



VILLA
JOLANDA

**BARBERA
D'ASTI**

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

PRODOTTO

IN ITALIA



VILLA JOLANDA



Nobili e pregiati del Piemonte




VILLA
JOLANDA

BARBERA
D'ASTI

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

PRODOTTO IN ITALIA


VILLA
JOLANDA

MONFERRATO
DOLCETTO

Denominazione di Origine Controllata

PRODOTTO IN ITALIA


VILLA
JOLANDA

PIEMONTE
BARBERA

Denominazione di Origine Controllata

PRODOTTO IN ITALIA

Classici della tradizione Piemontese



Dalle incantevoli colline Toscane



Dalla Sicilia, vini moderni e internazionali



VILLA
JOLANDA

GAVI

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

PRODOTTO

IN ITALIA

VILLA
JOLANDA

PIEMONTE
CHARDONNAY

Indicazione Geografica Tipica

PRODOTTO

IN ITALIA

VILLA
JOLANDA

VENETO
PINOT GRIGIO

Indicazione Geografica Tipica

PRODOTTO

IN ITALIA

Vini bianchi fragranti e fruttati



Linea Hand, l'originalità fatta a bottiglia



Linea Sheever, la modernità unita alla tradizione



Vini semplici e sinceri per un consumo quotidiano



VILLA JOLANDA



Grappa
NEBBIOLO
AFFINATA IN LEGNO
*Grappa ottenuta dalla lenta e
minuziosa distillazione di uva
scelta, provenienti dalle zone
tipiche di produzione.
Affinata in fusti di legno diversi.*
70cl e 42%vol

VILLA JOLANDA



Grappa
BRACHETTO
*Grappa ottenuta dalla lenta e
minuziosa distillazione di uva
scelta, provenienti dalle zone
tipiche del Brachetto.*
70cl e 42%vol

VILLA JOLANDA



Grappa
MOSCATO
AFFINATA IN LEGNO
*Grappa ottenuta dalla lenta e
minuziosa distillazione di uva
scelta, provenienti dalle zone
tipiche di produzione.
Affinata in fusti di legno diversi.*
70cl e 42%vol

Classici vitigni piemontesi distillati ad arte

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

IL BAROLO VILLA JOLANDA, FRUTTO DI UNA VINIFICAZIONE ACCURATA, È LUNGAMENTE INVECCHIATO IN FUSTI DI ROVERE. HA COLORE ROSSO RUBINO CHE SI CARICA DI RIFLESSI ARANCIATI CON L'INVECCHIAMENTO. È INDICATO PER ACCOMPAGNARE CARNI ROSSE E CACCIAGIONE. VA STAPPATO ALMENO UN'ORA PRIMA DI SERVIRLO. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 14% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20° C.

BAROLO VILLA JOLANDA, THE RESULT OF PRECISE WINE-MAKING, IS MATURED FOR LONG PERIODS OF TIME IN OAK CASKS. A RUBY RED WINE, WHICH FILLS WITH ORANGE GLINTS WITH AGEING. AN IDEAL ACCOMPANIMENT TO RED MEATS AND GAME. REMOVE CORK AT LEAST 1 HOUR BEFORE SERVING. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 14% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 20° C.

MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DOLCETTO

SECONDO LA GRANDE TRADIZIONE ENOLOGICA PIEMONTESE IL DOLCETTO, NONOSTANTE IL NOME, È UN VINO DAL SAPORE FRESCO E ASCIUTTO. IN SINTONIA CON LE MODERNE ATTESE DEL CONSUMATORE, È UN VINO DA BERSI GIOVANE E LEGGERMENTE FRESCO. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 12% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

ACCORDING TO THE GREAT PIEDMONT WINE-MAKING TRADITION THE DOLCETTO, DESPITE ITS NAME, IS A FRESH AND DRY WINE. IN HARMONY WITH THE MODERN EXPECTATIONS OF THE CONSUMER, THIS WINE SHOULD BE CONSUMED YOUNG AND SLIGHTLY COOL. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 12% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 18° C.

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CABERNET

VINO DAL COLORE ROSSO RUBINO DI OTTIMA INTENSITÀ CON RIFLESSI GRANATO, PROFUMO VINOSO, DI FRUTTI DI BOSCO. IL SAPORE È RICCO, DI FRUTTA MATURA, EQUILIBRATO. IDEALE COMPAGNO DI PIATTI A BASE DI CARNE ROSSA E FORMAGGI STAGIONATI. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 13,5% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

RUBY RED WINE OF GREAT INTENSITY AND GARNET RED GLINTS. A WINY BOUQUET WITH FRUITS OF THE FOREST. IT HAS A RICH, BALANCED TASTE OF MATURE FRUIT. IDEAL ACCOMPANIMENT TO RED MEAT BASED DISHES AND MATURE CHEESES. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 13.5% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 18° C.

