



Catalogo 2025 / 2026

Vini rossi / rosati / bianchi
Settembre 2025





 **enolink**
connessioni di gusto
distribuzione di vini rossi, rosati e bianchi

Benvenuti nel nostro catalogo vini: una selezione curata che attraversa i territori più rinomati d'Europa, pensata per chi cerca eccellenza, identità e passione in ogni calice.

New Services Food & Beverage è molto più di un'azienda di distribuzione: siamo narratori di terroir, ambasciatori di etichette che parlano il linguaggio autentico della terra da cui provengono.

La nostra selezione si articola in tre grandi famiglie: rossi avvolgenti, bianchi eleganti e rosati vibranti, provenienti da cantine siciliane, italiane e francesi che condividono con noi l'amore per la qualità e il rispetto per la tradizione.

Ogni bottiglia racconta una storia: di vitigni autoctoni, di mani sapienti, di annate memorabili. Questo catalogo è un invito a scoprire vini che non sono solo prodotti da degustare, ma esperienze da vivere.

New Services Food & Beverage vi accompagna nella scelta, garantendo affidabilità, competenza e un servizio personalizzato all'altezza delle aspettative più esigenti.

Lasciatevi ispirare, stupire, conquistare.

enolink è un marchio
di New Services Food & Beverage

www.enolink.it







Vini Rossi

Vini Rossi Sicilia
Vini Rossi Italiani
Vini Rossi Francia

Vini Rosati

Vini Rosati Sicilia
Vini Rosati Italia
Vini Bianchi

Vini Bianchi

Vini Bianchi Italiani
Vini Bianchi Frizzanti Sicilia
Vini Bianchi Francia



Spumanti e Champagne

Spumanti Metodo Classico Rosé Italia
Spumanti Metodo Classico Italia
Spumanti Metodo Classico Francia
Spumanti Metodo Charmat Sicilia
Spumanti Metodo Charmat Italia
Champagne



Vini rossi Sicilia

C'è un luogo dove il mare accarezza le vigne e il sole bacia le colline: la **Sicilia**. Dai pendii vulcanici dell'Etna alle coste rocciose del nord-est, passando per le dolci alture del centro-sud fino alle pianure assolate dell'ovest, ogni territorio regala un carattere unico ai suoi vini rossi.

Le vigne in alta quota respirano aria sottile e si nutrono di lapilli, donando freschezza, mineralità e profumi che mordono il palato. Nelle zone costiere, i venti marini mitigano il calore estivo: le uve maturano lentamente, affondano radici in suoli calcarei, argillosi o sabbiosi, e offrono vino con corpo, struttura e un'irresistibile eleganza. Qui la storia si intreccia con ogni sorso: terre antiche, mani sapienti e tradizioni che resistono, trasformano l'uva in emozione.



Erse Etna Rosso Doc
Tenuta di Fessina



Etna Rosso Doc
Contrada Feudo
di Mezzo



Etna Rosso Doc
Cottanera



Etna Rosso Doc
Monteleone



Frappato Sicilia Doc Bio
Baglio di Pianetto



Laetitya Frappato Sicilia
Doc Bio Casa Grazia

Vini rossi Sicilia



Nerè Nero D'Avola Sicilia
Doc Feudo Maccari



Nero d'Avola Sicilia Doc
Bio Baglio di Pianetto



Perric.one Doc Sicilia
Castellucci Miano



Qubba Etna Rosso Doc
Monteleone



Rumex Etna Rosso Doc
Monteleone



Saia Nero D'Avola Sicilia
Doc



Syrah Sicilia Doc Bio
Baglio di Pianetto



Viafrancia Rosso Doc
Sicilia Bio (Nero D'Avola,
Syrah) Baglio di Pianetto.



Victorya 1607 Cerasuolo
di Vittoria Docg Bio
Casa Grazia



In ogni bottiglia, un invito al viaggio: i vini rossi italiani portano in tavola la ricchezza di un territorio che cambia accento a ogni curva. Dal nord al sud, dalle valli alpine alle terre vulcaniche, ogni regione esprime un carattere preciso, pensato per accompagnare il cibo, esaltarlo, renderlo memorabile.

