCOPRI LE OFFERTE](#)



LA VINOTECA ALDI: I MIGLIORI VINI ITALIANI

L'Italia è famosa in tutto il mondo per la produzione di vini italiani d'eccellenza, le diverse caratteristiche geografiche e climatiche di ogni regione consentono di produrre vari tipi di vino. Per questo motivo abbiamo deciso di trasportarti in un viaggio alla scoperta di sapori autentici fra le regioni del nostro Paese: un vasto assortimento di prodotti suddiviso in vini rossi, vini bianchi, vini rosè e vini bollicine.



Vini Rossi

Vini rossi dal gusto pieno, armonici, morbidi e di buon corpo per ogni palato

[LEGGI ORA](#)



Vini Bianchi

Vini giovani, freschi e fruttati al palato provenienti da uve a bacca bianca

[LEGGI ORA](#)



Vini Rosè

Da una estrazione parziale delle sostanze coloranti delle bucce di bacca nera

[LEGGI ORA](#)



Bollicine

Brut, Extra Dry, Dry: bollicine dal tono fresco, intenso ed equilibrato per ogni occasione

[LEGGI ORA](#)



Vini Rossi



I MIGLIORI VINI ROSSI ITALIANI SELEZIONATI REGIONE PER REGIONE

Vini rossi italiani... quando parliamo di vino rosso non possiamo che raccontare una grande tradizione culturale rappresentata dall'Italia che, non a caso, è uno dei principali produttori di vini in Europa assieme alla Francia.

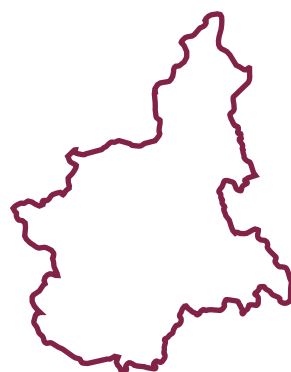
Lasciatevi trasportare in un viaggio enologico fatto di sapori autentici, un viaggio che racchiude i grandi sapori dei vini rossi che vengono prodotti dalle regioni del nostro Paese.

Dalla Terra al Calice

Ma perché i vini rossi italiani sono così rinomati e conosciuti in tutto il mondo? Considerate le differenze climatiche e territoriali di ogni regione e capirete perché ogni bottiglia è in grado di offrire sapori alle volte anche contrastanti tra loro, ma sempre in grado di stupire con un risultato unico. Scoprite con noi alcuni dei vini che meglio sanno descrivere e raccontare la grande ricchezza che ogni regione del nostro Bel Paese sa offrire.



PIEMONTE



CARATTERISTICHE DEI ROSSI PIEMONTESI

Il Piemonte è una delle regioni d'Italia che produce più vino, di cui il 90% circa proviene da vigneti coltivati in collina. Migliaia di ettari di terra vengono lavorati ogni anno seguendo l'antica tradizione che ha permesso di creare dei vini da non perdere.



GARANZIA DELLA QUALITÀ

ALDI pone la qualità al primo posto, garantendo rigorosi controlli per tutti i suoi vini, che siano bianchi, rossi o rosé. L'azienda si impegna quotidianamente a offrire un ampio assortimento con le migliori opzioni disponibili a livello mondiale.



BARBARESCO DOCG

750 ml

Il Barbaresco è un vino rosso intenso, armonico e vellutato, con profumi di liquirizia, caffè e spezie. Affinato per 26 mesi, si distingue per la sua finezza e note evolute di cuoio, pepe e prugna matura.



Nebbiolo



Intenso, vellutato e robusto



13 % Vol



Perfetto in abbinamento alla cucina piemontese, ai funghi e a formaggi stagionati



BARBERA D'ASTI DOCG

750 ml

Vino rosso piemontese dal colore intenso, con profumi di frutti rossi, more e un tocco di vaniglia. Equilibrato, con acidità spiccata, tannini morbidi e un finale elegante.



Barbera



Asciutto e equilibrato



13,5 % Vol



Antipasti, primi piatti piemontesi, formaggi e carni rosse



VOTO

89/100

Valutato da
Neil Hadley MW

CONSIGLIATO

La valutazione di **NEIL HADLEY**

master of wine

Una deliziosa combinazione di frutti rossi e profumi, equilibrata da tannini saporiti e arrotondati, con un finale caldo e generoso.

ESAME VISIVO

Rubino medio intenso

ESAME OLFATTIVO

Frutti rossi scuri morbidi accompagnati da note floreali (violetta) e profumi delicati. Leggeri accenni terrosi e note erbacee di erbe secche

GUSTO INIZIALE

Acidità evidente dei frutti rossi, leggermente selvaggia, con una sottile nota terrosa di fondo

GUSTO FINALE

L'acidità dei frutti rossi continua a sostenere il vino, con tannini morbidi e vellutati che forniscono equilibrio

GIUDIZIO COMPLESSIVO

Frutta elegante con buona profondità e intensità. I frutti rossi e le note floreali perdurano nel finale medio lungo



BAROLO DOCG

750 ml

Il Barolo, un grande vino di struttura prodotto con uve Nebbiolo, si presenta con un colore rosso granato e riflessi aranciati. Il bouquet complesso e persistente offre note floreali e fruttate, come viola e vaniglia, unite a sfumature speziate e di goudron. Al palato è potente, equilibrato ed elegante, richiedendo almeno 18 mesi di affinamento prima di essere messo in commercio.



Nebbiolo



Floresale, fruttato e equilibrato



13,5% Vol



Carni rosse, formaggi stagionati, funghi porcini, tartufo, cioccolato fondente



IL PIATTO perfetto!

Picanha alla piastra



SCOPRI
LA RICETTA

PUGLIA



I VINI PUGLIESI

Una terra dove la condivisione è un rito, l'ospitalità è sacra e i vini sono la sua interpretazione. In questa regione venivano prodotti per lo più dei vini da taglio, che poi hanno lasciato spazio alle importanti bottiglie che conosciamo oggi.



MALVASIA NERA PUGLIA IGT

750 ml

Vino rosso rubino del Salento, morbido e rotondo, con aromi di frutti rossi, spezie e note erbacee. Prodotto con Malvasia Nera, è noto per la sua morbidezza e profumo fruttato.



Malvasia Nera di Lecce e altre uve ammesse



Speziato, morbido e fruttato



12,5 % Vol



Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati



PRIMITIVO PUGLIA IGT

750 ml

Vino rosso rubino con sentori di frutta rossa e cannella, tannini setosi e un alto tenore alcolico. Al palato, un aroma avvolgente di confettura.



Primitivo



Vivace, fruttato e tannico



13 % Vol



Carni rosse, salumi e formaggi stagionati



NEGROAMARO SALENTO IGT

750 ml

Vino rosso intenso con profumi di frutta rossa, cioccolato e liquirizia, morbido e equilibrato tra alcolicità e freschezza. Prodotto con vitigno Negroamaro.



Negroamaro



Intenso, fruttato e speziato



13,5 % Vol



Primi e secondi piatti corposi



ROSSO PUGLIA IGT

750 ml

Vino rosso intenso con profumi di prugna, more e cioccolato. Al palato, è morbido e ben equilibrato tra alcolicità e piacevolezza vellutata. Un vino importante, elegante e armonioso.



Cuvée di diversi vitigni



Vellutato e equilibrato



14 % Vol



Ottimo con salumi, piatti di carne e arrosti e formaggi saporiti



ECCEZIONALE

La valutazione di **NEIL HADLEY** *master of wine*

Un vino rosso di corposo, di grande piacevolezza, particolarmente indicato per accompagnare carni rosse e arrosti. Caldo e rotondo.



PRIMITIVO MANDURIA DOC

750 ml

ESAME VISIVO

Rubino medio intenso con un bordo leggermente granato

ESAME OLFATTIVO

Aromi ricchi e marmellatosi di prugna scura e ciliegia nera, con spezie dolci scure, qualche accenno di dattero e lievi note di carbonizzazione

GUSTO INIZIALE

Acidità evidente di ciliegia rossa con sapori di prugna e frutti scuri; frutta ricca che mostra una dolcezza evidente. Alcune spezie dolci e un calore alcolico percepibile. Tannini morbidi sullo sfondo

GUSTO FINALE

L'acidità della ciliegia rossa, la dolcezza piena della frutta e il calore dell'alcol sono i sentori più evidenti, equilibrati da spezie calde e tannini morbidi

GIUDIZIO COMPLESSIVO

Un vino maturo, fruttato, con un generoso calore alcolico; Una potente dolcezza di frutta e acidità di ciliegia rossa, equilibrate da una morbida fermezza tannica



IL PIATTO perfetto!

Orecchiette con cime di rapa



**SCOPRI
LA RICETTA**



AGLIANICO PUGLIA IGT

750 ml

Vino rosso rubino, fruttato e tannico, con aromi di mora, mirtillo e pepe. Morbido, vellutato e persistente, con tannini equilibrati e ammorbiditi nel tempo.



