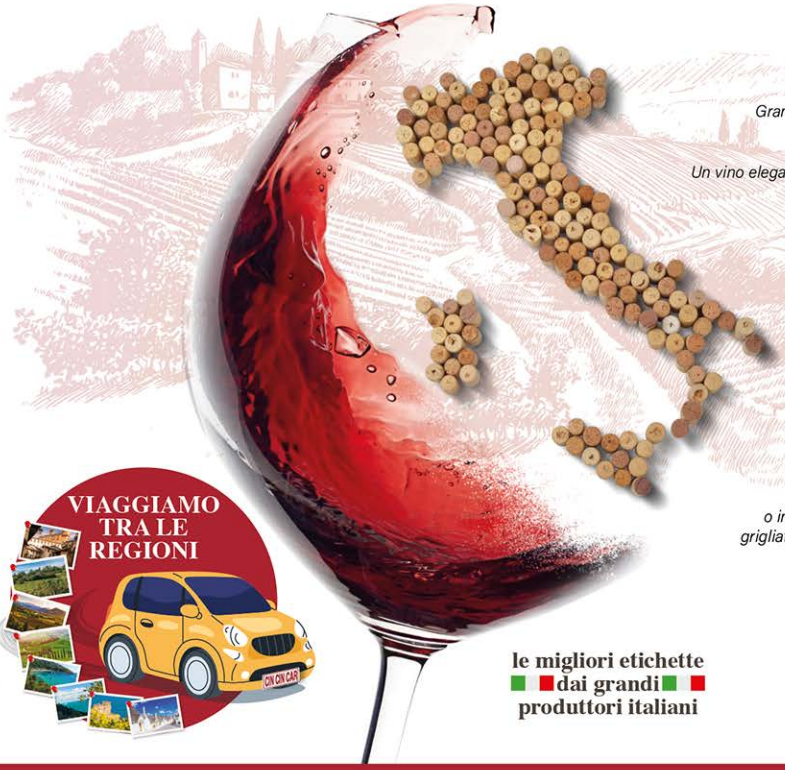
il gigante
www.ilgigante.net

IL TEMPO, LA TERRA, IL GUSTO

L'ITALIA IN UN SOLO SORSO



le migliori etichette
dai grandi produttori italiani

AsioOtus *è il nome latino del gufo.*
Grande saggezza e magia sono caratteristiche
tipicamente legate a questo animale,
e che ritroviamo in questa linea di vini.
Un vino elegante e complesso, ammaliante e poliedrico.
Le uve giungono in cantina
dove vengono diraspate e pigiate.
La maturazione è in acciaio inox
per 15 giorni. Vino corposo e speziato,
ottenuto da un armonico assemblaggio
di Merlot, Shiraz e Cabernet.
Ha un colore rosso rubino
con riflessi rubini.
Il bouquet presenta note fruttate
di prugna e ribes nero,
ma anche speziate, zenzero e cannella.
In bocca è morbido e avvolgente.

Temperatura di servizio 12-14°C

Questo vino è perfetto da sè,
o in abbinamento a piatti saporiti, carni rosse
grigliate o stufate, formaggi stagionati e piccanti.



CABERNET/MERLOT/SHIRAZ
ASIO OTUS
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65

blucard CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32

FINO AL 13 GENNAIO



***Il Piemonte**: Una terra protetta dalle Alpi, dove le colline si rincorrono a perdita d'occhio disegnando un paesaggio unico al mondo. Benvenuti nel Piemonte del vino, una delle culle enologiche più rinomate del pianeta, dove la geologia incontra la poesia. Qui, grazie a un clima perfetto e a terreni calcarei baciati dal sole, la vite ha trovato il suo palcoscenico ideale. Viaggiare tra i nostri filari significa esplorare un mosaico di territori, ognuno custode di un segreto antico e di sfumature irripetibili. Fedele alle proprie radici, il Piemonte coltiva per l'80% vitigni storici e autoctoni. Tra queste colline la vigna non è un semplice lavoro: è l'anima che ha dato forma alla nostra storia, coronata da borghi medievali e castelli che dominano l'orizzonte*

***Il Nebbiolo d'Alba** ha un bouquet pieno e fruttato, aromi di lampone, viola e liquirizia, con note speziate. Ricco di carattere e con un retrogusto lungo e persistente*

Temperatura di Servizio 16°C

Abbinamento Gastronomico: Carni rosse, arrosti e brasati, ma accompagna con grande equilibrio anche selvaggina e formaggi stagionati.



NEBBIOLO D'ALBA DOC TERRE SPLURE PRODUTTORI DI PORTACOMARO
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD
SCONTO 55%
€4,49
al l € 5,99



GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC BARLET CANTINA DEL MONFERRATO
75 CL
€ 6,99
al l € 9,32
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,49
al l € 4,65



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG GALANERA DUCHESSA LIA
75 CL
€ 9,49
al l € 12,65
CON BLUCARD
SCONTO 20%
€7,59
al l € 10,12



BARBARESCO DOCG PRODUTTORI DI PORTACOMARO
75 CL
€ 19,90
al l € 26,53
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€9,95
al l € 13,27



BARBARESCO DOCG BATASIOLO
75 CL
€ 24,47
al l € 32,63
CON BLUCARD
SCONTO 35%
€15,90
al l € 21,20



DOLCETTO D'ALBA DOC SANSILVESTRO
75 CL
€ 9,59
al l € 12,79
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€4,79
al l € 6,39



NIZZA DOCG PRODUTTORI DI PORTACOMARO
75 CL
€ 11,35
al l € 15,13
CON BLUCARD
SCONTO 56%
€4,99
al l € 6,65



BARBERA PIEMONTE APPASSIMENTO DOC PRODUTTORI DI PORTACOMARO
75 CL
€ 11,39
al l € 15,19
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€5,69
al l € 7,59



BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG SERCHÈ PRODUTTORI DEL MONFERRATO
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32

Alcuni prodotti non saranno disponibili in tutti i punti vendita causa ridotta area espositiva.



