

FUORI TEMA

Karminia nasce in Piemonte dall'idea di riportare il vermouth al centro del bancone, autentico come una volta, ma pensato per i bartender di oggi. È biologico, artigianale, ricco di erbe e vini selezionati. Perfetto nei cocktail, ma capace di sorprendere anche da solo.

È facilissimo da proporre: basta un **Vermuttino con Tonica!**
La ricetta è semplice: 1 parte di Karminia Rosso, 2 parti di tonica fresca, ghiaccio abbondante e una scorza di limone o arancia.

Il risultato è un drink leggero, immediato, dal costo contenuto e sempre apprezzato. Un'alternativa al gin tonic, con quel tocco di tradizione italiana che conquista tutti. Facile da servire, buono da bere. Karminia è la scelta di chi cerca qualità e originalità, senza complicazioni.

KARMINIA VERMOUTH
DA CHI LO FA, PER CHI AMA
BERLO BENE.

**È SEMPRE
TEMPO DI
VERMUTTINO**



PROPOSTA
SPIRITS

VINI DELLE ISOLE MINORI



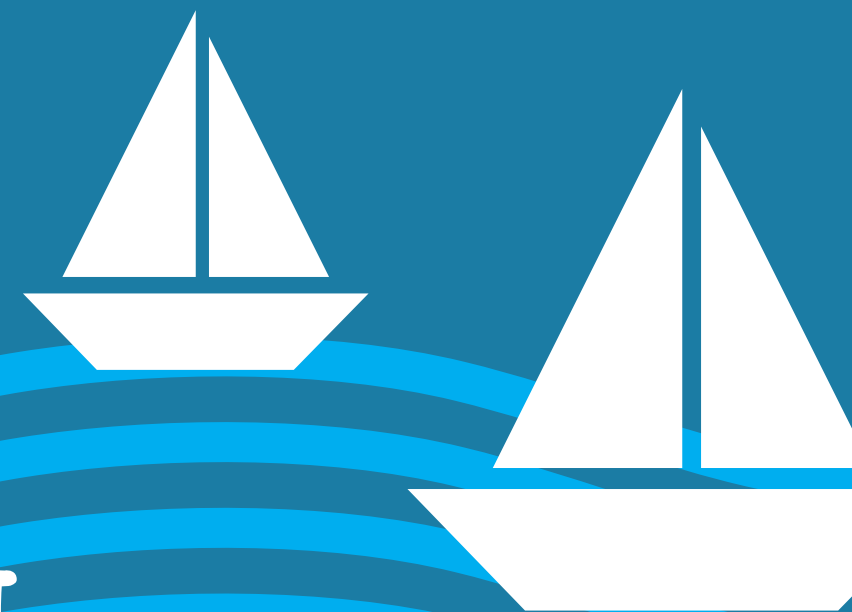
PICCOLE ISOLE GRANDI VINI

L'isola è un mondo a sé nel quale ogni essere si è meravigliosamente adattato alle più disparate condizioni ambientali, ricavandosi un proprio spazio dove crescere e vivere. È un luogo che, pur isolato dal resto, offre la libertà intellettuale di pensarsi e reinventarsi senza confini.

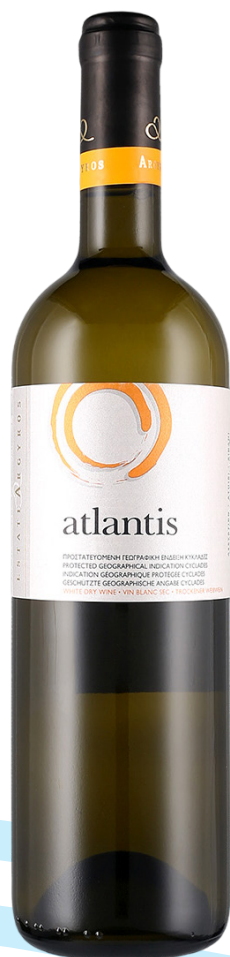
Su ogni isola abitata dal Mare Nostrum, da millenni si coltiva la vite. Grazie ad ingegno, dedizione, amore e cura, la produzione dell'uva è possibile anche in zone impervie e remotissime. Ogni isola è un vero e proprio mondo a sé all'interno del quale ogni tipologia di vite presente da tempi remoti ha sviluppato caratteri e caratteristiche peculiari, adattandosi con maestria ai cari climi e alle differenti situazioni geologiche.

Una selezione di vini per chi vuole offrire il calore, la bellezza e – soprattutto – la forza delle piccole isole del Mediterraneo. Sono vini unici, originali, autentici e dalla straordinaria bevibilità.

Le Storie del Mese
Numero 5 Settembre 2025



PROPOSTA
VINI



ATLANTIS ARGYROS



Fondata nel 1903 sull'isola di Santorini, custodisce vigne franche di piede sopravvissute alla fillossera rappresentando l'emblema della viticoltura millenaria greca. I vini di questa azienda sono autentici e irripetibili, specchio dell'unicità del territorio con il suo clima mediterraneo e i suoli vulcanici.

Perché sceglierlo?

Coltivato ad alberello, è un vino carico di profumo e dal colore giallo paglierino intenso. È equilibrato e di buon corpo, emergono piacevolmente i sentori di pera.



PANDATARIA IL VINO DEL CONFINO CANDIDATERRA

Sulla piccola isola di Ventotene Luigi Sportiello, nel 2013 con determinazione e coraggio ha fatto rinascere la viticoltura, abbandonata nei decenni. I suoli sono di origine vulcanica e l'azienda è gestita a livello familiare: Luigi ha realizzato questo sogno utopico in mezzo al blu del Mediterraneo.

Perché sceglierlo?

Il vino Pandataria, prodotto a Ventotene, è un sapiente taglio di Greco, Fiano e Falanghina. Colore giallo limpido, i profumi ricordano le erbe aromatiche e sprigionano sentori di pesca e agrumi. Un vino equilibrato, fresco e minerale.



CAPRI BIANCO SCALA FENICIA

Scala Fenicia è tradizione, è un angolo immutabile del panorama caprese fin dai primi dell'Ottocento. Ma non è fatto solo di luoghi, anche di persone, come il leggendario Luigi Esposito. Cura, passione e trasparenza sono di casa, ogni momento della produzione è accompagnato dal rispetto per la terra e per le sue viti secolari.

Perché sceglierlo?

Nasce da un antico vigneto coltivato su terrazzamenti pluricentenari. Al naso emergono delicati aromi di agrumi, erbe aromatiche e fiori bianchi. Al sorso è fresco, con buona sapidità che sorprende sul finale.



ISOLA ROSATO HIBISCUS



Una piccola realtà, un'isola magica. I vini sanno di mare e vulcani e conservano tutti i pregi e i sapori delle uve autoctone dell'area. La produzione è strettamente legata al territorio, impervio quanto unico, ma – come dicono Margherita e Vito – “Vivere su un'isola è una sfida ma anche un privilegio, come tutto ciò che è veramente interessante.”

Perché sceglierlo?

È il sorprendente risultato dell'unione delle più note varietà siciliane impreziosite dalla presenza di suoli vulcanici e dall'estrema vicinanza al mare. Il bouquet è ampio e fragrante con note di frutti rossi mediterranei. Fresco e sapido.