

BUTTIS

2025 WINE
COLLECTION





Buttis is the Wine division of Inalca Food & Beverage, created to offer a high-profile oenological selection that spans all Italian regions. Its extensive portfolio includes prestigious labels from carefully selected wineries, representing the most renowned denominations — DOCG, DOC, and IGT — enriched by the finest vintages of collectible wines. This offering also looks to the future, closely following the evolution of taste and embracing emerging trends in organic and biodynamic wines. Starting in 2025, this vision is further strengthened by the launch of Buttis' proprietary brands: Luna Luce, Pumo del Fato, Viitam, and Amor di Vigna. These four original brands reflect the group's experience, passion, and oenological expertise, giving life to extraordinary wines sourced from prestigious vineyards. A collection designed to represent the best of Italian winemaking with style and personality, striking the perfect balance between tradition and modernity.

Buttis è la divisione Wine di Inalca Food & Beverage, nata per offrire una selezione enologica di altissimo profilo, che attraversa tutte le regioni d'Italia. Il suo ampio portfolio include etichette prestigiose provenienti da cantine selezionate, rappresentative delle denominazioni più note — DOCG, DOC e IGT — e arricchite dalle migliori annate di vini da collezione. Una proposta che guarda anche al futuro, seguendo con attenzione l'evoluzione dei gusti e valorizzando i trend emergenti legati ai vini biologici e biodinamici.

Dal 2025, questa visione si rafforza con la nascita dei marchi proprietari firmati Buttis: Luna Luce, Pumo del Fato, Viitam e Amor di Vigna.

Quattro brand originali, espressione dell'esperienza, della passione e della competenza enologica del gruppo, che danno vita a vini straordinari ottenuti da prestigiosi vigneti.

Una collezione pensata per rappresentare con stile e personalità il meglio della produzione italiana, con un equilibrio perfetto tra tradizione e contemporaneità.







CHARDONNAY

TERRE SICILIANE IGP

CHARDONNAY

TERRE SICILIANE IGP

Prestige

PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE DOC

Luna Luce is a name that evokes elegance, balance, and silent intensity. Just as the moon gently illuminates the landscape, revealing its most refined contours, Luna Luce wines unveil the purest and most authentic character of Italian winemaking with grace and clarity.

This exclusive brand was born from the desire to offer a collection of wines that embody the charm and diversity of Italy's greatest terroirs: from the sun-drenched lands of Sicily to the breezes of the Northeast, each label expresses a unique soul, yet remains true to the elegance and style that define the selection.

Crafted with artisanal care from selected grapes and designed for the most discerning international palates, Luna Luce wines pay tribute to the timeless beauty of Italy and serve as the ideal companion for modern gastronomic pairings. Elegant, radiant, and versatile, this line is created for sommeliers and professionals seeking wines that tell a story — and leave a lasting impression.

Luna Luce è un nome che evoca eleganza, equilibrio e intensità silenziosa. Proprio come la luna rischiarà il paesaggio con discrezione, rivelandone i contorni più raffinati, i vini Luna Luce svelano il carattere più autentico della viticoltura italiana con grazia e trasparenza. Questo marchio esclusivo nasce dal desiderio di offrire una collezione di vini che racchiudano il fascino e la varietà dei grandi terroir d'Italia: dalla solarità della Sicilia alle brezze del Nord-Est, ogni etichetta esprime un'anima distinta, ma coerente con l'eleganza e lo stile che contraddistinguono la selezione. Realizzati con cura artigianale da uve selezionate e destinati ai palati più esperti e internazionali, i vini Luna Luce sono un omaggio alla bellezza senza tempo dell'Italia e un compagno ideale per abbinamenti gastronomici moderni. Elegante, luminosa e versatile, questa linea è pensata per sommelier e professionisti alla ricerca di vini capaci di raccontare una storia — e lasciare il segno.



CHARDONNAY

TERRE SICILIANE IGP



LLUCECHA

100% Chardonnay
Sicily/ Sicilia

Alcohol/Grado alcolico	12,5 %
Residual Sugar/Zuccheri residui	4,5 g / l
Acidity/Acidità	5,8 g / l

Fermentation: Stainless steel tanks
Fermentazione: Serbatoi in acciaio inossidabile

Length of Aging: 6 months in bottle
Affinamento: 6 mesi in bottiglia



Serving Temperature: 10-12°C
Temperatura di Servizio: 10-12°C

SELECTION BY
BUTTIS





SOIL/ SUOLO

Dark soil rich in silty-clay substances, compact and resistant to drought.

Terra nera ricca di sostanze limo-argillose, compatta e resistente alla siccità.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

The grapes are destemmed and gently pressed using pneumatic presses. Fermentation takes place in stainless steel tanks for about 10–15 days at a controlled temperature of 18–20°C.

