



Tallarini

REGALO

A new experience Wine & Food

LA PASSIONE NON SI SPIEGA, SI PROVA



Vini divini e Cibi straordinari

CATALOGO 2022



“Che le viti siano ben annodate, raccomandava Catone nel suo De agricultura, ritte e non troppo strette. Per poi, a tempo debito, poterle sconcare, vangare, spampinare.”

Parole dietro le quali, da duemila anni si celano l'arte e l'amore per la viticoltura.

Arte e amore che nell'Azienda Tallarini si ritrovano intatti, affiancati con misura e attenzione da tecnologie e ricerca enologica d'avanguardia. Senza dimenticare bellezza, piacere e passione.



Tallarini

GANDOSSO - ITALIA

Assolo

MOSCATO GIALLO DELLA BERGAMASCA



since
1983
vineyard

Aria

Nasce esclusivamente
su di una delicata
collina baciata dal sole,
chiamata
"Ronco delle Primule"

Coccolato dai nostri ragazzi, in particolar modo, dobbiamo dirlo, nel cuore dei nostri viticoltori, c'è questo angolo di terra che loro amano più di altri vigneti: a dire il vero quando si passeggia fra i filari si sente qualcosa di speciale, come se ne facesse parte.

Questa meraviglia dedicatela ai momenti più belli della Vostra vita. Già dal primo assaggio si viene trasportati in un paradiso di sensazioni uniche ed irripetibili. Il nostro consiglio è di degustarlo per scoprirne i suoi segreti, in famiglia e con gli amici più cari, senza accompagnarlo con altro che la vostra felicità, provate, Vi sorprenderà.

Vincenzo Tallarini

*Ultimo
Arrivato*

Packaging
disponibile

5/A - Tubo Tallarini contenente

una bottiglia di Assolo vino da uve Moscato Giallo stramature da lt. 0.50

5/B - Cassa legno Tallarini con tagliere in bamboo contenente

una bottiglia di Assolo vino da uve Moscato Giallo stramature da lt. 0.50

Moscato di Scanzo

MOSCATO DI SCANZO DOCG



since
1983
vineyard

Acqua

IL NOSTRO SCANZO

Questo è un frutto della terra creato dalla cura e dall'amore di persone che conservano intatta un'arte magica, frutto di un sapere di millenni, il prodigio della terra che non cessa mai di incantare e il come con i suoi frutti si trasformino e diventino per il mondo gioia, per la bocca e per il cuore. Profumi ammalianti ed eterei che rimandano a luoghi fantastici, atmosfere senza tempo che si perdono fra i ricordi, un vino, il Moscato di Scanzo docg Tallarini, che ti porterà in un posto dove sapori e profumi si mischiano con la leggenda, e il ricordo rimarrà per sempre nel vostro cuore.

Vincenzo Tallarini

Ultimi Riconoscimenti



Packaging

7/A - Scatola Tallarini contenente

una bottiglia di Moscato di Scanzo docg da lt. 0.50

7/A - 09 annata 2009

7/A - 12 annata 2012

7/A - 10 annata 2010

7/A - 13 annata 2013

7/A - 11 annata 2011

7/B - Cassetta in legno Tallarini contenente

una bottiglia di Moscato di Scanzo docg da lt. 0.50

7/B - 09 annata 2009

7/B - 12 annata 2012

7/B - 10 annata 2010

7/B - 13 annata 2013

7/B - 11 annata 2011

Passito di Gandosso

VALCALEPIO MOSCATO PASSITO DI GANDOSSO DOC



since
1983
vineyard

Terra

IL NOSTRO A-B-C

**A - L'arte dello Zen,
ovvero, l'arte del vino
da meditazione.**

**B - Versare il vino,
chiudere gli occhi
e sentirlo ispirando
profondamente.**

**C - Poche persone
fortunate.
Lo ammettiamo,
siamo gelosi.**

*Ultimi
Riconoscimenti*

Packaging

Vini considerati non di consumo abituale, riservati piuttosto alle ricorrenze, alla ritualità, ai momenti che meritano di essere festeggiati, e ricordati, a momenti di gioia insomma. Come questo Valcalepio Moscato Passito di Gandosso che Tallarini Regalo presenta in un elegante scrigno in legno massello.

