



*Un viaggio emozionale nel cuore enologico d'Italia*





*"Poter regalare emozioni attraverso un sorso del nostro vino  
è lo scopo che più ci sta a cuore."*

# 1350

ettari di superficie coperta

# 175

ettari coltivati a vigneto

# 120

dipendenti del gruppo

# 500.000

produzione totale bottiglie



Cinque sono le aziende che compongono il gruppo Degli Azzoni Wines, tutte di proprietà dei tre fratelli Aldobrando, Filippo e Valperto degli Azzoni.

Le tenute sono dislocate in diverse regioni italiane: Conte Aldobrandino, in Toscana; Conti Riccati, in Veneto; LeVide in Trentino; Conti degli Azzoni e PrimaFonte nelle Marche.

Questi territori, seppure differenti tra loro, mostrano tutti un profondo legame con la storia e la cultura enogastronomica nazionale, rappresentando al meglio l'essenza vinicola dell'Italia.

Degli Azzoni Wines porta avanti la tradizione e la passione vitivinicola tramandata nei secoli dalla famiglia degli Azzoni Avogadro Carradori.



Degli Azzoni Wines, nel complesso, copre una superficie di circa 1350 ettari, di cui 175 coltivati a vigneto.

La produzione vinicola totale si attesta intorno alle 500.000 bottiglie e la vendita, oltre ad avere un importante ruolo nel territorio nazionale, si sta rafforzando a livello europeo e sta crescendo a livello internazionale, attualmente guardando i mercati del Nord America.

Il gruppo ha intrapreso un percorso di sostenibilità ormai da diversi anni, con il proposito di impegnarsi a tutelare il più possibile le risorse umane e ambientali per garantire un futuro migliore alla prossime generazioni.



CONTI  
DEGLI AZZONI

## Il valore della Sostenibilità

L'azienda agraria Conti degli Azzoni è situata nel cuore delle Marche, nell'accogliente paese di Montefano e si sviluppa su un territorio di oltre 850 ettari, spalmati in diversi comuni del maceratese, 130 dei quali coltivati a vigneto.

Valore assoluto dell'azienda è la sostenibilità: l'impegno assunto per preservare e tutelare l'ambiente ed il territorio nel quale si opera, per investire sulle persone, sulla tecnologia, sulla ricerca e l'innovazione. Tutto questo è rendicontato ogni anno, da diversi anni e in maniera volontaria, in un accurato Bilancio di Sostenibilità.





Attraverso i suoi vini, Conti degli Azzoni racconta il valore e le potenzialità delle Marche, mettendo in tutti i suoi prodotti la territorialità e la tipicità di questa fiorente regione e riscoprendo ed esaltando vitigni locali, come il Ribona DOC (Helvia e Recina) e il Grechetto (Carroboro). Tra i Cru più importanti e premiati dell'azienda, sicuramente il Passatempo.



Marche Rosso IGT

## Passatempo

**Nome:** Passatempo

**Denominazione:** Marche Rosso IGT

**Vitigno:** Montepulciano

**Vinificazione:** Lunga macerazione a temperatura controllata

**Affinamento:** 18 - 24 mesi

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi granato

**Profumi:** Pieno, persistente con note speziate e sentori di frutta di bosco e tabacco

**Gusto:** Corposo, complesso, armonico con tannini morbidi ed elegante retrogusto

**Abbinamenti:** Filetto alla griglia con peperoni in agrodolce, cacciagione al forno con polenta e funghi

**Gradazione:** 14,5%

**Temperatura di servizio:** 18° - 20°



Colli Maceratesi Ribona DOC

## Recina

**Nome:** Recina

**Denominazione:** Colli Maceratesi Ribona DOC

**Vitigno:** Ribona

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 10 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino brillante