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CHARDONNAY

VINO OTTENUTO DA UVE CHARDONNAY, DI COLORE GIALLO DORATO CON RIFLESSI VERDI. PROFUMO RICCO, INTENSO, MOLTO FRUTTATO, CON UN SAPORE INVITANTE, SECCO E LISCIO, PIACEVOLMENTE ARMONICO. OTTIMO COME APERITIVO E COMPAGNO DI PIATTI A BASE DI PESCE. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 11% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C.

WINE MADE WITH CHARDONNAY GRAPES, GOLDEN YELLOW COLOUR WITH GREEN GLINTS. RICH, INTENSE AND VERY FRUITY BOUQUET, WITH AN INVITING TASTE, DRY, SMOOTH AND PLEASANTLY HARMONIOUS. EXCELLENT AS AN APERITIF AND ACCOMPANIMENT TO FISH BASED DISHES. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 11% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 10° C.

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CHARDONNAY

VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO DORATO CON UN PROFUMO DI FRUTTA ESOTICA E CON NOTE FLOREALI. IL SAPORE SAPIDO E ARMONICO ESORDISCE CON UNA FRAGRANZA UNICA. OTTIMO COME APERITIVO, ACCOMPAGNA PIATTI A BASE DI PESCE, ANTIPASTI DELICATI E MINESTRE DI VERDURE. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 12,5% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C.

ELEGANT, LIGHT STRAW YELLOW COLOUR WITH AN UNMISTAKABLE PERFUME OF EXOTIC FRUIT WITH DELICATE FLORAL NOTES. THE SAPID AND HARMONIOUS FLAVOUR STARTS WITH A UNIQUE FRAGRANCE. EXCELLENT AS AN APERITIF, IT IS PERFECT WITH DISHES BASED OF FISH, DELICATE STARTERS AND SOUPS. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 12.5% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 10° C.

STEFANELLO

VINO ROSSO

È UN VINO GENEROSO DAL GUSTO MODERNO E DI FACILE BEVA. IL COLORE ROSSO VIVO INSIEME AD UN PROFUMO FRUTTATO E UN SAPORE MORBIDO LO RENDONO IL GIUSTO COMPAGNO PER TUTTO IL PASTO. DEVE ESSERE CONSUMATO GIOVANE. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 12% VOL. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° C.

IS A GENEROUS WINE WITH MODERN TASTE. A BRIGHT RED COLOUR AND A FRUITY AROMA, A SOFT AND ELEGANT TASTE MAKE IT PERFECT FOR ALL THE MEALS. IT MUST BE DRUNK YOUNG. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 12% BY VOL. SERVING TEMPERATURE: 16° C.

BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

OTTENUTO DELLE UVE NEBBIOLO. È COLTIVATO IN UNA RISTRETTA ZONA DELLE LANGHE, COMPRESA NEI COMUNI DI BARBARESCO, TREISO, E NEIVE. È UN VINO DAI GRANDI ATTRIBUTI E DI GRANDI RISORSE, DI CLASSE, BUON COMPAGNO DI CARNI ROSSE E BIANCHE. VA STAPPATO ALMENO UN'ORA PRIMA DI SERVIRLO. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 13,5% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

MADE WITH NEBBIOLO GRAPES. GROWN IN A LIMITED AREA IN THE LANGHE REGION, INCLUDED IN THE COMMUNES OF BARBARESCO, TREISO, AND NEIVE. A CLASSY WINE WITH GREAT ATTRIBUTES AND RESOURCES, IDEAL WITH RED AND WHITE MEATS. REMOVE CORK AT LEAST 1 HOUR BEFORE SERVING. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 13.5% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 18° C.

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BARBERA

QUESTO VINO ROSSO ASCIUTTO È OTTENUTO DALLE UVE BARBERA. DAL COLORE ROSSO RUBINO, È UN VINO ARMONIOSO ADATTO A TUTTE LE OCCASIONI. DA BERSI GIOVANE, SI ABBINA AD UNA LARGA VARIETÀ DI PIATTI A BASE DI CARNE E FORMAGGI. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 12% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

THIS DRY RED WINE IS MADE FROM BARBERA GRAPES. RUBY RED, THIS HARMONIOUS WINE IS SUITED TO ALL OCCASIONS. SHOULD BE CONSUMED YOUNG. IDEAL ACCOMPANIMENT TO A WIDE RANGE OF MEAT-BASED DISHES AND CHEESES. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 12% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 18° C.