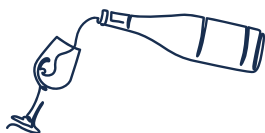
L'uva viene diraspata e pressata in pneumatica. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, per circa 10/15 giorni, a temperatura controllata di 18-20 °.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

With intense golden reflections, the nose is well-balanced, offering delicate notes of honey and pronounced aromas of fresh fruit and wildflowers. A wine with good acidity, featuring a fresh and harmonious finish.

Dagli intensi riflessi dorati, al naso si presenta molto equilibrato con leggere note di miele ed intensi sentori di frutta fresca e fiori di campo. Vino dotato di buona acidità, finale fresco e armonico.

BOTTLE SIZE FORMATO	BOTTLES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	25	125	6,72	840



SELECTION BY
BUTTIS



CHARDONNAY

TERRE SICILIANE IGP

Prestige



LLUCECHAPRE

100% Chardonnay
Sicily/ Sicilia

Alcohol/Grado alcolico	12,5 %
Residual Sugar/Zuccheri residui	4,5 g / l
Acidity/Acidità	5,8 g / l

Fermentation: Stainless steel tanks

Fermentazione: Serbatoi in acciaio inossidabile

Length of Aging: 50% in oak for 60 days and refining in bottle for additional 30 days

Affinamento: 50% della massa matura in legno per 60 giorni e a seguire un ulteriore affinamento in bottiglia di 30 giorni



Serving Temperature: 10-12°C

Temperatura di Servizio: 10-12°C

SELECTION BY
BUTTIS





SOIL/ SUOLO

Dark soil rich in silty-clay substances, compact and resistant to drought.

Terra nera ricca di sostanze limo-argillose, compatta e resistente alla siccità.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

The grapes are destemmed and gently pressed using a pneumatic press. Fermentation takes place in stainless steel tanks for about 10 to 15 days at a controlled temperature of 18–20°C. This is followed by a post-fermentation aging period in wood for approximately 2 months for 50% of the batch.

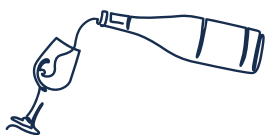
L'uva viene diraspata e pressata in pneumatica. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, per circa 10/15 giorni, a temperatura controllata di 18-20 °. Segue un periodo di affinamento in legno, post fermentazione, di circa 2 mesi per il 50% della massa.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

Medium-bodied wine with intense flavor. Straw yellow color with golden highlights. Its wood-like notes bring us back to ripe apple and tropical fruit with elegant hints of vanilla.

Vino di corpo dal gusto intenso. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Le sue note che ricordano il legno, ci riportano alla mela matura e la frutta tropicale con eleganti sentori di vaniglia.

BOTTLE SIZE FORMATO	BOXES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	25	125	6,72	840



SELECTION BY
BUTTIS



PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE DOC



LLUCEPG

100% Pinot Grigio
Veneto/ Veneto

Alcohol/Grado alcolico	12,5 %
Residual Sugar/Zuccheri residui	2,5 g / l
Acidity/Acidità	5,7 g / l

Fermentation: Stainless steel tanks
Fermentazione: Serbatoi in acciaio inossidabile

Length of Aging: 6 months in bottle
Affinamento: 6 mesi in bottiglia



Serving Temperature: 10-12°C
Temperatura di Servizio: 10-12°C

SELECTION BY
BUTTIS





SOIL/ SUOLO

Gravelly and calcareous soils of alluvial origin, with excellent drainage: an environment that promotes balance, finesse, and aromatic vibrancy.

Terreni ghiaiosi e calcarei, di origine alluvionale, caratterizzati da un ottimo drenaggio: un ambiente che favorisce equilibrio, finezza e vivacità aromatica.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

The grapes are gently pressed and fermented in stainless steel tanks (about 15 days) at a controlled temperature (16°C–8°C). The wine is then aged for several months, first in steel and later in the bottle.

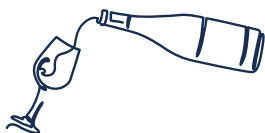
L'uva viene diraspata e pressata in pneumatica. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, per circa 10/15 giorni, a temperatura controllata di 18-20 °.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

Straw yellow wine with bright reflections. On the nose, it is ethereal and fragrant, with floral notes and hints of pear, Golden apple, and banana. On the palate, it is dry, fresh, savory, and persistent. Well-structured, it is especially pleasant when young. Perfect with fish appetizers, aperitifs, and steamed cod.

Vino giallo paglierino con riflessi brillanti. Al naso è etereo e fragrante, con note floreali e sentori di pera, mela Golden e banana. Al palato è secco, fresco, sapido e persistente. Di buona struttura, è piacevole da giovane. Perfetto con antipasti di pesce, aperitivi e baccalà al vapore.

