

LB

WINE

*Via ai Geer 2 – 6807 Taverne*  
*Telefono: (+41) 79 725 52 30 – e-mail: [loris.bwine@gmail.com](mailto:loris.bwine@gmail.com)*  
*[www.lbwine.ch](http://www.lbwine.ch)*



## LISTINO PREZZI 2022 CHF

NOME	Tipo	CL	IVA incl.
<i>Collequanto Serrapetrona DOC</i>	Rosso	75	17.00
<i>Robbione Serrapetrona DOC</i>	Rosso	75	30.00
<i>Robbione - Magnum Serrapetrona DOC</i>	Rosso	150	60.00
<i>Vernaccia Nera Serrapetrona DOCG</i>	Rosso Frizzante	75	20.00
<i>Unbianco Marche Bianco IGT</i>	Bianco	75	14.50
<i>Blink Marche Rosato IGT</i>	Rosato Frizzante	75	15.50
<i>Sommo Marche passito IGT</i>	Rosso Dolce	50	23.00

LB Wine  
Via ai Gèr 2 - 6807 Taverne - Switzerland  
Telefono: (+41) 79 725 52 30 - email: [loris.bwine@gmail.com](mailto:loris.bwine@gmail.com)  
[www.lbwine.ch](http://www.lbwine.ch)

## **Collequanto DOC**

<b>Grado alcolico</b>	13%
<b>Vitigno</b>	Vernaccia nera
<b>Servizio</b>	16-18 °C
<b>Resa</b>	42 hl / ettaro
<b>Vendemmia</b>	Manuale
<b>Fermentazione</b>	15 giorni in acciaio
<b>Affinamento</b>	12 mesi in acciaio + 12 mesi in rovere da 50 hl + 12 mesi in bottiglia

*Colore rosso rubino con riflessi violacei.  
Eleganti note di frutti e fiori appassiti  
con sentori di prugna e amarene sotto spirito.  
Finale speziato, tabacco e cioccolato.  
Gusto morbido e vellutato, di elevata eleganza e persistenza.*

### **Abbinamenti**

- Costolette d'agnello
- Lasagne alla Bolognese
- Coniglio arrosto
- Olive all'ascolana

## **Robbione DOC**

<b>Grado alcolico</b>	15%
<b>Vitigno</b>	Vernaccia nera
<b>Servizio</b>	18 °C, aprire preferibilmente 1h prima
<b>Resa</b>	35 hl / ettaro
<b>Vendemmia</b>	Manuale
<b>Appassimento</b>	1-2 mesi naturalmente
<b>Fermentazione</b>	15 giorni in acciaio
<b>Affinamento</b>	12 mesi in acciaio + 36 mesi in rovere da 25 hl + 12 mesi in bottiglia

*Colore rosso rubino con riflessi granato.  
Eleganti note di frutti e fiori appassiti  
con sentori di prugna e amarene sotto spirito.  
Finale speziato, tabacco e cioccolato.  
Gusto morbido e vellutato, di elevata eleganza e persistenza.*

### **Abbinamenti**

- Filetto di manzo Stroganoff
- Tagliatelle alla boscaiola
- Risotto ai funghi
- Coniglio in porchetta
- Coratella d'agnello
- Filetto al tartufo bianco



## ***Vernaccianera DOCG***

<b>Grado alcolico</b>	<b>12%</b>
<b>Vitigno</b>	<b>Vernaccia nera</b>
<b>Servizio</b>	<b>6-8 °C</b>
<b>Vendemmia</b>	<b>Manuale</b>
<b>Vinificazione</b>	<b>con appassimento naturale</b>
<b>Fermentazioni</b>	<b>3 a temperatura controllata</b>
<b>Affinamento</b>	<b>6 mesi sulle proprie fecce fini</b>
<b>Presca di spuma</b>	<b>metodo Martinotti</b>

*Colore rosso rubino con riflessi violacei.*

*Eleganti note di frutta rossa.*

*Finale gradevole fruttato.*

*Gusto pieno vivace sapido e rotondo,  
con perlage persistente.*

### **Abbinamenti**

- *Aperitivi con salumi*
- *Torta alle prugne*
- *Antipasti di terra*
- *Cioccolato fondente*
- *Frittura ascolana*



## ***Unbianco Marche IGT***

<b>Grado alcolico</b>	<b>14%</b>
<b>Vitigno</b>	<b>Pecorino e Sauvignon Blanc</b>
<b>Servizio</b>	<b>8-10 °C</b>
<b>Resa</b>	<b>40 hl / ettaro</b>
<b>Vendemmia</b>	<b>Manuale</b>
<b>Criomacerazione e decantazione statica del mosto</b>	
<b>Fermentazione</b>	<b>a temperatura controllata</b>
<b>Affinamento</b>	<b>3 mesi sulle proprie fecce fini</b>