BAROLO
DOCG
BATASIOLO
75 CL
€ 29,84
al l € 39,79
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€17,90
al l € 23,87



BAROLO DOCG
AZIENDA
AGRICOLA
EREDI
ANGELO ICARDI
75 CL
€ 26,85
al l € 35,80
CON BLUCARD
SCONTO 30%
€18,79
al l € 25,05



NEBBIOLO
DELLE LANGHE
DOC
AZIENDA
AGRICOLA
EREDI
ANGELO ICARDI
75 CL
€ 13,32
al l € 17,76
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€7,99
al l € 10,65



CORTESE
MONFERRATO
CASALESE DOC
BARLET
PRODUTTORI
DEL MONFERRATO
75 CL
€ 6,99
al l € 9,32
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,49
al l € 4,65



TIMORASSO
COLLI TORTONESI
DOC
PICCOLO
DERTHONA
VIGNAIOLI
DEL TORTONESE
75 CL
€ 11,50
al l € 15,33
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€6,90
al l € 9,20



ROERO ARNEIS
DOCG
PRODUTTORI
DI PORTACOMARO
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD
SCONTO 55%
€4,49
al l € 5,99

L'Erbaluce di Caluso *è un bianco piemontese d'eccellenza, giallo paglierino limpido. Profilo olfattivo fine e delicato. Spiccano intense note floreali di biancospino, acacia e fiori di campo, accompagnate da sentori fruttati di mela verde, pera e agrumi. Sul finale emerge una caratteristica e marcata nota minerale e di erbe aromatiche. Al palato è secco, fresco e fortemente sapido. Ha una struttura agile ma di grande personalità, con una tipica e piacevole chiusura mandorlata.*

Si sposa benissimo con il vitello tonnato, risotti primaverili (agli asparagi o alle erbe), i tipici tajarin, zuppe di legumi, pesce d'acqua dolce (trota, coregone, persico) cucinato alla griglia o al burro, ma anche con frutti di mare e crostacei. Ottimo con tome fresche o caprini giovani del territorio.



ERBALUCE
DI CALUSO DOCG
SERCHÉ
PRODUTTORI
DEL MONFERRATO
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32



SPUMANTE
ALTA LANGA DOCG
METODO CLASSICO
SANSILVESTRO
75 CL
€ 15,58
al l € 20,77
CON BLUCARD
SCONTO 30%
€10,90
al l € 14,53



SPUMANTE BRUT
PINOT
CHARDONNAY
BATASIOLO
75 CL
€ 5,99
al l € 7,99
CON BLUCARD
SCONTO 35%
€3,89
al l € 5,19



MOSCATO D'ASTI
DOCG
AZIENDA AGRICOLA
EREDI
ANGELO ICARDI
75 CL
€ 7,56
al l € 10,08
CON BLUCARD
SCONTO 30%
€5,29
al l € 7,05



Il Veneto: *è una terra protetta dalle Dolomiti, dove le colline ricamate dai filari si specchiano nei laghi e scivolano dolcemente verso il mare Benvenuti nel Veneto del vino, la prima regione enologica d'Italia, dove la natura sposa l'arte e l'accoglienza. Qui, grazie a una straordinaria varietà di microclimi, tra antichi suoli vulcanici e colline baciate dal sole,la vite ha trovato la sua massima espressione. Viaggiare tra i nostri filari significa esplorare un mosaico di territori, ognuno custode di un segreto antico e di sfumature irripetibili. Tra queste terre la vigna non è un semplice lavoro: è la linfa vitale che ha dato forma alla nostra storia, coronata da ville palladiane, borghi medievali e una cultura millenaria che riempie ogni calice.*

L'Amarone della Valpolicella *ha un colore rosso rubino molto intenso e profondo, quasi impenetrabile, fine, avvolgente e complesso. Spiccano ricchi sentori di frutta scura matura e in confettura come prugna, datteri, mora e mirtillo. Il bouquet evolve splendidamente rivelando eleganti aromi di vaniglia, cacao amaro, liquirizia e cenni speziati tipici del vitigno Corvinone.*

Temperatura di servizio: 16° - 18° C

Eccellente con carni rosse alla griglia, brasati, spezzatini di selvaggina o in compagnia di formaggi molto stagionati e saporiti.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG PAGUS BISANO
75 CL
€ 29,82
al l € 39,76
CON BLUCARD blucard
SCONTO 43%
€16,99
al l € 22,65

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC PASQUA
75 CL
€ 10,90
al l € 14,53
CON BLUCARD blucard
SCONTO 3,00€
€7,90
al l € 10,53



ROSSO VERONA IGT CAMPOFIORIN MASI
75 CL
€ 13,90
al l € 18,53
CON BLUCARD blucard
SCONTO 2,00€
€11,90
al l € 15,87