Così si possono cogliere al meglio le qualità sensoriali del Valcalepio Moscato Passito di Gandosso DOC, uno dei vini dolci più rari e caratteristici del panorama enoico italiano. Già il vitigno è unico: un moscato rosso, prodotto solo dalla famiglia Tallarini in quel di Gandosso sin dal lontano 1987, e che diventa, dopo un lungo appassimento delle uve, uno straordinario concentrato di sostanze aromatiche. L'affinamento in botti di legno di ciliegio è un'altra peculiarità che lo distingue in tutto il panorama enoico. Il risultato è un'emozione di sensazioni tra il fruttato molto maturo, la rosa passita, le spezie. Il vino ideale da conversazione. La rara intensità olfattiva seguita dal suo corpo giunonico e persistenza aromatica fuori dalla norma, vi farà emozionare.

Si siamo gelosi di queste poche persone fortunate che, per loro buongusto, si porteranno a casa questa splendida bottiglia di Valcalepio Moscato Passito di Gandosso DOC da 500ml. Siamo gelosi perché, queste splendide bottiglie vengono prodotte, appunto, in pochi esemplari numerati e perché rappresentano tutto l'amore e la passione che, da sempre, alimentano il nostro lavoro. La dolcezza e la forza del suo sapore, protetto dalla ceralacca, l'eleganza della sua forma impreziosita dalla serigrafia in oro, la bellezza della cassetta-scrigno in legno pregiato e ottone, ci danno, comunque, un grande sicurezza. La sicurezza che, anche quei pochi fortunati, saranno gelosi almeno quanto noi.

Vincenzo Tallarini



9/A - Tubo Tallarini contenente
una bottiglia di Valcalepio doc
Moscato Passito di Gandosso da lt 0,50

9/B - Cassa legno Tallarini con tagliere in bamboo contenente
una bottiglia di Valcalepio doc
Moscato Passito di Gandosso da lt 0,50

Il Metodo Classico secondo Tallarini

La cuvée per il brut e il millesimato nasce dall'uvaggio classico e prestigioso per questo tipo di vino: Chardonnay e Pinot Nero, mentre per il rosato viene utilizzata l'uva Merlot. La buona componente acida ceduta dai terreni attorno all'azienda Agricola Tallarini sono una delle prerogative interessanti di questo spumante. Pressature soffici e fermentazioni a temperatura controllata sono le opportune operazioni per mantenere al meglio i profumi e le note complesse delle uve di partenza.

Nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la rifermentazione in bottiglia che si protrae per almeno 24 mesi (60 per il millesimato). Il dosaggio finale è minimo, la liqueur è tenuta volutamente sfumata, perché lo spumante si presenti secco ed esprima così le tipicità di partenza dovute ai vitigni ed al "terroir". Finissime e continue sono le bollicine che salgono e persistono nella flûte, alta ma non troppo stretta. Rigoroso il bouquet, che si apre con sensazioni fruttate e chiude con note fragranti. Il gusto secco, sferzante, fresco, comprende note aromatiche che vanno ad aggiungersi a quelle cedute ad opera dei lieviti.

Rigorosamente legati alle tradizioni, i cantinieri Tallarini si ostinano a voler effettuare il remuage manualmente "sur pupitres", seguendo il ciclo lungo con la rotazione di un-ottavo di giro giornaliero; vogliono poter fare il controllo visivo "in corso d'opera" dello scivolamento dei lieviti della rifermentazione verso la "bidule" e valutare il grado di pulizia dell'interno della bottiglia. Solo così sono sicuri che il metodo classico che verserete nella vostra flute si sia perfettamente limpido.



