



DOMORI

**LEAFLET
BEVERAGE
2024**





**BARONS
DE ROTHSCHILD**
CHAMPAGNE

Fondata nel 2005, Champagne Barons de Rothschild è nata da un'alleanza unica e senza precedenti tra i tre rami della Famiglia Rothschild - oggi rappresentati dal Barone Philippe Sereys de Rothschild (Château Mouton Rothschild), dal Barone Benjamin e sua moglie Ariane (Château Clarke-Groupe Edmond de Rothschild), dal Barone Eric e sua figlia Saskia (Château Lafite Rothschild).

RARE COLLECTION BDB

NUOVA ANNATA*

Uvaggio: 100% Chardonnay
Maturazione: da 96 a 120 mesi



Decanter 96/100 falstaff 96/100 JANEANSON 96/100 TASTED 95/100
by Andrew Lawson

Codice	Astuccio	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
R11MI12EC1	si	0,75	1	225,00 €
*R11MI13EC1	si	0,75	1	235,00 €

BRUT MILLÉSIMÉ 2016

NUOVA ANNATA*

Uvaggio: 49% Chardonnay, 51% Pinot Noir
Maturazione: da 84 a 96 mesi



Codice	Astuccio	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*R11AS16EU	no	0,75	6	82,00 €
*R11AS16EUE	si	0,75	6	86,00 €

BLANC DE BLANCS

Uvaggio: 100% Chardonnay
Maturazione: 48 mesi



WINEENTHUSIAST 92/100 Jancis Robinson 16,5/20
Wine Spectator 92/100 falstaff 93/100

Codice	Astuccio	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
R11BBNEU	no	0,75	6	72,00 €
R11BBNEC	si	0,75	6	77,00 €

BRUT ROSÉ

Uvaggio: 94% Chardonnay, 6% Pinot Noir
Maturazione: 36 mesi



WINEENTHUSIAST 92/100 JAMES SUCKLING.COM 93/100 Jancis Robinson 17/20
Wine Spectator 91/100 falstaff 91/100

Codice	Astuccio	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
R11RONEU	no	0,75	6	70,00 €
R11RONEC	si	0,75	6	75,00 €



BRUT NATURE

Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Maturazione: 48 mesi

Codice	Astuccio	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
R11ASNDNEU	no	0,75	6	59,00 €
R11ASNDNEE	si	0,75	6	63,00 €



BRUT CONCORDIA

Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Maturazione: da 36 a 48 mesi

Disponibile Kosher su richiesta

WINEENTHUSIAST

93/100

Wine Spectator

90/100

JAMES SUCKLING.COM

92/100

Decanter

90/100

James Suckling

16/20

Codice	Astuccio	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
R11ASNEUP	no	0,375	12	35,00 €
R11ASNEU	no	0,75	6	54,00 €
R11ASNEE	si	0,75	6	58,00 €
R21ASEU	no	1,50	3	117,00 €



**EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE**

Edmond Rothschild, discendente innovativo della storica famiglia di viticoltori di Pauillac, verso la meta del XIX secolo fonda la Compagnia Vinicola Baron Edmond De Rothschild acquistando le cantine di Château Clarke, Château Malmaison e Château de Malengin.

Le proprietà con terreni distribuiti nelle famose denominazioni Listrac-Médoc, Moulis-en-Médoc e Haut-Médoc, Puisseguin Saint-Emilion e Montagne Saint-Emilion, hanno da subito sedotto il Barone grazie al loro terroir unico e atipico. La presenza di grandi quantità di argilla e calcare li rende particolarmente adatti alla coltivazione di uve Merlot e alla realizzazione di vini freschi ed estremamente eleganti.



BORDEAUX CHÂTEAU DE MALENGIN EVE 2021

NOVITÀ*

Uvaggio: 91% Merlot, 9%

Cabernet Franc

Affinamento: 12 mesi: 60% in anfore, 15% in botti di legno, 25% in tini d'acciaio inox

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*EREVE21	2021	0,75	6	30,90 €



BORDEAUX HAUT-MÉDOC LES GRANGES

NOVITÀ*

Uvaggio: 85% Merlot, 15%

Cabernet Sauvignon

Affinamento: 12 mesi in barrique

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*ERGRA19	2019	0,75	6	16,50 €



BORDEAUX MONTAGNE SAINT-EMILION LES LAURIERS

NOVITÀ*

Uvaggio: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Affinamento: 12 mesi: 2/3 in barrique nuove, il restante in botti di un vino e tini di legno.