Aglianico



Fresco, fruttato e tannico



13 % Vol



Carni rosse o alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati, salumi



BIO ROSSO PUGLIA IGT

750 ml

Vino bio dal colore rosso intenso, con profumi di frutti rossi e note vanigliate. Morbido, pieno e persistente, è un prodotto buono e rispettoso dell'ambiente.



Cuvée di diversi vitigni



Intenso e fruttato



14 % Vol



Carne rossa alla brace e piatti complessi



NEGROAMARO BIB

3 l

Vino rosso strutturato e fruttato, dal colore intenso e profumi speziati. Offre un bouquet complesso di amarena, prugna, violetta e note speziate di tabacco. Al palato, è rotondo, pieno e asciutto.



Negroamaro



Fruttato, pieno e asciutto



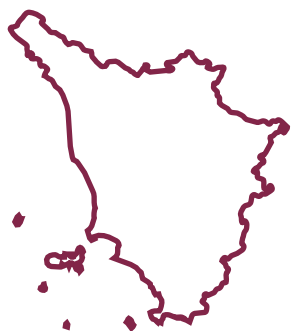
12,5 % Vol



Vino fruttato, dal gusto rotondo, pieno e asciutto



TOSCANA



CARATTERISTICHE DEI ROSSI TOSCANI

In questa regione troviamo, infatti, alcune delle più importanti e pregiate etichette di vini rossi, conosciuti ed esportati in tutto il mondo, come per esempio il Chianti Classico Riserva DOCG. Basti pensare che in Toscana sono presenti 39 vini D.O.P.



CHIANTI DOCG

750 ml

Vino rosso rubino con profumi fruttati, speziati e minerali, in armonia tra sapidità e mineralità, per una degustazione piacevole.



Sangiovese



Intenso, aromatico e fruttato



12,5 % Vol



Ottimo con salumi, piatti di carne e arrosti e formaggi saporiti



GOVERNO TOSCANA IGT

750 ml

Vino rosso intenso, con sentori di ciliegia, amarena, frutti rossi e aromi speziati. Pieno e corposo, con un finale persistente.



Blend di uve rosse italiane



Intenso e fruttato



13,5 % Vol



Adatto ad ogni tipo di carne



MORELLINO SCANSANO DOCG

750 ml

Vino rosso rubino con profumo intenso ed etereo, dal sapore caldo e asciutto. Prodotto nella zona di Scansano, in provincia di Grosseto, è ben strutturato ed equilibrato, con tannini morbidi.



Sangiovese



Strutturato ed equilibrato



12 % Vol



Spezzatini di carne e cacciagione



CONSIGLIATO

La valutazione di **NEIL HADLEY** *master of wine*

Un vino classico, perfetto per accompagnare i pasti, che unisce una secchezza saporita a profumi e spezie, con un finale lungo e piacevole. Da elogiare.



CHIANTI DOCG RISERVA

750 ml

ESAME VISIVO

Rosso medio-intenso con riflessi mattone e un accenno di granato sul bordo

ESAME OLFATTIVO

Note iniziali di ciliegia scura e prugna matura, con accenni di spezie scure, foglia di tè profumata e leggero sentore affumicato

GUSTO INIZIALE

Piacevolmente succoso, con tannini fermi ma delicati. La frutta di prugna rossa e ciliegia è accompagnata da una leggera nota fumé, che dona profondità e dimensione

GUSTO FINALE

L'acidità e i tannini equilibrano il palato; il frutto è di intensità medio-bassa, ma arricchito da un leggero legno tostato e note di erbe e spezie

GIUDIZIO COMPLESSIVO

Succoso e ben equilibrato nel finale, con lievi sentori di rovi e erbe secche che emergono





BRUNELLO DOC

750 ml

Il Brunello di Montalcino, uno dei vini più prestigiosi d'Italia, si presenta con un rosso intenso e riflessi granati. Al naso, offre note speziate di vaniglia e frutti di bosco. Al palato, è corposo, con tannini equilibrati e un finale persistente, elegante e di grande qualità.



Sangiovese



Corposo, speziato e fruttato



14 % Vol



Piatti di carne sostanziosi



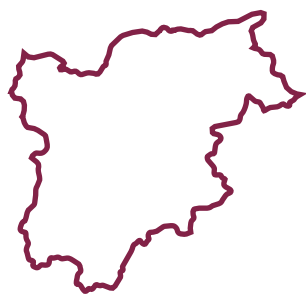
IL PIATTO perfetto!

Tagliatelle ai porcini e zafferano



SCOPRI
LA RICETTA

TRENTINO



VINI ROSSI TRENTINI

Il Trentino-Alto Adige è da sempre una regione rinomata per il suo vino. Qui la tradizione ha determinato il successo di vini apprezzati in tutto il mondo, come il Lagrein DOC. Dal rosso al bianco, ogni bottiglia racconta una tradizione propria. Ad accomunare le caratteristiche di questi vini è un fattore molto importante: l'altitudine sul livello del mare nella quale vengono coltivati i vitigni.



Alta quota, aria buona: qui cielo e terra s'incontrano e danno vita a vitigni inimitabili. Le etichette di questo territorio hanno radici nell'eccellenza.



SCOPRI TUTTI I VINI



TEROLDEGO ROTALIANO DOC

750 ml

Vino rosso intenso, con note di frutti di bosco e spezie. Corposo e minerale, il Teroldego del Trentino ha un ottimo potenziale di invecchiamento.



Marzemino e altre uve ammesse



Corposo, speziato e minerale



13 % Vol



Tutti i tipi di carne e formaggi stagionati



CONSIGLIATO

La valutazione di **NEIL HADLEY** *master of wine*

Un vino rosso di media struttura,
piacevole, che presenta frutti di
bosco freschi e una deliziosa e sottile
struttura sapida.



LAGREIN TRENTINO 750 ml

ESAME VISIVO	Rosso intenso, ciliegia matura con un bordo rubino-porpora chiaro
ESAME OLFATTIVO	Aromi di mora e frutti di bosco con note di chiodi di garofano e cannella con presenza di frutti di bosco saporiti e leggere note erbacee
GUSTO INIZIALE	Frutta matura in evidenza, con spezie scure, una leggera acidità. Tannini sottili, leggermente sabbiosi
GUSTO FINALE	Un palato ben equilibrato, con frutti di ciliegia succosi e tannini vellutati
GIUDIZIO COMPLESSIVO	Finale preciso, fresco e deliziosamente vinoso, con leggere note di legno e un finale speziato moderato

IL PIATTO perfetto!

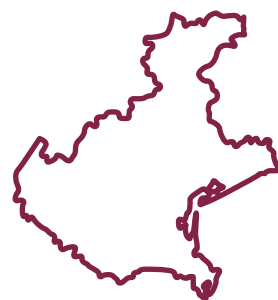
Arrostato roll



SCOPRI
LA RICETTA



VENETO



VINI ROSSI VENETI

Terra di vini importanti come il noto Amarone, il Veneto offre un'ampia scelta di vini in grado di soddisfare ogni tipo di palato già dai tempi degli antichi romani. L'estrema varietà dei terreni e del clima che contraddistinguono questa regione, ha reso infatti possibile la nascita di moltissime tipologie di vini.



Varietà, qualità, storia: in Veneto i vini sono cultura, e la cultura del vino è identità del territorio. Una tradizione che genera grandi proposte.



SCOPRI TUTTI I VINI



BARDOLINO CLASSICO DOC

750 ml

Vino rosso prodotto nella zona del Lago di Garda, con buona acidità, sapidità e persistenza. Al palato, è asciutto, sapido e armonico.



Corvina e rondinella



Asciutto, sapido e armonico



12,5 % Vol



Vino che si abbina bene ai salumi e carni



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

750 ml

Vino rosso vigoroso e tradizionale, con colore rubino intenso e sfumature granate. Profuma di frutta secca, spezie e un accenno di tabacco. Al palato, è denso, morbido e ben strutturato



Corvina e rondinella



Denso, morbido e speziato



14 % Vol



Vino adatto con primi e secondi a base di carne



ECCEZIONALE

La valutazione di **NEIL HADLEY** *master of wine*

L'esempio classico di questo stile:
potente, equilibrato, complesso e
appagante. Perfetto da condividere
con gli amici! Eccezionale.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

750 ml

ESAME VISIVO

Rosso rubino medio con riflessi
rosso mattone e granato sul
bordo

ESAME OLFATTIVO

Frutti di ciliegia rossa matura e
prugna scura, con note erbacee
saporite e accenni di carni
affumicate e spezie. Sottofondo
di cacao scuro e sottobosco

GUSTO INIZIALE

Frutti scuri e rossi maturi e
succosi con un po' di speziatura
e una leggera dolcezza residua.
Note erbacee e di rovi
aggiungono complessità,
accompagnate da accenni di
cioccolato fondente e caffè

GUSTO FINALE

Acidità ben equilibrata con
la dolcezza residua e tannini
vellutati, con un frutto maturo e
centrato sul palato

GIUDIZIO COMPLESSIVO

Leggermente terroso nel finale,
con note di rovi che si abbinano
bene alla frutta di bosco e ai
sentori affumicati. Tannini
morbidi e una buona acidità
offrono un finale soddisfacente
e lungo, con un po' di calore
alcolico alla fine



IL PIATTO *perfetto!*

Risotto all'Amarone



**SCOPRI
LA RICETTA**



VALPOLICELLA DOC

750 ml

Un rosso dall'intensa struttura, dal profumo avvolgente di frutti rossi e spezie. Al palato, offre un gusto armonico e morbido, con note persistenti di ciliegia e vaniglia, risultando elegante e molto gustoso.



