



SALUVINO

1. Schaumwein

1.1 Deltetto – Brut DOCG „Alta Langa“

Weintyp:	Schaumwein & Champagne
Rebsorte:	Pinot Nero & Chardonnay
Reifung:	30 Monate in der Flasche
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	12,5% Vol.
Trinktemperatur:	6°-10°C
Geschmack:	Trocken, prickelnd & ausgewogen
Essensbegleitung:	Aperitif & zu Vorspeisen
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese



1.2 Fratelli Rabino - BRUT „Censo“

Weintyp:	Schaumwein
Rebsorte:	50% Arneis & 50% Favorita
Reifung:	30 Monate in der Flasche
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	12,5% Vol.
Trinktemperatur:	6°-10°C
Geschmack:	Trocken, prickelnd
Essensbegleitung:	Antipasti, Aperitif
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese



2. Weißwein Arneis

2.1 Bera - Langhe Arneis DOC

Weintyp:	Weißwein
Rebsorte:	100% Arneis
Reifung:	Edelstahltank
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	13-14% Vol.
Trinktemperatur:	10°-12°C
Geschmack:	Trocken, elegant fruchtig
Essensbegleitung:	Vorspeisen, Geflügel
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese



2.2 Deltetto - Roero Arneis DOCG BIO „Daivej“

Weintyp:	Weißwein
Rebsorte:	100% Arneis
Reifung:	Edelstahltanks
Flaschengröße:	0,75 L & 1,5 L
Alkoholgehalt:	13-14% Vol.
Trinktemperatur:	10°-12°C
Geschmack:	Trocken, exotische Früchte
Essensbegleitung:	Aperitif, Vorspeisen & Fisch
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese



2.3 Fratelli Rabino - Roero Arneis DOCG

Weintyp:	Weißwein
Rebsorte:	100% Arneis
Reifung:	Stahltanks
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	13-14% Vol.
Trinktemperatur:	10°-12°C
Geschmack:	Trocken, elegant fruchtig
Essensbegleitung:	Antipasti, Aperitif, Fisch
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese



2.4 Gigi Rosso - Roero Arneis DOCG

Weintyp:	Weißwein
Rebsorte:	100% Arneis
Reifung:	Edelstahltanks
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	13% Vol.
Trinktemperatur:	10°-12°C
Geschmack:	Trocken, elegant fruchtig
Essensbegleitung:	Hellem Fleisch, Geflügel, Pizza, Salat
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese



Favorita

2.5 Deltetto - Langhe Favorita DOC „Servaj“

Weintyp:	Weißwein
Rebsorte:	100% Favorita
Reifung:	Edelstahltanks
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	13-14% Vol.
Trinktemperatur:	10°-11°C
Geschmack:	Trocken, leicht, erfrischend
Essensbegleitung:	Fingerfood & Krustentiere
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese



2.6 Fratelli Rabino - Langhe Favorita DOC

Weintyp:	Weißwein
Rebsorte:	100% Favorita
Reifung:	Stahltanks
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	13-14% Vol.
Trinktemperatur:	10°-11°C
Geschmack:	Trocken, leicht, erfrischend
Essensbegleitung:	Antipasti, Aperitif
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese



2.7 Gianni Gagliardo - DOC Fallegro Langhe Favorita

Weintyp:	Weißwein
Rebsorte:	100% Favorita
Reifung:	Stahltanks
Flaschengröße:	0,75 L & 1,5 L
Alkoholgehalt:	13-14% Vol.
Trinktemperatur:	10°-11°C
Geschmack:	Trocken, leicht, prickelnd
Essensbegleitung:	Antipasti, Aperitif
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese



Chardonnay

2.8 Deltetto – DOC Chardonnay Suasi

Weintyp:	Weißwein
Rebsorte:	100% Chardonnay
Reifung:	Edelstahltanks
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	12,5% Vol.
Trinktemperatur:	10°-12°C
Geschmack:	erfrischend
Essensbegleitung:	Aperitif, Vorspeisen & Fisch
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese



Süßwein

2.9 Fratelli Rabino – DOCG MOSCATO D'ASTI

Weintyp:	Weißwein
Rebsorte:	Mocato
Reifung:	Stahltanks
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	13-14% Vol.
Trinktemperatur:	10°-11°C
Geschmack:	spritzig süß fruchtig
Essensbegleitung:	Aperitif, Nachspeise
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese



3. Roséwein

3.1 Deltetto - Langhe Rosato DOC

„Suasi“

Weintyp:	Rose`
Rebsorte:	Nebbiolo
Reifung:	Edelstahltanks
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	13% Vol.
Trinktemperatur:	8°-10°C
Geschmack:	fruchtig, leichte Säure
Essensbegleitung:	Antipasti, Aperitif
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese



3.2 Gigi Rosso - Langhe Rosato DOC

Weintyp:	Rose`
Rebsorte:	Nebbiolo
Reifung:	Edelstahltanks
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	13% Vol.
Trinktemperatur:	10°-12°C
Geschmack:	Trocken, prickelnd
Essensbegleitung:	Antipasti, Aperitif
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 2 Jahre nach Auslese