CABERNET SAUVIGNON IGT MORAGO PASQUA
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD blucard
SCONTO 50%
€4,99
al l € 6,65



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG PASQUA
75 CL
€ 25,69
al l € 34,25
CON BLUCARD blucard
SCONTO 30%
€17,98
al l € 23,97



ROSÉ TREVENEZIE IGT BLACK LABEL SUPERFLUO PASQUA
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD blucard
SCONTO 50%
€4,99
al l € 6,65



LUGANA DOC LA GHIROLDA FRACCAROLI
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD blucard
SCONTO 35%
€6,49
al l € 8,65



SOAVE CLASSICO DOC CORTE MENINI AZIENDA AGRICOLA LE MANDOLARE
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD blucard
SCONTO 40%
€4,79
al l € 6,39



BIANCO VENETO IGT MORAGO PASQUA
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD blucard
SCONTO 50%
€4,99
al l € 6,65



LUGANA DOC VILLA BORGHETTI PASQUA
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD blucard
SCONTO 30%
€6,99
al l € 9,32



PROSECCO DOC ANERI
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD blucard
SCONTO 45%
€5,49
al l € 7,32



Alcuni prodotti non saranno disponibili in tutti i punti vendita causa ridotta area espositiva.

PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO ASTORIA
75 CL
€ 10,99
al l € 14,65
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€5,49
al l € 7,32



PROSECCO DOC EXTRA DRY ASTORIA
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32



SPUMANTE CUVÉE MILLESIMATO EXTRA DRY COSTE PETRAI
75 CL
€ 5,99
al l € 7,99
CON BLUCARD
SCONTO 54%
€2,75
al l € 3,67



PROSECCO TREVISO DOC COSTE PETRAI
75 CL
€ 9,52
al l € 12,69
CON BLUCARD
SCONTO 58%
€3,99
al l € 5,32



PROSECCO SUPERIORE CONEGLIANO VALDOBBIADENE MILLESIMATO DOCG COSTE PETRAI
75 CL
€ 10,99
al l € 14,65
CON BLUCARD
SCONTO 30%
€7,69
al l € 10,25



PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG BRUT COSTE PETRAI
75 CL
€ 16,49
al l € 21,99
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€9,89
al l € 13,19



RECIOTO DI SOAVE DOCG AZIENDA AGRICOLA LE MANDOLARE
50 CL
€ 13,99
al l € 27,98
CON BLUCARD
SCONTO 20%
€11,19
al l € 22,38





PROSECCO TREVISO DOC MILLESIMATO BRUT PORTA LEONE
75 CL
€ 8,99
al l € 11,99
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€4,49
al l € 5,99



PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PORTA LEONE
75 CL
€ 11,69
al l € 15,59
CON BLUCARD
SCONTO 53%
€5,49
al l € 7,32



***Il Trentino**: É una terra scolpita dalle Dolomiti, dove i vigneti sfidano le pareti di roccia e respirano l'aria pura dei laghi alpini. Benvenuti nel Trentino del vino, un anfiteatro naturale di rara e selvaggia bellezza, dove la viticoltura diventa arte eroica. Qui, grazie a un'incredibile escursione termica e a suoli minerali accarezzati dal vento Ora del Garda, la vite ha trovato la sua culla ideale. Viaggiare tra i nostri filari significa esplorare un mosaico di territori, ognuno custode di un segreto antico e di sfumature irripetibili. Fedele alla propria vocazione montana, il Trentino eleva l'eccellenza dei suoi vitigni storici e delle bollicine, per offrirvi l'autenticità pura di grandi DOC. Tra queste valli la vigna non è un semplice lavoro: è l'orgoglio che ha dato forma alla nostra storia, coronata da castelli medievali arroccati sui nodi di roccia e una natura incontaminata che si specchia in ogni calice.*

***Il Gewürztraminer Trentino DOC** è un bianco aromatico di grande fascino e immediata piacevolezza. Ha un colore giallo paglierino luminoso con netti e brillanti riflessi dorati. È intenso, ampio e avvolgente, con l'inconfondibile impronta aromatica del vitigno.*

Temperatura di servizio 10° - 12° C
Si sposa a meraviglia con i crostacei e con piatti ricchi di personalità come il pollo al curry leggero o i piatti speziati. Ottimo anche in abbinamento a formaggi erborinati.

LAGREIN TRENTINO DOC ALLEGORIE
75 CL
€ 7,49
al l € 9,99
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€4,49
al l € 5,99



SPUMANTE METODO CLASSICO TRENTO DOC CESARINI SFORZA ASTUCCIATO
75 CL
€9,90
al l € 13,20



GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC ALLEGORIE
75 CL
€ 9,56
al l € 12,75
CON BLUCARD
SCONTO 30%
€6,69
al l € 8,92

***La Lombardia**: una terra specchiata nei grandi laghi, dove le colline ondulate sfidano le vette alpine disegnando un paesaggio di inaspettata bellezza. Benvenuti nella Lombardia del vino, un palcoscenico straordinario di contrasti e armonie, dove l'eleganza contemporanea incontra la tradizione. Qui, grazie a microclimi unici e brezze generose, tra anfiteatri morenici e terrazzamenti strappati alla roccia, la vite ha trovato la sua culla d'elezione. Orgogliosa delle proprie sfaccettature, la Lombardia eleva l'eccellenza delle bollicine e dei rossi di carattere. Tra queste terre la vigna non è un semplice lavoro: è lo stile e la passione che hanno dato forma alla nostra storia, coronata da storiche abbazie, borghi segreti e una spinta all'eccellenza che si riflette in ogni calice.*

***Il Buttafuoco** ha un colore rosso rubino intenso, profumo di frutta rossa e spezie con cenni balsamici, sapore pieno e tannino vivo ma equilibrato.*

Temperatura di Servizio 18°C

Abbinamento Gastronomico: Ideale con arrosti, brasati e piatti di cacciagione.