Corvina e Rondinella



Morbido, intenso e elegante



12,5 % Vol



Vino adatto con primi e secondi a base di carne



CABERNET SAUVIGNON TREVENEZIE IGT

750 ml

Un vino rosso fermo del Veneto che riflette la dedizione alla tradizione vinicola. Con sentori di frutta matura, offre una buona struttura e freschezza al palato, con un equilibrio perfetto tra intensità e delicatezza.



Cabernet sauvignon



Intenso, delicato e fresco



12,5 % Vol



Da provare con piatti dal gusto forte



MERLOT D'ITALIA IGT

1,5 l

Un vino rosso fermo del Veneto, elegante, corposo e vellutato, con aromi di frutta matura e note speziate. Molto strutturato, si distingue per la sua complessità e potenza



Merlot



Corposo, fruttato e vellutato



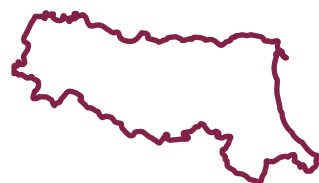
11 % Vol



Piatti corposi



EMILIA ROMAGNA



I VINI ROSSI EMILIANI

L'Emilia Romagna è una regione ricca di tradizioni culinarie e vini pregiati, come il Lambrusco e il Sangiovese. Le colline emiliane offrono paesaggi mozzafiato e ospitano cantine storiche, mentre le vigne vicino all'Adriatico producono vini freschi. Un viaggio qui è un'esperienza unica per gustare il meglio della gastronomia e della viticoltura italiana.



Tradizioni culinarie uniche, paesaggi mozzafiato, vini che sanno emozionare: l'Emilia Romagna è una di quelle regioni che contribuiscono in tutto e per tutto a rendere unico il nostro Paese



SCOPRI TUTTI I VINI



NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. 750 ml

Vino rosso intenso con riflessi granati, profumi di mammola, frutti di bosco, spezie e tabacco. Corposo ed elegante, con tannini ben strutturati e una morbidezza avvolgente.



Blend di uve rosse italiane



Morbido, fruttato e speziato



13,5 % Vol



Ottimo con salumi, piatti di carne e arrostiti e formaggi saporiti



CABERNET SAUVIGNON RUBICONE IGT 1,5 l

Vino rosso rubino intenso, con profumi fruttati, speziati e minerali. Fresco, frizzante e delicato, presenta un sapore asciutto e robusto, con un lieve sentore di cacao.



Cabernet



Intenso, fruttato e speziato



11 % Vol



Ideale con arrostiti e carne alla griglia



ECCEZIONALE

La valutazione di **NEIL HADLEY** *master of wine*

Un eccellente esempio del classico stile del Lambrusco. Versatile e facile da bere. Da servire ben freddo. Eccellente.



LAMBRUSCO AMABILE DOC

750 ml

ESAME VISIVO Viola scuro con un bordo rosato giovane

ESAME OLFATTIVO Ciliegia scura fresca, con sottili note di ribes nero e lampone

GUSTO INIZIALE Un'interessante combinazione di dolcezza e frutti vivaci di bosco estivo

GUSTO FINALE Estremamente pulito, con una piacevole corposità che sostiene perfettamente l'acidità e la dolcezza. Eccellente equilibrio

GIUDIZIO COMPLESSIVO Frutti di bosco estivi freschi, leggero sentore erbaceo e una piacevole armonia tra la dolcezza naturale e acidità









SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC

750 ml

Un vino rosso romagnolo, leggero e profumato di viola e frutti di bosco, perfetto per ogni occasione grazie alla sua versatilità.

-  Sangiovese
-  Corposo, leggero e tannico
-  12 % Vol
-  Tutti i tipi di carne e formaggi stagionati

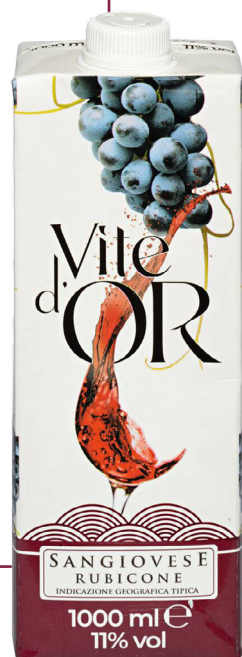


SANGIOVESE RUBICONE IGT TETRA

1 l

Un vino rosso leggero, profumato di viola e frutti di bosco, con un retrogusto leggermente amarognolo, ideale per sfumare in cucina.





-  Sangiovese
-  Fruttato e tannico
-  11 % Vol
-  Tutti i tipi di carne e formaggi stagionati



LAMBRUSCO SECCO IGT

1,5 l

Un vino rosso frizzante eclettico, brioso e profumato, perfetto per chi cerca un'esperienza leggera con una gradazione alcolica contenuta.





-  Lambrusco
-  Leggero, armonico e dolce
-  10,5 % Vol
-  Piatti a base di carne rossa, salumi e formaggi stagionati



LAMBRUSCO AMABILE IGT

1,5 l

Un vino rosso frizzante, leggero, profumato e poco impegnativo. Perfetto per chi cerca una gradazione alcolica contenuta.

-  Lambrusco
-  Leggero, armonico e dolce
-  7,5 % Vol
-  Piatti a base di carne rossa, salumi e formaggi stagionati





LAMBRUSCO SECCO DOC

750 ml

Il Lambrusco è fra i vitigni italiani più antichi, versatili e diffusi. Questo doc secco e frizzante che nasce nel cuore dell'Emilia si caratterizza per il colore rosso vivace con riflessi violacei; il perlage è fine e persistente.



Lambrusco



Leggero, armonico e frizzante



10,5% Vol



Piatti a base di carne rossa, salumi e formaggi stagionati

Scopri l'abbinamento perfetto

Scopri la nostra selezione di Salumi di alta qualità Il Tagliere del Re.



LEGGI ORA



VINI REGIONALI



CARATTERISTICHE DEI VINI ROSSI REGIONALI

I vini rossi italiani esprimono la diversità del territorio e delle tradizioni regionali. Ogni zona offre caratteristiche uniche, con vini che vanno da freschi e fruttati a complessi e strutturati. Questa varietà riflette il ricco patrimonio enologico del Paese, rendendolo un riferimento nel mondo del vino.



Abruzzo

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

750 ml

Vino rosso intenso e armonico, con sentori di frutta rossa, spezie e un bouquet floreale e fruttato. Prodotto con uve a bacca nera, è il vino principe della regione



Montepulciano



Asciutto, floreale e fruttato



13,5 % Vol



Si abbina a carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati



Disponibile anche in
bottiglia da 1,5 l



Lombardia

BONARDA D'OLTREPÒ PAVESE DOC

750 ml

Vino rosso leggermente frizzante offre un intenso aroma di ciliegia e fragola, con un perlage vivace e una freschezza accompagnata da una leggera effervescenza.



Blend di varietà a bacca rossa



Effervescente e fruttato



12 % Vol



Da provare con antipasti leggeri



Sicilia

NERO D'AVOLA DOC

750 ml

Vino rosso della Sicilia, che si distingue per la sua potenza e speziatura. Al naso, offre un profumo intenso di frutti di bosco, mentre al palato risulta particolarmente consistente e deciso.



Nero d'Avola



Fruttato e deciso



13 % Vol



Vino adatto a piatti corposi e formaggi stagionati



APPROVATO

La valutazione di **NEIL HADLEY** *master of wine*

Un esempio fresco, fruttato e più leggero rispetto al tradizionale stile più robusto del Refosco. Un vino con grande facilità di beva. Approvato.