4. Rotwein

Barbera

4.1 Bera - Barbera d'Alba DOC

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Barbera
Reifung:	1 Jahr im Eichenholzfass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, harmonisch runder Geschmack
Essensbegleitung:	einfache Gerichte, Käse
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 5 Jahre nach Auslese



4.2 Bera - Barbera d'Alba DOC „La Lena“

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Barbera
Reifung:	15 Monate im Barriquefass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, vollmundig
Essensbegleitung:	Braten, Eintöpfe & Wild
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 8 Jahre nach Auslese



4.3 Deltetto - Barbera d'Alba Superiore DOC „Brame“

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Barbera
Reifung:	1 Jahr im Eichenholzfass
Flaschengröße:	0,75 L 1,5 L & 3 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	17°-20°C
Geschmack:	Trocken, elegant runder Geschmack
Essensbegleitung:	erste Gänge & Hauptgerichte
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 8 Jahre nach Auslese



4.4 Fratelli Rabino - Barbera d'Alba DOC

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Barbera
Reifung:	1 Jahr im Holzfass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, runder samtiger Geschmack
Essensbegleitung:	Pizza, Käse
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 5 Jahre nach Auslese



4.5 Gigi Rosso - Barbera d'Alba Superiore DOC „Buon Ricordo“

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Barbera
Reifung:	1 Jahr Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 L & 1,5 L
Alkoholgehalt:	14% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, harmonisch, fein & samtig
Essensbegleitung:	Ideal zur gesamten Mahlzeit
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 8 Jahre nach Auslese



4.6 Gigi Rosso - Barbera d'Alba Superiore DOC „Bricco del Cavallo“

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Barbera
Reifung:	2 Jahr im Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 L und 5 L
Alkoholgehalt:	14,5% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, harmonisch, samtig
Essensbegleitung:	Braten & Rouladen
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 10 Jahre nach Auslese



4.7 Silvio Grasso - Barbera d'Alba DOC

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Barbera
Reifung:	7-8 Monate Stahltank
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	intensiv fruchtig, erfrischende Säure
Essensbegleitung:	Fleisch- und Nudelgerichte
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 5 Jahre nach Auslese



4.8 Silvio Grasso - Barbera d'Alba DOC

„Fontanile“

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Barbera
Reifung:	18 Monate im Barriquefass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	weich und elegant mit fruchtigen und würzigen Noten. Ein langer Nachhall
Essensbegleitung:	Fleischgerichte und Käse
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 3-10 Jahre nach Auslese



Nebbiolo

4.9 Bera - Langhe Nebbiolo DOC

„il mio vino“

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	1 Jahre im Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	13,5-14,5% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, elegant
Essensbegleitung:	Fleischgerichte
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 15 Jahre nach Auslese



4.10 Deltetto - Nebbiolo d'Alba DOC

„I Lioni“

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	1 Jahr im Eichenholzfass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, erfrischend
Essensbegleitung:	Pasta, Hauptspeisen
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 8 Jahre nach Auslese



4.11 Silvio Grasso – Nebbiolo DOC

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	6 Monate Stahltank und 3 Monate im Barriquefass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, aromatisch, fruchtig
Essensbegleitung:	Fleischgerichte und Käse
Beste Trinkzeit	ab sofort bis 8-10 Jahre nach Auslese



4.12 Silvio Grasso – Nebbiolo DOC „Peirass“

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	18 Monate im Barriquefass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	kräftig und samtig mit Aromen von Beeren. Ein langer Nachhall
Essensbegleitung:	Fleischgerichte und Käse
Beste Trinkzeit	ab sofort bis 10 Jahre nach Auslese



Cuvée

4.13 Silvio Grasso – Langhe Rosso

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	33%Nebbiolo 33%Merlot 34% Syrah
Reifung:	6 Monate in Edeltank 3 Monate im Barriquefass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	13-14% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	fruchtig, weich mit süßen Tanninen
Essensbegleitung:	Allrounder, Nudelgerichte
Beste Trinkzeit	ab sofort bis 9 Jahre nach Auslese



Barbaresco

4.14 Bera - Barbaresco DOCG

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	2 Jahre im Barriquefass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, kräftig elegant
Essensbegleitung:	Fleischgerichte & Käse
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 15 Jahre nach Auslese



4.15 Gigi Rosso - Barbaresco DOCG

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	2 Jahre im Barriquefass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, kräftig, vollmundig
Essensbegleitung:	Wild, Lamm & reifen Käse
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 15 Jahre nach Auslese



4.16 Montaribaldi - Barbaresco DOCG

„Sori Montaribaldi“

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	26 Monate im Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, voll und anhaltend
Essensbegleitung:	Fleischgerichte und Käse
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 12 Jahre nach Auslese