“Maria e Anna Tallarini” Brut Rosé

CUVÉE AMARILLYS- PINOT NOIR
SPUMANTE METODO CLASSICO



Packaging

11/A - Scatola Tallarini contenente
una bottiglia
di “Maria e Anna Tallarini Cuvée Amarillys”
brut spumante metodo classico da lt 0,75

11/B - Scatola Tallarini contenente
tre bottiglie
di “Maria e Anna Tallarini Cuvée Amarillys”
brut spumante metodo classico da lt 0,75

11/C - Cassa legno Tallarini contenente
una bottiglia
di “Maria e Anna Tallarini Cuvée Amarillys”
brut spumante metodo classico da lt 0,75

11/D - Cassa legno Tallarini contenente
sei bottiglie
di “Maria e Anna Tallarini Cuvée Amarillys”
brut spumante metodo classico da lt 0,75

since
1983
vineyard

Aria

“Crystal Rime” Brut 2018

CUVÉE ADAMAS - DIAMOND DUST - CHARDONNAY
SPUMANTE METODO CLASSICO



Packaging

12/A - Scatola Tallarini contenente
una bottiglia di “Crystal Rime - Adamas”
brut spumante metodo classico da lt 0,75

12/B - Scatola Tallarini contenente
tre bottiglie di “Crystal Rime - Adamas”
brut spumante metodo classico da lt 0,75

12/C - Cassa legno Tallarini contenente
una bottiglia di “Crystal Rime - Adamas”
brut spumante metodo classico da lt 0,75

12/D - Cassa legno Tallarini contenente
sei bottiglie di “Crystal Rime - Adamas”
brut spumante metodo classico da lt 0,75

“Crystal Rime” Brut 2019

CUVÉE 56*16 - PINOT NOIR
SPUMANTE METODO CLASSICO



Packaging

13/A - Scatola Tallarini contenente
una bottiglia di “Crystal Rime - 56*16”
brut spumante metodo classico da lt 0,75

13/B - Scatola Tallarini contenente
tre bottiglie di “Crystal Rime - 56*16”
brut spumante metodo classico da lt 0,75

13/C - Cassa legno Tallarini contenente
una bottiglia di “Crystal Rime - 56*16”
brut spumante metodo classico da lt 0,75

13/D - Cassa legno Tallarini contenente
sei bottiglie di “Crystal Rime - 56*16”
brut spumante metodo classico da lt 0,75

Aria

“Franca Tallarini” Brut 2011

SPUMANTE METODO CLASSICO MILLESIMATO



Packaging

14/A - Scatola Tallarini contenente
una bottiglia di “Franca Tallarini”
brut millesimato 2011
spumante metodo classico da lt 0,75

14/B - Scatola Tallarini contenente
tre bottiglie di “Franca Tallarini”
brut millesimato 2011
spumante metodo classico da lt 0,75

14/C - Cassa legno Tallarini contenente
una bottiglia di “Franca Tallarini”
brut millesimato 2011
spumante metodo classico da lt 0,75

14/D - Cassa legno Tallarini contenente
sei bottiglie di “Franca Tallarini”
brut millesimato 2011
spumante metodo classico da lt 0,75

“Franca Tallarini” Brut 2006

CUVÉE ANIMA MELLIS - PINOT NOIR
SPUMANTE METODO CLASSICO MILLESIMATO



Packaging

15/A - Scatola Tallarini contenente
una bottiglia di “Franca Tallarini”
brut millesimato 2006
spumante metodo classico da lt 0,75

15/B - Scatola Tallarini contenente
tre bottiglie di “Franca Tallarini”
brut millesimato 2006
spumante metodo classico da lt 0,75

15/C - Cassa legno Tallarini contenente
una bottiglia di “Franca Tallarini”
brut millesimato 2006
spumante metodo classico da lt 0,75

15/D - Cassa legno Tallarini contenente
sei bottiglie di “Franca Tallarini”
brut millesimato 2006
spumante metodo classico da lt 0,75