REFOSCO FRIULI DOC 750 ml

ESAME VISIVO	Rubino medio-leggero con bordo rosato giovane
ESAME OLFATTIVO	Note di ciliegia rossa e ribes nero, con un sottofondo di sentori vegetali e spezie leggere
GUSTO INIZIALE	Prugna rossa leggera e ciliegia, con note leggermente vegetali e spezie scure; Acidità di frutta rossa ben presente
GUSTO FINALE	Piacevolmente tannico con sentori di frutta rossa fresca e buona acidità, sostenuti da spezie leggere e un moderato calore alcolico
GIUDIZIO COMPLESSIVO	Finale succoso con spezie calde. Un piacevole tocco vegetale con tannini presenti nel retrogusto

IL PIATTO *perfetto!*

Costata di scottona alla griglia con vinaigrette di aglio nero e radicchio



SCOPRI
LA RICETTA





VINI ITALIANI



VITICOLTURA IN ITALIA

L'Italia è da sempre conosciuta nel mondo per la ricchezza e varietà della sua proposta enogastronomica. Un vero e proprio modo di intendere la tavola che, oltre alla vastità di prodotti e piatti tipici che si differenziano di regione in regione, ha un altro protagonista immancabile: il vino.

AIMONE VINO ROSSO

750 ml

Il rosso Aimone, con il suo colore rubino e riflessi porpora, offre intensi aromi di lamponi e ribes rosso. Strutturato e morbido al palato, ha un lungo finale, perfetto per ogni occasione.



Blend di uve rosse italiane



Morbido e fruttato



13,5 % Vol



Adatto con primi e secondi
piatti a base di carne



MERLOT D'ITALIA

750 ml

Il Merlot italiano del Veneto è un vino rosso fermo, intenso e vellutato, con note di mora, amarena, spezie e legno. Morbido al palato, con tannini immediati, ideale con formaggi stagionati e carni rosse.



Merlot



Intenso, vellutato e morbido



12 % Vol



Piatti corposi





VINO ROSSO D'ITALIA

750 ml

Vino rosso rubino, con profumo di frutti rossi maturi e un gusto morbido e corposo. Ottenuto da uve selezionate in diverse regioni italiane, con un finale persistente.



Blend di uve rosse italiane



Delicato, fresco e fruttato



11 % Vol



Abbinabile a primi e secondi piatti a base di carne e formaggi



VINO ROSSO DA TAVOLA TETRA

1,5 l

Vino versatile in cucina, ideale per sfumare durante la preparazione dei piatti. Delicato e leggero, si adatta a molteplici preparazioni.



Blend di uve rosse italiane



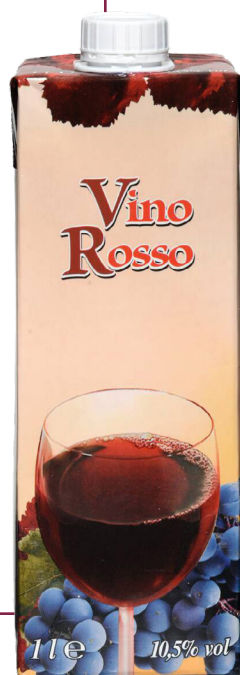
Delicato e leggero



11 % Vol



Vino perfetto per sfumare mentre si cucina



BIB SYRAH

3 l

Vino rosso violaceo con profumi di prugna, ciliegia e violetta, arricchiti da note di vaniglia, liquirizia e pepe. Al palato è pieno, con tannini ben integrati e un finale tostato e speziato.



Syrah



Corposo, speziato e secco



12,5 % Vol



Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, salumi



Vini Bianchi

VINI BIANCHI ITALIANI SELEZIONATI REGIONE PER REGIONE

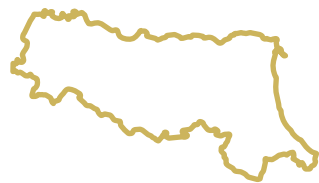
I vini bianchi italiani hanno compiuto passi da gigante negli ultimi decenni diventando protagonisti, al pari dei vini rossi, della tradizione vitivinicola della nostra penisola. La grande varietà di vitigni, le diverse influenze climatiche presenti da nord a sud e l'evoluzione degli stili di vinificazione offrono una grande varietà produttiva capace di accontentare tutti i gusti: da vini bianchi leggeri, ideali per accompagnare un aperitivo, a vini bianchi strutturati che si abbinano perfettamente alle specialità culinarie locali.

Dalla Terra al Calice

La produzione di vini bianchi italiani è ormai diffusa in tutte le regioni italiane. Le numerose tipologie di vino bianco prodotto in Italia si caratterizzano per un'ampia gamma di qualità, ormai apprezzate da tutto il panorama enologico mondiale. All'interno della nostra selezione di vini bianchi abbiamo raccolto delle etichette in grado di offrire esperienze di gusto uniche ed autentiche.



EMILIA ROMAGNA



CARATTERISTICHE DEI BIANCHI EMILIANI

I vini bianchi dell'Emilia-Romagna si distinguono per freschezza, versatilità e profumi floreali e fruttati. Esprimono il clima mite e i terreni ricchi della regione, con una piacevole acidità e leggerezza. Perfetti per piatti di pesce e formaggi freschi, uniscono tradizione e innovazione.



TREBBIANO RUBICONE IGT 750 ml

Questo vino floreale e fruttato, di colore giallo paglierino con sfumature verdi, offre un sapore asciutto e armonico, presenta note agrumate e sentori di frutta esotica.



Trebbiano



Floreale, fruttato e asciutto



11,5 % Vol



Piatti di pesce e frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi



PINOT GRIGIO IGT - RUBICONE

750 ml

Si presenta con un vivace colore giallo paglierino e offre al naso delicate note di fiori bianchi e erbe fresche. Versatile e gradevole, risulta perfetto per soddisfare tutti i gusti.



Pinot Grigio Rubicone



Gradevole e versatile



11,5 % Vol



Si adatta a piatti di carne e di pesce



TREBBIANO RUBICONE IGT TETRA

1 l

Questo vino bianco, di colore giallo chiaro con riflessi verdi, offre aromi floreali e fresche note di mela verde. È ideale per piatti leggeri o come aperitivo.



Trebbiano



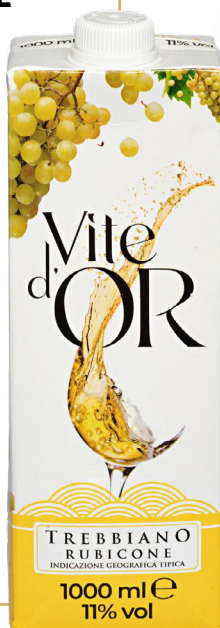
Floreale, fruttato e fermo



11 % Vol

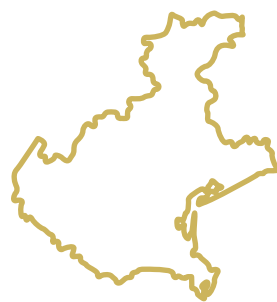


Si adatta a piatti della cucina romagnola, pesce e carni bianche



Disponibile anche in
formato da 3x750ml

VENETO



I VINI VENETI

Il Veneto eccelle nella produzione vitivinicola grazie ai suoi microclimi favorevoli. La tradizione dei vitigni a bacca bianca produce vini bianchi di alta qualità, riconosciuti a livello internazionale.



CONSERVARE IL VINO

Per enologi, sommelier e appassionati di vini, è importante non solo scegliere le bottiglie in base ai gusti personali, ma anche conservarle correttamente per preservarne le proprietà organolettiche.



LEGGI ORA



BIANCO DI CUSTOZA DOC 750 ml

Questo vino bianco fermo della provincia di Verona esprime la freschezza e l'unicità del Veneto, con una leggera aromaticità e note finali di mandorla. È versatile negli abbinamenti, perfetto per accompagnare vari piatti.



Blend di garganega, cortese, trebbiano, tocai, riesling ed altre varietà ammesse dal disciplinare



Fresco e aromatico



12 % Vol



Ideale come antipasto e pietanze leggeri



CHARDONNAY GARDA DOC 750 ml

Questo vino bianco fermo del Lago di Garda, proveniente dalla vendemmia del 2023, esprime la ricchezza e la varietà del territorio con delicate note di mandorla e fiore bianco. Al palato, si distingue per il suo carattere fruttato, risultando molto floreale e invitante.



Chardonnay



Fruttato, floreale e delicato



12 % Vol



Adatto a pietanze a base di pesce di mare e di lago





SOAVE DOC

750 ml

Questo vino bianco fermo della provincia di Verona si distingue per le sue note minerali e una complessità unica, con profumi di mandorla e fiori bianchi. Un vino molto bilanciato, capace di armonizzare sapidità e dolcezza in un'esperienza gustativa raffinata.



Garganega



Sapido, dolce e bilanciato



12 % Vol



Vino adatto per ogni occasione



IL PIATTO *perfetto!*

Gamberi al forno agli agrumi
con insalata di finocchi, mango
e maionese al wasabi



SCOPRI
LA RICETTA



CUSTOZA SUPERIORE DOC

750 ml

Vino bianco dal colore giallo paglierino tendente al dorato, dal profumo intenso e fruttato con eleganti note aromatiche. Al palato è morbido e armonico, perfetto per aperitivi, antipasti, primi e secondi piatti delicati.