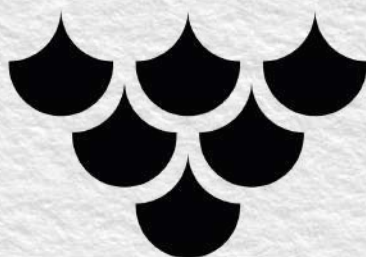
BOTTLE SIZE FORMATO	BOXES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	25	125	6,72	840



SELECTION BY
BUTTIS







PUMO DEL FATO



|

PRIMITIVO

P U G L I A I G P

|

**PRIMITIVO
DI MANDURIA**

D O C

|

**PRIMITIVO
DI MANDURIA
RISERVA**

D O C

|

In Italian, “Pumo del Fato” evokes the symbol of the pumo — a traditional Apulian bud-shaped ornament — and the word “fate,” recalling destiny, mystery, and the beauty of life’s unfolding path.

Inspired by southern heritage and timeless craftsmanship, Pumo del Fato wines celebrate the richness of Apulia through a contemporary lens, revealing expressive aromas and deep-rooted elegance with every sip.

Sourced from carefully selected vineyards, Pumo del Fato brings together native grapes, sun-kissed terroirs, and a philosophy of balance and expression.

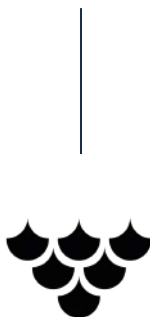
A symbol of rebirth and good fortune, Pumo del Fato is more than a wine — it’s a story of origins, transformation, and Mediterranean soul. Designed for those who seek meaning in every detail, it is the ideal companion for refined pairings and moments to remember.

In italiano, “Pumo del Fato” richiama il simbolo del pumo — un ornamento tradizionale pugliese a forma di bocciolo — e la parola “fato”, che evoca il destino, il mistero e la bellezza del cammino della vita.

Ispirati al patrimonio del sud e a una maestria senza tempo, i vini Pumo del Fato celebrano la ricchezza della Puglia in chiave contemporanea, rivelando aromi espressivi ed eleganza profonda a ogni sorso.

Selezionati da vigneti scelti con cura, Pumo del Fato unisce vitigni autoctoni, terroir baciati dal sole e una filosofia fatta di equilibrio ed espressività.

Simbolo di rinascita e buon auspicio, Pumo del Fato è più di un vino — è una storia di origini, trasformazione e anima mediterranea. Pensato per chi cerca significato in ogni dettaglio, è il compagno ideale per abbinamenti raffinati e momenti da ricordare.



PUMO DEL FATO

PRIMITIVO

PUGLIA IGP



PUMOPRI

100% Primitivo
Apulia/ Puglia

Alcohol/Grado alcolico	14 %
Residual Sugar/Zuccheri residui	10 g / l
Acidity/Acidità	6 g / l

Fermentation: Stainless steel tanks

Fermentazione: Serbatoi in acciaio inossidabile

Length of Aging: 6 months in large oak casks

Affinamento: 6 mesi in botti grandi



Serving Temperature: 16-18°C

Temperatura di Servizio: 16-18°C

SELECTION BY
BUTTIS





SOIL/ SUOLO

Medium textured (sandy loam).

Medio impasto argilloso.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

The grapes are destemmed and gently pressed using pneumatic presses. Fermentation takes place in stainless steel tanks for about 10–15 days at a controlled temperature of 18–20°C. The wine is then aged for 6 months in large oak casks.

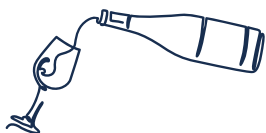
L'uva viene diraspata e pressata in pneumatica. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, per circa 10/15 giorni, a temperatura controllata di 18-20 °. Il vino affina poi per 6 mesi in botti di grandi dimensioni.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

Deep red wine with light purple nuances. Intense and fruity on the nose, with aromas of morello cherry and red plums, complemented by delicate spicy notes. On the palate, it is full, soft, and well-balanced. Perfect with roasted and grilled meats, ideal with game, and excellent with mature hard cheeses.

Vino rosso intenso con leggere sfumature violacee. Al naso è fruttato e avvolgente, con aromi di amarena e prugne rosse, arricchiti da delicate note speziate. Al palato risulta pieno, morbido ed equilibrato. Perfetto con carni arrosto e alla griglia, ideale con selvaggina ed eccellente con formaggi stagionati a pasta dura.

