



Wines

Indice

Spumanti

Vini

Fiocco di Vite

Champagne Gruet

Materiali Promozionali









TOSO[®]

Naturale saggezza del bere[®]



Spumanti

Asti docg Dolce
Brachetto d'Acqui docg
Moscato
Moscato Spumante Rosé
Moscato Ice
Pinot-Chardonnay
Brut Millesimato
Prosecco doc Millesimato
Glaxè
Prosecco doc
Perla di Vitigno
Gran Dessert

Naturale saggezza del bere®



Gli spumanti sono i prodotti di punta di Casa Toso e derivano dalla prima o seconda fermentazione di mosti o vini in autoclavi di varie capacità. Questo sistema di lavorazione, ideato da Federico Martinotti, è meglio conosciuto come "Metodo Charmat".

In relazione al vitigno e al prodotto che si vuole ottenere, la durata della rifermentazione con presa di spuma e la sosta sui lieviti sono più o meno prolungate (da 1 a 8 mesi): si ottengono, così, spumanti di decisa fragranza o altri di più completo affinamento. Oltre a un piccolo incremento alcolico, il processo produttivo genera una gran quantità di anidride carbonica, le cosiddette "bollicine": in termini tecnici, una sovrappressione che per legge dev'essere di almeno 3 atmosfere (3,5 per gli Spumanti di Qualità).

Sparkling wines are the leading products of Toso house and are the result of the primary or secondary fermentation of musts or wines in cuvees of various capacities. This process was invented by Federico Martinotti and is known as "Metodo Charmat" or Charmat Process.

In view of the vine variety and the product that the winery wants to obtain, the duration of the secondary fermentation and the time spent on yeasts are more or less prolonged (1 to 8 months): this way, the winery obtains sparkling wines of intense fragrance or others of a more complete refinement.

Beyond a little increase in alcohol, the process generates a large amount of carbon dioxide, the so-called "bollicine", the bubbles: in technical terms, according to the law, sparkling wines have to exceed pressure of at least 3 atmospheres (3.5 for "Spumanti di Qualità", quality sparkling wines).

Festoso

Asti docg Dolce

Dalle colline cuneesi, astigiane e alessandrine nasce questo ottimo spumante dolce di Moscato, colore paglierino, profumo aromatico e sapore fragrante.

It is from the hills of Cuneo, Asti and Alessandria areas that this excellent gently sweet sparkling wine made of Moscato grapes originates; it is straw-like in colour, aromatic in smell, fragrant in taste.



Vitigno: Moscato Bianco.

Grape Variety: white Moscato.



Piemonte.

Piedmont.



Spumante dolce, aromatico, fruttato e floreale, ha contenuto alcolico moderato e perlage fine e persistente. Di colore giallo paglierino, è un vino fine ed elegante, adatto per festeggiare ogni momento gioioso.

Gently sweet, aromatic, fruity and floral sparkling wine, moderate in alcohol, with fine sparkle and longlasting perlage. Of yellow straw colour, it is a fine and elegant wine, ideal to celebrate every joyful event.



Servire fresco: 6-8 °C.

Serve chilled: 6-8 °C.



Eccellente come aperitivo, è ideale compagno di frutta, pasticceria secca e dessert in genere.

Excellent aperitif, best enjoyed with fruit, dried pastries and desserts in general.

7% vol. +90 g/l	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915000412
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915600018
Cod. Doganale: Customs code	2204 1091
Cod. Cartone: Case code	130
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	80 = 5 x 16
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32,6 LxL 29 x 19,5
Peso vetro (g): Glass weight	640
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 9,5 x h 32,4
Peso cartone (kg): Case weight	8,90

Brachetto d'Acqui docg

Dolce

Dalle colline piemontesi derivano le uve Brachetto per questo spumante dolce e aromatico, dal colore rosso e dal profumo fruttato.

From the Piedmontese hills we get the Brachetto grapes for this sweet aromatic sparkling wine of red colour and fruity fragrance.



Vitigno: Brachetto.

Grape Variety: Brachetto.



Piemonte.

Piedmont.



Spumante rosso dolce, delicatissimo, armonico e fruttato, con tipico aroma muschiato. Ha colore rosso rubino sottolineato da perlage fine e persistente.

Very delicate, harmonic, and fruity, sweet red sparkling wine, with typical musky fragrance. It has intense ruby red colour underlined by a fine and longlasting perlage.



Servire fresco: 6-8 °C.

Serve chilled: 6-8 °C.



Eccellente in abbinamento a dolci di pasticceria secca, frutta e macedonie.

Excellent in combination with dry pastries, fruit and fruit salads.

7% vol. +90 g/l	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: <i>EAN code/bottle</i>	8002915000245
Codice EAN/cartone: <i>EAN code/case</i>	8002915600032
Cod. Doganale: <i>Customs code</i>	2204 1093
Cod. Cartone: <i>Case code</i>	236
Bottiglie per cartone: <i>Bottles per case</i>	6
Cartoni per pallet 80 x 120: <i>Cases per pallet</i>	80 = 5 x 16
Dimensioni cartone (cm): <i>Case size</i>	h 32,6 LxL 29 x 19,5
Peso vetro (g): <i>Glass weight</i>	640
Dimensioni bottiglia (cm): <i>Bottle size</i>	ø 9,5 x h 32,4
Peso cartone (kg): <i>Case weight</i>	8,90

Vanitoso



Sprintoso

Moscato

Dolce - Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Dolce e aromatico allo stesso tempo, questo spumante, che unisce la fragranza alla limitata gradazione alcolica, nasce dalla dorata uva Moscato.

Sweet and aromatic at the same time, this sparkling wine originates from the fair Moscato grapes and puts together fragrance and moderate alcohol strength.



Vitigno: Moscato.

Grape Variety: Moscato.



Spumante dolce, fragrante, di moderato contenuto alcolico, ottenuto da uve Moscato. Il colore giallo paglierino tipico è sottolineato da un perlage fine e persistente.

A sweet sparkling wine obtained from Moscato grapes, pleasantly fragrant and moderate in alcohol. It has pale straw yellow colour with fine foam and tenacious perlage.



Servire fresco: 6-8 °C.

Serve chilled: 6-8 °C.



Eccellente in abbinamento a dolci, frutta e pasticceria secca.

Excellent to match desserts, fruit and dried pastries.

6% vol. +85 g/l	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915000900
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915600025
Cod. Doganale: Customs code	2204 1098
Cod. Cartone: Case code	133
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	80 = 5 x 16
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32,6 LxL 29 x 19,5
Peso vetro (g): Glass weight	640
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 9,5 x h 32,4
Peso cartone (kg): Case weight	8,90

Moscato - Spumante Rosé

Dolce - Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Dolce e aromatico allo stesso tempo, questo spumante rosato, che unisce la fragranza alla limitata gradazione alcolica, nasce dalla dorata uva Moscato.

Sweet and aromatic at the same time, this rosé sparkling wine originates from the fair Moscato grapes and puts together fragrance and moderate alcohol strength.



Vitigno: Moscato e uva a bacca nera del tipo aromatico.

Grape Variety: Moscato and red aromatic grapes.



Spumante dolce, fragrante, di moderato contenuto alcolico, ottenuto da uve Moscato. Di colore rosato, ha profumo floreale di rosa e fiori di sambuco e note fruttate di lampone e agrumi.

A sweet sparkling wine obtained from Moscato grapes, pleasantly fragrant and moderate in alcohol. Of rosé colour, it has floral notes of rose and edelflower and fruity notes of citrus and raspberry.



Servire fresco: 6-8 °C.

Serve chilled: 6-8 °C.



Eccellente in abbinamento a dolci, frutta e pasticceria secca.

Excellent to match desserts, fruit and dried pastries.

6% vol. +85 g/l	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915006261
Codice EAN/cartone: EAN code/case	-
Cod. Doganale: Customs code	2204 1096
Cod. Cartone: Case code	303
Bottiglie per cartone: Bottles per case	12
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	50 = 5 x 10
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32,2 LxL 38 x 28,7
Peso vetro (g): Glass weight	640
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 9,5 x h 32,4
Peso cartone (kg): Case weight	17,7



Moscato Ice - Demi-sec

Vino Spumante di Qualità del Tipo Aromatico

Fragrante, fruttato e floreale, questo spumante nasce dall'aromatica uva Moscato, che lo rende morbido, armonico ed equilibrato.

Fragrant, fruity and floral, this sparkling wine comes from the aromatic Moscato grapes, which make it smooth, harmonic and well balanced.



Vitigno: Moscato
Grape Variety: Moscato



Di colore giallo paglierino brillante, ha profumo aromatico, con note di salvia, albicocca e pesche sciroppate, accompagnate da note floreali di camomilla. In bocca si presenta morbido, armonico ed equilibrato.
Of yellow straw colour, it has aromatic scents with notes of sage, apricot and peach in syrup, accompanied by floral notes of chamomile. The taste is smooth, harmonic and well balanced.



Servire fresco: 6-8 °C.
Serve chilled: 6-8 °C.



Eccellente come aperitivo, accompagna egregiamente crostacei, primi piatti, verdura, carni bianche e formaggi.
Excellent aperitif, best enjoyed with crustaceans, pasta dishes, vegetables, white meat and cheese.