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*ERLAU18	2018	0,75	6	17,50 €



Château Maïme è una tenuta di famiglia di oltre 40 ettari situata nel cuore della Côtes de Provence a Les Arcs sur Argens. Château Maïme è stata pazientemente ricostruita dal 1995 dalla famiglia Sibran Garcia e sta facendo parlare di sé con vini unanimemente riconosciuti per la loro qualità, vinificati da Jean Louis Sibran, sotto la guida del rinomato enologo Jérôme Paquette.



CUVÉE PROMISE ROSÉ 2023

NOVITÀ*

Uvaggio: 40% Cinsault, 35% Grenache, 25% Syrah



VerdeVin

Note (Score): 16/20 Note (Score): 92/100

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*CMPR23	2023	0,75	6	11,50 €



HERITAGE ROSÉ 2023

NOVITÀ*

Uvaggio: 40% Grenache, 45% Cinsault, 15% Syrah



VerdeVin

Note (Score): 16,75/20

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*CMHR23	2023	0,75	6	16,00 €



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG SCHIENA D'ASINO

Confezione in cassa in legno

Uvaggio: 100% Sangiovese

Affinamento: 42 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia

**Disponibilità esclusivamente su
assegnazione**



Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MA7518SA	2018	0,75	3	130,00 €



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA LORETO 2018

Uvaggio: 100% Sangiovese

Affinamento: 36 mesi in botte, 6-8 mesi in bottiglia

**Disponibilità esclusivamente su
assegnazione**



Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MA7518VL	2018	0,75	6	84,00 €



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

NUOVA ANNATA*

Uvaggio: 100% Sangiovese

Affinamento: 36 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia



Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*MA7519B	2019	0,75	6	39,00 €
MA7518B	2018	0,75	6	38,00 €
MA1518B	2018	1,5	1	110,00 €



CILIEGIOLO IGT 2020

Uvaggio: 100% Ciliegiole

Affinamento: 8 mesi in botte, da 4 mesi in bottiglia



Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MA7520CG	2020	0,75	6	25,00 €



ROSSO DI MONTALCINO DOCG VIGNA PALAZZETTO MAGNUM 2020

Uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello)

Affinamento: 12 mesi in botte di rovere, da 6 mesi in bottiglia

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MA1520VP	2020	1,5	3	39,00 €



ROSSO DI MONTALCINO DOC

NUOVA ANNATA*

Uvaggio: 100% Sangiovese

Affinamento: 6-7 mesi in botte, 3 mesi in bottiglia

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*MA7522R	2022	0,75	6	19,00 €



ROSSO TOSCANA IGT SAN PIO

Uvaggio: 20% Sangiovese, 80% Cabernet Sauvignon

Affinamento: 18 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MA7520SP	2020	0,75	6	16,00 €



COSTA COLONNE DOC 2021

Uvaggio: Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon

Affinamento: 12 mesi in botte

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MA7521CC	2021	0,75	12	12,00 €



SORÌ DELLA SORBA LANGHE NEBBIOLO

NOVITÀ*

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Affinamento: 12 mesi in botte di rovere di Slavonia (10-25 HL)



Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*SOLN21	2021	0,75	6	36,00 €



SOLO PER AMORE LANGHE ROSSO

NOVITÀ*

Uvaggio: 60% Dolcetto, 30% Nebbiolo, 10% Barbera

Affinamento: 8 mesi in botte di rovere (10-25 HL)



Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*SOLR21	2021	0,75	6	28,00 €



ALTA LANGA EXTRA BRUT MILLESIMATO 2020

NOVITÀ*

Uvaggio: 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay

Maturazione: 36 mesi

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*SOALB20	2020	0,75	6	23,00 €



Benvenuto a Mura Mura, dove la bellezza, la delicatezza, l'armonia sono protagoniste: le ricerchiamo nei luoghi, nelle persone, nei vini. Siamo convinti che in ognuno di noi convivano un'anima più estrosa, geniale, ed un'altra rigorosa e determinata.



Mura mura è stata premiata "Produttore emergente 2023" da Doctor Wine con un punteggio di 95/100.



SORANO - BAROLO DOCG 2020

NOVITÀ*

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Affinamento: 18 mesi in botte di rovere francese da 25 hl, 12 mesi in anfore di ceramica da 400 l

Disponibilità esclusivamente su assegnazione

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*MUBASO2075	2020	0,75	6	64,00 €



STARDERÌ - BARBARESCO DOCG

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Affinamento: 12 mesi in grandi botti di legno (25 hl) poi 12 mesi in botti di argilla.

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MUBBST19075	2019	0,75	6	50,00 €



SERRAGRILLI - BARBARESCO DOCG

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Affinamento: 12 mesi in grandi botti di legno (25 hl) poi 12 mesi in botti di argilla.