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
NERO D'AVOLA

OTTENUTO DALLE UVE NERO D'AVOLA VINIFICATE IN PUREZZA. HA COLORE ROSSO RUBINO INTENSO, RICCO DI PROFUMI CHE LASCIA TRASPARIRE NOTE DI FRUTTI DI BOSCO. IL SAPORE È FRUTTATO, PIENO E CORPOSO. ACCOMPAGNA PERFETTAMENTE CARNI ROSSE E FORMAGGI STAGIONATI. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 13% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

MADE SIMPLY FROM NERO D'AVOLA GRAPES. AN INTENSE RUBY RED COLOUR, RICH IN BOUQUETS, WHICH REVEAL NOTES OF FRUITS OF THE FOREST. A FRUITY, FULL AND ROBUST TASTE. PERFECT ACCOMPANIMENT TO RED MEATS AND MATURE CHEESES. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 13% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 18° C.

VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
PINOT GRIGIO

CARATTERISTICO VINO BIANCO PRODOTTO CON UVE PINOT GRIGIO DEL VENETO, DI COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI. IL PROFUMO È FRESCO E LEGGERMENTE FRUTTATO. CON IL SUO SAPORE INVITANTE ED ARMONICO È CONSIGLIATO PER ACCOMPAGNARE ANTIPASTI, RISOTTI A BASE DI PESCE. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 11% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C.

CHARACTERISTIC DRY WHITE WINE PRODUCED WITH VENETO PINOT GRIGIO GRAPES, STRAW-YELLOW WITH GREENISH GLINTS. IT HAS A FRESH AND SLIGHTLY FRUITY BOUQUET. WITH ITS INVITING AND HARMONIOUS TASTE, IT IS IDEAL WITH STARTERS, FISH RISOTTOS. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 11% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 10° C.

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA

VINO FRIZZANTE DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE E DAL PERLAGE FINE E PERSISTENTE. IL BOUQUET EVIDENZIA NOTE FLOREALI E SENTORI DI FRUTTA FRESCA. IL SAPORE, FRESCO E INVITANTE, HA NOTE FRUTTATE. GRANDIOSO COME APERITIVO, DA PROVARE A TUTTO PASTO. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 11,5% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C.

BRILLANT STRAW-YELLOW SPARKLING WINE WITH A FINE AND PERSISTENT PERLAGE. THE BOUQUET REVEALS FLORAL NOTES AND SCENTS OF FRESH FRUIT. THE FRESH AND INVITING TASTE HAS FRUITY NOTES. A SUPERB APERITIF, IDEAL WITH ANY MEAL. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 11.5% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 8° C.

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

IL BARBERA D'ASTI VILLA JOLANDA È UN VINO NOBILE, DI COLORE ROSSO RUBINO CARICO. PER IL SUO CARATTERISTICO NERBO "SANGUIGNO", IL BARBERA D'ASTI SI ACCOMPAGNA CON CARNI ROSSE E CON BOLLITI MISTI. VA STAPPATO ALMENO UN'ORA PRIMA DI SERVIRLO. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 13% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

BARBERA D'ASTI VILLA JOLANDA IS A NOBLE RICH RUBY RED WINE. GIVEN ITS CHARACTERISTIC "FULL-BODIED" STRENGTH, BARBERA D'ASTI IS IDEAL WITH RED MEAT AND MIXED BOILED MEATS. REMOVE CORK AT LEAST 1 HOUR BEFORE SERVING. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 13% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 18° C.

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

VINO DAL COLORE RUBINO VIVACE TENDENTE AL GRANATO, CON UN PROFUMO INTENSAMENTE VINOSO, FINE E CARATTERISTICO, SAPORE ARMONICO, ASCIUTTO, SAPIDO E VELLUTATO. INDICATO AD ACCOMPAGNARE ARROSTI, BRASATI E SELVAGGINA. SI CONSIGLIA DI STAPPARLO QUALCHE ORA PRIMA DI SERVIRLO. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 12,5% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20° C.

LIVELY RUBY RED ALMOST BURGUNDY COLOURED WINE, WITH AN INTENSE WINY BOUQUET, FINE AND CHARACTERISTIC, HARMONIOUS DRY TASTE, FULL-BODIED AND VELVETY. IDEAL WITH ROASTS BRAISED MEATS AND GAME. REMOVE CORK AT LEAST 1 HOUR BEFORE SERVING. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 12.5% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 20° C.