Aria

Grandi Formati

TALLARINI



“Angelo Tallarini” Brut

SPUMANTE
METODO CLASSICO

“Franca Tallarini”
millesimo 2011 Brut

SPUMANTE
METODO CLASSICO

“Maria e Anna Tallarini” Brut Rosato

SPUMANTE
METODO CLASSICO

since

1883

Terra



Packaging

17/A - Cassa legno contenente una bottiglia
"Angelo Tallarini" Brut Spumante Metodo
Classico – litri 1,50 - Tallarini

17/B - Cassa legno contenente una bottiglia
"Angelo Tallarini" Brut Spumante Metodo
Classico – litri 3,00 - Tallarini

17/C - Cassa legno contenente una bottiglia
"Maria e Anna Tallarini" Brut Rosato
Spumante Metodo Classico – litri 1,50 Tallarini

17/D - Cassa legno contenente una bottiglia
"Franca Tallarini" millesimo 2011 Brut
Spumante Metodo Classico – litri 1,50 Tallarini

17/E - Cassa legno contenente una bottiglia
"Arlecchino" Bergamasca rosso Igt 2013
litri 1,50 - Tallarini

17/F - Cassa legno contenente una bottiglia
"San Giovannino" Valcalepio Doc Rosso
Riserva 2008 – litri 1,50 - Tallarini

17/G - Cassa legno contenente una bottiglia
"San Giovannino" Valcalepio Doc Rosso
Riserva 2008 – litri 3,00 - Tallarini

17/H - Cassa legno contenente una bottiglia
"San Giovannino" Valcalepio Doc Rosso
Riserva 2008 – litri 5,00 - Tallarini

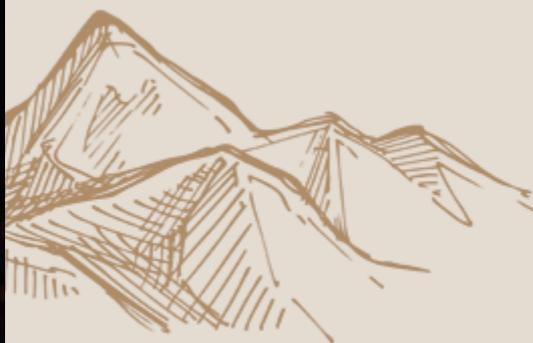
17/I - Cassa legno contenente una bottiglia
"Gaetano" Valcalepio Rosso Riserva Doc 2006 -
litri 1,50 - Tallarini

17/L - Cassa legno contenente una bottiglia
"Gaetano" Valcalepio Rosso Riserva Doc 2006
- litri 3,00 - Tallarini

17/M - Cassa legno contenente una bottiglia
"Gaetano" Valcalepio Rosso Riserva Doc 2006
- litri 5,00 - Tallarini

Light Box

MAGICA ATMOSFERA



Regala una magica atmosfera con “Light Box”, la simpatica cassetta di legno che si trasforma in lampada da tavolo per illuminare una serata da trascorrere in dolce compagnia. Puoi scegliere tra le bottiglie di produzione Tallarini oppure tra le preziose etichette dell’enoteca di A’Anteprima di Chiuduno.

Packaging

19/A - Lampada/cassa legno contenente
“Crystal Rime – Adamas – Diamond Dust”
2018 brut spumante metodo classico da lt 0,75

19/B - Lampada/cassa legno contenente
“Gaetano” Valcalepio Doc Rosso
Riserva 2009 da lt 0,75

19/C - Lampada/cassa legno contenente
“Franca Tallarini” 2011 brut millesimato
spumante metodo classico da lt 0,75

19/D - Lampada/cassa legno contenente
La “Bottiglia che Preferisci” da lt 0,75

since
1983
vineyard

Terra

Cassetta lavagna

TRE, IL NUMERO PERFETTO



TRE il numero perfetto, come le bottiglie che può contenere la cassetta lavagna da personalizzare con una frase dedicata a chi riceverà questo regalo. Puoi scegliere tra le bottiglie di produzione Tallarini oppure tra le preziose etichette dell'enoteca di A'Anteprima di Chiuduno.