BUTTAFUOCO DOC PODERI FIAMBERTI
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD blucard
SCONTO 20%
€7,99
al l € 10,65



PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO OLTREPÒ PAVESE DOC TENUTA CASSINELLO GIORGI
75 CL
€ 7,19
al l € 9,59
CON BLUCARD blucard
SCONTO 50%
€3,59
al l € 4,79



SPUMANTE DOSAGGIO ZERO FRANCIACORTA DOCG PIERO CATTURICH
75 CL
€ 19,87
al l € 26,49
CON BLUCARD blucard
SCONTO 30%
€13,90
al l € 18,53



SPUMANTE SATEN FRANCIACORTA DOCG PIERO CATTURICH
75 CL
€ 14,99
al l € 19,99
CON BLUCARD blucard
SCONTO 20%
€11,99
al l € 15,99

CHARDONNAY FRIULI DOC TERRE MAGRE MARTELLOZZO
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD blucard
SCONTO 30%
€6,99
al l € 9,32



PINOT GRIGIO FRIULI DOC TERRE MAGRE MARTELLOZZO
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD blucard
SCONTO 30%
€6,99
al l € 9,32



PINOT GRIGIO FRIULI DOC BORGO DEI VASSALLI
75 CL
€ 11,99
al l € 15,99
CON BLUCARD blucard
SCONTO 50%
€5,99
al l € 7,99





PINOT NERO FRIULI DOC TERRE MAGRE MARTELLOZZO
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD blucard
SCONTO 30%
€6,99
al l € 9,32



PINOT NERO FRIULI DOC BORGO DEI VASSALLI
75 CL € 11,99
al l € 15,99
CON BLUCARD blucard
SCONTO 50%
€5,99
al l € 7,99



***Il Friuli Venezia Giulia**: una terra specchiata nell'abbraccio dei venti, dove le colline ondulate sfidano le vette alpine disegnando un paesaggio di inaspettata bellezza. Qui, grazie a microclimi unici e brezze generose che soffiano dalle montagne al mare Adriatico, tra suoli di ponca millenaria e terrazzamenti battuti dalla Bora, la vite ha trovato la sua culla d'elezione. Tra queste terre la vigna non è un semplice lavoro: è lo stile e la passione che hanno dato forma alla nostra storia, coronata da storiche abbazie, borghi segreti e una spinta all'eccellenza che si riflette in ogni calice.*

***Il Pinot Nero Friuli DOC** ha un colore rosso rubino scarico e trasparente, con sfumature che virano verso il granato. Ha un profumo avvolgente di piccoli frutti rossi, ribes e lamponi, impreziosito da cenni balsamici, note di sottobosco e sottili spezie dolci.*

Temperatura di Servizio: 16° - 18°C

Abbinamento Gastronomico: Ideale con arrosti di carni bianche, anatra all'arancia, piatti a base di funghi e cacciagione da piuma.

Alcuni prodotti non saranno disponibili in tutti i punti vendita causa ridotta area espositiva.

FINO AL 13 GENNAIO

GUTTURNIO FRIZZANTE
COLLI PIACENTINI
DOC
PIANI CASTELLANI
75 CL
€ 5,99
al l € 7,99
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€2,99
al l € 3,99



LAMBRUSCO
DI MODENA DOC
SCURO NOTTURNO
RIGHI
75 CL
€ 5,99
al l € 7,99
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€2,99
al l € 3,99



LAMBRUSCO
GRASPAROSSA DOC
IL BALUARDO
CHIARLI
75 CL
€ 5,99
al l € 7,99
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€2,99
al l € 3,99



GUTTURNIO
FRIZZANTE
COLLI PIACENTINI DOC
SAN LORENZO
75 CL
€ 5,99
al l € 7,99
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€2,99
al l € 3,99



ALBANA
ROMAGNA
DOCG
AZIENDA AGRICOLA
BRANCHINI
75 CL
€ 8,28
al l € 11,04
CON BLUCARD
SCONTO 30%
€5,79
al l € 7,72

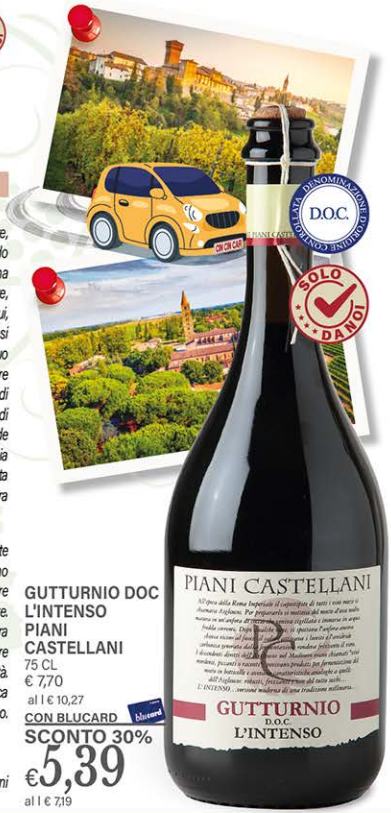


SPUMANTE
MILLESIMATO
GRAN CUVÉE BRUT
VECCHIA MODENA
CHIARLI
75 CL
€ 5,99
al l € 7,99
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€3,59
al l € 4,79