BOTTLE SIZE FORMATO	BOTTLES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	21	105	7,44	781



SELECTION BY
BUTTIS



PRIMITIVO DI MANDURIA

DOC



PUMOMAND

100% Primitivo

Apulia/ Puglia

Alcohol/Grado alcolico	14,5 %
Residual Sugar/Zuccheri residui	15 g / l
Acidity/Acidità	6 g / l

Fermentation: Stainless steel tanks

Fermentazione: Serbatoi in acciaio inossidabile

Length of Aging: 10 months in big barrel

Affinamento: 10 mesi in botte grande



Serving Temperature: 16-18°C

Temperatura di Servizio: 16-18°C



SELECTION BY
BUTTIS





SOIL/ SUOLO

Clay-rich soil.

Impasto argilloso.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

The grapes are destemmed and gently pressed using pneumatic presses. Fermentation takes place in stainless steel tanks for about 10–15 days at a controlled temperature of 18–20°C. The wine is then aged for 10 months in large oak casks.

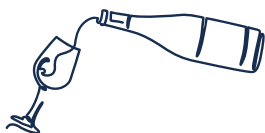
L'uva viene diraspata e pressata in pneumatica. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, per circa 10/15 giorni, a temperatura controllata di 18-20 °. Il vino affina poi per 10 mesi in botti di grandi dimensioni.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

Deep ruby-red, tending to garnet with age. Broad and fruity aroma of prune and cherry jam, with subtle spicy notes. Smooth and structured on the palate, with refined tannins and a lingering finish of cocoa, coffee, and vanilla. Perfect with roasted meats, game, and aged cheeses.

Rosso rubino intenso, con riflessi granato col tempo. Profumo ampio e fruttato di prugna e confettura di ciliegie, con leggere note speziate. Morbido e strutturato al palato, con tannini eleganti e un finale persistente di cacao, caffè e vaniglia. Ideale con carni arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.

BOTTLE SIZE FORMATO	BOTTLES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	16	80	11,8	946



SELECTION BY
BUTTIS


PUMO DEL FATO

PRIMITIVO DI MANDURIA

RISERVA DOC



PUMOMANDRS

100% Primitivo

Apulia/ Puglia

Alcohol/Grado alcolico	14,5 %
Residual Sugar/Zuccheri residui	15 g / l
Acidity/Acidità	6 g / l

Fermentation: Stainless steel tanks

Fermentazione: Serbatoi in acciaio inossidabile

Length of Aging: 24 mesi, di cui almeno 9 in botte

Affinamento: 24 months, at least 9 months in barrels



Serving Temperature: 16-18°C

Temperatura di Servizio: 16-18°C

SELECTION BY
BUTTIS





SOIL/ SUOLO

Medium textured (sandy loam).

Medio impasto argilloso.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

The grapes are destemmed and gently pressed using pneumatic presses. Fermentation takes place in stainless steel tanks for about 10–15 days at a controlled temperature of 18–20°C. The wine undergoes 24 months of aging, with a minimum of 9 months spent in barrels.

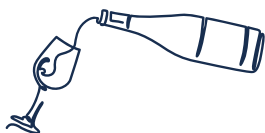
L'uva viene diraspata e pressata in pneumatica. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, per circa 10/15 giorni, a temperatura controllata di 18-20 °. Il vino viene poi affinato per 24 mesi, di cui almeno 9 in botti.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

Primitivo with a bright red color and garnet hues. Intense and complex on the nose, with an intriguing bouquet. On the palate, it is full-bodied, structured, and enveloping. Perfect with red meats, game, and aged cheeses.

Primitivo dal colore rosso brillante con riflessi granati. Al naso è intenso e complesso, con un bouquet intrigante. Al palato risulta corposo, strutturato e avvolgente. Perfetto con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

BOTTLE SIZE FORMATO	BOTTLES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	16	80	11,8	946



SELECTION BY
BUTTIS


PUMO DEL FATO





VIIITAM



MERLOT

TERRE SICILIANE IGP

MONTEPULCIANO

D'ABRUZZO DOC

NERO D'AVOLA

SICILIA DOC

NERO D'AVOLA

SICILIA DOC-DA UVE CON
LEGGERO APPASSIMENTO

VIVO

ROSSO TOSCANA IGP

MOSCATO

TERRE SICILIANE IGP

In Latin, Viitam recalls the word vita — life in its most authentic, vibrant, and timelessly Italian form. It is a name that embodies vitality, character, and enduring passion.

Even visually, the name conveys a clear image: the two central “I”s evoke the long, orderly rows of vineyards stretching across the landscape — a symbol of consistency, depth, and rootedness.

Born from the desire to craft soulful and expressive wines, Viitam is a collection that celebrates the richness and variety of Italy’s most iconic grape varieties, both red and white: from the elegance of Merlot to the enveloping intensity of Nero d’Avola, all the way to the aromatic freshness of Moscato Terre Siciliane IGP.

Each label is the result of careful craftsmanship and a deep respect for regional identity, where tradition meets a contemporary spirit. The result is a line of wines with a bold, authentic, and unmistakable personality — created for international palates seeking emotion and truth in every glass.