Trebbiano Toscano, Tocai Friulano, Garganega, Cortese e Incrocio Manzoni



Morbido e fruttato



12,5 % Vol



Ideale come aperitivo, per antipasti, primi e secondi piatti



BIANCO TREVENEZIE

750 ml

Questo vino presenta un colore giallo pallido con sfumature verdoline e un profumo floreale arricchito da note di mela e lavanda. Al palato è secco e armonioso, con un fresco retrogusto persistente, perfetto da gustare durante un aperitivo.



Cuvée di diversi vitigni



Secco ed armonioso



12,5 % Vol



Ideale come aperitivo e piatti leggeri



TRAMINER TREVENEZIE IGT

750 ml

Il Traminer Aromatico è un vino dal giallo dorato brillante, con aromi di litchi, rose e spezie dolci. Proveniente dalle "Tre Venezie", offre un palato ricco e aromatico, con buona acidità e note di frutta esotica.



Traminer aromatico e altre uve ammesse



Aromatico, speziato e ricco



12,5 % Vol



Adatto come aperitivo e con piatti leggeri



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

750 ml

Vino bianco di colore giallo paglierino, offre un profumo fruttato e fresco, grazie a uve Pinot Grigio vinificate in acciaio. È leggero e versatile, ideale per aperitivi, insalate e piatti leggeri a base di pesce e verdure.



85% Pinot Grigio + 15% varietà ammesse DOC



Fruttato e fresco



12 % Vol



Adatto a piatti di pesce o vegetariani. Ideale anche per l'aperitivo.



CONSIGLIATO

La valutazione di
NEIL HADLEY
master of wine

Un vino per la primavera e l'estate,
che mostra un eccellente equilibrio e
freschezza



**MÜLLER THURGAU
VENETO IGT**

750 ml

ESAME VISIVO Giallo paglierino pallido, pulito
e limpido

**ESAME
OLFATTIVO** Note leggere di uva e foglie
fresche. Alcuni accenni di
peperone verde

GUSTO INIZIALE Fresco e croccante, con note
di mandarino e nocciolo di
albicocca. Tanta freschezza con
un accenno di dolcezza sullo
sfondo

GUSTO FINALE Ben equilibrato, nel sorso
prevalgono sentori di frutta
fresca e matura e un'acidità
fresca di mela

**GIUDIZIO
COMPLESSIVO** Frutta fresca e attraente, con un
eccellente equilibrio nel finale



ECCEZIONALE

La valutazione di **NEIL HADLEY** *master of wine*

Un esempio distintivo di una delle varietà di uva bianca più diffusa al mondo! Molto fresco e vivace, con un finale generoso



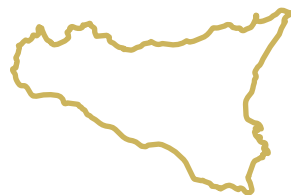
SAUVIGNON BLANC TREVENEZIE IGT

750 ml

ESAME VISIVO	Giallo medio-pallido, brillante
ESAME OLFATTIVO	Gli aromi sono i tipici della varietà Sauvignon Blanc. Frutti tropicali come maracuja e mango con kiwi e alcune note di limone, insieme a fiori estivi freschi e note leggere di foglie verdi e pungenti
GUSTO INIZIALE	Secco, con una consistenza croccante, bilanciato da una freschezza agrumata di limone e lime
GUSTO FINALE	Sentori di geranio con una consistenza media, freschezza e frutti tropicali leggeri e succosi
GIUDIZIO COMPLESSIVO	Molto croccante e fresco, con un finale secco erbaceo, agrumato e minerale. Il finale rivela anche una sottile nota di maracuja e profumo di fiori bianchi



SICILIA



I VINI SICILIANI

La Sicilia, con il suo territorio collinare e l'influenza del mare e del vento, produce vini bianchi di eccellenza, apprezzati a livello nazionale e internazionale. Offre una varietà che spazia dai vini bianchi classici ai dolci e liquorosi.

BIO BIANCO TERRE SICILIA 750 ml

Questo vino bianco biologico siciliano è fresco ed equilibrato, con note floreali e agrumate. Si abbina perfettamente a formaggi freschi e pesce.



Blend di varietà a bacca bianca siciliane bio ammesse dal disciplinare



Fresco ed equilibrato



12,5 % Vol



Vino adatto soprattutto a portate a base di pesce



VINO BIANCO TERRE SICILIANE

1,5 l

Questo vino bianco IGT delle "Terre Siciliane" è di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. È fresco e armonico, con profumi di fiori e frutti mediterranei.



Vitigni a bacca bianca



Fresco ed armonico



11 % Vol



Portate a base di pesce e antipasti leggeri



BAG IN BOX GRILLO DOC SI 3 l

Vino bianco siciliano dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumi agrumati e floreali. Al palato fresco, armonico e di buon corpo, perfetto per accompagnare piatti di mare.



Grillo



Floreale, fresco, armonico



12,5 % Vol



Vino adatto con piatti leggeri e a base di pesce



APPROVATO

La valutazione di
NEIL HADLEY
master of wine

Profumo elegante e freschezza ben definita, con una buona struttura.
Approvato.



GRILLO DOC SICILIA

750 ml

ESAME VISIVO	Giallo pallido, brillante, con riflessi verdolini
ESAME OLFATTIVO	Frutti tropicali maturi, con una leggera nota cremosa di sottofondo e accenni speziati delicati
GUSTO INIZIALE	Acidità croccante con note leggere di mango e ananas tropicali, e un accenno vegetale
GUSTO FINALE	Texture minerale e moderatamente strutturata, con una freschezza ben equilibrata e dolce sullo sfondo
GIUDIZIO COMPLESSIVO	Frutta tropicale matura e note croccanti di peperone verde nel finale, con una leggera consistenza che dona forma e lunghezza



IL PIATTO perfetto!

Fusilli con pesto alla trapanese o pesto rosso



**SCOPRI
LA RICETTA**

VINI REGIONALI



I VINI REGIONALI

I vini bianchi frizzanti regionali italiani si distinguono per freschezza e vivacità, con profili aromatici che spaziano dalle note fruttate a quelle floreali. Ogni regione contribuisce con interpretazioni uniche, esaltando le caratteristiche del proprio territorio.



Lombardia

PINOT GRIGIO DI PAVIA IGT

750 ml

Questo Pinot Grigio è equilibrato e floreale, con aromi di fragola di bosco e lampone e sentori floreali. Fresco e leggero, è perfetto per aperitivi, insalate e piatti leggeri di pesce e verdure.



Pinot Grigio



Equilibrato e floreale



11 % Vol



Da provare con antipasti leggeri



Marche

VERDICCHIO CLASSICO DOC

750 ml

Questo vino bianco delle Marche, giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta aromi di fiori bianchi, agrumi e mandorle, con una leggera nota erbacea. Il Verdicchio dei "Castelli di Jesi" Classico è fresco, minerale e ben equilibrato.



Verdicchio e altre uve ammesse



Fresco, minerale e sapido



12,5 % Vol



Carni bianche e piatti di pesce



Puglia

CHARDONNAY PUGLIESE IGT BIO

750 ml

Questo vino bianco fermo offre profumi di frutta tropicale e un retrogusto minerale. È rotondo e avvolgente, con un finale persistente.



Chardonnay Puglia



Rotondo e avvolgente



12,5 % Vol



Primi piatti, carni bianche e secondi di pesce



ECCEZIONALE

La valutazione di **NEIL HADLEY** *master of wine*

Generoso, armonioso, fresco e ricco. Un vino perfetto per quasi ogni occasione nei mesi primaverili ed estivi.
Eccellente.



LUGANA DOC

750 ml

ESAME VISIVO Giallo medio-pallido, brillante

ESAME OLFATTIVO Aromi piacevoli e cremosi, con note di burro al limone e un leggero profumo floreale

GUSTO INIZIALE Leggermente cremoso all'ingresso, con frutta di pesca bianca e limone, un delicato profumo floreale e sottili note vegetali

GUSTO FINALE Grande freschezza, ben equilibrata con una leggera dolcezza fruttata sullo sfondo e un accenno di consistenza minerale

GIUDIZIO COMPLESSIVO Finale secco con un tocco di spezie vegetali e una leggera sensazione di calore alcolico. Note di spezie calde e limone, con una texture minerale che dona buona lunghezza





VINI ITALIANI



VINI BIANCHI IN ITALIA

L'offerta di vini bianchi italiani di ALDI propone etichette eleganti adatte a ogni gusto e occasione. I vini bianchi hanno guadagnato rilievo nel panorama nazionale, ideali sia per aperitivi che per abbinamenti con piatti tipici.

VINO BIANCO D'ITALIA 750 ml

Vino bianco fermo di colore giallo paglierino caratterizzato da un bouquet aromatico che richiama fiori di campo, mela e frutta gialla matura. Al palato è morbido ed elegante, con un finale fresco e persistente. È ottenuto da uve a bacca bianca selezionate nelle principali zone viticole italiane.