SANGIOVESE
SUPERIORE DOP
CONTRA GRANDE
AZIENDA AGRICOLA
BRANCHINI
75 CL
€ 8,28
al l € 11,04
CON BLUCARD
SCONTO 30%
€5,79
al l € 7,72





ORTRUGO
FRIZZANTE
COLLI PIACENTINI DOC
SAN LORENZO
75 CL
€ 5,99
al l € 7,99
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€2,99
al l € 3,99



PIGNOLETTO
FRIZZANTE
MODENA DOC
PODERI DI FAMIGLIA
CHIARLI
75 CL
€ 5,99
al l € 7,99
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€2,99
al l € 3,99



***L'Emilia-Romagna**: è una terra tesa tra l'Appennino e il mare, dove le colline generose digradano verso la pianura disegnando un paesaggio di convivialità e bellezza. Benvenuti nell'Emilia-Romagna del vino, il cuore pulsante dell'accoglienza e del buon vivere, dove la ricchezza gastronomica incontra la poesia dei filari. Qui, grazie a una straordinaria varietà di suoli, tra calanchi argillosi e pianure accarezzate dalle nebbie del Po, la vite ha trovato il suo palcoscenico ideale. Viaggiare tra i nostri filari significa esplorare un mosaico di territori, ognuno custode di un segreto antico e di sfumature irripetibili. Legata all'anima delle sue due grandi anime, la regione custodisce la vivacità frizzante e i rossi di grande carattere. Tra queste terre la vigna non è un semplice lavoro:è la gioia e la condivisione che hanno dato forma alla nostra storia, coronata da rocche medievali, città d'arte e uno spirito generoso che si celebra in ogni calice.*

SPUMANTE
ORTRUGO
DEI COLLI PIACENTINI
DOC
PIANI CASTELLANI
75 CL
€ 8,32
al l € 11,09
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€4,99
al l € 6,65



MALVASIA DOLCE
FRIZZANTE DOC
PIANI CASTELLANI
75 CL
€ 5,49
al l € 7,32
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€3,29
al l € 4,39



***Il Gutturnio Frizzante DOC "L'Intenso"** è un vino rosso frizzante di grandissima personalità. Di colore rosso porpora/rubino estremamente carico, denso e profondo, arricchito da sfumature granato. Fragranza ricca, profonda e di particolare vigore. Spiccano nitidi sentori di piccoli frutti di bosco, in particolare mora e lampone maturi. Il bouquet è completato da eleganti sfumature di spezie scure e cenni floreali che ne arricchiscono la complessità. È un vino robusto, pieno, strutturato e di grande corpo, caratteristica rara per un vino mosso. Piacevolmente frizzante, sapido e armonioso.*

Temperatura di servizio: 18° C

La sua grinta e il leggero tocco amabile lo rendono perfetto con carni rosse strutturate, cacciagione e formaggi stagionati o saporiti.

GUTTURNIO DOC
L'INTENSO
PIANI
CASTELLANI
75 CL
€ 7,70
al l € 10,27
CON BLUCARD
SCONTO 30%
€5,39
al l € 7,19



***La Toscana**: Una terra disegnata dai cipressi, dove le colline d'argilla si rincorrono a perdita d'occhio sotto una luce che ha ispirato i più grandi artisti. Benvenuti nella Toscana del vino, il mito indiscusso dell'enologia mondiale, dove la storia, l'arte e la terra si fondono in poesia. Qui, grazie a un'esposizione perfetta e a terreni di galestro e alberese baciati dal sole, la vite ha trovato la sua terra promessa. Fidanzata da sempre con il vitigno Sangiovese, la Toscana coltiva l'eleganza senza tempo e il carattere dei suoi cru. Tra queste colline la vigna non è un semplice lavoro: è l'anima stessa che ha dato forma alla nostra storia, coronata da borghi di pietra, pievi romaniche e capolavori rinascimentali che si specchiano in ogni calice.*

***Il rosso Toscana Prunoro** ha un colore rosso rubino. Al naso esprime note fresche, vinose e fruttate tipiche del territorio. Al palato risulta di corpo,asciutto, piacevolmente morbido e con una trama tannica ben bilanciata e pronta.*

Temperatura di Servizio 16°/18° C

É un vino perfetto per accompagnare grigliate di carne, salumi saporiti della tradizione toscana e in particolare con la Fiorentina.