In latino, Viitam richiama la parola vita — la vita autentica, vibrante, intensamente italiana. È un nome che racchiude vitalità, carattere e passione senza tempo. Anche visivamente, il nome suggerisce un’immagine precisa: le due “I” centrali evocano le file ordinate dei vigneti, lunghe e regolari, che attraversano il paesaggio vitato come simbolo di costanza, profondità e radicamento.

Nata dal desiderio di creare vini espressivi e ricchi di anima, Viitam è una collezione che celebra la varietà e la ricchezza dei più iconici vitigni italiani, sia rossi che bianchi: dall’eleganza del Merlot all’intensità avvolgente del Nero d’Avola, fino alla freschezza aromatica del Moscato Terre Siciliane IGP.

Ogni etichetta è il frutto di una lavorazione attenta e rispettosa dell’identità regionale, dove la tradizione incontra lo stile contemporaneo. Il risultato è una linea di vini dallo stile deciso, autentico e immediatamente riconoscibile — pensata per i palati internazionali che cercano emozione e verità in ogni calice.



VIITAM

MERLOT

TERRE SICILIANE IGP



VIITMER

100% Merlot
Sicily/ Sicilia

Alcohol/Grado alcolico	12,5 %
Residual Sugar/Zuccheri residui	6 g / l
Acidity/Acidità	6 g / l

Fermentation: Stainless steel tanks
Fermentazione: Serbatoi in acciaio inossidabile

Length of Aging: 4 months in steel tanks
Affinamento: 4 mesi in serbatoi d'acciaio



Serving Temperature: 16-18°C
Temperatura di Servizio: 16-18°C

SELECTION BY
BUTTIS

VIITMER



SOIL/ SUOLO

Soil of alluvial origin, dark, deep, and medium-textured.

Suolo di origine alluvionale, scuro, profondo e a tessitura media.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

Maceration for 8–10 days at 26°C with daily pump-overs. Once racked off, the Merlot is aged in stainless steel for 4 months to preserve its floral potential.

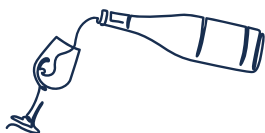
Macerazione di 8-10 giorni a 26°C con rimontaggi giornalieri. Una volta svinato il Merlot viene affinato in acciaio per 4 mesi per preservare il potenziale floreale.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

Wine with a deep ruby-red color. On the nose, it offers intense aromas of nutmeg, cloves, and ripe red fruits. The palate is well-balanced, full-bodied, and elegant, with a pleasant consistency between aroma and taste.

Vino dal colore rosso rubino carico. Al naso sprigiona profumi intensi di noce moscata, chiodi di garofano e frutti rossi maturi. Al palato è ben equilibrato, corposo ed elegante, con una piacevole coerenza rispetto alle note olfattive.

BOTTLE SIZE FORMATO	BOTTLES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	21	105	7,44	781



SELECTION BY
BUTTIS

VITAM

MONTEPULCIANO

D'ABRUZZO DOC



VIITMONT

100% Montepulciano
Abruzzo/ Abruzzo

Alcohol/Grado alcolico	13,5 %
Residual Sugar/Zuccheri residui	4,5 g / l
Acidity/Acidità	5,8 g / l

Fermentation: Stainless steel tanks
Fermentazione: Serbatoi in acciaio inossidabile

Length of Aging: 6 months in bottle
Affinamento: 6 mesi in bottiglia



Serving Temperature: 18-20°C
Temperatura di Servizio: 18-20°C

SELECTION BY
BUTTIS

VIITAM



SOIL/ SUOLO

Clay-limestone soils with good drainage and medium texture, typical of hilly coastal areas: ideal for promoting depth, structure, and aromatic concentration.

Suoli argilloso-calcarei ben drenati e di medio impasto, tipici delle aree collinari costiere: ideali per favorire profondità, struttura e concentrazione aromatica.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

Gentle pressing of the grapes, maceration in oak vats, fermentation at a controlled temperature, and racking once the desired parameters are reached.

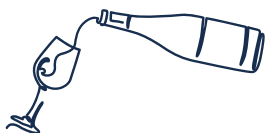
Pressatura soffice delle uve, macerazione in tini di rovere, fermentazione a temperatura controllata e svinatura al raggiungimento dei parametri stabiliti.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

Deep red with violet highlights. The nose offers ripe red fruit, cherry, berries, and spicy notes of licorice, cumin, pepper, and coffee. Smooth and balanced on the palate, with bright acidity, refined tannins, and a persistent finish. Excellent with red sauces, meats, game, aged cheeses, or as a meditation wine.

