

ARRIVERÀ MAI L'ESTATE?

Cari Amici, ormai è una domanda ricorrente: ma quando arriverà il bel tempo? E noi appassionati di vino, che aspettiamo l'estate per tirare fuori dall'armadio le nostre magliette colorate e le bermuda, abbiamo voglia di mettere in cantina i vini tradizionalmente riservati all'estate! Ecco allora in arrivo i cosiddetti "SommerWeine" o "SummerWines", rosati da bere ben freschi, dal frutto leggero e profumato, non troppo alcolici, bel colore cerasuolo. Nella selezione Viver troviamo una grande scelta: **TOBLINO** (Trentino) con Schiava Vigneti delle Dolomiti IGT e Lagrein Kretzer Trentino DOC; **ISOLA AUGUSTA** (Friuli) con "Merlose" Merlot Rosè Venezia Giulia IGT; **FABIANO** (Veneto) con "Il Torcolo" Bardolino Chiaretto Classico DOC; **NEGRI** (Lombardia) con "Menalca" Lambrusco Rosato Mantovano DOC; **VILLAFRANCA** (Lazio) con Castelli Romani Rosè DOC; **DE FEUDIS** (Puglia) con Rosato del Salento IGT da uve Negramaro; **MICELI** (Sicilia) "Ligorio" Rosato Sicilia IGT da uve Nero d'Avola; **MASONE MANNU** (Sardegna) con "Rena Rosa" Isola dei Nuraghi IGT da uve Bovale. ... e se quest'estate non arriverà mai, o passerà veloce per riportarci all'autunno in un batter d'occhio, non potremo che consolarci con i Novelli!

Ecco quindi tutta la selezione di rosati di Viver, sperando che il clima ci permetta di godere un po' d'estate con questi vini dal costo contenuto e di grande piacevolezza. Buona estate a tutti, a chi andrà in vacanza ed a chi non potrà farlo, perché per tutti ci sia un buon vino sulla tavola!!

Il Team Viver

Alessandro, Alessandra ed Ilaria

WILL THE SUMMER EVER ARRIVE?

Dear Friends, when will the summer arrive? In this moment this is a recurring question. For us - wine lovers, who are waiting the summer for taking out the colorful T-shirts and shorts from the wardrobe, we really feel like to put in the cellar the traditional summer wines.

*Here we are with the wines called "SommerWeine" or "SummerWines", rosè wines which should be drunken fresh, with light fruit flavour and nice salmon hue. In the Viver Selection you will find a great choice: **TOBLINO** (Trentino) with Schiava Vigneti delle Dolomiti IGT and Lagrein Kretzer Trentino DOC; **ISOLA AUGUSTIA** (Friuli) with "Merlose" Merlot Rosè Venezia Giulia IGT; **FABIANO** (Veneto) with "Il Torcolo" Bardolino Chiaretto Classico DOC; **NEGRI** (Lombardia) with "Menalca" Lambrusco Rosato Mantovano DOC; **VILLAFRANCA** (Lazio) with Castelli Romani Rosè DOC; **DE FEUDIS** (Puglia) with Rosato del Salento IGT from Negramaro grapes; **MICELI** (Sicilia) "Ligorio" Rosato Sicilia IGT from Nero d'Avola grapes; **MASONE MANNU** (Sardegna) with "Rena Rosa" Isola dei Nuraghi IGT from Bovale grapes. ... and if the summer doesn't arrive or passes too fast, we will be in autumn in a blink of an eye and only a nice Novello wine will comfort us. Hence the whole Viver selection of rosè, hopefully the weather will allow us to enjoy a little bit the summer together with these wines which are very pleasant at a reasonable cost. Happy summer to all of you, to those who will go on vacation and those who will stay nearby, since for all of you a good wine will be on the table!!*

Viver Team

Alessandro, Alessandra and Ilaria



Notizie Viver

- **Editoriale: Arriverà mai l'estate?**
- **Isola Augusta: l'alta qualità fin dagli anni Sessanta**
- **Villa Bizzarri: l'Abruzzo presenta i suoi prestigiosi vini**
- **Negri: ampia scelta di Lambruschi**
- **Paganotto: Caffè d'Autore**
- **Cantine di Marzo premiate per "Scipio" Greco di Tufo DOCG 2011**
- **Luca Maroni premia Isola Augusta**
- **Editorial: Will the summer ever arrive?**
- **Isola Augusta: the high quality since the 1960s**
- **Villa Bizzarri: Abruzzo introduces its own prestigious wines**
- **Negri: wide selection of Lambrusco Wine**
- **Paganotto: Author's coffee**
- **Cantine di Marzo has been awarded for "Scipio" Greco di Tufo DOCG 2011**
- **Luca Maroni awards Isola Augusta**