ROSSO
TOSCANA IGT
PRUNORO
LA PIEVE
75 CL
€ 13,99
al l € 18,65
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€8,39
al l € 11,19

CHIANTI
DOCG
PIANDACCOLI
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€4,99
al l € 6,65



CHIANTI
CLASSICO DOCG
FATTORIA LE BOCCE
STEFANO FARINA
75 CL
€ 11,99
al l € 15,99
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€5,99
al l € 7,99



ROSSO
DI MONTALCINO
DOC
VILLA POGGIO SALVI
75 CL
€ 14,32
al l € 19,09
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€8,59
al l € 11,45



MORELLINO
DI SCANSANO
DOCG
FATTORIA
IL PALAGIO
75 CL
€ 7,14
al l € 9,52
CON BLUCARD
SCONTO 30%
€4,99
al l € 6,65



ROSSO
DI MONTEPULCIANO
DOC
VECCHIA CANTINA
DI MONTEPULCIANO
75 CL
€ 5,99
al l € 7,99
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€2,99
al l € 3,99



VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO
DOCG
VECCHIA CANTINA
DI MONTEPULCIANO
75 CL
€ 11,10
al l € 14,80
CON BLUCARD
SCONTO 55%
€4,99
al l € 6,65



MORELLINO
DI SCANSANO
DOCG
LA TORRE
FRESCOBALDI
75 CL
€ 8,32
al l € 11,09
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€4,99
al l € 6,65



CHIANTI RISERVA
DOCG
TERRE
DEL VERLAIO
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32



BRUNELLO
DI MONTALCINO
DOCG
CAMPONE
FRESCOBALDI
75 CL
€ 28,17
al l € 37,56
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€16,90
al l € 22,53



SANGIOVESE
ROSATO TOSCANA IGT
VECCHIA CANTINA
DI MONTEPULCIANO
75 CL
€ 5,99
al l € 7,99
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€2,99
al l € 3,99



Alcuni prodotti non saranno disponibili in tutti i punti vendita causa ridotta area espositiva.

ROSÉ TOSCANA IGT
CALA FORTE
FRESCOBALDI
75 CL
€ 8,32
al l € 11,09
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€4,99
al l € 6,65



ROSATO TOSCANA IGT
WILD ROSÈ
FATTORIA
IL PALAGIO
75 CL
€ 7,49
al l € 9,99
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€4,49
al l € 5,99



BIANCO VERGINE
DELLA VALDICHIANA DOC
VECCHIA CANTINA
DI MONTEPULCIANO
75 CL
€ 5,99
al l € 7,99
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€2,99
al l € 3,99



VERNACCIA
DI SAN GIMIGNANO
DOCG
FATTORIA IL PALAGIO
75 CL
€ 7,49
al l € 9,99
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€4,49
al l € 5,99



VERMENTINO
DI TOSCANA IGT
CALA FORTE
FRESCOBALDI
75 CL
€ 8,32
al l € 11,09
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€4,99
al l € 6,65



***Le Marche**: una terra racchiusa tra l'Appennino e l'Adriatico, dove le colline sinuose sembrano onde di terra ferma che digradano dolcemente verso il mare. Benvenuti nelle Marche del vino, il segreto meglio custodito del cuore d'Italia, dove la bellezza autentica incontra l'armonia rurale. Qui, grazie all'abbraccio tra le brezze marine e le fresche correnti che scendono dalle montagne, la vite ha trovato il suo equilibrio ideale. Custode fiera di bianchi longevi e rossi profondi, la regione eleva il Verdicchio e i suoi vitigni storici.Tra queste colline la vigna non è un semplice lavoro:è il legame profondo che ha dato forma alla nostra storia, coronata da borghi murati, rocche medievali e un paesaggio intatto che si racconta in ogni calice.*



ROSCIO AMERINO
ROSSO IGP
UMBRIA CASTELLO
DELLE REGINE
75 CL
€ 6,49
al l € 8,65
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€3,89
al l € 5,19



SPUMANTE
METODO CLASSICO
BRUT
"L 1863"
FRESCOBALDI
75 CL
€ 16,42
al l € 21,89
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€9,85
al l € 13,13



***Il Verdicchio** è un vino bianco secco, caldo e avvolgente, giallo paglierino luminoso . Ha un profumo intenso e complesso; si apre con note floreali di biancospino e ginestra, accompagnate da sentori di frutta a polpa gialla, mela verde e una caratteristica sfumatura agrumata o di frutta tropicale.*

Temperatura di servizio tra 10° C e 12° C.

È un vino perfetto con primi piatti di pesce. Ottimo con pesci come il dentice al sale, il pagello al forno, l'orata alla griglia o il classico stoccafisso all'anconetana. Si sposa benissimo con pollo, coniglio o zuppe di legumi e pesce. Ideale con formaggi a pasta molle o di media stagionatura e piatti a base di funghi o verdure grigliate.

SAGRANTINO
DI MONTEFALCO
DOCG
GUADO ALLE CHIAVI
75 CL
€ 19,90
al l € 26,53
CON BLUCARD
SCONTO 55%
€8,95
al l € 11,93



VERMENTINO
DI TOSCANA IGT
FATTORIA IL PALAGIO
75 CL
€ 7,49
al l € 9,99
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€4,49
al l € 5,99



PASSERINA
MARCHE IGT
TENUTA
DE ANGELIS
75 CL
€ 8,32
al l € 11,09
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€4,99
al l € 6,65



VERDICCHIO
CLASSICO
SUPERIORE
CASTELLI DI JESI
DOC
VILLA LE QUERCE
MONTE SCHIAVO
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32

BIANCO D'AMERIA IGP
UMBRIA
CASTELLO
DELLE REGINE
75 CL
€ 6,49
al l € 8,65
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€3,89
al l € 5,19



AGLIANICO DEL VULTURE DOC BORGO SAN MICHELE
75 CL
€ 5,69
al l € 7,59
CON BLUCARD
SCONTO 30%
€3,98
al l € 5,31



FIANO DI AVELLINO DOCG BORGO SAN MICHELE
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD
SCONTO 25%
€5,99
al l € 7,99