Sono vini nati per stare a tavola, per dialogare con i sapori della cucina italiana e non solo. Corposi o snelli, speziati o fruttati, eleganti o rustici, si prestano a infiniti abbinamenti, dal piatto della tradizione alla proposta più creativa. Una carta dei vini che parla italiano è una dichiarazione d'identità e di qualità.



Altavilla Aglianico
Daunia Igp Kandeia



Barbaresco Docg
Tradizione Marchesi
di Barolo



Barbera d'Alba Doc
Superiore Peiragal
Marchesi di Barolo



Barbera d'Asti Docg
Rurè Marchesi di Barolo



Barolo Docg del Comune
di La Morra Coppo



Barolo Docg Tradizione
Marchesi di Barolo

Vini rossi Italia



Bonacosta Valpolicella
Doc Classico Masi



Cabernet Doc Friuli
Isonzo Ronco del Gelso



Campofiorin Rosso
di Verona Igt Masi



Costasera Amarone
Classico Docg Masi



Dolcetto d'Alba Doc
Madonna del Dono
Marchesi di Barolo



L'Avvocata Barbera
D'Asti Docg Coppo



La Braccasca
Vino Nobile
di Montepulciano Docg



Lanario Nero di Troia
Daunia Igp Kandeia



Langhe Nebbiolo Doc
Coppo

Vini rossi Italia



Nebbiolo d'Alba Doc
Michet Marchesi
di Barolo



Neprica Negroamaro
Puglia Igt Tormaresca



Neprica Primitivo Puglia
Igt Tormaresca



Passi di Orma Bolgheri
Doc Tenuta Setteponti



Péppoli Chianti Classico
Docg Marchesi Antinori



Pinot Noir Alto Adige
Doc Biodimamico Alois
Lageder



Poggio al Lupo
Morellino di Scansano
Docg Tenuta Setteponti



Sabazio Rosso
di Montepulciano Doc
La Braccresca



Tellus Syrah Rosso Lazio
Igp Cotarella



Terre di San Leonardo Igt
Vigneti delle Dolomiti
Tenuta San Leonardo



Warth Lagrein Doc
Trentino Moser



Vini rossi Francia

Eleganza, equilibrio, tradizione: i vini rossi francesi sono l'espressione più raffinata di un sapere antico, coltivato con rigore e rispetto per il *terroir*.

Dalle morbide colline della Borgogna ai pendii ghiaiosi di Bordeaux, dai versanti assolati della Valle del Rodano ai climi freschi della Loira, ogni zona racconta una storia fatta di dettagli, di cura, di tempo.

In sala, regalano al cliente un'esperienza sensoriale unica: sono vini da meditazione o da grande cucina, capaci di esaltare il piatto con discrezione e profondità. Saperli proporre è un gesto di maestria e di cultura.



Bourgogne Pinot Noir
Appellation D'Origine
Protégée Moilard-Grivot



Chateau La Gorce
Medoc



Chateau Maledan
Bordeaux Superieur
Rouge



Pinot Noir Vin de France
LC by LC La Compagnie
Des Vins D'Autrefois

Vini Rosati Sicilia

Freschi come una brezza marina, intensi come un tramonto sull'isola: i rosati di Sicilia sorprendono per carattere e versatilità.

Nati tra colline baciato dal sole e vigneti che guardano il mare, portano nel calice l'armonia tra eleganza e vivacità.

Le zone costiere regalano vini sapidi, minerali, ideali per l'aperitivo o la cucina di mare; le alture dell'entroterra donano sfumature più complesse, perfette anche per carni bianche e piatti speziati. I rosati siciliani non sono una moda passeggera, ma l'espressione autentica di una terra che sa reinventarsi con stile.



