

VINI SELEZIONATI IN ESCLUSIVA
PER ALITALIA DA

GAMBERO ROSSO®



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.

ITALIANO

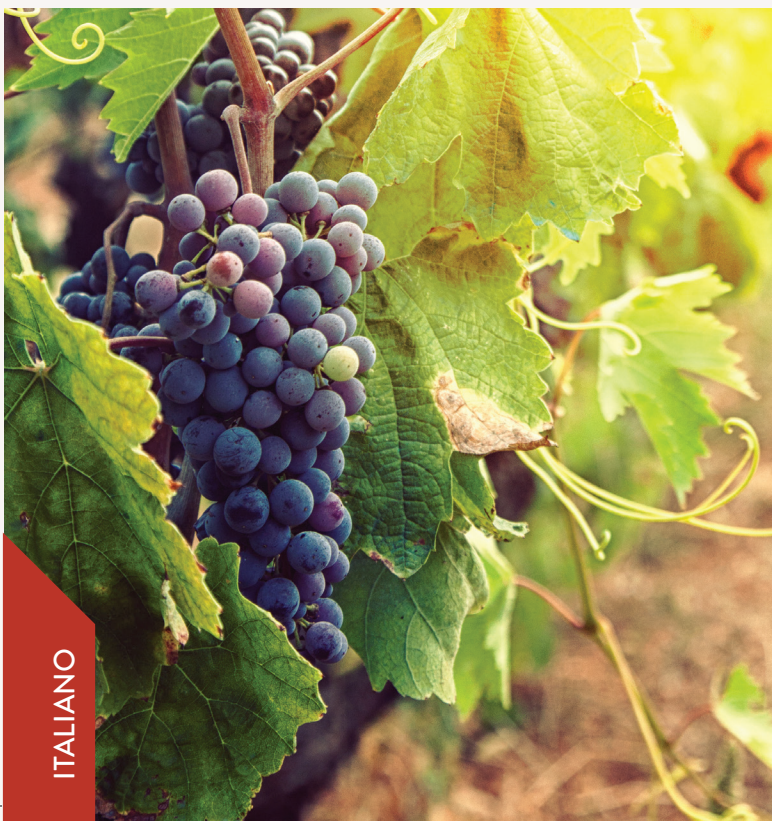
IL PERFETTO ABBINAMENTO CONTA: ECCO LA NOSTRA CARTA DEI VINI

La tua idea di buona tavola comincia dalla scelta del calice giusto? Bene: anche la nostra.

Nella tradizione enogastronomica italiana, un buon piatto cerca sempre la compagnia del vino giusto e anche noi non vogliamo essere da meno, perché amiamo mettere il bello e il buono del nostro paese in tutto quello che facciamo.

Ed è a bordo di Magnifica, la nostra Business Class di lungo raggio, che comincia questo itinerario fatto di eccellenze: vigne autoctone, produttori ambiziosi ed etichette straordinarie appositamente selezionate da Gambero Rosso e dalla sua squadra di degustatori, sono al centro del nostro viaggio all'insegna del piacere.

Storie uniche di vino e di passione, che con ogni calice raccontano un'emozione tutta italiana. Ed ora, è arrivato il momento di viverle: alla salute!



ITALIANO



FERRARI

TRENTO 1902



FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS, TRENTODOC

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 metri di altitudine

UVE

Chardonnay 100%

MATURAZIONE

36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Luminoso nel suo colore giallo paglierino, presenta un perlage di notevole persistenza. Le note fruttate tipiche dello Chardonnay preludono a piacevoli sentori di crosta di pane e nocciola. Fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali

GRADAZIONE 12,5% vol.

ABBINAMENTO

Ottimo con antipasti, carni bianche, piatti di pesce, salumi e formaggi

ITALIANO



TRENTINO CHARDONNAY QUARÀS 2017 DOC CANTINA CORVÉE

ZONA DI PRODUZIONE

Pendici del monte Avoltoio (Faver, Altavalle, 1.362 m slm)

UVE

Chardonnay 100%

ANNO 2017

MATURAZIONE

Affinamento sulle bucce per 8 mesi in pièces di rovere francese, invecchiamento in bottiglia per 6 mesi circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vino di montagna che traspira aromi di frutta gialla, ananas e arancia che ben si integrano col dolce aroma di caramello e nocciola. Sorretto da un bel nerbo acido, è un bianco che mostra tensione e grande profondità

GRADAZIONE 13%

ABBINAMENTO

Verdure, piatti di pesce, pasta al pomodoro e carni bianche



SICILIA GRILLO SHAMARIS 2018 DOC CANTINA CUSUMANO

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti allevati in collina a Partinico, Palermo, a un'altitudine di 400m di quota

UVE

Grillo 100%

ANNO 2018

MATURAZIONE

Maturazione in acciaio per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Lo Shamaris possiede un naso di finissima aromaticità, sviluppa sensazioni di mela, mandorla e salvia e in bocca il frutto è fresco e croccante, sapido e persistente

GRADAZIONE 13%

ABBINAMENTO

Piatti a base di pesce, formaggi freschi, carni bianche e verdure



TRENTINO LAGREIN PASSO DELLA CROCE 2017 DOC CANTINA CORVÉE

ZONA DI PRODUZIONE

Vigna Passocroce, nei tenimenti di Cembra. La vigna è incastonata sul versante orientale dello storico sito del Doss Caslir (Cembra 638 m di quota), gode di una felice esposizione Sud-Est