Rosso intenso con riflessi violacei. Al naso emergono profumi di frutta rossa matura, ciliegia, frutti di bosco e spezie come liquirizia, cumino, pepe e caffè. Morbido e ben equilibrato al palato, con ottima acidità, tannini eleganti e buona persistenza. Ideale con sughi rossi, carni, selvaggina e formaggi stagionati, oppure come vino da meditazione.

BOTTLE SIZE FORMATO	BOTTLES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	21	105	7,44	781



SELECTION BY
BUTTIS

VIIITAM

NERO D'AVOLA

SICILIA DOC



VIITNERAVO

100% Nero d'Avola

Sicily/ Sicilia

Alcohol/Grado alcolico	13 %
Residual Sugar/Zuccheri residui	4,5 g / l
Acidity/Acidità	5,8 g / l

Fermentation: Stainless steel tanks

Fermentazione: Serbatoi in acciaio inossidabile

Length of Aging: Aged for 4 months in stainless steel tanks, followed by a short period in wood before bottling.

Affinamento: Affinamento di 4 mesi in serbatoi d'acciaio, seguito da un breve periodo in legno prima dell'imbottigliamento.



Serving Temperature: 16-18°C

Temperatura di Servizio: 16-18°C



SELECTION BY
BUTTIS

VIITAM



SOIL/ SUOLO

Medium-textured soils with a predominantly clay-limestone composition, rich in organic matter and iron.

Terreni di medio impasto a prevalente componente argillo calcarea, buon contenuto di sostanza organica e di ferro.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

Harvested at phenolic ripeness, undergoes maceration for 12–15 days at 26°C with daily pump-overs. After racking, it is aged in stainless steel for about 4 months, with a brief passage in wood before bottling.

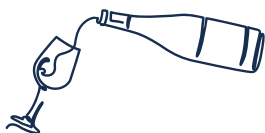
Raccolto a maturazione fenolica, subisce una macerazione di 12-15 giorni a 26°C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinati un acciaio per circa 4 mesi, con un marginale passaggio in legno prima di essere imbottigliato.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

Intense ruby-red color. The nose reveals fruity notes ranging from licorice to wild berries. On the palate, it shows good body with smooth, rounded tannins. Well-balanced persistence leading to a fruity finish.

Colore rosso rubino intenso. Al naso presenta note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco. Al palato ha un buon corpo accompagnato da tannini morbidi e rotondi.

BOTTLE SIZE FORMATO	BOTTLES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	21	105	7,44	781



SELECTION BY
BUTTIS

VIIAM

NERO D'AVOLA

SICILIA DOC

Da uve con leggero Appassimento



VIITNERAPP

100% Nero d'Avola
Sicily/ Sicilia

Alcohol/Grado alcolico	14 %
Residual Sugar/Zuccheri residui	20 g / l
Acidity/Acidità	6 g / l

Fermentation: Stainless steel tanks

Fermentazione: Serbatoi in acciaio inossidabile

Length of Aging: 18 months in tonneaux (500 liters)
and refining in bottle for 6-8 months

Affinamento: 18 mesi in tonneaux (500 litri) e affinamento in
bottiglia per 6-8 mesi



Serving Temperature: 16-18°C

Temperatura di Servizio: 16-18°C

SELECTION BY
BUTTIS

VIITAM



SOIL/ SUOLO

Medium-textured soils with a predominantly clay-limestone composition, rich in organic matter and iron.

Terreni di medio impasto a prevalente componente argillo calcarea, buon contenuto di sostanza organica e di ferro.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

Vinification involves 15–20 days of maceration on the skins, followed by 18 months of maturation in 500-liter tonneaux and a final bottle aging period of no less than 6–8 months.

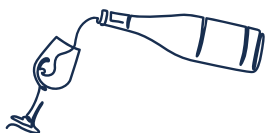
La vinificazione prevede 15-20 giorni di macerazione sulle bucce. Segue la maturazione di 18 mesi in tonneaux da 500 litri ed in ultimo l'affinamento in bottiglia non inferiore a 6-8 mesi.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

Deep, impenetrable ruby red. The nose reveals ripe fruit with tangy notes and hints of sweet spices. On the palate, it's fresh, rich, and balanced, with soft tannins and good persistence. Perfect with grilled red meats, game stews, and aged cheeses.

Rosso rubino scuro e impenetrabile. Al naso spiccano note di frutta matura con sfumature acidule e sentori di spezie dolci. Al palato è fresco, ricco, equilibrato, con tannini delicati e buona persistenza. Ideale con carni rosse grigliate, selvaggina in umido e formaggi stagionati.