Erse Etna Rosato Doc
Tenuta di Fessina



Etna Rosato Doc
Cottanera



Oasi di Feudo Nero
D'Avola Terre Siciliane
IGP Rosato Feudo
Maccari



Viafrancia Rosato Terre
Siciliane Igt (Syrah)
Baglio di Pianetto

Vini Rosati Italia



L'Italia del vino è anche rosa: sfumature leggere che nascondono un'anima sorprendente. Dai laghi del Nord ai litorali del Sud, i rosati italiani raccontano storie di equilibrio e leggerezza, senza mai rinunciare alla personalità.

Nelle regioni settentrionali si distinguono per finezza e freschezza; nel Centro e nel Mezzogiorno conquistano con struttura, colore e profumi intensi. Perfetti dall'aperitivo alla seconda portata, sono vini eclettici che sanno adattarsi alla cucina moderna e valorizzare anche i piatti più audaci. In carta, aggiungono colore e versatilità, e conquistano chi cerca eleganza senza formalismi.



Calafuria Rosato Salento
Igt Tormaresca



Gemma di San Leonardo
Trentino Doc Rosato Lagrein
Tenuta San Leonardo



Neprica Rosé Puglia Igt
Tormaresca



Vini bianchi Sicilia



Tra brezze marine, altopiani assolati e vulcani silenziosi, la Sicilia „bianca“ è una sorpresa luminosa. I suoi vini bianchi nascono in territori estremi, dove il sole è potente ma le escursioni termiche preservano freschezza e finezza.

Le zone costiere donano vini salini, agrumati, perfetti per accompagnare il pesce e i crudi; le vigne di montagna, come quelle che circondano l'Etna, regalano profumi complessi e una mineralità tagliente. In sala, sono una scelta vincente per chi cerca aromi mediterranei, equilibrio e una beva moderna, ma con radici profonde nella terra.



Adorè Moscato Sicilia
Doc Bio Casa Grazia



Anthemis Etna Bianco Doc
Monteleone



Catarratto Sicilia Doc
Bio Baglio di Pianetto



Erse Etna Bianco Doc
Tenuta di Fessina



Etna Bianco Doc
Contrada Calderara
Cottanera



Etna Bianco Doc
Cottanera

Vini bianchi Sicilia



Etna Bianco Doc
Monteleone



Family And Friends
Terre Siciliane Bianco
Igp Feudo Maccari



Grillo Sicilia Doc Bio
Baglio di Pianetto



Insolia Sicilia Doc Bio
Baglio di Pianetto



Miano Catarratto Doc
Valledolmo Castellucci Miano



Olli Grillo Sicilia Doc
Feudo Maccari



Shiara Riserva Catarratto
Doc Valledolmo
Castellucci Miano



Viafrancia Bianco Sicilia Doc
Bio (Grillo, Insolia, Viogner)
Baglio di Pianetto

Vini bianchi Italia



L'Italia dei vini bianchi è un giardino di aromi, altitudini e microclimi. Dai profili freschi e floreali del Nord, alle note più morbide e fruttate del Centro-Sud, i vini bianchi italiani offrono un ventaglio di espressioni capace di valorizzare ogni piatto.

Le montagne regalano verticalità e acidità, le colline temperate eleganze e profumi, le coste mediterranee una sapidità che richiama la cucina di mare.

Versatili, contemporanei e profondamente identitari, i bianchi d'Italia sono compagni ideali a tavola, capaci di accompagnare con classe la tradizione e la creatività dello chef.