Packaging

19/E – cassetta in legno con coperchio

Lavagna contenente tre bottiglie

“Crystal Rime – Adamas – Diamond Dust” 2018 brut da It 0,75

“Franca Tallarini – Anima Mellis” 2006 brut millesimato da It 0,75

“Gaetano” Valcalepio Rosso Riserva Doc - da It.0.75

19/F – cassetta in legno con coperchio

Lavagna contenente tre bottiglie

“Arlecchino” Bergamasca Rosso Igt 2017 da It 0,75

“San Giovannino” valcalepio Rosso Riserva Doc da It 0,75

“Gaetano” Valcalepio Rosso Riserva Doc 2009 - da It.0.75

19/G – cassetta in legno con coperchio

Lavagna contenente tre bottiglie

Le “Bottiglie che Preferisci” da It 0,75

Cassetta Cantinetta

DA UNO... 5



Packaging

19/H – Cassetta/Cantinetta in legno contenente

La “Bottiglia che Preferisci” da It 0,75

Regalando questa confezione andrai a stimolare i 5 sensi, il tatto ricevendo tra le mani questa pratica confezione, l'udito ascoltando il vino versato nel bicchiere, la vista l'olfatto e il gusto degustando il nettare di bacco ricevuto. Ah, dimenticavo di dirvi che questa confezione si trasforma in una cantinetta capace di contenere 5 bottiglie.

Paolo Cappuccio ❁

RICETTA INVERNO



Terra



RISO CARNAROLI
CON CREMA
DI BROCCOLO
INVERNALE CRUDO
DI GAMBERO
E POLVERE
DI LIQUIRIZIA

Ingredienti per 4 persone

Per il riso:

250 g di riso carnaroli (24 mesi)
Scalogno tritato 10 g
Brodo vegetale 800 g
Sale 3 g

Per la crema di broccolo:

Broccolo invernale ciuffi 150 g (netti)
Burro 25 g
Olio evo 20 g
Lavare ciuffetti, cuocerli in acqua salata per 4 min, frullare a caldo con minipinner, condire con sale, pepe. Aggiungere l'olio.

Per la mantecatura:

Burro 25 g
Parmigiano 25 g
Mettere in una bowl e montare
Conservare la massa in frigorifero

Per il crudo di gambero:

12 code di gambero rosso, sgusciate e private del midollino
Immergere in un litro di acqua fredda con 30 g di sale
Porre in frigo

Per guarnire:

Polvere di liquirizia 5 g
Nipitella 12 ciuffetti

Procedimento:

Tostare il riso in una casseruolina calda con una noce di burro e lo scalogno, sfumare con 1 dcl di vino bianco (allerchino selezione Tallarini), aggiungere il brodo bollente e il sale, cuocere per 12 minuti a fuoco alto. Trascorsi i 12 min aggiungere la crema di broccolo, lasciando qualche puntina di broccolo per la guarnizione. Dopo due min spegnere, far riposare un minuto aggiungere il burro montato, mantecare, impattare in piatto piano, guarnire con le code di gambero crude, ciuffetti di broccolo, polvere di liquirizia e nipitella. Lucidare con un filo di olio Evo.

Abbinamento consigliato: Crystal Rime, Tallarini.