8,5% vol. + 35 g/l	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915006001
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915652123
Cod. Doganale: Customs code	2204 1096
Cod. Cartone: Case code	648
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	80 = 5 x 16
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32,6 LxL 29 x 19,5
Peso vetro (g): Glass weight	640
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 9,5 x h 32,4
Peso cartone (kg): Case weight	8,90

Signature



Grintoso

Pinot-Chardonnay

Brut - Vino spumante bianco

Un meditato blend di uve Pinot e Chardonnay produce questo spumante brut dai caratteri eleganti, con persistenti note floreali e fruttate.

A masterly blending of Pinot and Chardonnay grapes produces this brut sparkling wine of elegant character, with persistent floral and fruity notes.



Vitigno: Pinot, Chardonnay.

Grape Variety: Pinot, Chardonnay.



Italia.

Italy.



Di colore giallo paglierino brillante, ha profumo aromatico, con note di salvia, albicocca e pesche sciroppate, accompagnate da note floreali di camomilla. In bocca si presenta morbido, armonico ed equilibrato.

Of yellow straw colour, it has aromatic scents with notes of sage, apricot and peach in syrup, accompanied by floral notes of chamomile. The taste is smooth, harmonic and well balanced.



Servire fresco: 6-8 °C.

Serve chilled: 6-8 °C.



Eccellente come aperitivo, ideale compagno di pasti leggeri, piatti a base di pesce e stuzzichini.

Excellent aperitif, ideal companion of snacks, light meals, fish dishes and appetizers.

11,5% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915000801
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915600216
Cod. Doganale: Customs code	2204 1096
Cod. Cartone: Case code	132
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	80 = 5 x 16
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32,6 LxL 29 x 19,5
Peso vetro (g): Glass weight	640
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 9,5 x h 32,4
Peso cartone (kg): Case weight	8,90

Brut Millesimato

Vino Spumante Bianco

Brut Millesimato raffinato, complesso e armonico, dai sentori eleganti e dal sapore intenso. Nasce da una cuvée di vini bianchi, spumantizzati con Metodo Charmat.

Fine, complex and harmonic, this Brut Millesimato of elegant scents and intense taste comes from a masterly blending of white wines and their sparkling processing with Charmat Method.



Vitigno: equilibrato assemblaggio di vitigni a bacca bianca.

Grape Variety: Well balanced blend of white grapes.



Italia.

Italy.



Spumante dal colore giallo paglierino brillante e perlage fine e persistente. Il profumo è fragrante, con note di fiori bianchi e mela verde e pera. In bocca è secco, equilibrato, con una buona freschezza e sapidità.

Sparkling wine of bright yellow straw-like colour and fine and long lasting perlage. The fragrant smell recalls notes of white flowers, green apple and pear. The taste is dry, well balanced, with a good freshness and sapidity.



Servire fresco: 6-8 °C.

Serve chilled: 6-8 °C.



Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti leggeri, piatti a base di pesce e crostacei.

Excellent as an aperitif, it perfectly matches light entrées and seafood.

11% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915005936
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915652024
Cod. Doganale: Customs code	2204 1098
Cod. Cartone: Case code	264
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	80 = 5 x 16
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32,6 LxL 29 x 19,5
Peso vetro (g): Glass weight	640
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 9,5 x h 32,4
Peso cartone (kg): Case weight	8,90



Prosecco Millesimato ^{doc}

Extra-dry

Prosecco doc millesimato dal colore paglierino, dal profumo elegante e dal sapore intenso.

Prosecco doc, with straw-like yellow colour, elegant fragrance and intense taste.



Vitigno: 85% Glera, 15% Chardonnay, Pinot, Verdisio, Perera, Bianchetta.
Grape Variety: 85% Glera, 15% Chardonnay, Pinot, Verdisio, Perera, Bianchetta.



Nord Italia.
Northern Italy.



Spumante dal colore giallo paglierino brillante e perlage fine e persistente. Il profumo fragrante riporta note fruttate di mela, pera e pesca bianca. Al gusto si presenta di buona struttura, secco, equilibrato, con una buona freschezza dovuta alla caratteristica acidità e sapidità.

Sparkling wine of bright yellow straw-like colour and fine and long lasting perlage. The fragrant smell recalls fruity notes of apple, pear and white peach. The taste it is well structured, dry, balanced, with a good freshness due to its characteristic acidity and sapidity.



Servire fresco: 6-8 °C.
Serve chilled: 6-8 °C.



Particolarmente adatto ad accompagnare antipasti leggeri, pesce e verdure. Ottimo come aperitivo.
Particularly suitable to light starters, fish and vegetables. Excellent aperitif.

11% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: <i>EAN code/bottle</i>	8002915004595
Codice EAN/cartone: <i>EAN code/case</i>	8002915651034
Cod. Doganale: <i>Customs code</i>	2204 1015
Cod. Cartone: <i>Case code</i>	733
Bottiglie per cartone: <i>Bottles per case</i>	6
Cartoni per pallet 80 x 120: <i>Cases per pallet</i>	80 = 5 x 16
Dimensioni cartone (cm): <i>Case size</i>	h 32,2 LxL 28,7 x 19,4
Peso vetro (g): <i>Glass weight</i>	735
Dimensioni bottiglia (cm): <i>Bottle size</i>	ø 9,3 x h 32
Peso cartone (kg): <i>Case weight</i>	9,40

Glaxé

Secco - Vino spumante bianco

Piacevole spumante di colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente. Aggraziato e giovanile, regala intensi sentori fruttati ed è vivacemente fresco e armonico.

Pleasant sparkling wine of yellow straw colour, with fine and long-lasting bubbles. Young and gracious, it gives intense fruity scents and is jauntily fresh and well-balanced.



Vitigno: Equilibrato assemblaggio di vitigni a bacca bianca.

Grape Variety: Well balanced blend of white grapes.



talia.

Italy.



Di colore giallo paglierino limpido e brillante, ha perlage fine e persistente, profumo elegante, delicato, con piacevoli sentori floreali di glicine e sambuco e sentori fruttati di pesca e pera. Il sapore è fresco e stimolante.

Of light and brilliant yellow straw colour, it has fine and persistent perlage, elegant, delicate smell, with pleasant floral notes of wisteria and elder and fruity scents of peach and pear. The flavour is fresh and stimulating.



Servire fresco: 6-8 °C.

Serve chilled: 6-8 °C.



Ottimo come aperitivo, accompagna preferibilmente antipasti, salumi, risotti, carni bianche e pesci alla griglia.

Great aperitif, it perfectly matches starters, cold cuts, risotto, white meat, and grilled fish.

11% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915005271
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915651669
Cod. Doganale: Customs code	2204 1098
Cod. Cartone: Case code	529
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	80 = 5 x 16
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32,2 LxL 28,7 x 19,4
Peso vetro (g): Glass weight	735
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 9,3 x h 32
Peso cartone (kg): Case weight	9,40



Prosecco Spumante ^{doc}

Extra-dry

Vino Prosecco spumante dal colore paglierino e dal profumo gradevole e fragrante.

Prosecco sparkling wine of straw-like colour and pleasant, fragrant smell.



Vitigno: 85% Glera, 15% Chardonnay, Pinot, Verdisio, Perera, Bianchetta.
Grape Variety: 85% Glera, 15% Chardonnay, Pinot, Verdisio, Perera, Bianchetta.



Veneto, Friuli Venezia Giulia.
Veneto, Friuli Venezia Giulia.



Spumante lievemente aromatico e fragrante, ha colore giallo paglierino e perlage fine e persistente.
Aromatic and fragrant sparkling wine, it has straw-yellow colour and fine and longlasting perlage.



Servire fresco: 6-8 °C.
Serve chilled: 6-8 °C.



Particolarmente adatto ad accompagnare antipasti leggeri, pesce e verdure. Ottimo come aperitivo.
Particularly suitable to accompany light starters, fish and vegetables. Excellent aperitif.

11% vol.	0,75L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915002232
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915600179
Cod. Doganale: Customs code	2204 1015
Cod. Cartone: Case code	145
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	95 = 5 x 19
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32 LxL 26,5 x 18
Peso vetro (g): Glass weight	640
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 8,6 x h 31,5
Peso cartone (kg): Case weight	8,80



Prosecco Spumante ^{doc}

Extra-dry

Vino Prosecco spumante dal colore paglierino e dal profumo gradevole e fragrante.

Prosecco sparkling wine of straw-like colour and pleasant, fragrant smell.



Vitigno: 85% Glera, 15% Chardonnay, Pinot, Verdisio, Perera, Bianchetta.

Grape Variety: 85% Glera, 15% Chardonnay, Pinot, Verdisio, Perera, Bianchetta.



Veneto, Friuli Venezia Giulia.

Veneto, Friuli Venezia Giulia.



Spumante lievemente aromatico e fragrante, ha colore giallo paglierino e perlage fine e persistente.

Aromatic and fragrant sparkling wine, it has straw-yellow colour and fine and longlasting perlage.



Servire fresco: 6-8 °C.

Serve chilled: 6-8 °C.



Particolarmente adatto ad accompagnare antipasti leggeri, pesce e verdure. Ottimo come aperitivo.

Particularly suitable to accompany light starters, fish and vegetables. Excellent aperitif.