Barolo

4.17 Bera - Barolo DOCG

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	2 Jahre im Barriquefass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, elegant
Essensbegleitung:	Fleischgerichte & Käse
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 15 Jahre nach Auslese



4.18 Deltetto – Barolo DOCG

„Parussi“

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	26 Monate im Eichenfass
Flaschengröße:	0,75 L und 1,5 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, aromatisch, körperreich
Essensbegleitung:	Fleischgerichte und Käse
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 15 Jahre nach Auslese



4.19 Gigi Rosso - Barolo DOCG „Trecomuni“

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	3 Jahre im Barriquefass
Flaschengröße:	0,75 L 1,5 L & 3 L
Alkoholgehalt:	14,5% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, aromatisch, körperreich
Essensbegleitung:	gegrilltes & Pasta
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 15 Jahre nach Auslese



4.20 Gigi Rosso - Barolo DOCG „Bricco San Pietro“

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	3 Jahre im Barriquefass
Flaschengröße:	0,75 L 1,5 L & 3 L
Alkoholgehalt:	14,5% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, aromatisch, körperreich
Essensbegleitung:	deftige Gerichte
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 15 Jahre nach Auslese



4.21 Gigi Rosso - Barolo DOCG „Arione“

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	3 Jahre im Barriquefass
Flaschengröße:	0,75 L und 1,5 L
Alkoholgehalt:	14,5% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, aromatisch, körperreich
Essensbegleitung:	gegrilltes und deftige Gerichte
Beste Trinkzeit	ab sofort bis 15 Jahre nach Auslese



4.22 Silvio Grasso – Barolo DOCG

Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	2 Jahre im Barriquefass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	Trocken, Kraftvoll
Essensbegleitung:	Fleischgerichte und Käse
Beste Trinkzeit	ab sofort bis 12 Jahre nach Auslese



4.23 Silvio Grasso – Barolo DOCG „Annunziata Vigna Plicotti“

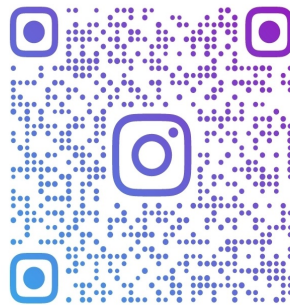
Weintyp:	Rotwein
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Reifung:	2 Jahre im Barriquefass
Flaschengröße:	0,75 L
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Trinktemperatur:	18°-20°C
Geschmack:	kraftvoll von hoher Eleganz. Die Tannine sind sehr ausgeprägt
Essensbegleitung:	Fleischgerichte und Käse
Beste Trinkzeit	ab sofort bis 15 Jahre nach Auslese



5. Magnum

- 5.1 Fratelli Rabino – Vino Spumante BRUT Censo 1,5 L Geschenk tasche
- 5.2 Gianni Gagliardo – DOC Fallegro Langhe Favorita 1,5 L
- 5.3 Deltetto – DOCG Roero Arneis BIO 1,5 L Holzbox
- 5.4 Bera – DOC Barbera D'Alba La Lena 1,5 L Holzbox
- 5.5 Deltetto – DOC Barbera D'Alba Brame 1,5 L Holzbox
- 5.6 Deltetto – DOC Barbera D'Alba Brame 3 L Holzbox
- 5.7 Gigi Rosso – DOC Barbera D'Alba Buon Ricordo 1,5 L Geschenk tasche
- 5.8 Gigi Rosso – DOC Barbera D'Alba Bricco del Cavallo 5 L Holzbox
- 5.9 Silvio Grasso – DOC Barbera D'Alba Fontanile 1,5 L Geschenk tasche
- 5.10 Bera – DOC Langhe Nebbiolo 1,5 L Holzbox
- 5.11 Silvio Grasso – DOC Nebbiolo 1,5 L Geschenk tasche
- 5.12 Fratelli Rabino – DOCG Roero 1,5 L Holzbox
- 5.13 Bera – DOCG Barbaresco 1,5 L Holzbox
- 5.14 Deltetto – DOCG Barolo Parussi 1,5 L Holzbox
- 5.15 Gigi Rosso – DOCG Barolo Trecomuni 1,5 L Geschenk tasche
- 5.16 Gigi Rosso – DOCG Barolo Bricco San Pietro 1,5 L Holzbox
- 5.17 Gigi Rosso – DOCG Barolo Arione 1,5 L Holzbox
- 5.18 Gigi Rosso – DOCG Barolo Bricco San Pietro 3 L Holzbox
- 5.19 Silvio Grasso – DOCG Barolo 1,5 L Geschenk tasche

Bleibt informiert & folgt uns auf Instagram



Sandro Rega & Lukas Schober GbR

SaLuVino - Weinhandel

Birkachstraße 7

88131 Lindau (B)

Tel: +49 8382 3294

E-Mail: saluvinolindau@gmail.com

Web: www.saluvino.de

Ust-IdNr.: DE334369483

BodenseeBank

IBAN: DE91 7336 9821 0007 0380 62

BIC: GENODEF1LBB

Konto Inh. Saluvino Weinhandel GbR