**Profumi:** Complessi eleganti e persistenti con sentori di salvia, acacia e agrumi

**Custo:** Secco, bella sapidità e persistenza

**Abbinamenti:** Tartare di tonno, risotto al nero di seppia, baccalà alle olive

**Gradazione:** 13%

**Temperatura di servizio:** 6° - 8°



Marche IGT

## Carrodoro

**Nome:** Carrodoro

**Denominazione:** Marche IGT

**Vitigno:** Grechetto

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

**Profumi:** Fine ed elegante, sentori di mandorla, sambuco e di frutta come pera e pesca

**Gusto:** Fresco, bilanciato ed elegante con una spiccata mineralità

**Abbinamenti:** Risotto alle seppie, spaghetti alla carbonara, frittata di zucchine

**Gradazione:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°



Colli Maceratesi DOC

## Helvia

**Nome:** Helvia

**Denominazione:** Colli Maceratesi DOC

**Vitigno:** Ribona

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumi:** Elegante e piacevole, con una buona persistenza e sentore di fiori di acacia

**Gusto:** Secco, fresco, bilanciato e con una buona mineralità

**Abbinamenti:** Spaghetti alle vongole, risotto ai calamari, pollo con le mandorle

**Gradazione:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°



Rosso Piceno DOC

## San Donato

**Nome:** San Donato

**Denominazione:** Rosso Piceno DOC

**Vitigni:** Montepulciano, Sangiovese

**Vinificazione:** Lunga macerazione a temperatura controllata

**Affinamento:** 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumi:** Ampio, elegante, sentori di frutta di bosco, lamponi, more e di spezie dolci come la vaniglia

**Gusto:** Ben bilanciato, strutturato, con un elegante retrogusto e note di liquirizia

**Abbinamenti:** Risotto radicchio e pancetta, filetto di manzo alle erbe, arrosto di vitello al forno con patate

**Gradazione:** 14%

**Temperatura di servizio:** 16° - 18°



## Spumante Brut Beldiletto

**Nome:** Beldiletto

**Denominazione:** Spumante Brut

**Vitigni:** Sauvignon Blanc, Chardonnay

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Presa di spuma:** 100 giorni in autoclave

**Colore:** Giallo paglierino brillante

**Profumi:** Molto delicati e persistenti con sentori di acacia e agrumi

**Custo:** Secco, ottima mineralità e freschezza

**Abbinamenti:** Antipasti di mare, risotto agli scampi, frittura mista

**Gradazione:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 6° - 8°



## La storia che guarda al futuro

L'azienda Conte Aldobrando nasce nei primi anni del 1900, nel cuore della Toscana, presso La Rotta, un piccolo paese a metà strada tra Firenze e Pisa. Si estende su 285 ettari circa, 17 dei quali dedicati alla coltivazione della vite.

La presenza su questo territorio è stata segnata dalla volontà della famiglia di rispettare l'autenticità e le caratteristiche della campagna toscana, alternando diversi tipi di colture ma preservando la loro tipicità, con un approccio sempre innovativo. Vigneti e aree boschive si alternano in sintonia con la conformazione del terreno, restituendo vini e prodotti genuini e di altissima qualità.





Chianti e non solo, i prodotti di Conte Aldobrando seguono la storia della Toscana e della famiglia.

L'Helianthus è il capostipite del progetto di rinnovamento dell'azienda.

Il profumato Vermentino, il particolare Pinot Grigio e il Baciamaio, il Vin Santo di San Torpè che già dal primo sorso fa viaggiare nel gusto, regalando un'emozione ed un'esperienza unica.