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MUBBSG19075	2019	0,75	6	48,00 €



FASET - BARBARESCO DOCG

Uvaggio: 100% Nebbiolo

Affinamento: Primi 12 mesi: botti di rovere francese da 25 hl. Successivi 12 mesi: anfore di ceramica da 400 l

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MUBBF18075	2018	0,75	6	40,00 €
MUBBF19075	2019	0,75	6	40,00 €



ROSSO PIEMONTE DOC MERCUZIO 2017

Uvaggio: 75% Nebbiolo, 20% Barbera, 4% Grignolino, 1% di Ruchè

Affinamento: Primi 12 mesi: Tonneaux di rovere francese di 1° e 2° passaggio da 500 l. Successivi 12 mesi: anfore di ceramica da 400 l

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MUPRM17075	2017	0,75	6	23,00 €



LANGHE NEBBIOLO DOC MERCUZIO 2019

Uvaggio: 95% Nebbiolo, 5% Barbera

Affinamento: Primi 12 mesi: Tonneaux di rovere francese di 1° e 2° passaggio da 500 l. Successivi 12 mesi: anfore di ceramica da 400 l

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MULNM19075	2019	0,75	6	25,00 €



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG MIOLERA

Uvaggio: 100% Barbera

Affinamento: 12 mesi in barrique e tonneaux poi 12 mesi in botti di argilla da 400 l.

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MUBAS19075	2019	0,75	6	18,00 €



GRIGNOLINO D'ASTI 2021 GARIBALDI

NUOVA ANNATA*

Uvaggio: 100% Grignolino

Affinamento: 12 mesi in barrique e tonneaux

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*MUGRA21075	2021	0,75	6	20,00 €



ROSSO PIEMONTE DOC ROMEO

Uvaggio: 75% Barbera, 20% Nebbiolo, 4% Grignolino, 1% di Ruchè

Affinamento: Primi 12 mesi: Tonneaux di rovere francese di 1° e 2° passaggio da 500 l. Successivi 12 mesi: anfore di ceramica da 400 l

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MUPRR17075	2017	0,75	6	23,00 €
MUPRR18075	2018	0,75	6	23,00 €



BIANCO PIEMONTE DOC BIANCA

Uvaggio: 100% Favorita

Affinamento: Sulle fecce fini per 15 mesi; in tonneau di rovere francese da 500l e anfore di ceramica da 400l, con batonnages frequenti

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MUPBB21075	2021	0,75	6	19,00 €



BIANCO DERTHONA DOC BEATRICE

Uvaggio: 100% Timorasso

Affinamento: Sulle fecce fini per 15 mesi; in tonneau di rovere francese da 500l e anfore di ceramica da 400l, con batonnages frequenti

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MUCTB22075	2022	0,75	6	22,00 €



Nel 1961, Rosangela Clerici Riccadonna (appartenente ad una delle più antiche famiglie Piemontesi di produzione vitivinicola), fondò ad Alba la cantina VALFIERI. In seguito, la sede di Valfieri venne trasferita a Costigliole d'Asti, nel cuore di una delle zone vitivinicole più pregiate della regione e subentrarono nella gestione i figli Angelo e MariaChiara. Nel 2020, Valfieri entra a far parte della famiglia di Mura Mura, tramite l'acquisizione del marchio da parte di Federico Grom e Guido Martinetti.



BARBERA D'ASTI 2021 LA FINESTRINA

Tipologia: Barbera d'Asti DOCG

Uvaggio: 100% Barbera

Affinamento: 6-8 mesi: Tino di rovere francese da 50-80 hl

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
VABAT21075	2021	0,75	6	11,00 €
VABAT21150	2021	1,5	1	22,00 €



GAVI DOCG 2022 I POCHI

Tipologia: Gavi DOCG

Uvaggio: 100% Cortese

Affinamento: Primi 6 mesi: Vasca in acciaio inox

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
VAGAV22075	2022	0,75	6	11,00 €



ROSATO L'ANTIDOTO

Tipologia: Vino rosato

Uvaggio: 65% Barbera, 35% Nebbiolo

Affinamento: Primi 6 mesi: Vasca in acciaio inox

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
VAROS21075	2021	0,75	6	10,00 €
VAROS21150	2021	1,5	1	26,00 €



BRUT METODO CLASSICO 2019 IL DIVORZIO

Tipologia: Vino spumante bianco di qualità

Uvaggio: 100% Pinot Nero

Affinamento: sui lieviti post tiraggio: 36 mesi

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
VASPB19075	2019	0,75	6	17,00 €