BOTTLE SIZE FORMATO	BOTTLES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	21	105	7,44	781



SELECTION BY
BUTTIS

VITAM

VIVO

ROSSO TOSCANA IGP



VITVIVO

Predominantly Sangiovese - Merlot blend
Toscana/ Tuscany

Alcohol/Grado alcolico	13,5	%
Residual Sugar/Zuccheri residui	4	g / l
Acidity/Acidità	5,8	g / l

Fermentation: Stainless steel tanks

Fermentazione: Serbatoi in acciaio inossidabile

Length of Aging: 6 months in steel tanks, 3 months in bottles

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglie



Serving Temperature: 16-18°C

Temperatura di Servizio: 16-18°C



SELECTION BY
BUTTIS

VITAM



SOIL/ SUOLO

Tuscan hills characterized by clay and limestone soils, with the presence of galestro and alberese: mineral-rich, well-drained terrains, ideal for giving red wines structure, elegance, and longevity.

Colline toscane caratterizzate da suoli argillosi e calcarei, con presenza di galestro e alberese: terreni ricchi di minerali, ben drenati, ideali per conferire struttura, eleganza e longevità ai vini rossi.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

Soft pressing of the grapes, temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks, followed by 6 months of aging in steel and 3 months in the bottle.

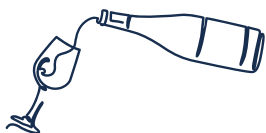
Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox, seguita da un affinamento di 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

Ruby red with garnet highlights. The nose blends notes of mature flowers, red fruit jelly, and aromatic herbs. On the palate, it is structured and tannic, yet balanced by soft tannins and refreshing acidity. The finish is long and floral. Excellent with grilled meats, cured meats, and cheeses.

Rosso rubino con riflessi che tendono al granato. Al naso intreccia profumi di fiori maturi, gelatina di frutti rossi ed erbe aromatiche. Al palato è strutturato e tannico, ma con una rotondità equilibrata da tannini delicati e una piacevole freschezza. Il finale è lungo e floreale. Ottimo con carni alla griglia, affettati e formaggi.

BOTTLE SIZE FORMATO	BOTTLES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	21	105	7,44	781



SELECTION BY
BUTTIS

VIIAM

MOSCATO

TERRE SICILIANE IGP



VIITMOS

100% Moscato
Sicily/ Sicilia

Alcohol/Grado alcolico	10,5	%
Residual Sugar/Zuccheri residui	30	g / l
Acidity/Acidità	5,7	g / l

Fermentation: Stainless steel tanks
Fermentazione: Serbatoi in acciaio inossidabile

Length of Aging: 6 months in bottle
Affinamento: 6 mesi in bottiglia



Serving Temperature: 8-10°C
Temperatura di Servizio: 8-10°C

SELECTION BY
BUTTIS

VIITAM



SOIL/ SUOLO

Alluvial soils of medium texture, relatively deep.

Suoli alluvionali di medio impasto, relativamente profondi.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

A slow and steady fermentation at a controlled temperature allows our Bianco Terre Siciliane IGT to preserve the primary aromas of the grapes, bringing clear sensations and enveloping fragrances from the fruit to the glass.

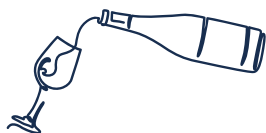
Una lenta e costante fermentazione a temperatura controllata consente al nostro Bianco Terre Siciliane IGT di mantenere inalterati gli aromi primari delle uve, portando dal frutto al calice sensazioni nette e profumi avvolgenti.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

Straw yellow color. The nose reveals floral aromas of orange blossom and jasmine. On the palate, it is dry and enveloping, with moderate acidity and a fruity finish.

Colore giallo paglierino. Al naso emergono profumi floreali di zagara e gelsomino. Al palato è secco, avvolgente, con una discreta acidità e un finale fruttato.

BOTTLE SIZE FORMATO	BOTTLES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	21	105	7,44	781



SELECTION BY
BUTTIS

VIIAM



AMOR DI VIGNA



PROSECCO

DOC BRUT

ZERO.ZERO 0.0

ITALIAN SPARKLING
ALCOHOL FREE

Amor di Vigna is a name that evokes passion, authenticity, and the harmony between vineyard and fruit. Just as the vines carefully nurture each cluster, these sparkling expressions reveal the vibrant soul of Italy's most cherished traditions in every delicate bubble.

Born from a desire to share a story of love and terroir, Amor di Vigna brings together two unique sparkling beverages: a refined Prosecco DOC, and a carbonated alcohol-free sparkling drink (Zero.Zero) — both celebrating the character and charm of the Veneto hills. From sun-kissed slopes to refreshing breezes, each bottle expresses elegance, freshness, and Italian vitality.

Crafted with artisanal care and deep respect for tradition, they embody the joy and conviviality of Italian sparkling culture. Radiant, versatile, and unmistakably Italian, they are perfect for refined dining and festive occasions — offering experiences to be savored and shared.

