

BUSINESS CLASS

LA CARTA DEI VINI



BEST IN-FLIGHT WINE PROGRAM
Saveur Culinary Travel Awards
2013



OUTSTANDING WINE PROGRAM
Saveur Culinary Travel Awards
2014

Per due anni consecutivi Alitalia si è aggiudicata i premi per il miglior abbinamento dei cibi e vini e per la migliore carta dei vini.

La nostra cantina

Una Carta dei Vini studiata per accompagnare i piatti della tradizione italiana che proponiamo a bordo di Magnifica, la nostra Business Class di lungo raggio, e per raccontare il nostro territorio e le sue Regioni attraverso un percorso unico fatto di eccellenze enologiche autoctone, vini rappresentativi della nostra terra e realizzato attraverso la passione, il coraggio e la dedizione di uomini speciali e fortemente legati al nostro Paese.

Grazie ad una selezione di grandi produttori, vogliamo regalarvi emozioni e sensazioni che solo il vino italiano è in grado di offrire.

Potrete percorrere un viaggio emozionale nei nostri territori attraverso il vostro calice che, di volta in volta, svelerà tradizioni e profumi dell'Italia.

Salute!





TERRISE
BIANCO DEL SALENTO IGP
ERMINIO CAMPA

ZONA DI PRODUZIONE
Torricella (TA-Puglia)

UVE
Sauvignon in purezza

ANNO 2017

MATURAZIONE
Esclusivamente in acciaio inox inossidabile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Dal colore giallo acceso, paglierino, al naso profuma di sambuco, foglie di mirto, cedro. Al sorso è ben disteso e fruttato, dotato di ottima acidità e un finale agrumato e persistente.

GRADAZIONE 13°

ABBINAMENTO
Si abbina ad antipasti di mare, crostacei, piatti della cucina marinara e formaggi freschi



RAVELLO BIANCO
COSTA D'AMALFI BIANCO DOC
A. SAMMARCO

ZONA DI PRODUZIONE
Ravello (Salerno)

UVE
Biancolella e Falanghina

ANNO 2017

MATURAZIONE
Esclusivamente acciaio inox inossidabile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso il profumo è fruttato, sottile e delicatamente agrumato. In bocca è aromatico, pulito, fresco e pieno.

GRADAZIONE 12,5°

ABBINAMENTO
Ideale per accompagnare primi piatti leggeri, crostacei, pesce e formaggi a pasta molle



NUMIDIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC NAVIGANTI

ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Sinello (Chieti-Abruzzo)

UVE

Montepulciano in purezza

ANNO 2017

MATURAZIONE

In acciaio inox e poi alcuni mesi in barrique di rovere francese

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso intenso, con riflessi violacei e note granate. Al naso sentori di ciliegia e frutti rossi che si legano ad un equilibrato bouquet vanigliato del legno. In bocca note di ciliegia, frutti rossi, di liquirizia e spezie. Corposo e persistente, con un profilo tannico importante

GRADAZIONE 13.5°

ABBINAMENTO

Ideale per accompagnare arrosti di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati



RAVELLO ROSSO
COSTA D'AMALFI ROSSO DOC
A. SAMMARCO

ZONA DI PRODUZIONE

Ravello (Salerno)

UVE

Aglianico e Piediroso

ANNO 2015

MATURAZIONE

In acciaio e poi in bottiglia per almeno 1 anno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso è tipico, vinoso ed armonico. Pieno e morbido al palato.

GRADAZIONE 13,5°

ABBINAMENTO

Ottimo con primi piatti con ragù bianco o rosso, carni in umido e formaggi



OIRAD
ISOLA DEI NURAGHI IGT BIANCO DOLCE
FERRUCCIO DEIANA

ZONA DI PRODUZIONE

Settimo S. Pietro (Cagliari)

UVE

Attenta selezione di grappoli stramaturi da uve autoctone

ANNO 2014

MATURAZIONE

In serbatoi di acciaio per 3-4 mesi,
90 giorni in caratelli di rovere e 3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo oro brillante, profumi floreali intensi con note aromatiche di miele e mandorle, gusto dolce, morbido, armonico e piacevole