Anais Greco Daunia Igp
Kandeà



Biancofiore Fiano Puglia Igt
Kandeà



Costanza Falanghina
Daunia Igp Kandeà



Costebianche Piemonte
Doc Chardonnay



Friulano Doc Friuli Colli
Orientali Monlùt Civa



Gewurztraminer Alto
Adige Doc Bio Alois
Lageder

Vini bianchi Italia



Malvasia Vigna
della Permuta Doc Friuli
Isonzo Ronco del Gelso



Masianco Pinot Grigio
delle Venezie Doc Masi



Müller Thurgau Alto
Adige Doc Bio Alois
Lageder



Pinot Grigio Alto Adige
Doc Bio Alois Lageder



Poggio Dei Gelsi Est!Est!Est!!!
Montefiascone Dop Cotarella



Possessioni Garganega
e Sauvignon del Veneto
Igt Serego Alighieri



Ribolla Gialla Doc Friuli
Colli Orientali Monluta Civa



Sauvignon Sottomonte
Doc Friuli Isonzo Rive Alte



Sodevo Pinot Grigio Doc
Friuli Zuani

Vini bianchi Italia



Sodevo Ribolla Gialla
Doc Collio Zuani



Tellus Chardonnay Bianco
Lazio Igp



Tenuta La Rocca Gavi
Docg Coppo



Traminer Aromatico
Doc Friuli Isonzo Ronco
del Gelso



Vermentino Bolgheri Doc Tenuta
Guado al Tasso Marchesi Antinori



Vette Sauvignon Blanc
Igt Vigneti delle
Dolomiti Tenuta San
Leonardo



Vigne Collio Bianco Doc
Collio Zuani



Villa Antinori Toscana Igt
Bianco Marchesi Antinori



Vitiano Vermentino Bianco
Umbria Igp Cotarella

Vini bianchi Italia



Vivia Bianco Maremma
Toscana Doc Le Mortelle



Warth - Riesling Renano
Doc Trentino Moser



Warth Moscato Giallo
I.g.t. Vignetidelle
Dolomiti Moser



Vini bianchi frizzanti Sicilia



La luce della Sicilia trova la sua espressione più vivace nei bianchi frizzanti: vini che parlano di sole, convivialità e freschezza.

Nati soprattutto nelle zone collinari e costiere, dove l'escursione termica preserva l'acidità naturale delle uve, questi vini offrono bollicine sottili e profumi agrumati, di fiori bianchi e frutta a polpa gialla.

Perfetti per l'aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri della cucina mediterranea, sono una scelta brillante per il servizio al calice, capaci di sorprendere e coinvolgere anche i palati più esigenti.



Lagodamare Frizzante
Naturale Bio Casa Grazia



Sampieri Perlant IGP
Terre Siciliane
Castellucci Miano



Vini bianchi Francia



Freschezza, precisione, armonia: i bianchi francesi sono l'emblema della finezza enologica. Dalle pietre calcaree della Borgogna alle brezze oceaniche della Loira, dai rilievi dell'Alsazia ai pendii assolati del Sud, ogni zona offre vini profondamente legati al loro terroir.

Profumi delicati, acidità vibrante, eleganza minerale: sono vini pensati per la tavola, capaci di esaltare con discrezione sia i piatti più semplici che le creazioni più raffinate. Una selezione di bianchi francesi in carta racconta una storia di rigore, cultura e abbinamenti senza tempo.



Chablis Appellation
D'Origine Protégée
Moillard-Grivot



Chardonnay Vin de France
LC by LC La Compagnie
de Vins D'Autrefois



Châteaux Belles Eaux
Languedoc Appellation
d'Origine Protégée



Pouilly Fumé Appellation
D'Origine Protégée
Pierre Grevin Grand Vin
du Val de la Loire



Sancerre Appellation D'Origine
Protégée Pierre Grevin Grand
Vin du Val de la Loire

Spumanti metodo classico Rosé Italia



L'eleganza delle bollicine incontra il fascino del colore: gli spumanti rosé italiani, prodotti con metodo classico, rappresentano l'eccellenza di una tradizione che guarda alla finezza.

Nati in altitudine, dove l'escursione termica esalta acidità e profumi, questi vini raccontano territori vocati e mani esperte. Le bollicine sono sottili, il sorso vibrante, i sentori spaziano dalla frutta rossa croccante ai fiori di campo.

Ideali per l'aperitivo, sorprendenti a tutto pasto, sono una scelta raffinata che aggiunge colore e personalità alla proposta in carta.