11% vol.	0,20 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915002478
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915651003
Cod. Doganale: Customs code	2204 1015
Cod. Cartone: Case code	165
Bottiglie per cartone: Bottles per case	24
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	66 = 6 x 11
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 22 LxL 34 x 23
Peso vetro (g): Glass weight	275
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 5,5 x h 21
Peso cartone (kg): Case weight	11,00

Perla di Vitigno

Brut - Vino spumante bianco

L'assemblaggio di vini italiani e la loro spumantizzazione con metodo Charmat regalano questo raffinato spumante, complesso e armonico.

A masterly blending of Italian wines and their sparkling processing with Charmat Method give birth to this refined sparkling wine with persistent floral and fruity notes.



Vitigno: Equilibrato assemblaggio di vitigni a bacca bianca.

Grape Variety: Well balanced blend of white grapes.



Italia.

Italy.



Classico spumante brut, di gusto fine ed elegante, ha colore giallo paglierino con perlage fine e persistente.

An elegant and fragrant dry sparkling wine with pale straw colour and fine longlasting perlage; it has distinctive flavour and velvety and harmonious taste.



Servire fresco: 6-8 °C.

Serve chilled: 6-8 °C.



Eccellente aperitivo, è ideale in abbinamento con piatti a base di pesce e crostacei e antipasti freddi.

Excellent aperitif, it is ideal to match seafood and cold appetizers.

11% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915000047
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915600049
Cod. Doganale: Customs code	2204 1098
Cod. Cartone: Case code	295
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	95 = 5 x 19
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32 LxL 26 x 17,5
Peso vetro (g): Glass weight	550
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 8,4 x h 31,5
Peso cartone (kg): Case weight	8,20



Gran Dessert

Dolce - Vino spumante bianco

Vino spumante dolce e fragrante, di colore giallo dorato con moderata gradazione alcolica.

Sweet sparkling wine of golden yellow colour; it is fragrant and moderate in alcohol.



Vitigno: Equilibrato assemblaggio di vitigni a bacca bianca.

Grape Variety: Well balanced blend of white grapes.



Spumante dolce, leggermente aromatico e di moderata gradazione alcolica, ha colore giallo paglierino.

Sweet sparkling wine, moderate in alcohol, well-flavoured and aromatic. Straw yellow colour.



Servire fresco: 6-8 °C.

Serve chilled: 6-8 °C.



Eccellente in abbinamento a dessert e frutta fresca.

Delicious to match desserts and fresh fruit.

9,5% vol. +60 g/l	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915000238
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915600247
Cod. Doganale: Customs code	2204 1098
Cod. Cartone: Case code	129
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	95 = 5 x 19
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32 LxL 26 x 17,5
Peso vetro (g): Glass weight	550
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 8,4 x h 31,5
Peso cartone (kg): Case weight	8,30





Vini

TOSO TRADIZIONE

Moscato d'Asti docg
Piemonte doc Chardonnay
Piemonte doc Cortese
Langhe doc Arneis
Dolcetto d'Alba doc
Barbera d'Asti docg
Monferrato doc Dolcetto
Piemonte doc Barbera
Nebbiolo d'Alba doc
Barolo docg
Barbaresco docg

I CLASSICI

Monferrato doc Dolcetto
Piemonte doc Barbera
Piemonte doc Barbera frizzante

Naturale saggezza del bere®



I vini di Casa Toso sono il frutto della fermentazione alcolica dei mosti ottenuti dalla pigiatura delle migliori uve. Per i vini bianchi, questo processo avviene senza contatto con le bucce, sia delle uve bianche, sia di quelle nere. Per i vini rossi, invece, il contatto con le bucce delle uve nere (macerazione) è essenziale. La fermentazione alcolica può durare da pochi giorni fino a 20-25, in base al tenore zuccherino delle uve e al vino che si vuole ottenere. Alla fermentazione alcolica dei vini rossi, segue quella malolattica, che trasforma l'acido malico in lattico, rendendo il vino più morbido e gradevole.

Prima dell'imbottigliamento e dell'avvio al mercato, i vini di maggiore struttura e resistenza al tempo maturano per alcuni mesi in contenitori di legno.

The wines of Toso house are the result of the alcoholic fermentation of the musts obtained from the pressing of the best grapes. For white wines, this process takes place without the contact of the must with the skins, both of white and red grapes. For red wines, the contact with the skins of the black grapes (maceration) is essential.

The alcoholic fermentation can last from a few to 20-25 days, on the base of the sugar content of the grapes and the wine the winery wants to obtain.

After the alcoholic fermentation of the red wines, comes the malolactic fermentation that transforms the malic acid in lactic acid, making the wine more soft and pleasant.

Before the bottling and the selling, more structured wines that better resist the passage of time age for some months in oak barrels.

Moscato d'Asti docg



I grappoli di Moscato bianco sono la base di questo vino bianco piemontese dolce e fragrante, dal profumo aromatico, tipico dell'uva da cui nasce, e dal sapore dolce e stimolante.

White Moscato grapes offer this sweet and fragrant Moscato d'Asti docg from Piedmont: golden yellow in colour, aromatic in smell, like its grapes of origin, gently sweet and stimulating in taste.



Vitigno: Moscato bianco.
Grape Variety: white Moscato.



Piemonte.
Piedmont.



Di colore giallo paglierino, è un vino dolce, fragrante, tipicamente aromatico. Il profumo è floreale e fruttato, con note di salvia, fiori di sambuco e agrumi. In bocca è dolce e aromatico.

Of yellow straw colour, it is a sweet, fragrant and typically aromatic wine. The nose is floral and fruity, with notes of sage, elderflower and citrus. The taste is sweet and aromatic.



Servire fresco: 6-8 °C.
Serve chilled: 6-8 °C.



Ottimo in abbinamento a frutta, dolci e dessert in genere.
Excellent in combination with fruit, sweets and desserts in general.

5,5% vol. + 115 g/l	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: <i>EAN code/bottle</i>	8002915000504
Codice EAN/cartone: <i>EAN code/case</i>	8002915650105
Cod. Doganale: <i>Customs code</i>	2204 2138
Cod. Cartone: <i>Case code</i>	107
Bottiglie per cartone: <i>Bottles per case</i>	6
Cartoni per pallet 80 x 120: <i>Cases per pallet</i>	95 = 5 x 19
Dimensioni cartone (cm): <i>Case size</i>	h 31 LxL 25,5 x 17
Peso vetro (g): <i>Glass weight</i>	650
Dimensioni bottiglia (cm): <i>Bottle size</i>	ø 8,4 x h 30,5
Peso cartone (kg): <i>Case weight</i>	8,50





Piemonte^{doc} Chardonnay

Prodotto con uve Chardonnay coltivate in Piemonte, è un pregiato vino bianco, con profumi fruttati e sapore pieno.

Produced with Chardonnay grapes grown in Piedmont, it is an elegant white wine with fruity nose and full taste.



Vitigno: Chardonnay.
Grape Variety: Chardonnay.



Piemonte.
Piedmont.



Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un elegante profumo caratteristico, con note fruttate. In bocca è armonico e pieno.
Of yellow straw colour with greenish reflections, it has an elegant characteristic nose, with fruity notes. The taste is harmonic and full.



Servire fresco: 6-8°C.
Serve chilled: 6-8 °C.



Accompagna egregiamente antipasti, formaggi freschi, carni bianche e piatti a base di pesce. Eccellente come aperitivo.
Perfect with starters, fresh cheese, white meats and fish. Excellent as aperitif.

12% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915000870
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915650129
Cod. Doganale: Customs code	2204 2138
Cod. Cartone: Case code	109
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	110 = 5 x 22
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32 LxL 23,2 x 15,6
Peso vetro (g): Glass weight	600
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 7,6 x h 31,5
Peso cartone (kg): Case weight	8,30

Piemonte ^{doc} Cortese



Tra i vini piemontesi si distingue il Piemonte Cortese è bianco, fragrante, fresco e di moderata alcolicità.

Among Piedmont wines, Piemonte Cortese stands out. It is white, fragrant, tasty and moderately alcoholic.



Vitigno: Cortese.
Grape Variety: Cortese.



Piemonte.
Piedmont.



Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo delicato leggermente fruttato. In bocca è fresco e morbido.
Of yellow straw colour with greenish reflections, it has a delicate lightly fruity nose. The mouth is fresh and soft.



Servire fresco: 6-8 °C.
Serve chilled: 6-8 °C.



Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti, carni bianche e piatti a base di pesce.
Excellent aperitif, it wonderfully matches with starters, white meat and fish dishes.

11,5% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: <i>EAN code/bottle</i>	8002915000863
Codice EAN/cartone: <i>EAN code/case</i>	8002915650396
Cod. Doganale: <i>Customs code</i>	2204 2138
Cod. Cartone: <i>Case code</i>	194
Bottiglie per cartone: <i>Bottles per case</i>	6
Cartoni per pallet 80 x 120: <i>Cases per pallet</i>	110 = 5 x 22
Dimensioni cartone (cm): <i>Case size</i>	h 32 LxL 23,2 x 15,6
Peso vetro (g): <i>Glass weight</i>	600
Dimensioni bottiglia (cm): <i>Bottle size</i>	ø 7,6 x h 31,5
Peso cartone (kg): <i>Case weight</i>	8,30





Langhe doc Arneis

Nel Roero e in Langa, l'Arneis produce questo elegante vino bianco, paglierino nel colore, fruttato ed etereo al profumo, secco e intenso al sapore.