GRADAZIONE 14.5°

ABBINAMENTO

A fine pasto con formaggi erborinati e con dolci secchi;
vino da meditazione



622



ANNO 1622

VILLA SANDI

*Dalle colline dell'area del
Prosecco, Villa Sandi
rappresenta nel mondo il
piacere della convivialità della
terra trevigiana, in quello che
fu " il Giardino di Venezia" .
Ripidi pendii alternati a più
dolci declivi, dove la storia
delle bollicine italiane più
amate nel mondo si intreccia a
quella del territorio.*

*Il privilegio di rappresentare i
valori e i sapori di un territorio
unico, facendosi ambasciatori
di uno stile dove bellezza e
autenticità coincidono.*



SANDI

MATATO

DENE

RIORE

OLLATA E GARANTITA

ITALIANO



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO BRUT VILLA SANDI

CLASSIFICAZIONE

Vino spumante a denominazione di origine protetta, Brut.

ZONA DI PRODUZIONE

Zona D.O.C.G. compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene. Si tratta di un'area collinare di origine morenica con terreni calcarei misti a marna ed in alcuni casi anche calcareo-argillosi.

PERIODO DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica e il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata, dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante.

PRODUZIONE DELLO SPUMANTE

Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati da Villa Sandi, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione a una temperatura controllata di 15-16°C. In tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione viene bloccata la fermentazione e, dopo un breve periodo di sosta, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Ha un colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente; al bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela golden matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia. Al gusto è fresco, asciutto su fondo sapido con finale piacevolmente fruttato e armonico.

ABBINAMENTO

È un ottimo aperitivo. Può accompagnare pesci marinati con delicate erbe aromatiche e primi piatti a base di erbe spontanee, comunque ottimo a tutto pasto.

APERITIVI E LIQUORI

GRAPPA NONINO
VENDEMMIA RISERVA 18 MESI

GLEN GRANT
12 ANNI SINGLE MALT

AMARO AVERNA

“L'ORO DI SORRENTO”
LIMONCELLO PIEMME



BUSINESS CLASS

WINE LIST



BEST IN-FLIGHT WINE PROGRAM
Saveur Culinary Travel Awards
2013



OUTSTANDING WINE PROGRAM
Saveur Culinary Travel Awards
2014

For two consecutive years Alitalia has been recognized for its Award winning on board food and wine pairings and for its wine program.

Our wine cellar

A Wine List designed to accompany dishes of the Italian tradition that we offer on board of Magnifica, our long haul business class, and to describe our territory and its regions through a unique path of local oenological excellence, representative wines of our land and made through the passion, the courage and the devotion of special men strongly linked to our Country.

Through a selection of great producers, we want to give you all the emotions and the sensations that only Italian wine can offer.

Through your chalice you can experience an emotional journey through our territories, which from time to time will reveal Italy's traditions and scents.

Cheers!





TERRISE
BIANCO DEL SALENTO IGP
ERMINIO CAMPA

PRODUCTION AREA

Torricella (TA-Puglia)

GRAPE VARIETY

Sauvignon in pureness

YEAR 2017

MATURATION

Exclusively in stainless steel

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Bright straw-yellow color, at the nose scents of elderberry, myrtle leaves and cedar. In the mouth well laid out and fruity, with excellent acidity and a citrusy and persistent finish.

ALCOHOL CONTENT 13°

SERVING SUGGESTIONS

Pairs perfectly with seafood appetizers, shellfish, seafood dishes or fresh cheeses.



RAVELLO BIANCO
COSTA D'AMALFI BIANCO DOC
A. SAMMARCO

PRODUCTION AREA
Ravello (Salerno)

GRAPE VARIETY
Biancolella e Falanghina

YEAR 2017

MATURATION
Exclusively in stainless steel

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Straw yellow with greenish reflections. At the nose the aroma is fruity, thin and delicately citrus. In the mouth aromatic, clean, fresh and full.

ALCOHOL CONTENT 12,5°

SERVING SUGGESTIONS
Ideal to accompany light first courses, shellfish, fish and soft cheeses.



NUMIDIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC NAVIGANTI

PRODUCTION AREA

Sinello valley (Chieti-Abruzzo)

GRAPE VARIETY

Montepulciano in pureness

YEAR 2017

MATURATION

In stainless steel and then for some months in French oak barrels

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red color, with violet reflections and garnet notes. At the nose hints of cherry and red fruits that bind to a balanced vanilla bouquet of wood. In the mouth notes of cherry, red fruits, licorice and spices. Full-bodied and persistent, with an important tannic profile.

ALCOHOL CONTENT 13.5°

SERVING SUGGESTIONS

Ideal to accompany roasted red meats, game and aged cheeses.



**RAVELLO ROSSO
COSTA D'AMALFI ROSSO DOC
A. SAMMARCO**

PRODUCTION AREA

Ravello (Salerno)

GRAPE VARIETY

Aglianico and Piediroso

YEAR 2015

MATURATION

In steel and then for at list one year in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red with violet reflections, at the nose is typical, vinous and harmonious. Full and soft at the palate.

ALCOHOL CONTENT 13,5°

SERVING SUGGESTIONS

Excellent with pasta dishes with white or red meat sauce, stewed meats and cheeses



OIRAD
ISOLA DEI NURAGHI IGT BIANCO DOLCE
FERRUCCIO DEIANA

PRODUCTION AREA

Settimo S. Pietro (Cagliari)

GRAPE VARIETY

Accurate selection of overripe berry from local grapes

YEAR 2014

MATURATION

In steel tanks for 3-4 months, 90 days in small oak
barriques, and 3 months in the bottle.

CHARACTERISTICS

Bright golden-yellow color, intense floral aromas
with notes of honey and almonds, sweet taste, round,
harmonic.

ALCOHOL CONTENT 14.5°

SERVING SUGGESTIONS

At the end of the meal, with blue cheese and pastry;
it's a meditation wine.



622



SANDI

MATO

DENE

RIORE

OLLATA E GARANTITA

ENGLISH



ANNO 1622

VILLA SANDI

From the hills of the Prosecco area, Villa Sandi represents in the world the pleasure of the conviviality of the Treviso area, in what was once the “Garden of Venice”.

Steep slopes alternating with more gentle hillsides, where the history of the most popular Italian bubbles in the world is interlaced with that of the territory.

The privilege of representing the values and flavours of a unique land, ambassadors of a style where beauty and authenticity coincide.



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO BRUT VILLA SANDI

CLASSIFICATION

Sparkling wine produced in D.O.C.G. regions, Brut.

PRODUCTION AREA

D.O.C.G. Area lying between the towns of Conegliano and Valdobbiadene. It is a hilly area of morainic origin with calcareous soils mixed with loam and in some cases also calcareous-clayey soil.

HARVESTING PERIOD

Second ten days of September.

VINIFICATION

Whole grapes are put into the pneumatic press for soft pressing and the resulting must, after a first racking, is put into controlled temperature tanks where it remains until it is used for the production of the sparkling wine.

SECONDARY FERMENTATION

The must with added yeast cultures selected by Villa Sandi's then put into vessels where fermentation takes place at a controlled temperature of 15-16°C to enhance all the harvest fragrances. Upon reaching the required alcohol and sugar content fermentation is stopped by refrigeration. After a short settling period the sparkling wine is ready for bottling.

DISTINCTIVE FEATURES

Very pale straw yellow and fine, persistent perlage. Intensely fruity aroma with clear hints of ripe golden apple. Pleasant and elegant flowery sensation reminiscent of acacia flowers. Fresh, slightly sweetish and soft to the palate and flavoursome on the back of the tongue; an agreeably fruity and harmonious finish.

SERVING SUGGESTIONS

Excellent as an aperitif. It goes well with fish marinated with delicate aromatic herbs and herb-based first courses.

APERITIF AND SPIRITS

GRAPPA NONINO
VENDEMMIA RISERVA 18 MONTHS

GLEN GRANT
10 YEARS SINGLE MALT

AMARO AVERNA

“L'ORO DI SORRENTO”
LIMONCELLO PIEMME

OCT - DEC 2018