## Chianti DOCC

# Chianti

**Nome:** Chianti

**Denominazione:** Chianti DOCC

**Vitigni:** Sangiovese, Merlot, Syrah

**Vinificazione:** Lunga macerazione a temperatura controllata

**Affinamento:** 6 mesi in botti di legno, 6 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumi:** Complesso, sensazioni di mammola e note di vaniglia

**Gusto:** Fine ed equilibrato, sensazioni di frutta di bosco e piacevole retrogusto speziato

**Abbinamenti:** Crostini di fegato, filetto di manzo in salsa rosa, polenta e salsiccia

**Gradazione:** 14%

**Temperatura di servizio:** 18° - 20°



Toscana Rosso IGT

## Helianthus

**Nome:** Helianthus

**Denominazione:** Toscana Rosso IGT

**Vitigni:** Sangiovese, Merlot, Syrah

**Vinificazione:** Lunga macerazione a temperatura controllata

**Affinamento:** 14 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi granati

**Profumi:** Complesso, note speziate e sensazioni balsamiche

**Custo:** Ben bilanciato, tannini morbidi con note di vaniglia e tabacco, elegante retrogusto

**Abbinamenti:** Penne pancetta e radicchio, filetto al pepe verde, spiedini alla griglia

**Gradazione:** 14,5%

**Temperatura di servizio:** 18° - 20°



Bianco Pisano di San Torpè Vin Santo DOC

## Baciamaio

**Nome:** Baciamaio

**Denominazione:** Bianco Pisano di San Torpè  
Vin Santo DOC

**Vitigno:** Trebbiano

**Vinificazione:** In caratelli dopo lungo appassimento  
su tralicci

**Affinamento:** 6 - 7 anni in caratelli e barrique di rovere

**Colore:** Giallo ramato brillante

**Profumi:** Ampio, etereo con sensazioni di mandorla

**Custo:** Fresco, bilanciato, complesso con elegante  
retrogusto

**Abbinamenti:** Cantucci toscani

**Gradazione:** 16%

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°



Toscana IGT

## Villa Sole

**Nome:** Villa Sole

**Denominazione:** Toscana IGT

**Vitigno:** Pinot Grigio

**Vinificazione:** Macerazione pre-fermentativa (da cui il colore ramato) e successiva fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Colore:** Ramato brillante

**Profumi:** Piacevole, buona persistenza e sensazione di acacia e frutta esotica

**Gusto:** Fresco, buona sapidità, sentori di mandorla e pesca

**Abbinamenti:** Spaghetti ai calamaretti, risotto alle erbe, tacchino con verdure alla griglia

**Gradazione:** 13%

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°



Toscana IGT

## Le Fonticchie

**Nome:** Le Fonticchie

**Denominazione:** Toscana IGT

**Vitigno:** Vermentino

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumi:** Piacevole, armonico, con sensazioni di scorza di pompelmo

**Custo:** Secco e fresco, buona persistenza e mineralità

**Abbinamenti:** Penne salvia e burro, arancini di riso, pollo al limone con piselli

**Gradazione:** 13,5%

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°



Toscana Rosato IGT

## Ros-è

**Nome:** Ros-è

**Denominazione:** Toscana Rosato IGT

**Vitigno:** Sangiovese

**Vinificazione:** Pressatura diretta delle uve con fermentazione a temperatura controllata

**Affinamento:** In acciaio sulle fecce fini per tre mesi

**Colore:** Rosa buccia di pesca

**Profumi:** Intense note fruttate (fragolina di bosco e agrumi), buona mineralità e sentori balsamici

**Gusto:** Freschezza e acidità supportate da un buon volume. Finale sapido ed equilibrato

**Abbinamenti:** Bruschetta al pomodoro, risotto ai frutti di mare, tagliolini con fagiolini e gamberi

**Gradazione:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 12° - 14°



# CONTI RICCATI

## La valorizzazione del territorio

L'azienda Conti Riccati si trova nel cuore della marca trevigiana, a Castelfranco Veneto.

La presenza della famiglia nella città medievale risale al 1300 ed il suo spirito è da sempre legato alla tradizione e alla cultura della vite.

La proprietà si sviluppa su 200 ettari, di cui 23 dedicati esclusivamente alla coltivazione della vite.

L'azienda è impegnata nel progetto di tutela e valorizzazione del territorio per rendere la sua produzione sempre più sostenibile.

Ad oggi si è intrapreso un percorso di conversione a biologico di buona parte dei vigneti.