PASSERINA ABRUZZO DOC TENUTA MILLI
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32





***La Campania**: una terra scolpita dal fuoco dei vulcani, dove le vigne si arrampicano su rocce millenarie e guardano il blu profondo del mar Tirreno. Benvenuti nella Campania del vino, una delle culle enologiche più antiche e affascinanti, dove la storia dei miti incontra la forza della terra. Qui, grazie a suoli vulcanici ricchi di cenere e a un sole generoso rinfrescato dalle brezze marine, la vite ha trovato la sua culla primordiale. Viaggiare tra i nostri filari significa esplorare un mosaico di territori, ognuno custode di un segreto antico e di sfumature irripetibili. Rimasta da sempre fedele ai propri vitigni millenari, la Campania coltiva l'orgoglio del Taurasi, del Fiano e del Greco. Tra queste terre la vigna non è un semplice lavoro: è il legame eterno che ha dato forma alla nostra storia, coronata da templi antichi, borghi d'irpinia e una passione vulcanica che si accende in ogni calice.*

***Il Taurasi DOCG** è un vino rosso di grande struttura ed eleganza, prodotto in Campania (nella provincia di Avellino) a base di uve Aglianico. È considerato uno dei rossi più importanti del Sud Italia, spesso definito il "Barolo del Sud" per la sua eccezionale predisposizione all'invecchiamento e la sua potenza tannica. Ha un colore rosso rubino intenso, che tende al granato vivo con il passare degli anni in bottiglia. Il bouquet è complesso e profondo. Spiccano i frutti rossi maturi e in confettura (amarena, prugna, more), seguiti da intense note terziarie di liquirizia, tabacco, spezie scure (pepe nero), cacao e un tocco leggermente boisé o tostato dovuto al legno.*

Temperatura di servizio 18°20° C.

Questo vino è il compagno perfetto per grandi arrosti di bue, brasati , cinghiale in umido, lepre e spezzatini saporiti. Si sposa magnificamente con il cosciotto d'agnello al forno con erbe armatiche o scottadito alla brace. Ottimo con paste fresche condite da ragù ricchi e strutturati. Perfetto a fine pasto con formaggi molto stagionati e saporiti, come il Pecorino, il Caciocavallo Podolico o pecorini stagionati in grotta



TAURASI DOCG RE D'ARMI CONTI UTTIERI
75 CL
€ 14,99
al l € 19,99
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€8,99
al l € 11,99

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT TENUTA MILLI
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC TENUTA MILLI
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC SINELLO CASAL BORDINO
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32

***L'Abruzzo**: una regione sospesa tra le vette più alte degli Appennini e l'infinito del mare Adriatico, dove i vigneti accarezzano le pendici del Gran Sassò e della Majella per poi scendere, baciati dalle brezze marine, verso la costa. Benvenuti nell'Abruzzo del vino, una terra fiera e autentica al cuore della penisola, dove la forza selvaggia della natura sposa un'eleganza antica. Qui, grazie a un contrasto unico tra altitudini severe e correnti marine, tra terreni argillosi e calcarei battuti dai venti di montagna, la vite ha trovato il suo regno assoluto. Ricca della sua immensa biodiversità, l'Abruzzo eleva la potenza fiera e generosa del suo vitigno simbolo: il Montepulciano d'Abruzzo. Tra queste valli la vigna non è un semplice lavoro: è la linfa profonda che ha dato forma alla nostra storia, coronata da antiche abbazie benedettine, eremi silenziosi ed una natura forte e gentile che si ritrova, intatta, in ogni calice.*

***Il Montepulciano d'Abruzzo Riserva** ha un colore rosso rubino intenso, spesso impreziosito da profondi riflessi violacei. All'olfatto si percepiscono avvolgenti note di marasca, prugna matura e frutti di bosco, arricchite da sfumature di spezie scure e liquirizia. Vino di grande struttura.*

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Abbinamento ideale: Formaggi stagionati, arrosticini di pecora, carni rosse alla griglia, brasati e ricchi arrosti della tradizione.

Alcuni prodotti non saranno disponibili in tutti i punti vendita causa ridotta area espositiva.

FINO AL 13 GENNAIO



***La Sardegna**: Un'isola scolpita dal vento e dal tempo, dove i vigneti profumano di macchia mediterranea e sfidano le altitudini della Barbagia per poi tuffarsi in un mare di smeraldo. Benvenuti nella Sardegna del vino, una terra fiera e ancestrale al centro del Mediterraneo, dove la forza della roccia sposa la finezza più pura. Qui, grazie a una straordinaria varietà di suoli, tra graniti millenari, scisti, calcare e sabbie accarezzate dal maestrale, la vite affonda le radici in un mito senza tempo. Tra questi orizzonti selvaggi la vigna non è un semplice lavoro: è il respiro profondo di una civiltà millenaria, plasmata da misteriosi nuraghi, tradizioni centenarie e una natura incontaminata che si ritrova, intatta, in ogni calice.*

***Il Cannonau di Sardegna** è un vino rosso rubino intenso, strutturato e morbido, spesso con riflessi granati. Il bouquet è caratterizzato da note di frutti di bosco maturi, ciliegia, prugna, sfumature di spezie dolci e sentori tipici della macchia mediterranea (eucalipto, mirto).*

Temperatura di Servizio tra i 16°C e 18° C

Si abbina tradizionalmente a piatti di carne saporiti, selvaggina e formaggi stagionati.