Blend di vitigni bianchi italiani



Aromatico, delicato e intenso



11 % Vol



Frutti di mare e tartare di pesce



CHARDONNAY ITALIA 750 ml

Vino giallo chiaro con riflessi verdognoli offre un bouquet intenso di mela e pera. Combina la struttura dei vini meridionali con la freschezza dei vitigni del nord, risultando netto e deciso al palato, con buona persistenza.



Chardonnay



Fruttato, fresco e piacevole



11,5 % Vol



Frutti di mare e tartare di pesce





VERMENTINO DI SARDEGNA

750 ml

Vermentino è il vitigno più famoso della Sardegna, esprime note citriche e acidità rinfrescanti, palato succoso e rotondo.

Floreale	<div><div></div></div>
Fruttato	<div><div></div></div>
Acidità	<div><div></div></div>
Dolcezza	<div><div></div></div>
Corpo	<div><div></div></div>



Vermentino



Goloso, ricco, dolce frutta aromatica, palato rotondo, espansivo



Ideale per una cena tra amici a base di pesce e verdure, un aperitivo con stuzzichini e snack salati.



Il vermentino va apprezzato ad una temperatura di 5-7° gradi, da servire in un calice ad apertura media.



Questo vino è stato selezionato e valutato da Cristina Mercuri, acclamata Wine Educator, Presenter e Founder / CEO di Mercuri Wine Club, una società di consulenza e un'innovativa accademia del vino.





AIMONE BIANCO

750 ml

Il vino bianco Aimone si presenta con un colore giallo paglierino e intensi aromi di frutta, arricchiti da note di agrumi. È ben equilibrato, con una buona acidità che lo rende fresco e piacevole da bere. Grazie al suo finale persistente, è perfetto per ogni occasione



Blend di uve bianche italiane



Equilibrato e persistente



12 % Vol



Adatto ad ogni occasione



VINO BIANCO TETRA

1000 ml

Questo vino delicato e leggero è molto versatile in cucina, ideale per sfumare i piatti durante la cottura, aggiungendo un tocco di freschezza e aromaticità ai tuoi preparati.



Blend di uve bianche



Versatile, delicato e leggero



11 % Vol



Perfetto per sfumare mentre si cucina



Disponibile anche in formato da 3x750ml

CONSIGLIATO

La valutazione di
NEIL HADLEY
master of wine

Leggermente profumato, con
una piacevole acidità fresca e una
consistenza generosa.
Perfetto per l'estate. Consigliato.



**PASSERINA TERRE DI
CHIETI IGP**

750 ml

ESAME VISIVO	Colore giallo paglierino. Luminoso e chiaro
ESAME OLFATTIVO	Fresco e accattivante, aromi leggermente minerali e granitici. Sottofondo di limone e note floreali
GUSTO INIZIALE	Delicato, pesca bianca e limone maturo con una buona acidità. Consistenza elegante e leggermente sapida
GUSTO FINALE	Piuttosto sapido, fresco, acidità equilibrata
GIUDIZIO COMPLESSIVO	Piacevole, fresco con una leggera consistenza che dona forma e lunghezza





FALANGHINA DI BENEVENTO IGT

750 ml

Il vino bianco Falanghina della Campania, proveniente da Benevento, ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Presenta aromi di frutta bianca, agrumi e fiori bianchi, con una nota minerale. È fresco, con buona acidità, sapore fruttato e un finale ammandorlato.



Falanghina e altre uve ammesse



Fresco e fruttato



12 % Vol



Piatti di pesce e frutti di mare

IL PIATTO *perfetto!*

Gamberi alla catalana e
zafferano



SCOPRI
LA RICETTA

Vini Rosè

VINI ROSÈ ITALIANI SELEZIONATI REGIONE PER REGIONE

I vini rosati, grazie all'originale tonalità cromatica unita ai profumi freschi e aromatici, sono diventati una parte integrante dell'offerta vitivinicola nazionale raccogliendo l'interesse di un numero sempre più grande di appassionati. I vini rosè italiani si caratterizzano per l'estrema versatilità che consente loro di abbinarsi a molteplici occasioni di consumo: come accompagnamento di un aperitivo o come abbinamento di molte pietanze soprattutto a base di pesce.

Curiosità sui vini rosè

I vini rosati si distinguono per il loro colore delicato, che va dal rosa pallido al salmone. Vengono prodotti attraverso una breve macerazione delle bucce delle uve rosse, che conferisce al vino la sua caratteristica tonalità, oppure mediante la tecnica del "saignée", che prevede il prelievo di una parte del mosto durante la fermentazione dei vini rossi. Il risultato è un vino fresco e leggero, con aromi vivaci di frutti rossi come fragole, lamponi e ciliegie, spesso accompagnati da note floreali e agrumate. Il suo equilibrio tra acidità e freschezza lo rende apprezzato in tutte le stagioni.





Veneto

BARDOLINO CHIARETTO

750 ml

Questo vino rosato della provincia di Verona ha un profilo olfattivo fruttato e delicato, con un palato morbido, sapido e armonico. Ottimo per aperitivi e antipasti di pesce, la vendemmia del 2023 ha dato vita a un vino particolarmente profumato e versatile.



Corvina e Rondinella



Fruttato e delicato



11,5 % Vol



Vino adatto a piatti leggeri e a base di pesce



Italia

VINO ROSATO ITALIA

750 ml

Il Vino Rosato d'Italia è apprezzato per la sua freschezza e versatilità, con note agrumate di pompelmo rosa e pesca bianca al naso. Al palato, è denso e ritmato, offrendo un'esperienza di gusto gradevole e raffinata, ideale per diverse occasioni.



Blend di varietà a bacca rossa italiane



Fresco e versatile



11 % Vol



Adatto a pietanze a base di pesce e antipasti leggeri



Scopri la rubrica!

I BICCHIERI DA VINO GIUSTI PER OGNI OCCASIONE

Selezionare il bicchiere da vino giusto per ogni tipo di vino è fondamentale per valorizzare al massimo l'esperienza di degustazione e consentire alla bevanda di esprimere al meglio le proprie caratteristiche di gusto, aroma e profumo.

[> LEGGI ORA](#)



Bollicine

BOLLICINE SELEZIONATE REGIONE PER REGIONE

La categoria dei vini frizzanti è diventata sempre più protagonista dell'universo vitivinicolo nazionale e internazionale. Le antiche e diverse procedure di vinificazione unite alla sempre maggiore attenzione alle esigenze di consumo, rivolte dai produttori italiani ed esteri, possono dare forma ad eccellenti etichette di champagne, spumante, prosecco, o bollicine della Franciacorta. I vini bollicine rappresentano l'occasione ideale per accompagnare aperitivi e antipasti e si abbinano perfettamente con stuzzichini salati, dolci e dessert.

Effervescenza e bollicine nei vini

Le bollicine nel vino sono amatissime e associate a momenti di festa e gioia, diventando protagoniste irrinunciabili in occasioni speciali come compleanni, lauree e celebrazioni che meritano un brindisi. I vini frizzanti e molto frizzanti si distinguono per il loro residuo zuccherino, che ne determina il caratteristico gusto, dolce e avvolgente.



PIEMONTE



CARATTERISTICHE DEI MOSCATI PIEMONTESI

Celebri per il loro profumo intenso e aromatico. I vini Moscati del Piemonte sono ottenuti dall'uva Moscato Bianco. Si distinguono per le dolci note di pesca, albicocca e fiori d'arancio, spesso accompagnate da una delicata effervescenza. Perfetti con dessert o formaggi freschi, i Moscati piemontesi offrono un'esperienza di piacevole dolcezza e freschezza.

MOSCATO ASTI SPUMANTE

750 ml

Questo spumante dolce, giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta un profumo floreale di fiori d'arancio e frutta secca, con un finale di salvia. Ben equilibrato al palato, è ideale sia con dolci che da gustare da solo.



Moscato 100%



Fruttato, dolce ed equilibrato



7 % Vol



Ottimo in abbinamento con dolci e dessert in generale



MOSCATO SPUMANTE DOLCE

750 ml

Spumante giallo dorato con un delicato profumo di miele. È dolce, ben equilibrato e armonico, prodotto da uve Moscato bianco raccolte manualmente sulle colline della zona di produzione.



Moscato 100%



Intenso, delicato e profumato



7 % Vol



Dolci e pasticceria secca



MOSCATO GRANDE ALBERONE

750 ml

Autentico spumante della varietà Moscato, con un sapore gradevolmente dolce, equilibrato e armonico. Le uve Moscato bianco sono raccolte manualmente sulle colline, conferendo al vino un profilo unico.