"Dolce Passione"

BOX WINE



Packaging

22/A - Cassa in legno Tallarini contenente

"Passito di Gandosso" valcalepio moscato passito di Gandosso doc

"Moscato di Scanzo" doc

"Assolo" vino dolce ottenuto da uve stramature

since
1983
vineyard

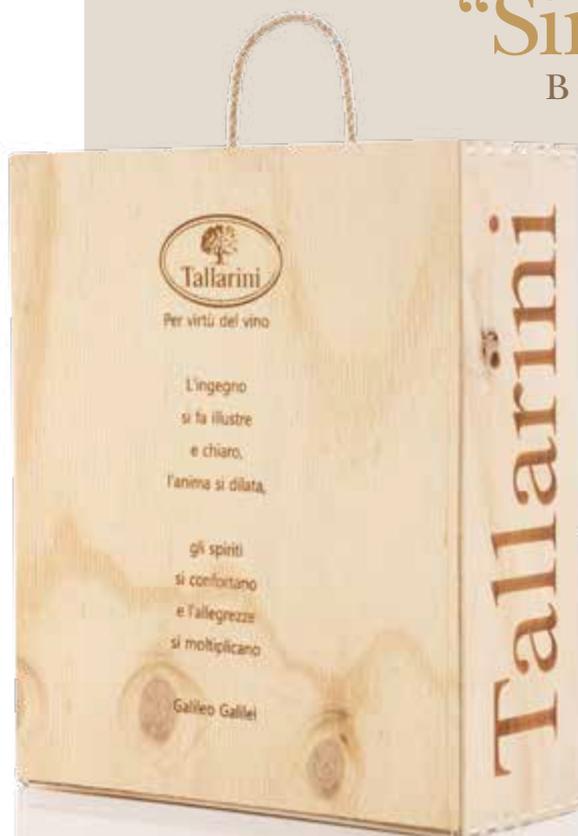
Aria

CATALOGO 2022



"Sinfonia"

BOX WINE



Packaging

23/A - Cassa legno Tallarini contenente
"Gaetano" 2006 valcalepio rosso
"Gaetano" 2009 valcalepio rosso riserva
"Gaetano" 2013 valcalepio rosso riserva



"Gaetano Donizetti"

VALCALEPIO ROSSO DOC

Riserva Tallarini - dedicata al grande compositore bergamasco "Gaetano Donizetti"

Merlot, prima, e Cabernet Sauvignon, più tardi, vengono vendemmiati e vinificati separatamente con lunghe macerazioni tali da completare l'estrazione delle più nobili componenti polifenoliche. La maturazione avviene per almeno tre anni in piccole botti di rovere mentre l'ulteriore affinamento è completato da due altri anni in bottiglia prima della messa in commercio. Colore rosso rubino di bella intensità con riflessi che dal porpora virano ad un accenno di granato. Al naso ha sensazioni molto persistenti in cui si colgono profumi di piccoli frutti, vaniglia e cioccolato amaro. Il gusto è etereo, con buona e lunga percezione di frutta matura. Si accompagna a piatti di carni con particolare predilezione per quelli tradizionali bergamaschi in cui è d'obbligo la presenza della polenta. Si beve in ballon ampi sui 18 gradi di temperatura.



“Millebolle”

BOX WINE



Packaging

24/A - Cassa legno Tallarini contenente
una bottiglia di “Franca Tallarini” 2011
metodo classico - chardonnay

una bottiglia di “Franca Tallarini” 2006
metodo classico - cuvée Anima Mellis - pinot noir