I vigneti sono dislocati tra Castello di Godego, tranquilla campagna adiacente a Castelfranco Veneto, dove prevale la produzione del Prosecco, e nelle zone adiacenti ai Colli Asolani, dove invece viene esaltata la coltivazione dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG.

Entrambe queste zone, grazie ad un terroir particolarmente vocato, permettono di avere un prodotto di qualità e ricercatezza.



Prosecco Superiore D.O.C.G.

## Asolo Extra Brut

**Nome:** Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.

**Denominazione:** VSQ (Vino Spumante di Qualità)

**Vitigno:** Glera

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Presa di spuma:** 100 giorni in autoclave

**Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

**Profumi:** Elegante con sentori di mandorla e mela verde

**Custo:** Secco, fresco, elegante, bella persistenza

**Abbinamenti:** Cocktail di scampi, spaghetti alle vongole, tartare di salmone

**Gradazione:** 12%

**Temperatura di servizio:** 6° - 8°



Prosecco Superiore D.O.C.G.

## Asolo Extra Dry

**Nome:** Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.

**Denominazione:** VSQ (Vino Spumante di Qualità)

**Vitigno:** Glera

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Presa di spuma:** 100 giorni in autoclave

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumi:** Fine ed elegante, con aromi di fiori di acacia e mela acerba

**Custo:** Elegante, morbido, minerale e sapido

**Abbinamenti:** Olive all'ascolana, risotto ai frutti di mare, spaghetti al pesto

**Gradazione:** 11,5%

**Temperatura di servizio:** 6° - 8°



Prosecco Brut DOC

## Prosecco Brut

**Nome:** Prosecco Brut DOC

**Denominazione:** VSQ (Vino Spumante di Qualità)

**Vitigno:** Glera

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Presa di spuma:** 100 giorni in autoclave

**Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

**Profumi:** Fine ed elegante con aromi di frutta come mela, pera e agrumi

**Gusto:** Secco, fresco, bella persistenza e sensazione di pompelmo

**Abbinamenti:** Antipasti di mare, riso ai calamari e frittura di pesce

**Gradazione:** 11,5%

**Temperatura di servizio:** 6° - 8°



Prosecco Extra Dry DOC

## Prosecco Extra Dry

**Nome:** Prosecco Extra Dry DOC

**Denominazione:** VSQ (Vino Spumante di Qualità)

**Vitigno:** Glera

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Presa di spuma:** 100 giorni in autoclave

**Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

**Profumi:** Fine ed elegante, con aromi di acacia e di frutta come mela ed agrumi

**Gusto:** Fresco e con un piacevole retrogusto e sensazioni di pompelmo

**Abbinamenti:** Antipasti di mare, riso agli scampi e frittura mista

**Gradazione:** 11%

**Temperatura di servizio:** 6° - 8°



Prosecco Rosè Brut DOC

## Prosecco Rosè Brut

**Nome:** Prosecco Rosè Brut DOC

**Denominazione:** VSQ (Vino Spumante di Qualità)

**Vitigni:** Glera, Pinot Nero

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Presa di spuma:** 100 giorni in autoclave

**Colore:** Rosa chiaro brillante

**Profumi:** Fruttato e piacevole con sensazioni di pesca e ciliegia

**Gusto:** Secco, fresco, equilibrato con un retrogusto di frutti di bosco

**Abbinamenti:** Antipasti di mare, risotto ai frutti di mare, formaggio fresco

**Gradazione:** 11,5%

**Temperatura di servizio:** 6° - 8°





## L'essenza delle Marche

Primafonte nasce dal profondo senso di attaccamento alla regione Marche, dal desiderio e dalla volontà di promuoverla. Collabora con diverse realtà locali, accompagnandole in ogni fase della lavorazione delle uve ed è attenta a rispettare l'origine del prodotto e ad esaltare le caratteristiche che lo rendono unico.