BRUT ROSÉ METODO CLASSICO 2019 IL DIVORZIO ROSÉ

Tipologia: Vino spumante rosato di qualità

Uvaggio: 100% Pinot Nero

Affinamento: sui lieviti post tiraggio: 36 mesi

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
VASPR19075	2019	0,75	6	17,00 €

ANALCOLICI



Mazzalua prende il suo nome dal lembo di terra fra i colli italiani e quelli sloveni, che già anticamente originava grandi vini, nobili precursori degli aceti naturali. Un nome unico, reale, dal suono gradevole ma caratteristico, che riprende la terra di nascita, il Nordest, e che attribuisce un segno di riconoscenza al terroir, il tutto emanando eleganza e piacevolezza.

MAZZALUA

NOVITÀ*

Contiene mosto da uve bianche Trebbiano. Aceto di vino naturalmente invecchiato almeno quarant'anni. Anidride carbonica. Sale. Mazzalua contiene in natura zuccheri ed è senza alcol.



Codice	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*MAZZALUA075	0,75	6	12,90 €

CARTONI MISTI



X 2



X 2



X 2

CARTONE ASSAGGIO BARONS

- 2 Brut Concordia,
- 2 Blanc de Blancs,
- 2 Brut Rosè

Codice	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
AS001	0,7	6	402,00 €



X 2



X 2



X 2

CARTONE ASSAGGIO MURA MURA

- 2 Langhe Nebbiolo 2019,
- 2 Barbera Miolera 2018,
- 2 Barbaresco Faset 2018

Codice	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
AS002	0,7	6	176,00 €



X 2



X 2



X 2

CARTONE ASSAGGIO VALFIERI

- 2 Divorzio,
- 2 Divorzio Rosè,
- 2 L'antidoto

Codice	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
AS004	0,7	6	100,00 €



X 2



X 1



X 2



X 1

CARTONE ASSAGGIO MASTROJANNI

- 2 Rosso 2021,
- 1 Brunello 2018,
- 2 San Pio 2019,
- 1 Ciglioglio 2019

Codice	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
AS003	0,7	6	141,00 €

AFTER DINNER

DOMÒRUM

Bevanda spiritosa ottenuta per infusione dal miglior Cacao Criollo Domori con acquavite di vino.



Codice	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
DMR01	0,5	3	27,50 €

UMESHU

Liquore giapponese ottenuto dalla macerazione della ume (prugna ancora acerba e di colore verde) nell'alcool (o sakè) con aggiunta di zucchero di canna cristallizzato.



Codice	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
UM001	0,7	4	25,00 €

LIQUORE ALL'ALBICOCCA UMURA

NOVITÀ*

Infuso alcolico di albicocche, zucchero, distillato di albicocche, antiossidante: acido ascorbico.



Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
*MULAUMURA050	2019	0,5	6	33,00 €

MOSCATO PASSITO PIEMONTE DOC OFELIA

Uvaggio: 100% Moscato
Affinamento: 18 mesi in tonneau di rovere francese da 500l e anfore di ceramica da 400l



Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MUPMP190375N	2019	0,375	6	28,00 €



MOSCADELLO BOTRYS VENDEMMIA TARDIVA

Uvaggio: Moscato, Malvasia di Candia, Sauvignon Blanc
Affinamento: 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia



MASTRO JANNI

Codice	Anno	Litri	Pz x crt	Prezzo listino
MA37516BT	2016	0,375	6	25,00 €

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



SINGLE ORIGINS NAPOLITAIN

Cioccolatini fondenti al 70% per avventurarsi alla scoperta del cacao aromatico. Le aree geografiche di provenienza dei napolitains single origins contribuiscono a definire le differenze organolettiche che emergono nel gusto.

Codice	Peso cad.	Peso	Pz x crt	Prezzo listino
NAPOLITAIN ARRIBA				
00142	4,7 g	1 kg	185	40,00 €
NAPOLITAIN APURIMAC				
00144	4,7 g	1 kg	185	40,00 €
NAPOLITAIN SAMBIRANO				
00145	4,7 g	1 kg	185	40,00 €
NAPOLITAIN SUR DEL LAGO				
00146	4,7 g	1 kg	185	40,00 €
NAPOLITAIN MOROGORO				
00147	4,7 g	1 kg	185	40,00 €
NAPOLITAIN TEYUNA				
00148	4,7 g	1 kg	185	40,00 €
CARTONE MISTO				
10201	4,7 g	1 kg	185	40,00 €