una bottiglia di “Maria e Anna Tallarini”
cuvée Amarillys - pinot noir rosato

una bottiglia di “Crystal Rime” 2018
cuvée Adamas - chardonnay

una bottiglia di “Crystal Rime” 2019
cuvée 56*16 - pinot noir

due flute da degustazione

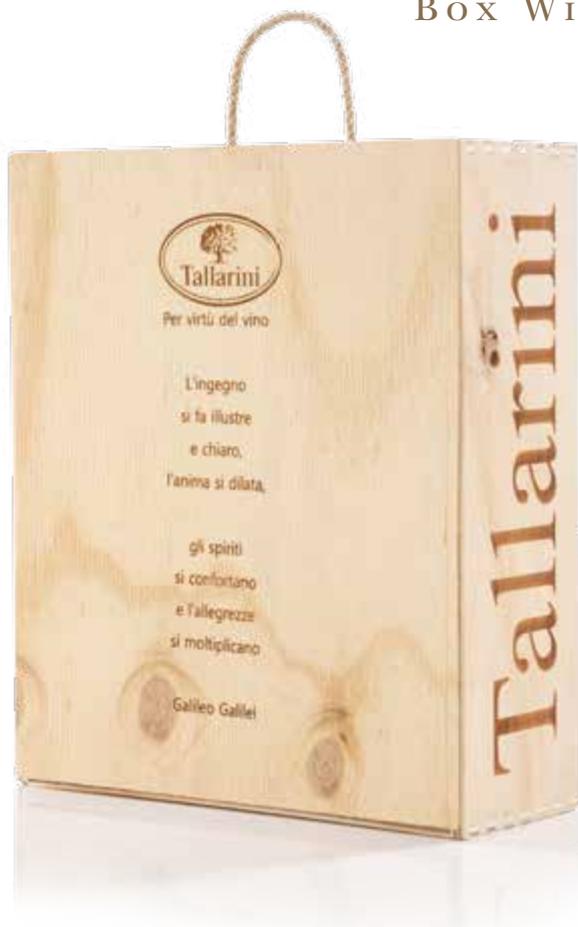


since
1983
vineyard

Aria

“Collezione Tallarini”

BOX WINE



Packaging

25/A - Cassa legno Tallarini contenente una bottiglia di “Fabula” - Chardonnay

una bottiglia "San Giovannino" valcalepio rosso riserva

una bottiglia "Serafo" rosso della bergamasca igt

una bottiglia "Satiro" cabernet sauvignon della bergamasca igt



Acqua

CATALOGO 2022



I colori di Arlecchino

BOX WINE



Packaging

26/A - Cassetta legno Tallarini contenente
due bottiglie di "Arlecchino" bianco
due bottiglie di "Arlecchino" rosato
due bottiglie di "Arlecchino" rosso



Il nostro Arlecchino nasce da una sapiente selezione delle uve che nella provincia di Bergamo meglio interpretano la maschera carnevalesca: il Merlot e il Cabernet Sauvignon. I primi aggettivi che vengono in mente per descrivere questo nettare sono morbido, caldo, paffuto, vellutato, piacione, che si fondono per dar vita ad un vino dalla struttura vigorosa ma incredibilmente fine, balsamico e ricco di aromi terziari speziati, e tutto questo mai a scapito della struttura, che rimane solida e compatta.

Come nel vestito "carnascialesco" è il colore a farla da padrone, anche l'azienda Tallarini ha pensato di proporlo con tre etichette di diverso colore in una sorta di mini-collezione con un packaging personalizzato.

since
1983
vineyard

Acqua, Terra e Aria

“Libera la fantasia”

BOX WINE

Cassa in legno
o confezione
in cartoncino
da 1 / 2 / 3 / 6
contenenti
a scelta bottiglie
di produzione
Tallarini

27/1S - Scatola Tallarini
contenente
1 bottiglia con fiocco

27/2S - Scatola Tallarini
contenente
2 bottiglie con fiocco

27/3S - Scatola Tallarini
contenente
3 bottiglie con fiocco

27/1L - Scatola Tallarini
contenente
1 bottiglia con fiocco

27/2L - Scatola Tallarini
contenente
3 bottiglie con fiocco

27/3L - Scatola Tallarini
contenente
6 bottiglie con fiocco



“Angelo Tallarini” “Maria e Anna Tallarini” “Franca Tallarini” “Crystal Rime”



“Arlecchino Rosato” “Arlecchino Bianco” “Arlecchino Rosso”



“Moscato di Scanzo” “Vermiglio” “Fabula” “San Giovannino” “Satiro” Igt “Serafo” Igt “Gaetano” DOC

A - “Crystal Rime” 2019 Cuvée 65*16
Brut Metodo Classico - da lt.0.75

B - “Crystal Rime” 2018 Cuvée Adamas
Brut Metodo Classico - da lt.0.75

C - “Maria e Anna Tallarini” 2018
Cuvée Amarillis Brut Rosato Metodo Classico - da lt.0.75