I vini Primafonte trovano rappresentazione in un unico messaggio di territorialità e tradizione.





Qui si raccontano le Marche, passando attraverso una vasta gamma di prodotti tipici e di eccellenza, come la Passerina con le sue note eleganti o la Lacrima di Morro D'Alba, dal gusto deciso e avvolgente. Questi prodotti rappresentano le molteplici sfaccettature dell'unica regione "plurale" d'Italia.



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

## Ierva

**Nome:** Ierva

**Denominazione:** Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC  
Classico Superiore

**Vitigno:** Verdicchio

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino acceso, con riflessi verdognoli

**Profumi:** Elegante, piacevole con sentori di biancospino, mimosa e ginestra

**Gusto:** Ben equilibrato, buona sapidità e leggera sensazione di pesca

**Abbinamenti:** Spaghetti alle vongole, risotto al nero di seppia

**Gradazione:** 14%

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°



Marche IGT

## Coraja

**Nome:** Coraja

**Denominazione:** Marche IGT

**Vitigno:** Passerina

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino brillante

**Profumi:** Fine con aromi di ginestra, di pesca e una leggera sensazione di pepe bianco

**Custo:** Fresco, ben bilanciato con una buona mineralità

**Abbinamenti:** Spaghetti allo scoglio, risotto alle ortiche, paella alla valenciana

**Gradazione:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°



Offida Pecorino DOCG

## Janna

**Nome:** Janna

**Denominazione:** Offida Pecorino DOCG

**Vitigno:** Pecorino

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi dorati

**Profumi:** Elegante, sensazioni di frutta estiva, camomilla e di acacia

**Gusto:** Equilibrato e morbido, buona persistenza e sensazione finale di mandorla

**Abbinamenti:** Spaghetti alla carbonara, pollo alle mandorle con spinaci al vapore

**Gradazione:** 13%

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°



Lacrima di Morro d'Alba DOC

## Baccaia

**Nome:** Baccaia

**Denominazione:** Lacrima di Morro d'Alba DOC

**Vitigno:** Lacrima

**Vinificazione:** Macerazione a temperatura controllata

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino con riflessi violacei

**Profumi:** Fine, sentori di viola, geranio e rosa rossa

**Gusto:** Morbido, fresco e delicato con una piacevole persistenza

**Abbinamenti:** Bruschetta al basilico, filetto di manzo alla griglia, zucchine ripiene

**Gradazione:** 13%

**Temperatura di servizio:** 14° - 16°



## La cultura della vite

LeVide è la più giovane del gruppo e nasce in Trentino, patria del Trentodoc. Già dal nome, questa azienda vuole richiamare l'importanza di questo territorio e del suo vino, in quanto in dialetto locale LeVide significa "le viti", un toponimo molto diffuso in Trentino che pone l'attenzione sulla storia del posto, dato che la coltivazione della vite risale all'epoca preromana.

L'azienda si sviluppa sulla riva sinistra dell'Adige, dove lo Chardonnay trova il clima e il suolo ideale per una maturazione perfetta.





Il territorio Trentino ha una spiccata vocazione alla coltivazione della vite grazie alle particolari caratteristiche del territorio montano. Le peculiarità del suolo, del clima e dell'esposizione sono ideali per la coltivazione di una materia prima raffinatissima che trova espressione nelle bottiglie di spumante Cime di Altilia, nome che vuole richiamare le alte vette alle cui pendici sorgono i vigneti, e nel Maso Alesiera, il vino Nature, massima espressione dello Chardonnay in purezza.