*Colore paglierino con riflessi dorati.*

*Eleganti note floreali, di frutta fresca, intensa mineralità  
con sentori di prugna e amarene sotto spirito.*

*Finale con note agrumate.*

*Gusto equilibrato persistente, di notevole sapidità e grande eleganza.*

### **Abbinamenti**

- *Trofie al pesto*
- *Caciucco alla livornese*
- *Stoccafisso alla marchigiana*
- *Frittura dell'Adriatico*
- *Formaggi stagionati*



### **Blink Marche IGT**

<b>Grado alcolico</b>	12%
<b>Vitigno</b>	Vernaccia nera
<b>Servizio</b>	6-8 °C
<b>Resa</b>	40 hl / ettaro
<b>Vendemmia</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	in bianco con decantazione statica del mosto
<b>Fermentazione</b>	a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	6 mesi sulle proprie fecce fini
<b>Presca di spuma</b>	metodo Martinotti

Colore rosa ramato tenue.  
Eleganti note di lampone, fragola con sentori di rosa.  
Finale gradevole fruttato.  
Gusto pieno sapido e rotondo,  
con perlage fine elegante e persistente.

#### **Abbinamenti**

- *Aperitivi e fingerfood*
- *Antipasti di mare*
- *Piatti di pesce*
- *Frittura dell'Adriatico*



### **Sommo Passito rosso Marche IGT**

<b>Grado alcolico</b>	14%
<b>Vitigno</b>	Vernaccia nera
<b>Servizio</b>	16 °C, aprire preferibilmente 1h prima
<b>Resa</b>	22.5 hl / ettaro
<b>Vendemmia</b>	Manuale
<b>Appassimento</b>	Naturale
<b>Fermentazione</b>	15 giorni in acciaio
<b>Affinamento</b>	12 mesi in acciaio + 36 mesi in rovere + 12 mesi in bottiglia

Colore rosso rubino con riflessi granato.  
Eleganti note di frutti e fiori appassiti  
con sentori di prugna e amarene sotto spirito.  
Finale speziato, tabacco e cioccolato.  
Gusto morbido e vellutato, di elevata eleganza e persistenza.

#### **Abbinamenti**

- *Ciambelle alla vernaccia*
- *Salame dolce di cioccolato*
- *Base di Sablè al cioccolato Manjari*
- *Cioccolato fondente*
- *Torta pera e cioccolato*
- *Formaggi erborinati*





**ALBERTO FIORI**  
VIGNAIOLO IN VALLE VERSA

## LISTINO PREZZI 2022 CHF

NOME	Tipo	CL	IVA incl.
<b>347 M.S.L.M.</b> <i>Provincia di Pavia IGT</i>	Bianco	75	14.00

LB Wine

Via ai Gèr 2 - 6807 Taverne - Switzerland

Telefono: (+41) 79 725 52 30 - email: loris.bwine@gmail.com

### **347 M.S.L.M.**

#### **Provincia di Pavia IGT - Bianco**

<b>Grado alcolico</b>	<b>13 %</b>
<b>Vitigno</b>	<b>Riesling Renano 90%</b> <b>Chardonnay 10%</b>
<b>Servizio</b>	<b>10-12 °C</b>
<b>Resa</b>	<b>80q / ettaro</b>
<b>Vendemmia</b>	<b>Manuale</b>
<b>Fermentazione</b>	<b>in vasche d'acciaio a temperatura controllata in seguito ad una pressatura soffice</b>
<b>Affinamento</b>	<b>6 mesi in acciaio a temperatura controllata</b>

**Colore paglierino scarico.**

**Note di fiori bianchi, agrumi ed erbe aromatiche.**

**Con il tempo note sulfuree e di idrocarburi tipiche del vitigno.**

**Gusto ricco e profondo. La morbidezza e la struttura del vino sono bilanciate dalla sua freschezza e mineralità.**

#### **Abbinamenti**

- **Risotti e primi piatti di verdure**
- **Scaloppina di vitello alla valdostana**
- **Raclette**
- **Formaggi a pasta semi-dura stagionati**