The grape variety Arneis is produced in the Langhe and Roero areas in Piedmont, Italy. This is an elegant white wine, of yellow straw colour, with a delicate fruity aroma and a dry, intense taste.



Vitigno: Arneis.

Grape Variety: Arneis.



Piemonte.

Piedmont.



Di colore giallo paglierino è un vino elegante, dal profumo delicato, con note fruttate, e dal sapore intenso, fresco e asciutto.

Of yellow straw colour, it is an elegant wine, of delicate scent, with fruity notes. The taste is intense, fresh and dry.



Servire fresco: 6-8°C.

Serve chilled: 6-8 °C.



Ottimo come aperitivo, è ideale a tutto pasto, in particolare in abbinamento a piatti di carni bianche o di pesce.

Great aperitif, it is ideal through the whole meal and perfectly matches white meat or fish.

12.5% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915005349
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915651744
Cod. Doganale: Customs code	2204 2138
Cod. Cartone: Case code	536
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	110 = 5 x 22
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32 LxL 23,2 x 15,6
Peso vetro (g): Glass weight	600
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 7,6 x h 31,5
Peso cartone (kg): Case weight	8,30

Dolcetto d'Alba doc



Questo vino Dolcetto nasce sulle colline albesi, dove il vitigno ha la sua patria eletta. È fresco e fruttato, con un sapore intenso, secco e amarognolo.

This Dolcetto wine comes from the hills surrounding Alba, where the grapevine has got its superior native land. It is young and fruity, with intense, dry and bitterish taste.



Vitigno: Dolcetto.

Grape Variety: Dolcetto.



Piemonte.

Piedmont.



Di colore rosso intenso con riflessi violacei, ha un profumo fragrante, vinoso e vellutato. In bocca è armonico, intenso e corposo.

Red wine with mauvish glints, it has fragrant vinous and velvety nose. The taste is full, intense and harmonic.



Servire a temperatura ambiente.

Serve at room temperature.



Eccellente in abbinamento ad antipasti caldi, primi piatti, carni bianche e rosse, accompagna egregiamente tutto il pasto.

Excellent in combination with hot starters, home-made pasta, white and red meats, however suitable to accompany the whole meal.

12,5% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915000382
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915650136
Cod. Doganale: Customs code	2204 2162
Cod. Cartone: Case code	105
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	110 = 5 x 22
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32 LxL 23,2 x 15,6
Peso vetro (g): Glass weight	600
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 7,6 x h 31,5
Peso cartone (kg): Case weight	8,30





Barbera d'Asti docg

Nel cuore del Monferrato nasce questo vino Barbera, dai caratteri decisi: colore granato, profumo complesso, sapore intenso, grande pienezza e morbidezza.

This Barbera wine originates from the very heart of the Montferrat area: it has got definite characters, garnet red colour, complex smell, intense and full taste.



Vitigno: Barbera.

Grape Variety: Barbera.



Piemonte.

Piedmont.



Di colore rosso limpido, tendente al granato con l'invecchiamento, ha un profumo vinoso con tipiche note di frutti rossi. In bocca è armonico, morbido e strutturato.

Of red colour tending to garnet with ageing, it has vinous scent with typical notes of red fruit. The taste is harmonic, soft and well-structured.



Servire a temperatura ambiente.

Serve at room temperature.



Eccellente in abbinamento a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Excellent with all kinds of tasty dishes, such as red meats, game and seasoned cheese.

13% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915000375
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915600148
Cod. Doganale: Customs code	2204 2162
Cod. Cartone: Case code	102
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	110 = 5 x 22
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32 LxL 23,2 x 15,6
Peso vetro (g): Glass weight	600
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 7,6 x h 31,5
Peso cartone (kg): Case weight	8,30

Monferrato ^{doc} Dolcetto



Dall'Alto Monferrato, il vitigno autoctono Dolcetto regala questo vino rosso, dal profumo fruttato, delicata struttura sapida e gradevole bevibilità.

Native to the hills of the Montferrat, the grapevine Dolcetto produces this pleasant to drink red wine of fruity smell and fine taste.



Vitigno: Dolcetto.
Grape Variety: Dolcetto.



Piemonte.
Piedmont.



Di colore rosso intenso, con riflessi violacei. Vino piacevole di buona struttura, vinoso, caldo e vellutato, ha profumo intenso e fruttato.
Of intense red colour, with mauvish reflections. Pleasant, well structured wine, vinous, warm and velvety, it has an intense and fruity smell.



Servire a temperatura ambiente.
Serve at room temperature.



Eccellente in abbinamento ad antipasti caldi e primi piatti, accompagna egregiamente tutto il pasto.
Excellent in combination with hot starters and first courses, it is suitable to accompany the whole meal.

11,5% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915004687
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915651096
Cod. Doganale: Customs code	2204 2162
Cod. Cartone: Case code	736
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	110 = 5 x 22
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32 LxL 23,2 x 15,6
Peso vetro (g): Glass weight	600
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 7,6 x h 31,5
Peso cartone (kg): Case weight	8,30





Piemonte ^{doc} Barbera

Le uve Barbera prodotte sulle colline piemontesi danno vita a questo Piemonte Barbera dal colore rosso intenso, profumo fruttato, sapore secco e intenso.

The Barbera grapes of the hills of Piedmont produce this Piemonte Barbera, of intense red colour, fruity smell and intense taste.



Vitigno: Barbera.

Grape Variety: Barbera.



Piemonte.

Piedmont.



Di colore rosso intenso, limpido, tendente al granato con l'invecchiamento, ha sapore asciutto, di buon corpo e profumo tipico con sentori di frutta.

Of intense red colour, clean, tending to garnet with ageing, it has dry taste, good body and typical smell with fruit scents.



Servire a temperatura ambiente.

Serve at room temperature.



Eccellente in abbinamento a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Excellent in combination with red meats, game and seasoned cheese.

12% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915004632
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915651065
Cod. Doganale: Customs code	2204 2162
Cod. Cartone: Case code	735
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	110 = 5 x 22
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 32 LxL 23,2 x 15,6
Peso vetro (g): Glass weight	600
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 7,6 x h 31,5
Peso cartone (kg): Case weight	8,30

Langhe doc Nebbiolo Marne Forti



Nel ricco territorio delle Langhe, il prestigioso vitigno Nebbiolo regala questo vino rosso elegante ed eclettico.

In the Langhe area, the Nebbiolo grapes makes this red wine both elegant and multifaceted.



Vitigno: Nebbiolo.
Grape Variety: Nebbiolo.



Piemonte.
Piedmont.



Elegante e piacevole vino rosso doc piemontese, dal caratteristico sentore fruttato e dal sapore secco e armonico, ben strutturato.
Elegant and enjoyable red Piedmont wine, characterized by its fruity bouquet, dry taste and good balance. It is well structured.



Servire a temperatura ambiente.
Serve at room temperature.



Può essere degustato in ogni occasione, si abbina egregiamente con i piatti a base di carne, affettati o selvaggina.
Ideal in any occasion, it superbly pairs meat, cold cuts and game dishes.

13% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: <i>EAN code/bottle</i>	8002915004502
Codice EAN/cartone: <i>EAN code/case</i>	8002915651676
Cod. Doganale: <i>Customs code</i>	2204 2162
Cod. Cartone: <i>Case code</i>	530
Bottiglie per cartone: <i>Bottles per case</i>	6
Cartoni per pallet 80 x 120: <i>Cases per pallet</i>	76 = 4 x 19
Dimensioni cartone (cm): <i>Case size</i>	h 31 LxL 26 x 17
Peso vetro (g): <i>Glass weight</i>	900
Dimensioni bottiglia (cm): <i>Bottle size</i>	ø 8,6 x h 30,2
Peso cartone (kg): <i>Case weight</i>	10,20





Barolo ^{docg} Marne Forti

Le vigne di Nebbiolo sulle colline di Barolo e dintorni regalano questo vino Barolo dalle caratteristiche preziose, colore granato, profumo complesso e sapore pieno.

The Nebbiolo vineyards on the hills of Barolo and its surroundings give this Barolo wine with its valuable characteristics, garnet red colour, complex smell and full taste.



Vitigno: Nebbiolo.

Grape Variety: Nebbiolo.



Piemonte. Affinamento di almeno 38 mesi di cui 18 in botti di rovere/castagno.

Piedmont. The wine requires ageing of at least 38 months, 18 in oak/chestnut barrels, before bottling.



Di colore rosso tendente al granato, con riflessi aranciati, ha profumo caratteristico, etereo e sapore vellutato, austero e asciutto.

Full bodied wine, with clean and intense garnet red colour, it has rich flavours of berries and dry, velvety taste.



Servire a temperatura ambiente. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima del servizio.

Serve at room temperature. Uncork the bottle a few hours before serving.



Vino prestigioso, esprime al meglio le sue qualità in accompagnamento a selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

Prestigious wine, excellent with red meats, game and seasoned cheese.

14% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915004007
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915650471
Cod. Doganale: Customs code	2204 2162
Cod. Cartone: Case code	185
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	76 = 4 x 19
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 31 LxL 26 x 17
Peso vetro (g): Glass weight	900
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 8,6 x h 30,2
Peso cartone (kg): Case weight	10,20

Barbaresco docg Marne Forti



L'uva è il Nebbiolo, la terra quella tra Barbaresco, Neive e Treiso. Il vino si presenta rosso granato, con profumo fruttato e speziato, sapore pieno e caldo.