Amor di Vigna è un nome che evoca passione, autenticità e l'armonia tra vigneto e frutto. Proprio come le viti che accudiscono con cura ogni grappolo, queste espressioni frizzanti svelano l'anima vibrante della tradizione italiana in ogni bolla delicata.

Nato dal desiderio di raccontare una storia d'amore e di territorio, Amor di Vigna unisce due bevande spumeggianti uniche: un raffinato Prosecco DOC e una bevanda analcolica frizzante (Zero.Zero) — entrambe capaci di celebrare il carattere e il fascino delle colline venete. Dai pendii baciati dal sole alle brezze fresche, ogni bottiglia esprime eleganza, freschezza e vitalità tutta italiana.

Realizzate con cura artigianale e profondo rispetto per la tradizione, queste bollicine racchiudono la gioia e la convivialità della cultura spumantistica italiana. Raggiante, versatile e inconfondibilmente italiana, Amor di Vigna è perfetta per la cucina più raffinata e per i momenti di festa — offrendo un'esperienza da gustare e condividere.

AMOR DI VIGNA

PROSECCO

DOC BRUT



AMORBRUT

100% Glera

Veneto/ Veneto

Alcohol/Grado alcolico	11 %
Residual Sugar/Zuccheri residui	12 g / l
Acidity/Acidità	5,8 g / l

Fermentation: Stainless steel tanks

Fermentazione: Serbatoi in acciaio inossidabile



Serving Temperature: 6-8°C

Temperatura di Servizio: 6-8°C



SELECTION BY
BUTTIS

**AMOR DI
VIGNA**



SOIL/ SUOLO

Medium-textured soils of alluvial origin.

Terreni a tessitura media di origine alluvionale.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

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.

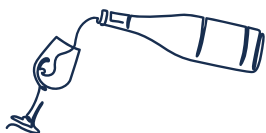
Le uve intere vengono messe nella pressa pneumatica per una pressatura soffice e il mosto ottenuto, dopo un primo travaso, viene trasferito in serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al momento della produzione dello spumante.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

Very pale straw yellow and a fine, persistent perlage. The aroma is fruity and flowery with hints of ripe golden apple and small mountain flowers. The dry, fresh and flavoursome sensation on the palate is followed by a fruity and harmonious aftertaste.

Colore giallo paglierino molto tenue con un perlage fine e persistente. Il profumo è fruttato e floreale, con note di mela golden matura e piccoli fiori di montagna. In bocca risulta secco, fresco e saporito, seguito da un retrogusto fruttato e armonioso.

BOTTLE SIZE FORMATO	BOTTLES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	16	576	9,10	874



SELECTION BY
BUTTIS

AMOR DI
VIGNA

ZERO.ZERO 0.0

ITALIAN SPARKLING
ALCOHOL FREE



AMORZERO

Uve semi-aromatiche
Veneto/ Veneto

Alcohol/Grado alcolico	< 0.1 %
Residual Sugar/Zuccheri residui	6.0 g/l
Acidity/Acidità	5.4 g/l



Serving Temperature: 5-6°C
Temperatura di Servizio: 5-6°C

SELECTION BY
BUTTIS

**AMOR DI
VIGNA**



SOIL/ SUOLO

Medium-textured soils of alluvial origin.

Terreni a tessitura media di origine alluvionale.

VINIFICATION/ VINIFICAZIONE

Whole white 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 beverage.

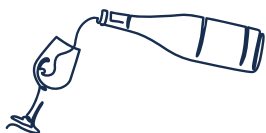
Le uve bianche intere vengono sottoposte a una pressatura soffice in pressa pneumatica. Il mosto ottenuto, dopo una prima decantazione, viene trasferito in serbatoi a temperatura controllata, dove rimane in attesa di essere utilizzato per la produzione della bevanda.

TASTING NOTES/ NOTE ORGANOLETTICHE

Very pale straw yellow colour. Fresh and lovely fruity, Amor di Vigna Zero.Zero offers notes of apple, peach and elderflower throughout the palate.

Colore giallo paglierino molto tenue. Al naso e al palato si distingue per un profilo fresco e piacevolmente fruttato, con eleganti note di mela, pesca ed un delicato richiamo al sambuco.

BOTTLE SIZE FORMATO	BOTTLES PER BOX BOTTIGLIE PER BOX	BOXES PER LAYER BOTTIGLIE PER STRATO	BOXES PER PALLET	BOX WEIGHT PESO BOX (Kg)	PALLET WEIGHT PESO PALLET (Kg)
750 ml	6	16	576	9,10	874



SELECTION BY
BUTTIS

**AMOR DI
VIGNA**



Inalca Food & Beverage s.r.l.
Via Della Pace 6/C 41051
Castelnuovo Rangone (MO)
info@inalcafb.it
www.inalcafb.it