**LISTINO PREZZI 2022**  
**CHF**

NOME	Tipo	CL	IVA incl.
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - "Senza" Brut Nature</i>	Spumante	75	20.00
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut</i>	Spumante	75	17.00
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry</i>	Spumante	75	17.00
<i>Easy Prosecco DOC</i>	Spumante	75	15.00
<i>MAYIA Prosecco - Metodo ancestrale</i>	Spumante	75	17.00

**Prosecco Millesimato Viaboschi DOCG**

*Grado alcolico 11.5 %  
Vitigno Glera  
Servizio 7-9 °C  
Vendemmia Manuale  
Presa di spuma metodo Charmat – Martinotti*

*Colore giallo paglierino tenue con un perlage fine e persistente.*

*Fruttato con note di pera, pesca bianca e agrumi. Minerale con sentore di fiori bianchi dal gusto fresco e sapido.*

*Il Brut Millesimato presenta anche note di mela verde e fiori d'acacia con un gusto secco caratterizzato da una discreta morbidezza.*

*Il prosecco viene proposto nelle 3 versioni:*



**“SENZA” BRUT  
MILLESIMATO**  
*Residuo zuccherino 3.50 g/l*



**BRUT MILLESIMATO**  
*Residuo zuccherino: 8.00 g/l*



**EXTRA DRY  
MILLESIMATO**  
*Residuo zuccherino: 17.00 g/l*

# CÀLIBRI

LA MISURA DELLA PASSIONE

## LISTINO PREZZI 2022 CHF

NOME	Tipo	CL	IVA incl.
<b>Coro</b> <i>Vermentino di Gallura DOCG</i>	Bianco	75	21.00
<b>Coro</b> <i>Rosso IGT Colli del Limbara</i>	Rosso	75	25.00

### **Coro - Vermentino di Gallura DOCG**

<b>Grado alcolico</b>	13 %
<b>Vitigno</b>	Vermentino 100%
<b>Servizio</b>	10-12 °C
<b>Resa</b>	80q / ettaro
<b>Vendemmia</b>	Manuale
<b>Affinamento</b>	6 -7 mesi in acciaio

*Colore giallo paglierino intenso.  
Unico per sapidità e mineralità.*

### **Abbinamenti**

- *Formaggi a pasta dura, ottimo con il pecorino.*
- *Piatti a base di pesce*
- *Spaghetti alle vongole*
- *Ravioli ripieni di formaggio*



### **Coro - Rosso IGT Colli del Limbara**

<b>Grado alcolico</b>	14 %
<b>Vitigno</b>	Merlot Cabernet Sauvignon Syrah
<b>Servizio</b>	16-18 °C
<b>Vendemmia</b>	Manuale
<b>Resa</b>	60q / ettaro
<b>Affinamento</b>	18 mesi in acciaio

*Colore rosso intenso, profumo con note minerarie.  
Taglio bordolese con un bouquet unico.*

### **Abbinamenti**

- *Pasta al ragù*
- *Arrosti*
- *Affettati e salumi*





## LISTINO PREZZI 2022 CHF

NOME	Tipo	CL	IVA incl.
<i>Borgunto Chianti Colli Aretini DOCG</i>	Bianco	75	18.00
<i>Borgunto Chianti Riserva Colli Aretini DOCG</i>	Rosso	75	25.00

### *Chianti Colli Aretini DOCG*

*Grado alcolico 13.5 %*

*Vitigno Sangiovese 85%  
Canaiolo nero 5%  
Trebiano Toscano 8%  
Malvasia 2%*

*Servizio 18-21 °C*

*Fermentazione 18-30 giorni in acciaio a temperatura controllata  
su lieviti autoctoni*

*Affinamento 12 mesi di cemento  
+ 6 mesi in botti di legno di rovere (Riserva)  
+ 3 mesi in bottiglia*