Trentodoc

## Cime di Altilia Brut

**Nome:** Cime di Altilia

**Denominazione:** Trentodoc

**Vitigno:** Chardonnay

**Vinificazione:** Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata

**Maturazione:** seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti almeno 36 mesi

**Colore:** Giallo paglierino brillante

**Profumi:** Elegante e pieno con piacevoli sentori di crosta di pane e pasticceria fine

**Gusto:** Fresco, fine con sentori di agrumi e di mandorla

**Abbinamenti:** Tagliolini al nero di seppia e baccalà, tartare di manzo alle spezie, filetto di salmone

**Gradazione:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°



Trentodoc

## Cime di Altilia Extra Brut

**Nome:** Cime di Altilia

**Denominazione:** Trentodoc

**Vitigno:** Chardonnay

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Maturazione:** seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti almeno 36 mesi

**Colore:** Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente

**Profumi:** Bouquet elegante con sentori di mela e di mandorla

**Gusto:** Secco e fresco con retrogusto di agrumi e una spiccata mineralità

**Abbinamenti:** Spaghetti allo scoglio, risotto agli asparagi, branzino al forno con patate

**Gradazione:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°



Trentodoc

## Cime di Altilia Rosè

**Nome:** Cime di Altilia

**Denominazione:** Trentodoc

**Vitigni:** Chardonnay, Pinot Nero

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Maturazione:** seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti almeno 36 mesi

**Colore:** Rosa antico brillante

**Profumi:** Fine ed elegante, con sentori di biancospino e frutti di bosco

**Gusto:** Secco, fresco con piacevoli sensazioni di fragola e mora nel retrogusto

**Abbinamenti:** Risotto alle alici, tartare di tonno e avocado, frittura mista

**Gradazione:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°



Trentodoc

## Maso Alesiera Nature Riserva

**Nome:** Maso Alesiera

**Denominazione:** Trentodoc

**Vitigno:** Chardonnay

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Maturazione:** seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti almeno 36 mesi

**Colore:** Giallo paglierino brillante

**Profumi:** Fine, armonico con sensazioni di scorza di pompelmo e ananas

**Gusto:** Secco, equilibrato con elegante retrogusto e piacevole persistenza

**Abbinamenti:** Catalana di crostacei, risotto al tartufo, dentice al cartoccio con patate

**Gradazione:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°

## INDICE

|                              |       |    |
|------------------------------|-------|----|
| <b>Degli Azzoni Wines</b>    | _____ | 2  |
| <b>Conti degli Azzoni</b>    | _____ | 4  |
| Passatempo                   | _____ | 6  |
| Recina                       | _____ | 7  |
| Carroboro                    | _____ | 8  |
| Helvia                       | _____ | 9  |
| San Donato                   | _____ | 10 |
| Beldiletto                   | _____ | 11 |
| <b>Conte Aldobrando</b>      | _____ | 12 |
| Chianti                      | _____ | 14 |
| Helianthus                   | _____ | 15 |
| Baciamano                    | _____ | 16 |
| Villa Sole                   | _____ | 17 |
| Le Fonticchie                | _____ | 18 |
| Ros-è                        | _____ | 19 |
| <b>Conti Riccati</b>         | _____ | 20 |
| Asolo Extra Brut             | _____ | 22 |
| Asolo Extra Dry              | _____ | 23 |
| Prosecco Brut                | _____ | 24 |
| Prosecco Extra Dry           | _____ | 25 |
| Prosecco Rosè Brut           | _____ | 26 |
| <b>Primafonte</b>            | _____ | 28 |
| Ierva                        | _____ | 30 |
| Coraja                       | _____ | 31 |
| Janna                        | _____ | 32 |
| Baccaia                      | _____ | 33 |
| <b>LeVide</b>                | _____ | 34 |
| Cime di Altilia - Brut       | _____ | 36 |
| Cine di Altilia - Extra Brut | _____ | 37 |
| Cime di Altilia - Rosè       | _____ | 38 |
| Maso Alesiera                | _____ | 39 |





[www.degliazzoniwines.com](http://www.degliazzoniwines.com) | [info@degliazzoniwines.com](mailto:info@degliazzoniwines.com)

DEGLI AZZONI WINES S.r.l. | Borgo Treviso, 3 | 31033 Castelfranco Veneto (TV) ITALY | P.I. e C.F. 05320210262