GAVI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

VINO OTTENUTO DAL VITIGNO CORTESE, COLTIVATO NEL CIRCONDARIO DI GAVI. SAPORE ASCIUTTO, GRADEVOLE, DI GUSTO FRESCO ED ARMONICO. ACCOMPAGNA ANTIPASTI MAGRI, FRITTI DI PESCE, RISOTTI, MINESTRE IN BRODO, OTTIMO ANCHE COME APERITIVO, È VINO DA BERSI GIOVANE. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 11,5% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C.

WINE OBTAINED FROM THE CORTESE VINE, GROWN IN THE DISTRICT OF GAVI. A DRY, PLEASANT TASTE, FRESH AND HARMONIOUS. A SUPERB APERITIF. IDEAL WITH LEAN STARTERS, FRIED FISH, RISOTTO, CLEAR SOUP. SHOULD BE CONSUMED YOUNG. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 11.5% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 10° C.

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CABERNET

VINO DAL COLORE ROSSO TENDENTE AL GRANATO, IL PROFUMO INVITANTE CON NOTE DI FRUTTI A BACCA ROSSA, PERSISTENTE. IL SAPORE, DI BUON CORPO, RIVELA UNA STRUTTURA ARMONICA CON SENTORI TIPICI DEL VITIGNO. GRANDE COMPAGNO DI PRIMI PIATTI IMPORTANTI E DI SECONDI A BASE DI CARNE ROSSA. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 13,5% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

CLASSIC WINE WITH BRIGHT RED COLOUR. THE INVITING, VERY ELEGANT AND PERSISTENT SCENT STARTS WITH HINTS OF RED BERRIED FRUITS. THE FULL-BODIED TASTE REVEALS A HARMONIC STRUCTURE WITH TYPICAL GRAPE SCENTS. PERFECT WITH IMPORTANT FIRST COURSES AND SECOND DISHES OF RED MEAT AND GAME. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 13.5% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 18° C.

STEFANELLO

VINO BIANCO

È UN VINO FRESCO E FRAGRANTE, DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CON UN PROFUMO FLOREALE ED UN SAPORE ARMONICO CON NOTE DI FRUTTI MEDITERRANEI. OTTIMO COME APERITIVO, DA PROVARE CON TUTTI I PIATTI A BASE DI PESCE E CROSTACEI. CONSUMATELO GIOVANE E SERVITO FRESCO. CAPACITÀ: 75 CL. - GRADAZIONE: 11,5% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C.

IS A FRESH AND FRAGRANT WINE, WITH LIGHT STRAW YELLOW COLOUR, WITH A FLORAL SCENT AND A HARMONIOUS TASTE WITH NOTES OF FRUIT. EXCELLENT AS APERITIF, PERFECT WITH ALL THE DISHES BASED ON FISH AND CRUSTACEANS. IT MUST BE DRUNK YOUNG AND IT MUST BE SERVED COOL. CONTENT: 75 CL. - ALC. CONTENT: 11.5% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 8° C.

DISTILLATI

VINACCE PROVENIENTI DA UVE BRACHETTO, MOSCATO E NEBBIOLO. METODO DI DISTILLAZIONE: ALAMBICCO DISCONTINUO A VAPORE. IL DISTILLATO È OTTENUTO ALLA GRADAZIONE DI 75° DOPO OPPORTUNI SCARTI DI TESTE E DI CODE PER MEZZO DI COLONNE CON PIATTI DI RAME DURANTE IL QUALE LA GRADAZIONE VIENE PROGRESSIVAMENTE RIDOTTA FINO A 42°. AFFINAMENTO IN VASCHE DI ACCIAIO PER 6 MESI. SAPORE MORBIDO E SUADENTE. CAPACITÀ: 70 CL. - GRADAZIONE: 42% VOL. - TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20° C.

MARCS: OBTAINED FROM BRACHETTO, MOSCATO AND NEBBIOLO GRAPES. DISTILLATION METHOD: DISCONTINUOUS STEAM ALEMbic. THE DISTILLED IS OBTAINED AT 75° AFTER PROPER DISCARDS OF HEADS AND TAILS THROUGH COLLUMS WITH COPPER PLATES, DURING WHICH THE ALCOHOLIC STRENGTH IS REDUCED DOWN TO 42°. REFINEMENT: IN STAINLESS STEEL TANKS FOR 6 MONTHS. SMOOTH AND INVITING TASTE. CONTENT: 70 CL. - ALC. CONTENT: 42% BY VOL. - SERVING TEMPERATURE: 20° C.