*Colore rosso rubino dai riflessi intensi e vivaci.*

*Profumo fruttato, note erbacee.*

*Sapore asciutto, dal retrogusto intenso di note aromatiche.*



### Abbinamenti

- *Costata fiorentina e carni alla brace*
- *Salumi*



# CANTINA SAMPIETRANA

## LISTINO PREZZI 2022 CHF

NOME	Tipo	CL	IVA incl.
<i>M'amo</i> <i>Salento Igp Malvasia e Moscato</i>	Bianco	75	10.00
<i>Plio</i> <i>Salento Igp Chardonnay oak</i>	Bianco	75	12.00
<i>Stillarosea</i> <i>Salento Igp Primitivo Rosé</i>	Rosé	150	11.00
<i>Egoroseo</i> <i>Salento Igp Susumaniello Rosé</i>	Rosé	75	15.00
<i>Salento Igp Syrah</i>	Rosso	75	12.00
<i>Terre Cave</i> <i>Salento Igp Negroamaro e Primitivo</i>	Rosso	75	12.00
<i>Iussum</i> <i>Salento Negroamaro Igp</i>	Rosso	75	13.00
<i>Le monache</i> <i>Salice Salentino Dop Riserva</i>	Rosso	75	14.00
<i>Sumaest</i> <i>Salento Igp Susumaniello</i>	Rosso	75	17.00
<i>Trefilari</i> <i>Salento Igp Primitivo</i>	Rosso	75	18.00
<i>Settebraccia</i> <i>Salento Igp Negroamaro - Susumaniello</i>	Rosso	75	18.00

LB Wine

Via ai Gèr 2 - 6807 Taverne - Switzerland

Telefono: (+41) 79 725 52 30 - email: [loris.bwine@gmail.com](mailto:loris.bwine@gmail.com)

[www.lbwine.ch](http://www.lbwine.ch)

### ***M'amo | Salento Igp Malvasia e Moscato***

<b>Grado alcolico</b>	<b>12.5 %</b>
<b>Vitigno</b>	<b>Malvasia 50%</b> <b>Moscato 50%</b>
<b>Servizio</b>	<b>10-12 °C</b>
<b>Resa</b>	<b>90 quintali / ettaro</b>
<b>Vendemmia</b>	<b>Manuale nella seconda e terza decade di agosto</b>

**Colore giallo paglierino brillante.**  
**Aroma floreale con note di ananas, pera acerba e melone.**  
**Sapore secco, piacevolmente fresco e persistente.**

#### **Abbinamenti**

- **Aperitivi**
- **Carni bianche**
- **Verdure grigliate**
- **Formaggi freschi**
- **Piatti di pesce**
- **Tonno fresco e crostacei**



### ***Plio | Salento Igp Chardonnay oak***

<b>Grado alcolico</b>	<b>13 %</b>
<b>Vitigno</b>	<b>Chardonnay 100%</b>
<b>Servizio</b>	<b>10-12 °C</b>
<b>Resa</b>	<b>90 quintali / ettaro</b>
<b>Vendemmia</b>	<b>Manuale nella seconda e terza decade di agosto</b>
<b>Affinamento</b>	<b>in barrique</b>

**Colore giallo paglierino con riflessi dorati.**  
**Aroma floreale con note speziate di vaniglia.**  
**Sapore secco, piacevolmente fresco e persistente.**

#### **Abbinamenti**

- **Aperitivo**
- **Carni bianche**
- **Piatti di pesce**
- **Crostacei, ricci e ostriche**



### **Stillarosea | Salento Igp Primitivo Rosé**

<b>Grado alcolico</b>	<b>13%</b>
<b>Vitigno</b>	<b>Primitivo 100%</b>
<b>Servizio</b>	<b>10-12 °C</b>
<b>Resa</b>	<b>90 quintali / ettaro</b>
<b>Vendemmia</b>	<b>Manuale nella prima e seconda decade di settembre</b>

**Colore rosa tenue.**

**Note delicate di rosa, melograno e albicocca giovane.**

**Gusto asciutto, morbido e piacevolmente fresco.**

#### **Abbinamenti**

- **Piatti di pesce**
- **Antipasti**
- **Primi piatti delicati**
- **Crostacei e molluschi crudi**
- **Carni bianche**



### **Egoroseo | Salento Igp Susumaniello Rosé**

<b>Grado alcolico</b>	<b>13%</b>
<b>Vitigno</b>	<b>Susumaniello 100%</b>
<b>Servizio</b>	<b>10-12 °C</b>
<b>Resa</b>	<b>90 quintali / ettaro</b>
<b>Vendemmia</b>	<b>Manuale nella prima e seconda decade di settembre</b>

**Colore Rosa Tenue.**

**Sentori di melograno, fragola croccante e delicate note di rosa.**

**Fusto fresco, dalla piacevole mineralità ed equilibrato.**

#### **Abbinamenti**

- **Antipasti di pesce**
- **Frutti di mare**



## **Salento Igp Syrah**

Grado alcolico	13.5%
Vitigno	Syrah 100%
Servizio	16-18 °C
Resa	90 quintali / ettaro
Vendemmia	Manuale nella seconda e terza decade di settembre

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.  
Profumo di confetture a bacca rossa, sentori di vaniglia e leggermente speziato.  
Gusto elegante, morbido e pieno, tannino piacevolmente delicato.