Marchese Antinori Rosé
Franciacorta Docg
Tenuta Montenisa



Rose' Extra Brut Trento
Doc Moser



Spumanti metodo classico Italia



Precisione, tempo e territorio: gli spumanti metodo classico italiani nascono da un sapere artigianale che unisce rigore tecnico e passione per l'eccellenza.

Dalle Alpi lombarde alle colline piemontesi, passando per l'Appennino e le alture del Sud, ogni zona imprime la sua impronta in bottiglia. Lenta rifermentazione in vetro, affinamento sui lieviti, perlage fine e persistente: questi vini offrono struttura, complessità e una versatilità sorprendente a tavola.

Dai brindisi eleganti agli abbinamenti gastronomici più audaci, lo spumante metodo classico è il simbolo di una nuova Italia enologica che sa



Luigi Coppo Alta Langa
Docg Brut



Cuvée Royal Brut Franciacorta
Docg Marchese Antinori Tenuta
Montenisa



Cuvée Pietra Blanc
de Blanc Millesimato
Trento Doc Riserva
Tenuta San Leonardo



Blanc de Blanc Franciacorta
Docg Marchese Antinori
Tenuta Montenisa



51,15' Brut Trento Doc
Moser

Spumanti metodo classico Francia



Oltre lo Champagne, la Francia custodisce una tradizione spumantistica ricca e sfaccettata, che affonda le radici nei grandi terroir sparsi tra Alsazia, Loira, Borgogna e Jura.

Gli spumanti metodo classico francesi offrono bollicine fini, freschezza vibrante e una sorprendente varietà di espressioni, frutto di uve autotone e tecniche tramandate con rigore.

Ideali per la cucina gourmet o per chi cerca raffinate alternative alle etichette più note, rappresentano una scelta di qualità e conoscenza. In carta, aggiungono profondità e un tocco di autenticità alla proposta delle bollicine francesi.



Blanquette Brut Cuvée
Classique Domaine
de Flassiane



Crémant d'Alsace Brut Blanc
de Blancs Frey Sohler



Crémant de Bourgogne
Brut Moillard-Grivot



Maison Belles Eaux Crémant
de Limoux Appellation
D'Origine Protégée

Spumanti Metodo Charmat Sicilia



La Sicilia sa sorprendere anche con le sue bollicine: gli spumanti prodotti con metodo Charmat esprimono tutta la freschezza e la solarità del Mediterraneo.

Nati da vitigni autoctoni coltivati in zone costiere e collinari, questi vini puntano su aromaticità, fragranza e bevibilità. La rifermentazione in autoclave consente di preservare i profumi floreali e fruttati, esaltando note di agrumi, fiori bianchi e frutta esotica.

Vivaci e immediati, sono perfetti per l'aperitivo, con piatti leggeri o a tutto pasto. Una scelta conviviale, che racconta la Sicilia più giovane e contemporanea.



Euphorya Spumante
Rose' Frappato Brut Bio
Casa Grazia



Fusha' Extra Brut Terre Siciliane
Bio Baglio di Pianetto



Miano Brut Charmat
IGP Terre Siciliane
CastellucciMiano



Volè Grillo Spumante Brut
Metodo Charmat
Feudo Maccari



Volè Rosè Spumante
Brut Metodo Charmat
Feudo Maccari

Spumanti Metodo Charmat Italia



Leggeri, fragranti, versatili: gli spumanti italiani prodotti con metodo Charmat rappresentano l'anima più fresca e conviviale delle bollicine.

Dalle colline del Nord alle terre assolate del Sud, l'Italia esprime in questo metodo una grande varietà di profumi e stili. La rifermentazione in autoclave valorizza l'aromaticità delle uve e preserva quella vivace effervescenza che li rende ideali per l'aperitivo, per accompagnare antipasti o piatti di cucina moderna.

Gli Charmat italiani sono bollicine immediate e piacevoli, ma tutt'altro che banali: perfetti per un servizio al calice che invita al brindisi e alla scoperta.



