www.artebacco.ch

Name & Vorname	**Email**
Adresse	**Telefon**
PLZ Wohnort	**Unterschrift**

Anzahl Flaschen	**Bestellliste November 2026**	**Produzent**	**Inhalt cl**	**Jahr-gang**	**Preis Flasche**	**Total**
	Weissweine & Rosé				CHF	
	Langhe Favorita DOC	Domanda	75	2025	12.00	
	Arneis Langhe DOC "Briccodoro"	Rivetti	75	2025	14.50	
	Langhe DOC Bianco - Chardonnay & Arneis	Rivetti	75	2025	14.50	
	Piemonte Moscato Secco DOC "Pasucrà"	FdL	75	2024	14.50	
	Langhe Rosato DOC "Mavik"	Rivetti	75	2024	17.00	
	Piemonte Chardonnay DOC Barrique "La Valletta"	Rivetti	75	2022	22.00	
	Piemonte Chardonnay DOC Barrique	Scagliola	75	2024	22.00	
	Colli Tortonesi DOC "Timorasso"	Domanda	75	2020	27.00	
	Schaum- & Süssweine					
	Moscato d'Asti „Rairi" DOCG	TdF	75	2024	11.50	
	Freisa d'Asti DOC Piemonte "Elen" frizzante	Domanda	75	2021	13.50	
	Prosecco di Valdobbiadene extra dry DOCG *	Le Bertole	75		16.00	
	Prosecco DOC Rosé Millesimato	Zago	75	2021	16.00	
	Spumante Brut DOC Metodo Classico "Nonabis"	Scagliola	75		17.00	
	Passito di Moscato "Amé"	Domanda	37.5	2016	19.00	
	Passito di Moscato DOC "Piasa Rischei Loazzolo"	FdL	3.75	2022	39.00	
	Moscato Metodo Classico VSQ „Pensiero"	TdF	75	2010/25	58.00	
	Rotweine					
	Barbera d'Asti DOCG "Mati"	Scagliola	75	2023	11.50	
	Monferrato DOC Dolcetto "Dino"	Domanda	75	2023	12.50	
	Barbera d'Asti DOCG "Mon Ross" */**	FdL	75	2025	12.50	
	Dolcetto d'Alba DOC "Sito Varej"	Rivetti	75	2023	13.50	
	Barbera d'Asti Superiore DOCG "Tulipano Nero" *	TdF	75	2019	13.50	
	Calosso DOC / Gamba di Pernice	TdF	75	2015	13.50	
	Monferrato Rosso DOC Merlot "Onora Leonidas"	Domanda	75	2022	16.00	
	Barbera d'Asti DOC "Crevacuore" *	Domanda	75	2020	17.00	
	Barbera d'Asti DOCG "Frem" *	Scagliola	75	2023	16.50	
	Langhe Nebbiolo DOC	Rivetti	75	2022	19.50	
	Piemonte Pinot Nero "Cuorenero" DOC	TdF	75	2018	19.00	
	Monferrato Rosso „Emma" DOC	TdF	75	2019	19.00	
	Barbera d'Asti Superiore DOCG "R3"* / ***	TdF	75	2017	20.00	
	Piemonte Cabernet Sauvignon DOC „F.4 Particella 48"	TdF	75	2015	20.00	
	Monferrato Rosso DOC "Le Grive" */ **/***	FdL	75	2024	21.00	
	Monferrato Rosso „Cinquefile" DOC	TdF	75	2011	21.50	
	Barbera d'Asti "Forvia" DOCG * ***Nizza***	Scagliola	75	2021	28.00	
	Monferrato Rosso DOC „Azord" *	Scagliola	75	2022	30.00	
	Barbaresco DOCG "Bric-Micca (ältere JG auf Anfrage)	Rivetti	75	2021	30.00	
	Barbera d'Asti Superiore "SanSi" DOCG *		75	2022	30.00	
	Barbera d'Asti Superiore DOCG "Rusticardi 1933" *	TdF	75	2011	36.50	
	Barbera d'Asti Superiore "SanSi Antologia DOCG *	Scagliola	75	2021	45.00	

artebacco - doris + guido lengen - lättendörfli 25 - 8114 dänikon - +41 78 643 54 50

www.artebacco.ch

Anzahl Flaschen		Produzent	Inhalt cl	Jahr-gang	Preis Flasche	Total
	Grappas				CHF	
	Grappa di Moscato 12 Monate im Eichenholz "Leone"	Beccaris	50		31.00	
	Grappa di Moscato 36 Monate im Eichenholz "Leone"	Beccaris	70		50.00	
	Grappa di Barbera gealtert im Kirschenholz	Beccaris	50		45.00	
	Grappa di Nebbiolo gealtert im Eschenholz	Beccaris	50		45.00	
	Grappa di Gamba di Pernice	Beccaris	50		45.00	
	Grappa "Spirito Onirico" Barbera & Brachetto	Beccaris	50	2015	45.00	
	Grappa di Barolo gealtert im Akazienholz *	Beccaris	70	2007	61.00	
	Grappa di Barbera gealtert im Eichenholz	Beccaris	70	2013	61.00	
	Grappa Stravé	Beccaris	70	2001	63.00	
	Grappa Riserva - Jubiläumsgrappa 60 Jahre	Beccaris	70	Blend	75.00	
	Grappa - Rifò - la Riserva di Moscato del Fondatore	Beccaris	70	2001	75.00	
	Grappa "Nebbiolo Shapes"	Beccaris	70	2006	135.00	
	Grappa "Moscato Shapes"	Beccaris	70	2001	135.00	
	Grappa "Arneis Shapes"	Beccaris	70	2019	135.00	
	Grappa "Barolo Shapes"	Beccaris	70	2011	135.00	
	Grappa Cuordicacao - Schokoladengrappa	Beccaris	50		26.00	
	Vermuth di Torino alla base di "Gamba di Pernice"	TdF	70		35.00	
	Saisonal erhältliche Köstlichkeiten					
	Rotlachs "Sockeye Salmon" geräuchert & geschnitten		250 Gr		32.00	
			Total		CHF	

abweichende Jahrgänge vorbehalten

* MAGNUM erhältlich (1.5 Liter)

** Doppel-MAGNUM erhältlich (1.5 Liter)

*** 3/8 erhältlich

TdF = Tenuta dei Fiori FdL = Forteto della Luja

Hinweis:

Ab Jahrgang 2017 stammen die Weine der **Tenuta dei Fiori aus Bio-Zertifizierter Produktion**
(Ausnahme: Moscato d'Asti Rairi wird bei nicht bio-zertifizierten Partnerbetrieb abgefüllt)
Das **Forteto della Luja ist seit 2007 eine WWF Oase** und seit 2011 der didaktische Sitz der
Universität der Gastronomiewissenschaften von Pollenzo (Sitz der "Slow-Food" Vereinigung)

Bemerkungen:

Konditionen:

Zahlbar netto bei Übernahme; ab einem Bestellwert von CHF 600.- Lieferung frei Haus
Transportkosten für kleinere Mengen werden nach Aufwand verrechnet

artebacco - doris + guido lengen - lättendörfli 25 - 8114 dänikon - +41 78 643 54 50