### Abbinamenti

- Formaggi stagionati
- Carni alla griglia e Agnello



## **Terre Cave | Salento Igp Negroamaro e Primitivo**

Grado alcolico	13.5 %
Vitigno	Negroamaro e Primitivo
Servizio	18-20 °C
Resa	80 quintali / ettaro
Vendemmia	Manuale nella terza settimana di agosto
Affinamento	6 mesi in botti di rovere

Colore rosso rubino intenso.  
Aroma complesso ed etereo, con sentori di frutti di bosco in perfetta armonia con note balsamiche dolci ed aroma di caffè tostato.  
Sapore pieno, caldo, morbido, molto avvolgente, con tannini dolci ed eleganti.

### Abbinamenti

- Primi piatti elaborati
- Carni rosse arrostate o brasate e Selvaggina
- Formaggi stagionati



## **Jussum | Salento Negroamaro Igp**

Grado alcolico	14.5%
Vitigno	Negroamaro e Sussumaniello
Servizio	16-18 °C
Resa	70 quintali / ettaro
Vendemmia	Manuale nella seconda e terza decade di settembre
Affinamento	9-12 mesi in botti di rovere

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.  
Profumo di confetture di frutti piccoli a bacca rossa.  
Sentori di vaniglia e con note leggermente speziate.  
Gusto elegante, morbido e pieno, tannini dolci e gradevoli.

### Abbinamenti

- Formaggi stagionati
- Carni alla griglia e Selvaggina
- Pietanze piccanti



## ***Le monache | Salice Salentino Dop Riserva***

<b>Grado alcolico</b>	<b>13.5%</b>
<b>Vitigno</b>	<b>Negroamaro 100%</b>
<b>Servizio</b>	<b>18-20 °C</b>
<b>Resa</b>	<b>80 quintali / ettaro</b>
<b>Vendemmia</b>	<b>Manuale nella seconda settimana di settembre</b>
<b>Affinamento</b>	<b>12 mesi in botti di rovere + 12 mesi in bottiglia</b>

***Colore rosso rubino con riflessi leggermente violacei.  
Intenso aroma di frutta rossa matura e note di vaniglia e tostati.  
Gusto secco, caldo e morbido.***

### **Abbinamenti**

- ***Piatti di struttura complessa***
- ***Carni rosse***
- ***Selvaggina***
- ***Formaggi speziati***



## ***Sumaest | Salento Igp Susumaniello Sumaest***

<b>Grado alcolico</b>	<b>13.5 %</b>
<b>Vitigno</b>	<b>Sussumaniello 100%</b>
<b>Servizio</b>	<b>18-20 °C</b>
<b>Resa</b>	<b>90 quintali / ettaro</b>
<b>Vendemmia</b>	<b>Manuale nella prima e seconda decade di settembre</b>

***Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.  
Aroma di mora e ciliegia, leggermente speziato.  
Al palato fresco, tannini morbidi e persistente.***

### **Abbinamenti**

- ***Formaggi stagionati***
- ***Carni alla griglia***
- ***Agnello***
- ***Cacciagione***



### **Trefilari | Salento Igp primitivo**

Grado alcolico	14.5 %
Vitigno	Primitivo 100%
Servizio	18-20 °C
Resa	50 quintali/ ettaro
Vendemmia	Manuale a fine settembre ad uva parzialmente appassita
Appassimento	sul grappolo
Affinamento	8 mesi in botti di rovere

Da una selezione di vigneti autoctoni del Salento, tra antichi filari ad Alberello coltivati da 50 anni.

Colore rosso rubino intenso.

Sentori di confetture e di frutti di bosco, vaniglia e leggermente speziato.

Gusto elegante, caldo, morbido e pieno.

#### **Abbinamenti**

- Formaggi stagionati
- Carni alla griglia
- Brasati
- Guancia di vitello
- Selvaggina
- Pietanze piccanti



### **Settebraccia | Salento Igp Negroamaro – Sussumaniello**

Grado alcolico	14.5 %
Vitigno	Negroamaro e Sussumaniello
Servizio	18-20 °C
Resa	50 quintali / ettaro
Vendemmia	Manuale nella prima decade di ottobre ad uva parzialmente appassita
Appassimento	sul grappolo
Affinamento	8 mesi in botti di rovere

Rosso rubino intenso.

Aroma di confetture, vaniglia, leggermente speziato.

Gusto elegante, caldo, morbido e rotondo, un tannino dolce e piacevole.

#### **Abbinamenti**

- Formaggi stagionati
- Grigliate
- Agnello
- Cacciagione
- Piatti Speziati