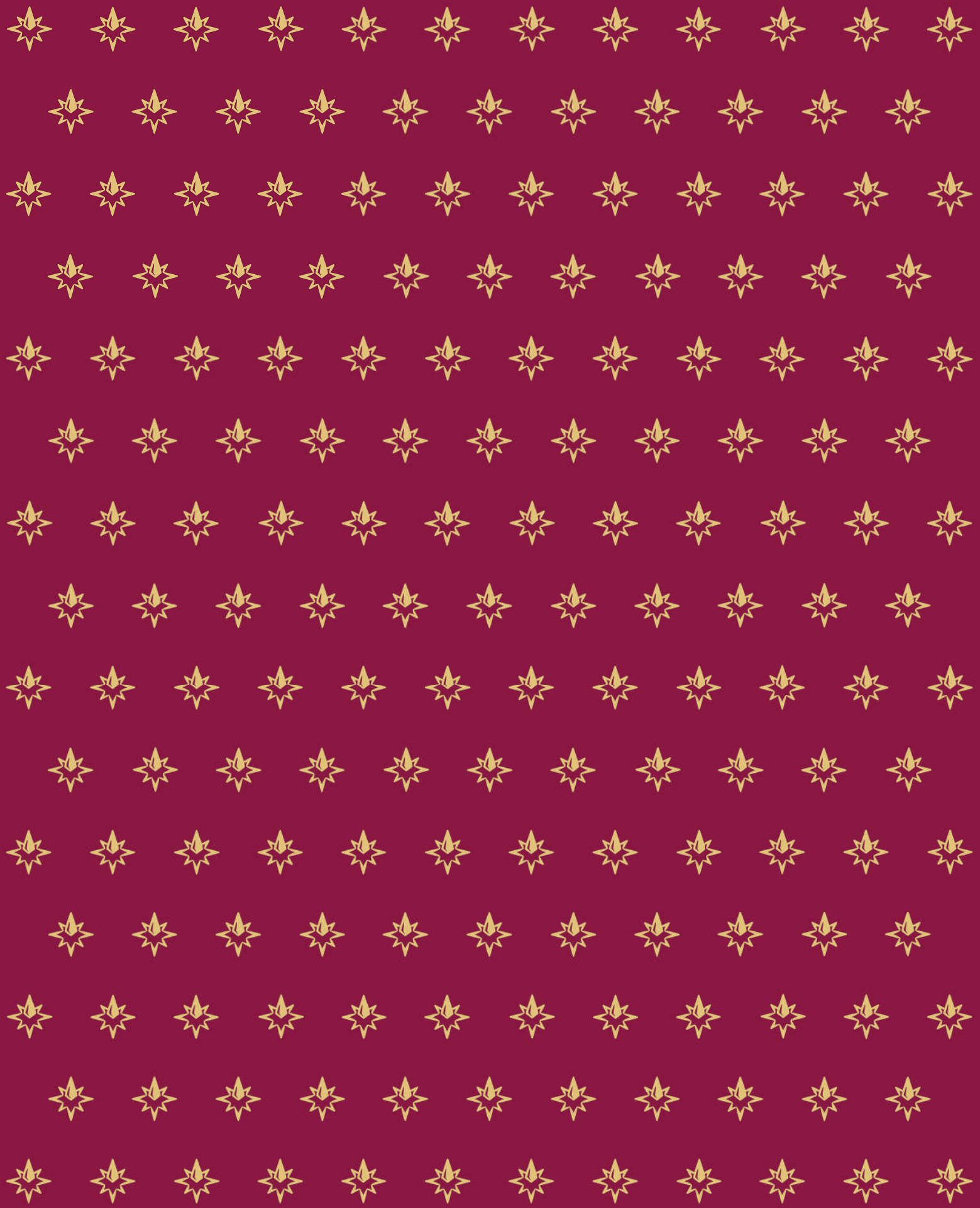


TOSTATE: Il risultato di uno straordinario percorso netto: fermentazione, essiccazione e tostatura studiate per giungere ad un profilo sensoriale ottimale.

RICOPERTE: La persistenza e l'aromaticità delle fave di varietà Trinitario si uniscono alla rotondità del cioccolato fondente che le ricopre in un guscio di consistenze che sorprende il palato.

Codice	Peso	Pz x crt	Prezzo listino
FAVE DI CACAO TOSTATE			
KL01200N	100g	10	11,70 €
FAVE DI CACAO RICOPERTE			
KLV1200	100g	10	11,70 €

NOTE:



Domori S.p.A - Via Pinerolo 72/74 - 10060 None (Torino) Italia - tel. +39 011 98.63.465

 @domorichoc

 @domori

 Domori web tv

| www.domori.com