Moscato 100%



Dolce, equilibrato e armonico



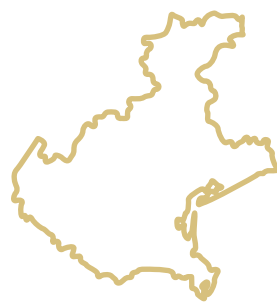
7 % Vol



Dolci e pasticceria secca



VENETO



I VINI FRIZZANTI VENETI

I vini frizzanti veneti, come il Prosecco, si distinguono per la loro vivacità e freschezza. Caratterizzati da note di frutta fresca, mela verde e agrumi, offrono un'esperienza leggera e piacevolmente effervescente. Perfetti come aperitivo o in abbinamento a piatti delicati, rappresentano l'eleganza e la tradizione del Veneto.



VERDUZZO VENETO IGT FRIZZANTE

750 ml

Vino descritto come fresco, sapido e armonico. È un frizzante delicato, molto piacevole da bere, caratterizzato da una morbidezza leggera.



Verduzzo



Fresco, frizzante e delicato



11 % Vol



Perfetto come aperitivo e per accompagnare pasti leggeri



ROSATO FRIZZANTE VENETO IGT

750 ml

Questo rosato frizzante, brillante e fresco del Veneto, ha un profumo delicato e fragrante. Al palato è vivace e armonico, con bollicine morbide e piacevoli.



Blend di varietà a bacca rossa ammesse dal disciplinare



Vivace e armonico



11 % Vol



Adatto con piatti di pesce



PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY DOC

750 ml

Prosecco DOC giallo paglierino, con perlage fine e delicato. Ha un equilibrio extra dry e note di mela verde e pera. Morbido e fruttato, ideale per brindisi, piatti di pesce e formaggi freschi.



85% glera + 15% varietà ammesse DOC



Fresco e delicato



11 % Vol



Per un brindisi o per antipasti di pesce crudo e formaggi a pasta molle.



PROSECCO ASOLO DOCG

750 ml

Vino giallo paglierino scarico, con profumi fruttati di mela e note floreali. È equilibrato, setoso, fresco ed elegante, con un perlage fine e persistente. Ottimo per aperitivi e occasioni conviviali, si presenta luminoso e brillante.



Glera



Equilibrato, fresco e setoso



11 % Vol



Ottimo per aperitivo





GARGANEGA IGT FRIZZANTE

750 ml

Il Garganega IGT Veneto è un vino bianco frizzante che celebra la tradizione vinicola veneta. Al naso presenta mineralità e aromi agrumati, mentre al palato è sapido e fresco, con bollicine piacevoli e morbide.



Garganega



Sapido e fresco



11 % Vol



Adatto ad ogni occasione



PROSECCO FRIZZANTE

750 ml

Vino bianco frizzante giallo paglierino brillante, con aromi di mela verde, pera, fiori bianchi e agrumi. Fresco, leggero e con piacevole effervescenza, è prodotto principalmente con uve Glera in Veneto e Friuli-Venezia Giulia. Una variante frizzante del famoso Prosecco.



Glera



Delicato e agrumato



10,5 % Vol



Adatto in qualsiasi occasione



GARDA DOC FRIZZANTE

750 ml

Vino bianco frizzante del 2023 che cattura l'essenza del territorio veneto-lombardo. Presenta un profumo fine e caratteristico, mentre al palato offre un gusto che va dal secco all'amabile, composto da più vitigni differenti.



Blend di Garganega, pinot bianco, pinot grigio, chardonnay ed altre varietà ammesse dal disciplinare



Secco ed amabile



10,5 % Vol



Adatto con piatti a base di pesce di lago e di mare



PROSECCO DOC

375 ml

Vino giallo paglierino con aromi fruttati e floreali, acidità ben bilanciata e perlage persistente. Ideale come aperitivo, è perfetto per rendere ogni momento festoso. La sua morbidezza e cremosità lo rendono capace di stupire in ogni occasione.



Glera



Fruttato e floreale



10,5 % Vol



Perfetto per ogni occasione





PROSECCO DI VALDOBBIADENE

750 ml

Vino giallo paglierino tenue, con intensi aromi floreali. È fresco e rinfrescante, con bollicine fini e persistenti. Perfetto per aperitivi e cocktail party con finger food, si distingue per la sua setosità e piacevolezza.



Glera



Setoso, fresco e piacevole



11 % Vol



Perfetto per ogni occasione



PROSECCO BIO DOC

750 ml

Prosecco DOC biologico giallo paglierino, con perlage fine e delicato. Aromi di fiori bianchi e frutta, gusto fresco e armonico. Ottimo per occasioni speciali. Vendemmia effettuata senza diserbanti né chimici.



85% glera + 15% varietà ammesse DOC



Elegante ed aromatico



11 % Vol



Perfetto per un brindisi.
Da abbinare ad antipasti leggeri di pesce crudo



Scopri la rubrica!

COME PREPARARE GLI SPRITZ CON PROSECCO

Lo Spritz con Prosecco è certamente l'aperitivo alcolico più conosciuto in Italia e apprezzato anche all'estero. La forma primitiva del cocktail, di origini veneziane, sembra sia nata nell'Ottocento grazie ad un'abitudine dei soldati austriaci che allungavano con acqua frizzante i vini veneti locali, troppo intensi per il loro gusto.



LEGGI ORA



Prodotti per l'aperitivo
dal nostro assortimento

LA CESTA

GRISSINI RUSTICI

300 g



IL TAGLIERE DEL RE

SPECK DELLE ALPI

100 g



PRIMIS

**GRANA PADANO
DOP 14 MESI
BOCCONCINI**

350 g



IL TAGLIERE DEL RE

**PROSCIUTTO
CRUDO 14 MESI**

100 g



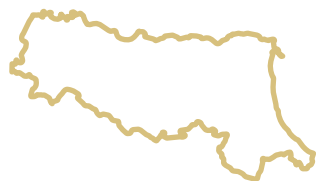
LA CESTA

TARALLI CLASSICI

500 g



EMILIA ROMAGNA



CARATTERISTICHE DEI FRIZZANTI EMILIANI

I vini frizzanti dell'Emilia-Romagna, come Pignoletto e Ortrugo, sono apprezzati per la loro freschezza e vivacità. Questi vini offrono piacevoli note fruttate e floreali, con una leggera effervescenza che li rende perfetti come aperitivo o in abbinamento a piatti della tradizione emiliana. La loro acidità equilibrata e la versatilità li rendono ideali per ogni occasione.



Varietà, qualità, storia: in Emilia Romagna i vini sono cultura, e la cultura del vino è identità del territorio. Una tradizione che genera grandi proposte.



PIGNOLETTO DOC FRIZZANTE

750 ml

Pignoletto DOC Frizzante è un vino frizzante fresco e delicato frutto. Si presenta morbido e leggero, molto piacevole da bere.



Grechetto Gentile



Fresco e brioso



8 % Vol



Ideale come aperitivo e piatti leggeri



ORTRUGO DOC

750 ml

Vino bianco mosso, elegante e fresco, con note di agrumi, fiori bianchi e una piacevole mineralità. Ha leggere bollicine ed è equilibrato, con acidità e persistenza delicata.



Ortugo



Equilibrato e delicato



11,5 % Vol



Si abbina a piatti leggeri e delicati





VINI ITALIANI



VINI FRIZZANTI BIANCHI IN ITALIA

La categoria dei vini frizzanti è diventata sempre più protagonista dell'universo vitivinicolo nazionale e internazionale. Le antiche e diverse procedure di vinificazione unite alla sempre maggiore attenzione alle esigenze di consumo, rivolte dai produttori italiani ed esteri, possono dare forma ad eccellenti etichette di champagne, spumante, prosecco, o bollicine della Franciacorta.

VINO SPUMANTE BRUT 750 ml

Vino spumante metodo Charmat giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli e perlage fine. Presenta profumi intensi e fini, con note fruttate. È un vino bianco dalle bollicine piacevoli e morbide, molto versatile.



Blend di varietà a bacca bianca italiana



Versatile e piacevole



11 % Vol



Ideale come aperitivo



CHARDONNAY IT FRIZZANTE

750 ml

Vino fresco, armonico e floreale del 2022, morbido e leggero. Perfetto come aperitivo e per accompagnare pasti leggeri, è un frizzante delicato e molto piacevole da bere.



Chardonnay



Delicato e piacevole



10,5 % Vol



Perfetto come aperitivo e per accompagnare pasti leggeri





VINO BIANCO FRIZZANTE AMABILE

1,5 l

Vino giallo paglierino tenue con perlage fine e vivace, aroma delicato di fiori e uva fresca. Prodotto da uve a bacca bianca delle principali regioni vinicole italiane. Al palato è fresco, armonico, amabile e ben equilibrato.



Blend di vitigni bianchi



Armonico, amabile e fresco



8 % Vol



Vino ideale per i pasti di tutti i giorni



MINI SPRITZ

3x200 ml

Cocktail aromatizzato a base di vino, di colore arancio. Al naso presenta sentori di arance, assenzio, mandarino cinese, miele e note floreali. Al palato è rinfrescante e aromatico, con un finale leggermente amarognolo. È gustoso e frizzantino.