The grapes are Nebbiolo, the soil is that among Barbaresco, Neive and Treiso. The wine is garnet red, with fruity and spicy smell, warm and full taste.



Vitigno: Nebbiolo.

Grape Variety: Nebbiolo.



Piemonte. Affinamento di almeno 26 mesi, di cui 9 in botti di rovere/castagno.

Piedmont. Refining of at least 26 months, 9 in oak/chestnut barrels.



Di colore rosso tendente al granato, ha profumo caratteristico, etereo e sapore vellutato, austero e asciutto.

Of red colour tending to garnet, it has characteristic, ethereal smell, velvety, austere and dry taste.



Servire a temperatura ambiente. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima del servizio.

Serve at room temperature. It is advisable to uncork the bottle at least one hour before serving.



Vino prestigioso, esprime al meglio le sue qualità in accompagnamento a selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

Prestigious wine, it expresses its values at best in combination with game, red meats and seasoned cheese.

13,5% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915002829
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915650266
Cod. Doganale: Customs code	2204 2162
Cod. Cartone: Case code	170
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	76 = 4 x 19
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 31 LxL 26 x 17
Peso vetro (g): Glass weight	900
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 8,6 x h 30,2
Peso cartone (kg): Case weight	10,20



i classici

Monferrato ^{doc} Dolcetto

Tra i vini Doc del Monferrato, dalle vigne di Dolcetto nasce questo vino rosso, profumo fragrante e piacevole bevibilità.

Among the Monferrato Doc wines from Dolcetto grapevine, this red wine with fragrant smell is quite pleasant to drink.



Vitigno: Dolcetto.

Grape Variety: Dolcetto.



Piemonte.

Piedmont.



Di colore rosso intenso, con riflessi violacei. Vino piacevole di buona struttura, ha profumo fragrante e fruttato, vinoso, caldo e vellutato.

Of intense red colour, with mauvish reflections. Pleasant, well structured wine, it has a fragrant and fruity, vinous, warm and velvety smell.



Servire a temperatura ambiente.

Serve at room temperature.



Eccellente in abbinamento ad antipasti caldi e primi piatti, accompagna egregiamente tutto il pasto.

Excellent in combination with hot starters and first courses, however suitable to accompany the whole meal.

11,5% vol.	1,5 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915002591
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915650679
Cod. Doganale: Customs code	2204 2162
Cod. Cartone: Case code	272
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	48 = 4 x 12
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 35 LxL 30 x 20
Peso vetro (g): Glass weight	675
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 9,8 x h 34,6
Peso cartone (kg): Case weight	13,30

Piemonte^{doc} Barbera

i classici

In Piemonte, il vitigno Barbera produce questo vino rosso, dal profumo fruttato e dal sapore intenso.

In Piedmont, the grapevine Barbera produces this red wine of fruity smell and intense taste.



Vitigno: Barbera.

Grape Variety: Barbera.



Piemonte.

Piedmont.



Di colore rosso, limpido, tendente al granato con l'invecchiamento, ha sapore asciutto, di buon corpo e profumo tipico con sentori di frutta.

Of red colour, clean, tending to garnet with ageing, it has dry taste, good body and typical smell with fruit scents.



Servire a temperatura ambiente.

Serve at room temperature.



Eccellente in abbinamento a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Excellent in combination with red meats, game and seasoned cheese.

12% vol.	1,5 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915002607
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915651881
Cod. Doganale: Customs code	2204 2162
Cod. Cartone: Case code	273
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	48 = 4 x 12
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 35 LxL 30 x 20
Peso vetro (g): Glass weight	675
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 9,8 x h 34,6
Peso cartone (kg): Case weight	13,30



i classici



Piemonte ^{doc} Barbera frizzante

Le colline piemontesi regalano questo vino Barbera frizzante, dal profumo fragrante e fruttato.

The Piedmont hills present this fizzy Barbera wine of fragrant and fruity scent.



Vitigno: Barbera.

Grape Variety: Barbera.



Piemonte.

Piedmont.



Vivace, di colore rosso limpido, tendente al granato con l'invecchiamento, ha sapore asciutto, di buon corpo e profumo tipico con sentori di frutta.

Of bright red colour, clean, tending to garnet red with ageing, it has dry taste, good body and typical smell with fruit scents.



Servire a temperatura ambiente.

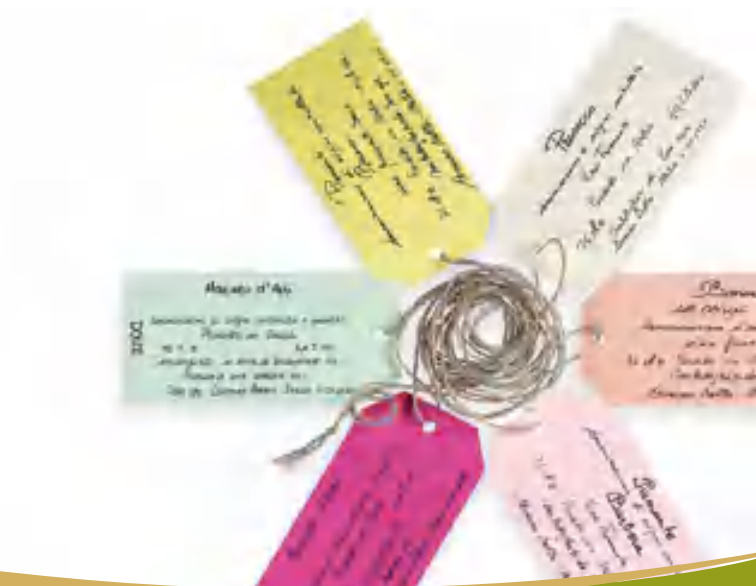
Serve at room temperature.



Eccellente in abbinamento a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Excellent in combination with red meats, game and seasoned cheese.

12% vol.	1,5 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915002584
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915650686
Cod. Doganale: Customs code	2204 2106
Cod. Cartone: Case code	271
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	48 = 4 x 12
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 35 LxL 30 x 20
Peso vetro (g): Glass weight	675
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 9,8 x h 34,6
Peso cartone (kg): Case weight	13,30



Fiocco di Vite

Moscato d'Asti docg
Brachetto d'Acqui docg
Piemonte doc Bianco frizzante
Prosecco doc frizzante
ar onna
Piemonte doc Barbera frizzante
Bonarda dell'Oltrepò Pavese doc

Naturale saggezza del bere®



Uno dei recenti successi di Casa Toso, "Fiocco di Vite", è un esempio riuscito di vini frizzanti, che sono spesso l'alternativa in chiave moderna agli spumanti.

Frizzanti e spumanti sono strettamente legati perché usano il medesimo processo produttivo, la seconda fermentazione in autoclave dei vini base secondo il Metodo Martinotti, o Charmat.

Nei vini frizzanti, l'obiettivo massimo è salvaguardare i caratteri fragranti dei vini base e perciò la rifermentazione è più rapida e più breve (da 30 giorni fino a 2-3 mesi).

La presenza nel vino di anidride carbonica, le cosiddette "bollicine", resta il risultato più evidente della rifermentazione, che per legge deve determinare una sovrappressione non inferiore a 1 atmosfera e non superiore a 2,5.

One of the latest successes of Toso house, "Fiocco di Vite", is a successful example of fizzy wines, the semi-sparkling wines that are often the alternative in modern taste to sparkling wines. Fizzy and sparkling wines are strictly bound because they are produced with the same process, the secondary fermentation in cuvee of the base wines according to the "Metodo Charmat-Martinotti" (Charmat Process).

The main aim in the production of fizzy wines is to safeguard the fragrance of the base wines, so the second fermentation is faster and shorter (30 days to 2-3 months).

The presence of carbon dioxide in the wine, the so-called "bollicine", the bubbles, is the most evident result of the second fermentation that according to the law has to determine an exceeding pressure not lower than 1 and not above 2.5 atmospheres.

Moscato d'Asti docg



Il Moscato della Valle Belbo è la base di questo vino bianco piemontese, colore dorato, profumo aromatico e fragrante e sapore dolce e stimolante.

The hills giving onto the Belbo Valley offer this sweet and fragrant Moscato d'Asti docg: golden yellow in colour, aromatic in smell, like its grapes of origin and stimulating in taste.



Vitigno: Moscato bianco.
Grape Variety: white Moscato.



Piemonte.
Piedmont.



Di colore giallo paglierino, è un vino dolce, fragrante, tipicamente aromatico. Il profumo è floreale e fruttato, con note di salvia, fiori di sambuco e agrumi. In bocca è dolce e aromatico.
Of yellow straw colour, it is a sweet, fragrant and typically aromatic wine. The nose is floral and fruity, with notes of sage, elder flowers and citrus. The taste is sweet and aromatic.