UVE

Lagrein 100%

ANNO 2017

MATURAZIONE

Affinamento sulle bucce per 18 mesi circa in carati di rovere francese, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un Lagrein dai caratteri varietali decisamente espressivi, dalle nuance di piccoli frutti neri, ribes, mora e mirtillo seguite da sensazioni di cacao e tabacco. Al palato ha frutto e piacevole freschezza

GRADAZIONE 13,5%

ABBINAMENTO

Primi piatti di struttura, carni rosse e bianche, formaggi stagionati e salumi



CHIANTI RUFINA NIPOZZANO RISERVA 2016 DOCG CANTINA FRESCOBALDI

ZONA DI PRODUZIONE

Castello Nipozzano, storica tenuta Frescobaldi a pochi km a nord-est di Firenze

UVE

Sangiovese 90%, altre varietà (malvasia nera, colorino, cabernet sauvignon, merlot) 10%

ANNO 2016

MATURAZIONE

24 mesi in barriques di secondo e terzo passaggio e poi 3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ha uno spettro aromatico intrigante, dove note di terra e cuoio si fondono con fresche nuance di macchia mediterranea e di ciliegia; al palato è fine, elegantissimo, ben equilibrato, con finale lungo e pieno

GRADAZIONE 13%

ABBINAMENTO

Brasati, carne rossa e primi piatti a base di carne



WINES SELECTED EXCLUSIVELY
FOR ALITALIA BY

GAMBERO ROSSO®



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.

ENGLISH

THE PERFECT MATCH COUNTS: HERE IS OUR WINE LIST

Does your idea of culinary pleasure start with the choice of the right glass? Excellent: the same goes for us.

In Italy's enogastronomic tradition, a good dish always calls for the right wine and so do we, because we love to put the beauty and the good of our country into everything we do.

It is on board of Magnifica, our long haul Business Class, that this journey of excellence begins: autochthonous vines, ambitious producers and extraordinary wine labels especially selected by Gambero Rosso and its wine tasters team, are at the core of our journey among pleasure.

Unique stories of wine and passion, that tell all Italian emotions with every glass.
And now, it's time to live them: cheers!





FERRARI

TRENTO 1902



FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS, TRENTODOC

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 metri di altitudine

UVE

Chardonnay 100%

MATURAZIONE

36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Luminoso nel suo colore giallo paglierino, presenta un perlage di notevole persistenza. Le note fruttate tipiche dello Chardonnay preludono a piacevoli sentori di crosta di pane e nocciola. Fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali.

GRADAZIONE 12,5% vol.

ABBINAMENTO

Ottimo con antipasti, carni bianche, piatti di pesce, salumi e formaggi

ENGLISH



TRENTINO CHARDONNAY QUARÀS 2017 DOC CANTINA CORVÉE

PRODUCTION AREA

Trentino, slopes of Mount Avvoltoio (Faver, Altavalle, around 1.362 meters a.s.l.)

GRAPE VARIETY

Chardonnay 100%

VINTAGE 2017

MATURATION

Skin contact maceration for 8 months in French oak barrels, followed by a bottle maturation for about 6 months

TASTING NOTES

A mountain wine with yellow fruit, pineapple and orange aromas which matches very well with the caramel and hazelnut flavour. It's a white wine that has a high acidity, great depth and tension

ALCOHOL CONTENT 13% vol.

PAIRING SUGGESTIONS

Vegetables, fish, pasta with tomato sauce and white meat



SICILIA GRILLO SHAMARIS 2018 DOC CANTINA CUSUMANO

PRODUCTION AREA

Vineyards on the Partinico hills, close to Palermo, located 400 meters a.s.l.

GRAPE VARIETY

Grillo 100%

VINTAGE 2018

MATURATION

Matured in stainless steel tanks for 4 months, followed by bottle ageing

TASTING NOTES

The Shamaris has a delicate bouquet of apple, almond, sage and with a fresh, crunchy, sapid and persistent taste

ALCOHOL CONTENT 13% vol.

PAIRING SUGGESTIONS

Fish, fresh cheese, white meat and vegetables.



TRENTINO LAGREIN PASSO DELLA CROCE 2017 DOC CANTINA CORVÉE

PRODUCTION AREA

Passocroce vineyards, on the slopes of Cembra Valley. The vineyard is on the eastern slope of the historical sites of Doss Caslir (The altitude of Cembra is 638 meters a.s.l.), where it benefits a very pleasant South-East exposure

GRAPE VARIETY

Lagrein 100%

VINTAGE 2017

MATURATION

Fermented and matured in French oak barrels for about 18 months, followed by bottle ageing for 6 months

TASTING NOTES

A Lagrein with very expressive varietal characteristics, nuances of black fruit, currant, blackberry and blueberry followed by cocoa and tobacco aromas. It conveys a pleasant feeling of fruit freshness on the palate

ALCOHOL CONTENT 13,5% vol.

PAIRING SUGGESTIONS

Intense and structured pasta dishes, red and white meat, aged cheese and cured meat



CHIANTI RUFINA NIPOZZANO RISERVA 2016 DOCG CANTINA FRESCOBALDI

PRODUCTION AREA

Castello di Nipozzano, historical property of Frescobaldi family, few kilometers north-east of Florence

GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%, other varieties 10% (malvasia nera, colorino, cabernet sauvignon, merlot)

VINTAGE 2016

MATURATION

24 months in French oak barriques, second and third passage, followed by bottle ageing for 3 months

TASTING NOTES

Aromatic and complex spectrum, where notes of earth and leather blends with fragrances of the Mediterranean scrub and cherry aromas. Elegant, well balanced and with great finesse on the palate, with a long and persistent finish

ALCOHOL CONTENT 13% vol.

PAIRING SUGGESTIONS

Braised meat, game, red meat and meat-based pasta dishes

NOV - JAN 2020