Gustoso e frizzantino



Ideale come aperitivo



RIBOLLA GIALLA SPUMANTE

750 ml

Vino bianco spumante giallo paglierino, ottenuto da uve Ribolla Gialla del Friuli-Venezia Giulia. Fresco e vivace, con note agrumate e floreali, è leggero e con acidità bilanciata. Ideale per aperitivi e momenti conviviali.



Ribolla Gialla



Fresco e vivace



11 % Vol



Primi e secondi piatti di pesce o per aperitivo



RIESLING SPUMANTE BRUT

750 ml

Vino spumante del 2023, fresco e aromatico, con intensi e penetranti profumi. Versatile, è adatto sia come aperitivo che con vari piatti, offrendo un'esperienza gustativa rinfrescante e soddisfacente.



Riesling



Fresco ed aromatico



Può essere gustato come aperitivo o a tutto pasto





SPARKLING PINOT GRIGIO ROSÈ

750 ml

Questo elegante spumante presenta un delicato profumo di frutta bianca e rosa, bilanciato da aromi sapidi e una piacevole acidità. Con sfumature rosa antico e fine perlage, è leggero, armonico e morbido.



Pinot Grigio



Leggero, morbido e armonico



11 % Vol



Piatti di pesce e frutta



PINOT CHARDONNAY BRUT

750 ml

Vino spumante giallo paglierino intenso e brillante, con perlage fine e persistente. Proveniente dalle zone del centro-nord Italia, si presenta elegante e fragrante, con profumi floreali e fruttati.



Pinot e Chardonnay



Elegante e fragrante



11 % Vol



Perfetto come aperitivo e per accompagnare pasti leggeri



Scopri la rubrica!

VINI FRANCESI VS VINI ITALIANI

Vini francesi o vini italiani? È un dilemma che ha colpito tutti gli intenditori – e non solo – che desiderano portare sulla tavola un prodotto enologico di qualità, magari per festeggiare una ricorrenza importante.



LEGGI ORA



CONSIGLIATO

La valutazione di
NEIL HADLEY
master of wine

Metodo Classico proveniente dalla
regione dell'Alto Adige. Freschezza
citrica e croccantezza.



METODO CLASSICO
ALTO ADIGE DOC
750 ml

ESAME VISIVO	Colore giallo paglierino pallido con leggeri riflessi verde brillante. Perlage persistente.
ESAME OLFATTIVO	Fresco, relativamente leggero ma maturo. Alcuni sentori di pesche, piccola pasticceria, con note floreali estive
GUSTO INIZIALE	Secco e croccante con caratteristiche fruttate di melone maturo e limone. Leggera mineralità sullo sfondo
GUSTO FINALE	Buon equilibrio di mineralità, note di foglia di insalata, melone
GIUDIZIO COMPLESSIVO	Saporito, equilibrato, croccante e rinfrescante. Finale senza note di acidità o amarezza



VINO SPUMANTE DOLCE

750 ml

Vino spumante dolce giallo paglierino carico, con perlage fine e persistente. Ha profumi di glicine, tiglio, arancia e miele. Ottenuto da uve a bacca bianca delle migliori regioni italiane, è fresco, delicato e con un finale armonico e lievemente fruttato, dolce ma non stucchevole.



Chardonnay



Dolce e delicato



10 % Vol



Pasticceria secca e dessert



VINO FRIZZANTE SECCO

750 ml

Vino giallo paglierino con aromi fruttati e note di agrumi. Ben equilibrato e fresco al palato, presenta caratteristiche vivaci, sapori agrumati e un perlage fine. È persistente, poco dolce e armonico.



Uve a bacca bianca



Persistente ed armonico



10,5 % Vol



Ideale come aperitivo



APERITIVO SPRITZ

750 ml

Cocktail aromatizzato a base di vino di colore arancio, con un naso pulito che presenta sentori di arance, assenzio, mandarino cinese, miele e note floreali. Al palato è rinfrescante e aromatico, con un finale leggermente amarognolo. È gustoso e frizzantino.



Gustoso e frizzantino



8 % Vol



Ideale come aperitivo



BLANC DES BLANCS

750 ml

Vino giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli e perlage fine. Presenta profumi intensi e fruttati, con sentore di lievito. Al palato è fresco, morbido e fruttato, con note di vaniglia, crosta di pane e un retrogusto amarognolo di mandorla tostata, ottenuto da uve a bacca bianca.



Blend di uve bianche italiane



Fresco, morbido e fruttato



11 % Vol



Aperitivo e pesce al forno



ECCEZIONALE

La valutazione di **NEIL HADLEY** *master of wine*

Un magnifico esempio dell'equilibrio unico dello Champagne tra aromi fruttati e minerali, freschezza acidula e deliziose note sapide di lievito con un finale di crosta di pane. Eccellente.



CHAMPAGNE BRUT

750 ml

ESAME VISIVO	Giallo paglierino, con una buona evoluzione. Buona mousse e perlage fine
ESAME OLFATTIVO	Aromi freschi e attraenti di panificazione, con sottostanti note minerali
GUSTO INIZIALE	Croccante, fresco eppure generoso. Nessuna nota verde o acida. Qualche nota di limone candito e brioche fresca
GUSTO FINALE	L'acidità dona struttura e lunghezza, esaltando le note di frutta rossa e rabarbaro
GIUDIZIO COMPLESSIVO	Piacevole, bilanciato con una freschezza vivace, con frutti rossi che conducono verso note di pane caldo e crema nel finale





VINI TEDESCHI

VINI FRIZZANTI TEDESCHI

I vini tedeschi si distinguono per eleganza e freschezza, grazie al clima fresco e ai terreni variegati delle principali regioni vinicole del paese. La Germania vanta una lunga tradizione nella produzione di vini di alta qualità, con un forte focus su equilibrio e raffinatezza. Questi vini sono apprezzati per la loro versatilità e capacità di accompagnare diverse occasioni e piatti.

HUGO CLASSICO

750 ml

Aperitivo fresco e leggero, piacevole e gradevole, con un aroma intenso e una consistenza leggera.



Profumato e leggero



7 % Vol



Ideale come aperitivo



ZEROZECCO

750 ml

Spumante bianco dealcolato, molto fresco e fruttato, adatto a tutte le età. Presenta un sentore di sambuca e frutta esotica, ed è aromatico e vivace.



Blend di vari vitigni



Aromatico e fruttato



0 % Vol



Adatto in ogni occasione, anche per astemi





Scopri la rubrica!

**AMARI DA GUSTARE IN OGNI
OCCASIONE**

Gli amari sono delle bevande
alcoliche dal gusto principalmente
amarognolo e caratterizzate
dalla presenza di spezie ed erbe
aromatiche.

 **LEGGI ORA**





Voglia di freschezza?

Nel nostro reparto Ortofrutta trovi la frutta e la verdura di stagione che meglio esaltano ogni calice, per un'esperienza ricca di sapori!

[➤ SCOPRI LE OFFERTE](#)



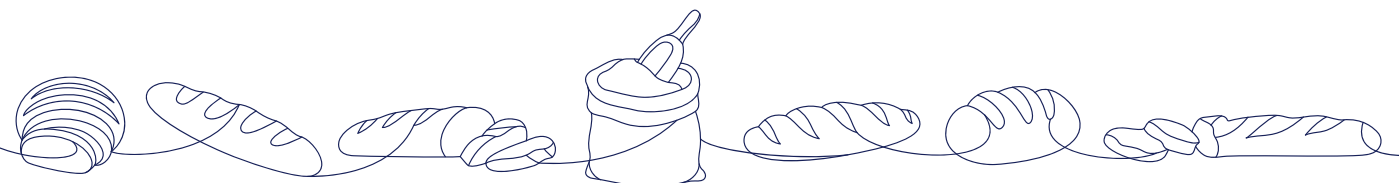


LIEVITA IL RISPARMIO!

Voglia di aperitivo?

Nel nostro reparto panetteria trovi gli stuzzichini perfetti da abbinare a un buon calice!

[> SCOPRI LE OFFERTE](#)



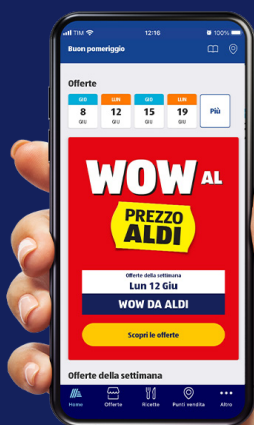
Scopri il **MONDO ALDI**



Ricevi il volantino su **WHATSAPP**



Scarica subito L'APP ALDI



Iscriviti alla nostra **NEWSLETTER**



GIFT CARD ALDI



Cook BOOK ALDI



Le nostre MARCHE