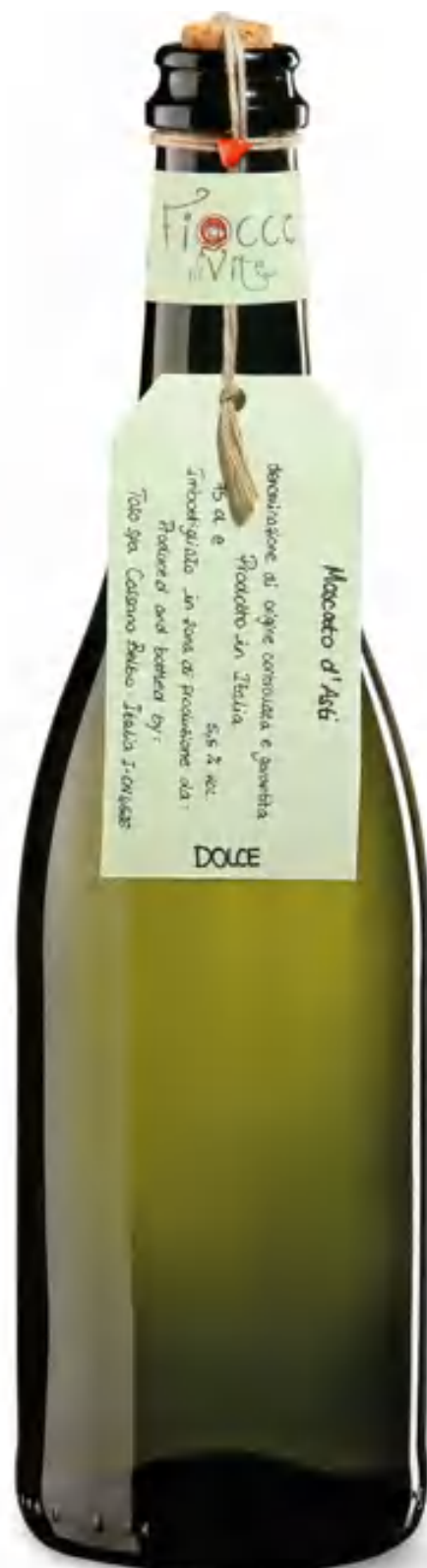


Servire fresco: 6-8 °C.
Serve chilled: 6-8 °C.



Ottimo in abbinamento a frutta, dolci e dessert in genere.
Excellent in combination with fruit, sweets and desserts in general.

5,5% vol. +110 g/l	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915004762
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915651188
Cod. Doganale: Customs code	2204 2138
Cod. Cartone: Case code	208
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	95 = 5 x 19
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 31 LxL 25,5 x 17,5
Peso vetro (g): Glass weight	650
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 8,4 x h 30,3
Peso cartone (kg): Case weight	8,70

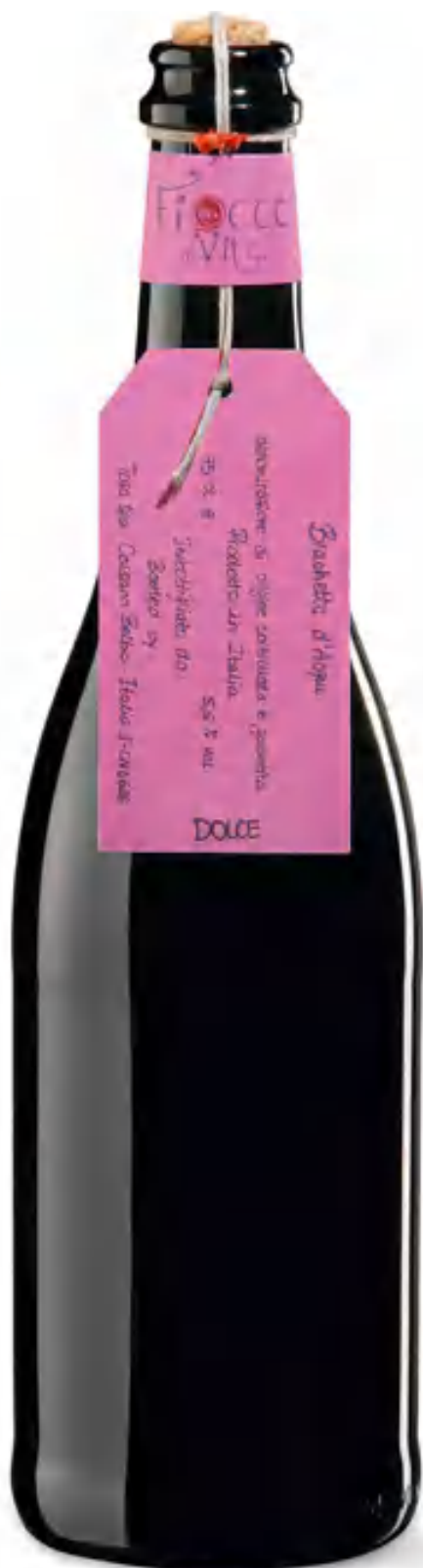




Brachetto d'Acqui docg

Dalle colline piemontesi derivano le uve Brachetto per questo vino dolce e aromatico, dal colore rosso e dal profumo fruttato.

From the Piedmontese hills we get the Brachetto grapes for this sweet aromatic wine of red colour and fruity fragrance.



Vitigno: Brachetto.

Grape Variety: Brachetto.



Piemonte.

Piedmont.



Vino rosso aromatico dolce, armonico, floreale e fruttato, con tipico aroma muschiato, note di lampone e ciliegia.

Aromatic, harmonic, floral and fruity red fizzy wine, with typical musky fragrance, notes of raspberry and cherries.



Servire fresco: 6-8 °C.

Serve chilled: 6-8 °C.



Eccellente in abbinamento a dolci di pasticceria secca, frutta e macedonie.

Excellent in combination with dry pastries, fruit and fruit salads.

5,5% vol. +120 g/l	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915004847
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915651263
Cod. Doganale: Customs code	2204 2162
Cod. Cartone: Case code	224
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	95 = 5 x 19
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 31 LxL 25,5 x 17,5
Peso vetro (g): Glass weight	650
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 8,4 x h 30,3
Peso cartone (kg): Case weight	8,70



Piemonte_{doc} Bianco

frizzante

L'uva Cortese, accompagnata da Chardonnay e Favorita, caratterizza questo pregiato vino frizzante, paglierino al colore, profumo fruttato e sapore armonico.

The Cortese grapes, together with Chardonnay and Favorita, distinguish this fine fizzy wine, straw-like in colour, fruity in smell and harmonic in taste.



Vitigno: Cortese, Chardonnay, Favorita.

Grape Variety: Cortese, Chardonnay, Favorita.



Piemonte.

Piedmont.



Vino di intensa briosità, colore paglierino delicato, profumo fruttato intenso e avvolgente, sapore pieno ma non ridondante, di grande armonia e moderata alcolicità.

Wine of intense vivacity, delicate straw colour, intense and captivating fruity scent, full, but not redundant, flavor, of great harmony and mildly alcoholic.



Servire fresco: 6-8 °C.

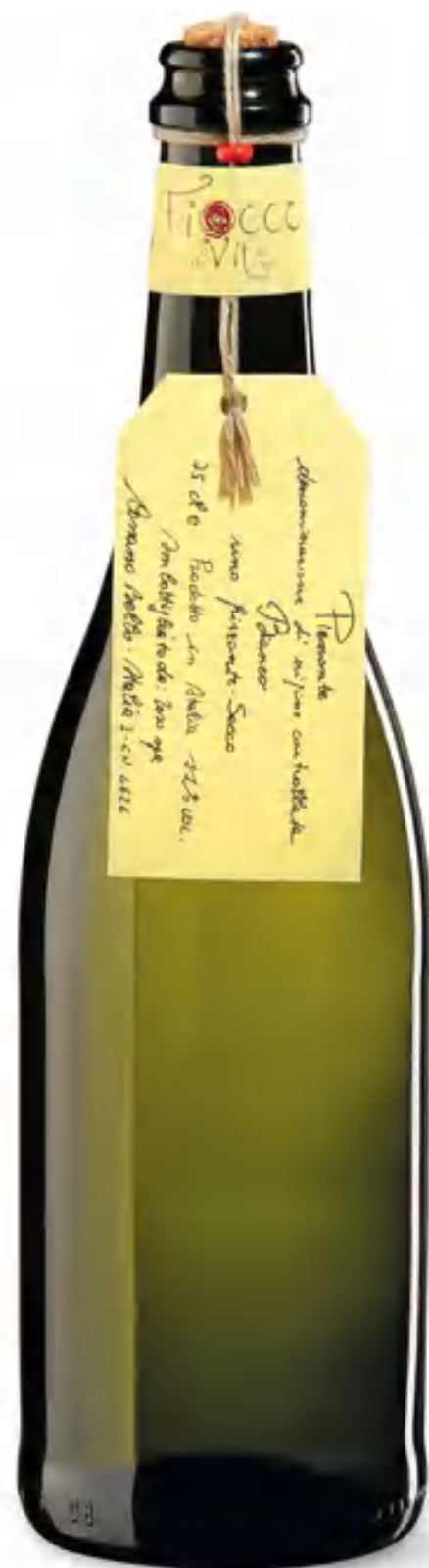
Serve chilled: 6-8 °C.



Eccellente in abbinamento ad antipasti e primi piatti, è ottimo anche come aperitivo.

It wonderfully matches starters and first courses, and it is also excellent aperitif.

11% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN Code/bottle	8002915004625
Codice EAN / cartone: EAN Code/case	8002915651058
Cod. Doganale: Custom code	2204 2106
Cod. Cartone: Carton code	734
Bottiglie per cartone: Bottle per carton	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cartons per pallet	95 = 5 x 19
Dimensioni cartone (cm): Carton size	h 31 LxL 25,5 x 17,5
Peso vetro (g): Glass weight	650
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 8,4 x h 30,3
Peso cartone (kg): Case weight	8,70



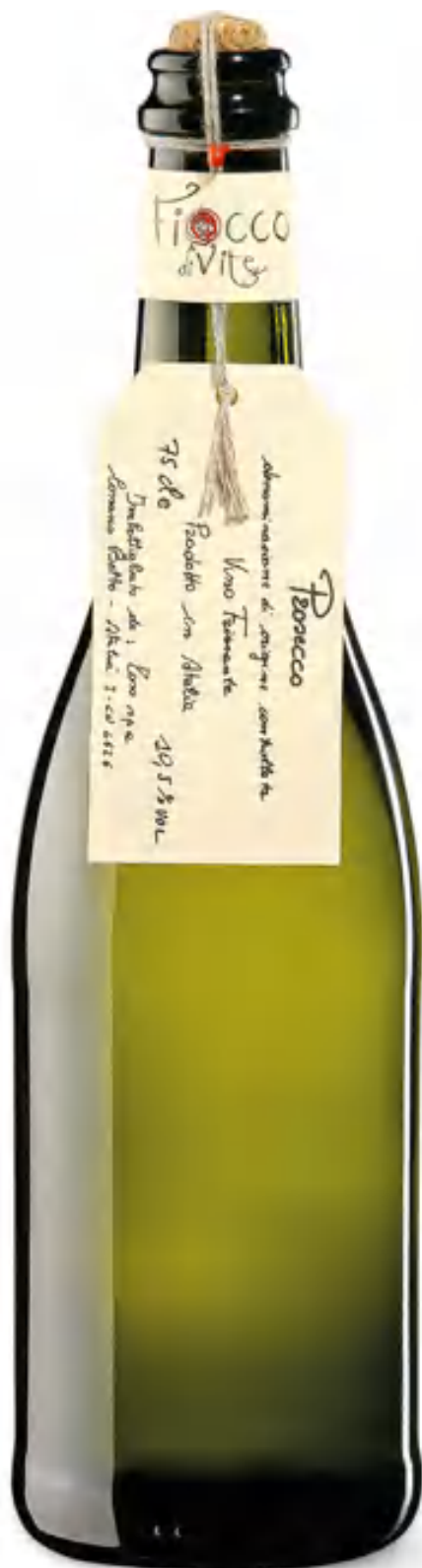


Prosecco

frizzante doc

Secco e frizzante, questo Prosecco doc ha colore paglierino e un profumo lievemente aromatico e gradevole.

Dry and fizzy, this Prosecco doc is straw-like in colour and has an aromatic and pleasant smell.



Vitigno: 85% Glera, 15% Chardonnay, Pinot, Verdisio, Perera, Bianchetta.
Grape Variety: 85% Glera, 15% Chardonnay, Pinot, Verdisio, Perera, Bianchetta.



Veneto, Friuli Venezia Giulia.
Veneto, Friuli Venezia Giulia.



Vino bianco secco, naturalmente frizzante, aromatico e fragrante, ha colore giallo paglierino tendente al verde.
Dry white wine, naturally fizzy, aromatic and fragrant, it has yellow straw colour tending to green.



Servire fresco: 6-8 °C.
Serve chilled: 6-8 °C.



Particolarmente adatto ad accompagnare antipasti leggeri, pesce e verdure.
Ottimo come aperitivo.
Particularly suitable in combination with light starters, fish and vegetables.
Excellent aperitif.

10,5% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915002515
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915650020
Cod. Doganale: Customs code	2204 2106
Cod. Cartone: Case code	168
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	95 = 5 x 19
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 31 LxL 25,5 x 17,5
Peso vetro (g): Glass weight	650
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 8,4 x h 30,3
Peso cartone (kg): Case weight	8,70

Chardonnay

frizzante

L'uva Chardonnay caratterizza questo pregiato vino frizzante, dal fine profumo floreale e fruttato e dal sapore armonico.

The Chardonnay grapes distinguish this fine fizzy wine, with the typical fine floral and fruity smell, and harmonic taste.



Vitigno: Chardonnay.
Grape Variety: Chardonnay.



Italia.
Italy.



Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un fine profumo floreale, con note di fiori di acacia, e fruttato, con note di mela.
Of yellow straw colour with greenish notes, it has a fine floral smell, with notes of acacia flowers, and fruity scents of apple.



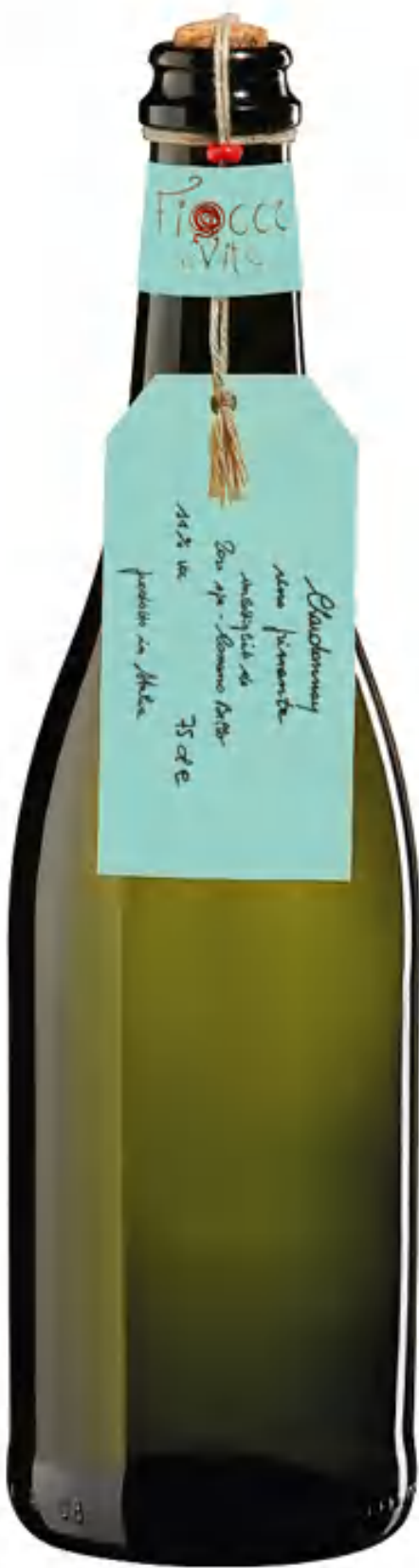
Servire fresco: 6-8 °C.
Serve chilled: 6-8 °C.



Eccellente in abbinamento ad antipasti e piatti di pesce, è ottimo anche come aperitivo.
It wonderfully matches starters and dish fishes, and it is also excellent aperitif.

11% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: <i>EAN Code/bottle</i>	8002915006384
Codice EAN / cartone: <i>EAN Code/case</i>	8002915652673
Cod. Doganale: <i>Custom code</i>	2204 2108
Cod. Cartone: <i>Carton code</i>	311
Bottiglie per cartone: <i>Bottle per carton</i>	6
Cartoni per pallet 80 x 120: <i>Cartons per pallet</i>	95 = 5 x 19
Dimensioni cartone (cm): <i>Carton size</i>	h 31 LxL 25,5 x 17,5
Peso vetro (g): <i>Glass weight</i>	650
Dimensioni bottiglia (cm): <i>Bottle size</i>	ø 8,4 x h 30,3
Peso cartone (kg): <i>Case weight</i>	8,70

Fiocco
di Vite





Piemonte^{doc} Barbera

frizzante

Sulle colline piemontesi, dalle uve Barbera nasce questo bel vino frizzante, dal profumo fragrante e dal sapore intenso.

This fine fizzy wine has its origin on the hills of Piedmont, from Barbera grapes: fragrant in smell, intense in taste.



Vitigno: Barbera.

Grape Variety: Barbera.



Piemonte.

Piedmont.



Di colore rosso intenso, è un vino fruttato, vinoso, con note di ciliegia e frutti rossi. In bocca è asciutto, di buon corpo ed equilibrato.

Of intense red colour, it is a fruity and vinous wine, with notes of cherry and red fruits. The taste is dry, well-structured and well balanced.



Servire a temperatura ambiente.