Brunei Prosecco
Valdobbiadene Docg
Brut La Tordera



Grey Cuveè Brut Spumante
Metodo Charmat La Tordera



Jelmás Cuveè Extra
dry Spumante Metodo
Charmat La Tordera



Prosecco Doc Cuvè 12
Brut Millesimato Civa



Prosecco Extra Dry
Doc Civa



Prosecco Valdobbiadene
Docg Brut Col dé Salici

Spumanti Metodo Charmat Italia



Prosecco Valdobbiadene
Docg Extra Dry
Col dé Salici



Ribolla Gialla Doc Friuli
Cuvée 12 Brut Civa



Ribolla Gialla Doc Friuli
Cuvée 12 Dosage zero
Civa



Ribolla Gialla Doc Friuli
Cuvée 12 Extra Brut Civa



Ribolla Gialla Extra Dry Civa



Serrai Prosecco
Valdobbiadene Docg
Extra Dry La Tordera



Spumante Rose' Brut
Col dé Salici

Champagne



Simbolo di eleganza e celebrazione, lo Champagne è molto più di una bollicina: è un'icona di stile, territorio e tradizione. Nato esclusivamente nella regione omonima del nord-est della Francia, questo vino segue un rigoroso metodo classico che richiede tempo, precisione e pazienza.

I suoli gessosi, il clima fresco e le mani esperte dei vigneron regalano cuvée raffinate, dai profumi complessi e dal perlage finissimo.

In carta, lo Champagne non è solo un brindisi, ma un'esperienza: da proporre all'aperitivo o in abbinamento a piatti gourmet, per clienti che cercano l'eccellenza senza compromessi.



Champagne Bichat
Brut



Champagne Blanche
Orizuru Colas



Champagne Brut
Réserve Pol Roger



Champagne Brut Tradition
Frederic Maletrez Premier Cru



Champagne Brut Tradition
Grand Cru Denise Boviere



Champagne Bichat
Brut Rosé

Champagne



Champagne Daniel Leclerc
Brut à Poliset



Champagne Daniel Leclerc
Brut Réserve



Champagne Daniel Leclerc
Brut Cuvée Gabin



Champagne Daniel Leclerc
Brut Rosé

Amari siciliani

Ci sono sapori che non si limitano al gusto: raccontano una storia, evocano un paesaggio, custodiscono un'emozione. Alcuni amari siciliani nascono così: non da una formula industriale, ma da una visione.

Dietro ogni sorso, c'è la macchia mediterranea, la brezza salmastra, l'ombra fresca degli agrumeti e il calore delle pietre antiche. Le erbe e le scorze infuse a freddo rispettano i tempi lenti della tradizione, e il risultato è un liquore elegante, armonico, profondo.

Un amaro che non cerca solo di chiudere il pasto, ma di restare nella memoria. Moderno nella forma, autentico nell'anima.



L'Amàru di L'Amùri



Questo catalogo nasce con un intento preciso: offrire ai ristoratori uno strumento di selezione chiaro, curato e ispirato.

Ogni sezione è il risultato di un lavoro attento di ricerca e di ascolto del territorio, per proporre una gamma di vini capace di rispondere alle esigenze più diverse: dalla cucina tradizionale alla proposta gourmet, dall'aperitivo informale al servizio al calice più raffinato.

Abbiamo scelto di raccontare i vini rossi, bianchi, rosati e spumanti attraverso le loro origini, valorizzando l'identità regionale e le specificità dei metodi di produzione: dal fascino ancestrale dello Champagne alla freschezza solare degli Chardonnay siciliani, dalla struttura dei bianchi d'altura italiani all'eleganza dei rosé metodo classico.

Mettere in carta un vino significa scegliere una voce che accompagni il racconto della propria cucina. Speriamo che queste pagine possano essere un punto di partenza per nuove scoperte, nuove combinazioni e, soprattutto, nuove emozioni da offrire ai vostri ospiti.

CONTATTI



New Services Food & Beverage

Viale Boccetta, SNC - 98122, Messina (ME)
P.Iva: 03551840832

+39 000 00 00 0000
info@enolink.it
www.enolink.it