CANNONAU DI SARDEGNA DOC
CALA DEI MORI
75 CL
€ 7,65
al l € 10,20
CON BLUCARD blucard
SCONTO 40%
€4,59
al l € 6,12

CARIGNANO DEL SULCIS DOC CALASETTA
75 CL
€ 8,32
al l € 11,09
CON BLUCARD blucard
SCONTO 40%
€4,99
al l € 6,65



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC CALASETTA
75 CL
€ 8,32
al l € 11,09
CON BLUCARD blucard
SCONTO 40%
€4,99
al l € 6,65



VIOGNIER SICILIA DOC GURGÒ CANTINE PAOLINI
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD blucard
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32





***La Sicilia**: un'isola baciata da una luce accecante, dove i vigneti sfidano le pendici dell'Etna e si stendono fino alle spiagge africane. Benvenuti nella Sicilia del vino, un vero e proprio continente vitivinicolo al centro del Mediterraneo, dove la forza della natura sposa l'eleganza. Qui, grazie a una varietà infinita di microclimi, tra terre nere di lava, sabbie e calanchi battuti dal vento, la vite ha trovato il suo regno assoluto. Viaggiare tra i nostri filari significa esplorare un mosaico di territori, ognuno custodedi un segreto antico e di sfumature irripetibili. Ricca della sua immensa biodiversità, la Sicilia eleva l'eleganza del Nero d'Avola e dei suoi vitigni vulcanici. Tra queste contrade la vigna non è un semplice lavoro: è la linfa profonda che ha dato forma alla nostra storia, coronata da teatri greci, barocco patrimonio UNESCO e un sole calmo e potente che si ritrova in ogni calice.*

***Il Nero d'Avola/cabernet sauvignon Sicilia DOC** ha un colore rosso intenso. All'olfatto si percepiscono note di prugna matura e ribes. Vino di media struttura con tannini dolci che ben si amalgamano alla fresca acidità.*

Temperatura di Servizio 18°C

Abbinamento ideale con formaggio stagionato, carne rossa grigliata e arrosti.

NERO D'AVOLA/ CABERNET SAUVIGNON SICILIA DOC FATTORE ANSALDI
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD blucard
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32

CARIGNANO DEL SULCIS ROSATO DOC CALASETTA
75 CL
€ 8,32
al l € 11,09
CON BLUCARD blucard
SCONTO 40%
€4,99
al l € 6,65



MOSCATO GRECALE IGT FLORIO
75 CL
€ 8,28
al l € 11,04
CON BLUCARD blucard
SCONTO 30%
€5,79
al l € 7,72



CORVO GLICINE TERRE SICILIANE IGT DUCA DI SALAPARUTA
75 CL
€ 6,14
al l € 8,19
CON BLUCARD blucard
SCONTO 35%
€3,99
al l € 5,32



CATARRATTO/ SAUVIGNON SICILIA DOC FATTORE ANSALDI
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD blucard
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32



ALLACCIA LE CINTURE! IL VIAGGIO CONTINUA NEI NOSTRI NEGOZI!



BAROLO DOCG
PRODUTTORI DI PORTACOMARO
75 CL
€ 26,65
al l € 35,53
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€15,99
al l € 21,32

SPUMANTE PINOT NERO MILLESIMATO OLTREPÒ PAVESE DOCG METODO CLASSICO LE BOLLÈ
75 CL
€ 16,49
al l € 21,99
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€9,89
al l € 13,19

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC PAGUS BISANO
75 CL
€ 15,90
al l € 21,20
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€7,95
al l € 10,60

VERMENTINO DOC COLLI LUNI TERRE DI LVNA
75 CL
€ 11,90
al l € 15,87
CON BLUCARD
SCONTO 1,41€
€10,49
al l € 13,99

ORTRUGO FRIZZANTE COLLI PIACENTINI DOC PIANI CASTELLANI
75 CL
€ 5,99
al l € 7,99
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€2,99
al l € 3,99

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC TENUTA MILLI
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32

CHIANTI RISERVA DOCG AZIENDA AGRICOLA LA PIEVE
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32

GRECO DI TUFO DOCG CONTI UTTIERI
75 CL
€ 8,32
al l € 11,09
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€4,99
al l € 6,65

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC FUCAGNE MASSERIA CIARMOSE
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€4,99
al l € 6,65

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG CANTINA PEDRES
75 CL
€ 9,99
al l € 13,32
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€5,99
al l € 7,99

NERO D'AVOLA SICILIA DOC GURGÒ CANTINE PAOLINI
75 CL
€ 7,99
al l € 10,65
CON BLUCARD
SCONTO 50%
€3,99
al l € 5,32

CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA DOC CAPARRA & SICILIANI
75 CL
€ 6,65
al l € 8,87
CON BLUCARD
SCONTO 40%
€3,99
al l € 5,32

Offerte valide fino al 13 gennaio 2027. Salvo esaurimento scorte ed eventuali errori e/o omissioni di stampa.
Alcuni prodotti non saranno disponibili in tutti i punti di vendita, causa ridotta area espositiva. Le foto hanno valore puramente illustrativo.

il gigante
Gli Specialisti del Fresco

sui social o sul nostro sito web
www.ilgigante.net

DOVE SIAMO
trova il punto vendita più vicino a te!