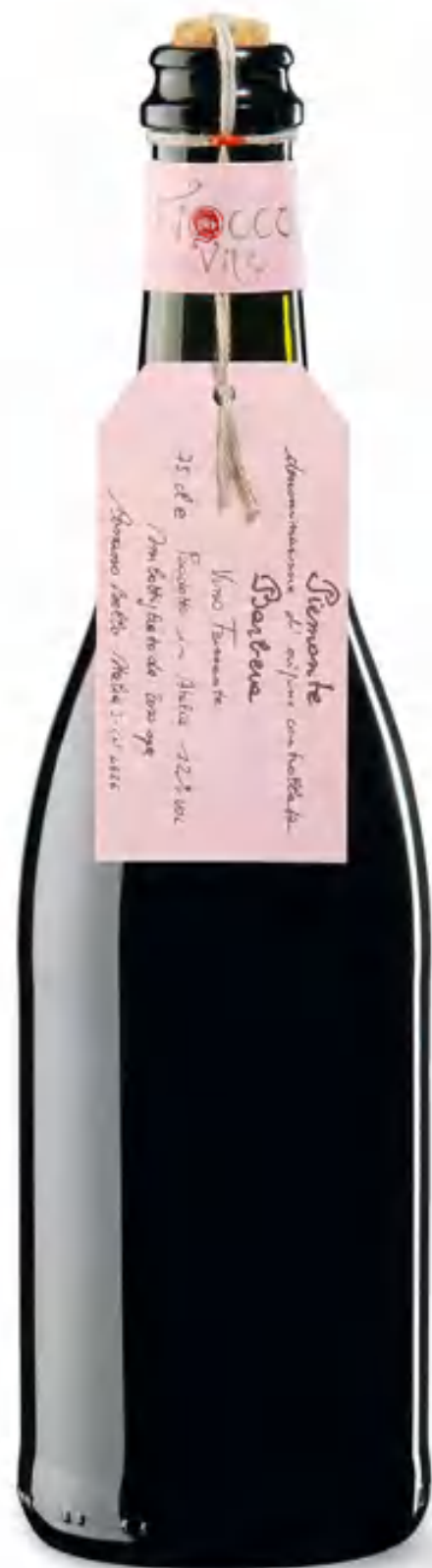
Serve at room temperature.



Eccellente in abbinamento a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Excellent in combination with red meats, game and seasoned cheese.

12% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915002508
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915650037
Cod. Doganale: Customs code	2204 2106
Cod. Cartone: Case code	167
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	95 = 5 x 19
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 31 LxL 25,5 x 17,5
Peso vetro (g): Glass weight	650
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 8,4 x h 30,3
Peso cartone (kg): Case weight	8,70





Bonarda dell'Oltrepò Pavese doc

La Croatina delle colline dell'Oltrepò Pavese produce questo vino frizzante, di colore rosso intenso, profumo ampio e fragrante, sapore secco e piacevole.

The Croatina of the hills in the Oltrepò Pavese area produces this fizzy wine of intense red colour, wide and fragrant smell, pleasant and dry taste.



Vitigno: Croatina.

Grape Variety: Croatina.



Oltrepò Pavese.

Oltrepò Pavese.



Vino rosso, fruttato, leggermente frizzante, ha buona struttura e colore rosso intenso con riflessi violacei.

Fruity, lightly fizzy red wine, with good structure and intense red colour with mauvish reflections.



Servire a temperatura ambiente.

Serve at room temperature.



Ideale con salumi e primi piatti.

Excellent with cold cuts and first courses.

12% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	8002915004434
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915650839
Cod. Doganale: Customs code	2204 2106
Cod. Cartone: Case code	199
Bottiglie per cartone: Bottles per case	6
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	95 = 5 x 19
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 31 LxL 25,5 x 17,5
Peso vetro (g): Glass weight	650
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 8,4 x h 30,3
Peso cartone (kg): Case weight	8,70

Confezione Fiocco di Vite

Confezione regalo di assaggio di alcuni dei prodotti della linea "Fiocco di Vite" contenente:

Gift box of some of the products "Fiocco di Vite". It contains:



- Moscato d'Asti docg
- Piemonte doc Bianco frizzante
- Prosecco frizzante doc
- Piemonte doc Barbera frizzante
- Bonarda dell'Oltrepò Pavese doc



	5 x 0,75 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	-
Codice EAN/cartone: EAN code/case	8002915651171
Cod. Doganale: Customs code	-
Cod. Cartone: Case code	-
Bottiglie per cartone: Bottles per case	5
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	70 = 10 x 7
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 9 LxL 32 x 44
Peso vetro (g): Glass weight	-
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	-
Peso cartone (kg): Case weight	7,80



TOSO

Fiocco di Vite

*Dolce e rinfrescante,
il gusto della Semplicità*

Oggi le cose migliori sono spesso le più Semplici e Genuine. Specialmente quando si tratta di alimentazione. TOSO Fiocco di Vite è una nuova proposta di vini tipici della tradizione enologica italiana, nate per accompagnare i tuoi piatti preferiti in maniera semplice e tradizionale.

Fresco, brioso ed elegante, il Brachetto d'Acqui ha un inconfondibile profumo floreale. Il suo carattere dolce e aromatico lo rende eccellente in abbinamento a frutta fresca e dessert. Senza dubbio, il vino perfetto per ogni occasione.



Fiocco
di Vite



Champagne
GRUET
Depuis 1670



Champagne Gruet

Brut Sélection
Brut Sélection Magnum

Naturale saggezza del bere®



La Famiglia Gruet si è stabilita nel cuore della Côte des Bar nel 1670. Claude Gruet produsse le prime cuvée di Champagne Gruet nel 1975. Da allora, il suo entusiasmo ha permesso di sviluppare champagne di qualità e oggi la Maison propone champagne seducenti, che sanno sorprendere e soddisfare anche i palati più esigenti.

Since 1670, the Gruet family has been established in the heart of the Côte des Bar. Claude Gruet produced his first cuvées of Champagne Gruet in 1975. Since then, this enthusiast has constantly worked on developing qualitative and tasty champagnes. Today, the Gruet house offers champagnes that will seduce, surprise and satisfy amateurs and connoisseurs.

Brut Sélection

CHAMPAGNE
GRUET

Da un magistrale blend di Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay nasce questo Champagne elegante dalle note floreali tipiche del Pinot, accompagnate dalla finezza dello Chardonnay.

From a magisterial blend of Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay comes this elegant Champagne with the typical floral notes of Pinot and they fine scents of Chardonnay.



Vitigno: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.
Grape Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.



Francia.
France.



Floreale e armonioso, è uno Champagne elegante, che presenta le caratteristiche note floreali del Pinot ben bilanciate con la finezza dello Chardonnay.
Fruity and harmonic, it is a fine and elegant champagne, with the typical floral notes of Pinot, well balanced with the fine scents of Chardonnay.



Servire fresco: 6-8 °C.
Serve chilled: 6-8 °C.



Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti, piatti di pesce, primi piatti e carni bianche.
Great as an aperitif, it perfectly matches entrées, fish dishes, pasta and white meat.

12% vol.	0,75 L
Codice EAN/bottiglia: <i>EAN code/bottle</i>	3469014070541
Codice EAN/cartone: <i>EAN code/case</i>	-
Cod. Doganale: <i>Customs code</i>	2204 1011
Cod. Cartone: <i>Case code</i>	253
Bottiglie per cartone: <i>Bottles per case</i>	6
Cartoni per pallet 80 x 120: <i>Cases per pallet</i>	80 = 5 x 16
Dimensioni cartone (cm): <i>Case size</i>	h 18,5 LxL 32 x 26
Peso vetro (g): <i>Glass weight</i>	930
Dimensioni bottiglia (cm): <i>Bottle size</i>	ø 8,8 x h 32
Peso cartone (kg): <i>Case weight</i>	10,50



CHAMPAGNE
GRUET



Brut Sélection Magnum

- DISPONIBILE SU ORDINAZIONE -

Da un magistrale blend di Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay nasce questo Champagne elegante dalle note floreali tipiche del Pinot, accompagnate dalla finezza dello Chardonnay.

From a magisterial blend of Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay comes this elegant Champagne with the typical floral notes of Pinot and they fine scents of Chardonnay.



Vitigno: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.

Grape Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.



Francia.

France.



Floreale e armonioso, è uno Champagne elegante, che presenta le caratteristiche note floreali del Pinot ben bilanciate con la finezza dello Chardonnay.

Fruity and harmonic, it is a fine and elegant champagne, with the typical floral notes of Pinot, well balanced with the fine scents of Chardonnay.



Servire fresco: 6-8 °C.

Serve chilled: 6-8 °C.



Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti, piatti di pesce, primi piatti e carni bianche.

Great as an aperitif, it perfectly matches entrées, fish dishes, pasta and white meat.

12% vol.	1,5 L
Codice EAN/bottiglia: EAN code/bottle	3469014070329
Codice EAN/cartone: EAN code/case	-
Cod. Doganale: Customs code	2204 1011
Cod. Cartone: Case code	254
Bottiglie per cartone: Bottles per case	3
Cartoni per pallet 80 x 120: Cases per pallet	216 = 6 x 12
Dimensioni cartone (cm): Case size	h 13 LxL 36 x 40
Peso vetro (g): Glass weight	1730
Dimensioni bottiglia (cm): Bottle size	ø 11,5 x h 39
Peso cartone (kg): Case weight	9,00



Materiali Promozionali

Calice
Ice Bag
Secchiello
Spumantiera
Cavatappi
Stopper

Naturale saggezza del bere®

Materiali Promozionali



Calice vino

Disponibile in scatole da 6.
Packed in boxes of 6.



Ice bag

Confezionato singolarmente.
Packed individually.



Stopper

Confezionato singolarmente.
Packed individually.





Secchiello

Confezionato singolarmente. *Packed individually.*

Spumantiera

Confezionato singolarmente. *Packed individually.*



Cavatappi a due leve

Disponibile in scatole da 3.
Packed in boxes of 3.



Cavatappi a una leva

Disponibile in scatole da 12.
Packed in boxes of 12.



Tosio®

Naturale saggezza del bere®





Toso SpA
Via Statale n. 3
12054 COSSANO BELBO (CN) - ITALY
Tel. +39 0141 83789 Fax. +39 0141
88588
info@toso.it

www.toso.it
www.sarune.it
@tosovini
@sarune_asti_secco
@fioccodivite

