

# YR Vins Distribution

Deuxième semestre 2023

## Catalogue des vins italiens



- Yves Ramon -

### **Importateur de vins italiens pour toute la France**

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

Téléphone : +33 6 14 58 74 67

Mail : [y.ramon@yr-vins-distribution.fr](mailto:y.ramon@yr-vins-distribution.fr)

## Sommaire

**Piémont** : page 3

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

**Emilie Romagne** : page 12

Lambrusco sec

**Vénétie** : page 13

Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Prosecco, Prosecco rosato, Prosecco Valdobbiadene, Pinot Grigio della Vénétia



## Cascina Tiole - Piémont

### Barolo Docg

Cépage : Nebbiolo

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

Rouge puissant, ample en bouche, un vin de garde

Pour une viande rouge, du gibier

Ouvrir 3 heures avant ou carafier

Température de service : 16 à 17°

### Millésime :

2017 - 2018



## Cascina Tiole - Piemont

### Barolo Perno vigna Santo Stefano

Cépage : Nebbiolo

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

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

Pour une viande ou bien des pâtes aux truffes

Ouvrir 3 heures avant ou carafier

Température de service : 16 à 17°

### Millésime :

2015 - 2017 - 2018



## Podere Ruggeri - Piémont

### Barolo Bussia vigna Corsini Docg

Cépage : Nebbiolo

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

Rouge puissant, ample en bouche, un vin de garde

Pour une viande rouge, du gibier

Ouvrir 3 heures avant ou carafer

Température de service : 16 à 17°

**Millésime :**

2018



## Podere Ruggeri - Piémont

### Barolo Bricco San Pietro Docg

Cépage : Nebbiolo

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

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

Pour une viande ou bien des pâtes aux truffes

Ouvrir 3 heures avant ou carafer

Température de service : 16 à 17°

**Millésime :**

2018



## Podere Gallo - Piémont

### Barbera d'Alba Doc

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

### Millésime :

2019



## Podere Gallo - Piémont

### Nebbiolo d'Alba Doc

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

### Millésime :

2019



## Azienda Bussi - Piémont

### Barbaresco Docg

Cépage : Nebbiolo

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

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

Une belle expression du Nebbiolo.

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

### Millésime :

2017



## Azienda Ruris - Piémont

### Barbera d'Asti Docg

Cépage : Barbera  
Vinification/élevage : en cuve inox  
Rouge fruité, rond, facile à boire

Un vin pour accompagner tout un repas, mais aussi un apéritif avec une assiette de charcuterie. Un vin de copain  
Température de service : 16 à 17°

### Millésime :

2022



## Azienda Ruris - Piémont

### Passito Bianco (Bouteille 0,50 l)

#### Ampico

Cépage : Muscat d'Alexandrie  
Vinification/élevage : Vendanges à maturité, puis passerillage des grappes. C'est la plus vieille technique pour obtenir du vin doux. Le sucre est issu de la concentration naturelle du raisin séché. Cela donne un vin concentré, doux, la production est faible. Notes de miel, d'abricots confits.

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

Ne se produit pas chaque année.  
Température de service : 16 à 17°



## Azienda Ruris - Piémont

### Cortese Piemonte Doc

Cépage : Cortese

Vinification/élevage : en cuve inox

Blanc sec, léger, fruité, facile à boire.

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

Température de service : 8 à 10°

**Millésime :**

2022



## Azienda Ruris - Piémont

### Arneis Monferrato Bianco Doc

Cépage : Arneis

Vinification/élevage : en cuve inox

Blanc sec, puissant et rond

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

Température de service : 10 à 12°

**Millésime :**

2021





## Azienda Ruris - Piémont

### Chardonnay Piemonte Doc

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

### Millésime :

2022



## Azienda Ruris - Piémont

### Moscato d'Asti Docg

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

### Millésime :

2022



## Cascina Costabella - Piémont

### Vino Rosato

Cépage : Dolcetto

Vinification/élevage : en cuve inox

Rosé sec, léger, fruité, facile à boire.

Pour les repas d'été, une grillade, une

assiette de charcuterie

Température de service : 8 à 10°

### Millésime :

Non millésimé



## Cascina Costabella - Piémont

### Dogliani Docg

Cépage : Dolcetto

Vinification/élevage : en cuve inox

Rouge fruité, rond, facile à boire

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

Température de service : 16 à 18°

### Millésime :

2021



## Cascina Costabella - Piémont

### Langhe Nebbiolo Doc

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

### Millésime :

2017



## Cascina Costabella - Piémont

### Dogliani Valdiba Docg vigna Dorù

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

### Millésime :

2019



## Settecani - Emilie Romagne

### Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop Secco

Cépage : Garsparossa de la commune de Castelvetro

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

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

Alcool : 10.5°

Température de service : 10 à 12°

### Millésime :

Non millésimé



## Campagnola - Vénétie

### Valpolicella Doc Classico

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

#### Millésime :

2021



## Campagnola - Vénétie

### Amarone della Valpolicella Docg classico

Cépage : Corvinone, Corvina, Rondinella  
Vinification/élevage : vin passerillé pendant 3 mois, élevage 24 mois en fût  
Rouge relativement puissant, notes de cerises et de vanille, de fruits bien mûrs, ample en bouche avec des tannins très souples et une sucrosité issue du passerillage  
Un vin pour la viande rouge, les plats aux saveurs intenses, un vin de gourmandise  
Peut se boire, garde de 10 ans  
Température de service : 17-18 °

#### Millésime :

2018



## Bonadea - Vénétie

### Prosecco Doc Treviso

Cépage : Glera  
Vinification/élevage : méthode Martinotti  
Charmat (autoclave)  
Pression 5,5 bars  
Alcool 11°  
Blanc effervescent, robe jaune dorée,  
notes de pommes, de fleurs d'acacia  
Pour un apéritif, ou un cocktail (Spritz)  
Température de service 8°

**Millésime :**



## Bonadea - Vénétie

### Prosecco rosé Doc

Cépage : Glera  
Vinification/élevage : méthode Martinotti  
Charmat (autoclave)  
Pression 5,5 bars  
Alcool 11°  
Rosé effervescent  
Pour un apéritif  
Température de service 8°

**Millésime :**



## Bonadea - Vénétie

### Prosecco Valdobbiadene Docg

Cépage : Glera

Vinification/élevage : méthode Martinotti  
Charmat (autoclave)

Pression 5,5 bars

Alcool 11,5°

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

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

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

Température de service 8°

**Millésime :**



## Bonadea - Vénétie

### Pinot Grigio Doc

Cépage : Pinot Grigio

Vinification/élevage : fermentation à température contrôlée

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

Notes de pêche, fruits exotiques

Pour accompagner un plat de poisson ou de pâtes aux poissons

Température de service 10 à 12°

**Millésime :**

## **Ventes promotionnelles ponctuelles**

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

N'hésitez pas à m'interroger.



## **YR Vins Distribution**

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

---

Tel : +33 6 14 58 74 67

Mail : [y.ramon@yr-vins-distribution.fr](mailto:y.ramon@yr-vins-distribution.fr)