D - “Franca Tallarini” 2006
Cuvée Anima Mellis Brut Metodo Classico - da lt.0.75

E - “Franca Tallarini” 2011
Brut Metodo Classico - da lt.0.75

F - “Arlecchino” 2017
bergamasca rosso igt – da lt 0.75

G - “Arlecchino” bianco chardonnay– da lt 0.75

H - “Arlecchino” rosato– da lt 0.75

I - “Fabula” Chardonnay Igt - da lt.0.75

L - “San Giovannino”
Valcalepio Doc Rosso Riserva - da lt.0.75

M - “Satiro” 2011 Cabernet
Sauvignon della Bergamasca Igt - da lt.0.75

N - “Serafo” 2011
Rosso della Bergamasca Igt - da lt.0.75

O - “Gaetano” 2009
Valcalepio Rosso Riserva Doc - da lt.0.75

P - “Doglio” 2011
Valcalepio Rosso Riserva Doc – da lt.0.75

Q - “Moscato di Scanzo” 2013 Docg - da lt.0.50

R - “Vermiglio” 2019 moscato rosso igt - da lt.0.75



Magic Experience

GIFT BOX



28/A | Cassa in legno con dedica contenente:
"Franca Tallarini" Anima Mellis 2006
Metodo Classico - pinot noir 100%

*Voucher per due persone con data aperta
e validità di 6 mesi per:*

Una Degustazione Stellata presso
la Dispensa di Arlecchino
Un pernottamento in camera superior
a "Il FontanileRelais – Valcalepio Lounge"
Una bottiglia di "Franca Tallarini" 2011 metodo
classico in camera per rallegrare il soggiorno

28/B| Spedizione/invio Gift Box



Aria

Magic Star

GIFT BOX



29/A | Cassa in legno con
dedica contenente:

“Crystal Rime” cuvée 56*16
2019 - Metodo Classico -
pinot noir 100%

*Voucher per due persone con
data aperta e validità di 6 mesi
per:*

Una Degustazione Stellata
presso la Dispensa di
Arlecchino



Terra

Tasting Lunch

GIFT BOX



30/A | Cassa in legno con dedica contenente:
"Gaetano" valcalepio rosso riserva 2009

*Voucher per due persone con data aperta
e validità di 6 mesi per:*

Una Degustazione Food
presso la Dispensa di Arlecchino



since
1983
vineyard

Terra

Tasting Classic

GIFT BOX

31/A | Cassa in legno con
dedica contenente:
"Arlecchino" bergamasca
rosso igt 2017

*Voucher per due persone
con data aperta
e validità di 6 mesi per:*

Una Degustazione Gold
presso la Dispensa di
Arlecchino



Aria



since
1983
vineyard

Terra

CATALOGO 2022

Correva l'anno 2007 e all'azienda Tallarini è toccato il compito di selezionare un vino che rappresentasse al meglio lo spirito bergamasco. È toccato al Valcalepio Doc Rosso della vendemmia 2004 vestire i colori della Dea Nerazzurra.

Packaging
disponibile

Cassa legno numerata contenente

una bottiglia Valcalepio Doc Rosso 2004
Selezione Centenario Atalanta da It 1,50

Cassa legno numerata contenente

una bottiglia Valcalepio Doc Rosso 2004
Selezione Centenario Atalanta da It 3,00

Cassa legno numerata contenente

una bottiglia Valcalepio Doc Rosso 2004
Selezione Centenario Atalanta da It 5,00

Personalizzazione



Seguici sul nostro shop online
tallarini regalo.com
bigfast.it

CATALOGO 2022



Tallarini Wines

Via Fontanile - 24060 - Gandosso - BG

mail info@tallarini.com

+39 035 834 003

tallariniregalo.com

tallarini.com

bigfast.it