L'Azienda Agricola Isola Augusta si estende per 74 ettari tra il Tagliamento e il fiume Stella, in provincia di Udine in Friuli Venezia Giulia. Renzo Bassani, papà di Massimo, negli anni Cinquanta acquisì l'azienda "Isola Augusta", con l'idea di avviare una produzione di vini di alta qualità. Il clima, mitigato dalla prossimità del mare di Lignano, insieme alla natura dei terreni argillosi, hanno reso possibile in questa fascia della Riviera friulana, il coronamento del vecchio proposito. Massimo Bassani dichiara infatti "Siamo stati tra i primi in regione a imbottigliare vini di qualità, già negli anni Sessanta e la crescita è stata graduale: oggi produciamo ogni anno oltre 250 mila bottiglie. La dote migliore dei nostri vini è la tipicità che rivelano: qui un Friulano è un Friulano, riconoscibilissimo, subito e da tutti, perchè risponde appieno alle caratteristiche ideali del vitigno dal quale proviene. E così è per tutte le altre varietà, che si presentano, poi, come vini di grande struttura. Da quando è stata istituita la zona a denominazione di origine controllata, c'è stata una grande e silenziosa rivoluzione nelle tecniche di vinificazione. Tutte le cantine hanno adottato le tecniche più moderne rivolgendosi piuttosto a metodi "fisici" che ad interventi di laboratorio. Le qualità organolettiche dei vini ne sono risultate esaltate. Chi beve i vini di questa zona ne è conquistato". L'Isola Augusta del Dott. Bassani è anche un elegante Agriturismo in piena regola che propone visite in cantina, degustazioni di spumanti, vini e grappe. Ci sono 10 comodi appartamenti agrituristici, da 2 a 5 posti letto, recentemente ristrutturati nello stile rustico tipico della zona. Viver Distribuzione cura la distribuzione di questi vini friulani nel centro Europa con la consueta attenzione alla copertura del territorio.

ISOLA AUGUSTA: HIGH QUALITY SINCE '60S

The farm Isola Augusta covers an area of 74 hectares between the Tagliamento and the Stella river, province of Udine in Friuli Venezia Giulia (Italy). Renzo Bassani, Massimo's father, bought this property "Isola Augusta" in the 50s with the idea to produce high-quality wines. The climate, mitigated by Lignano sea's proximity and by the clay soil, has made possible to achieve in this place the old purpose. Massimo Bassani declares: "We were the first in our region to bottle in the '60s and the growth has been gradual: nowadays we produce 250 thousand bottles a year. Our wines' best quality is that they reflect the environment in which they're grown: a Friulano is immediately recognizable by everyone because it has all the features of the grape variety it comes from. So it is for every wine, also because our wines have a good structure. The wine production system has been revolutionized since the DOC area (guarantee of origin and quality of a wine) has been instituted. All wine cellars have adopted modern techniques which are not supposed to modify the organoleptic qualities of wines. Everyone who drink this area's wines get charmed. Massimo Bassani's Isola Augusta is also a farm where tourists can board, it offers some guided tours to the wine cellars (production, ageing process and sparkling process), sparkling wine, grappa and wine tasting. Furthermore, in the farm there are ten comfortable apartments, which can host 2 to 5 persons, recently renovated according to the same typical country style of the zone. Viver manages the distribution of the Isola Augusta wines in Central Europe with the usual attention to the widespread of the territory.



I vini Villa Bizzarri abbracciano quel territorio di confine tra Marche e Abruzzo, che, grazie all'azione termoregolarice del mare e alla brezza dell'alta montagna risulta particolarmente vocato alla vitivinicoltura, assicurando alle vigne un ciclo vegetativo regolare e continuo. La zona delle Colline teramane e del basso Piceno, infatti, vanta una produzione di grande rilievo, con radici molto profonde che negli ultimi anni hanno assunto un'immagine di successo, un'immagine che si è affermata grazie a nuove filosofie di produzione ed alla sensibile crescita della qualità. Situata nel centro storico del comune di Torano Nuovo in provincia di Teramo la cantina Villa Bizzarri è recentemente stata acquisita dalla Società Agricola Tenuta Peralisi che ne produce e commercializza i vini. La gamma di prodotti, di altissimo livello qualitativo comprende 4 vini DOCG e 2 DOC, quali il Pecorino e la Passerina (entrambi Offida DOCG), il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG Colle Creta, il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG Riserva Terra di Gechi e due eccellenti Montepulciano d'Abruzzo DOC, Roccastella e il Girone dei Folli. L'azienda si affida da ottobre 2011 a Viver Distribuzione per consolidare e sviluppare la distribuzione nel centro Europa.

VILLA BIZZARRI: ABRUZZO INTRODUCES HIS PRESTIGIOUS WINES

Villa Bizzarri wines embrace that particular marginal land between Marche and Abruzzo especially suitable to the viticulture, thanks to the thermoregulatory action of the sea and to the breeze of the mountain that ensure the vineyards a healthy and continuous growing cycle. That area, with its ancient roots, claims a very important and successful production thanks to the new production philosophy and to the increase of quality of the last years.

Located in the centre of Torano Nuovo, in the Province of Teramo, Villa Bizzarri has been recently bought by Tenute Peralisi Agricultural Holding, which now produces and sells Villa Bizzarri wines.

The very high quality range of products includes four DOCG and two DOC wines, that are Pecorino and Passerina (both Offida DOCG), Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG Colle Creta, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG Riserva Terra di Gechi and two excellent Montepulciano d'Abruzzo DOC, Roccastella and Girone dei Folli. Since October 2011 this company has trusted Viver Distribuzione to consolidate and develop the distribution network in the Center of Europe.



La Vinicola Negri, fondata nel 1953 da Nereo Negri, è un'azienda qualificatasi nella produzione di Lambrusco Mantovano di alta qualità.

Negli anni '70, con l'entrata in azienda del figlio Roberto, attuale proprietario ed enologo, l'azienda ha iniziato ad investire nei vigneti siti in Sabbioneta, migliore zona vinicola per la coltivazione del Lambrusco della provincia di Mantova e fascia di terra fertile delimitata dai fiumi Oglio e Po e da cui nasce la selezione dei vini "Roberto Negri".

L'Azienda, volta all'innovazione ma sempre nel rispetto delle tradizioni, produce Lambruschi distintivi e di nicchia con la convinzione che anche da un vitigno "ordinario", quale spesso è considerato il Lambrusco, si possano ottenere vini che offrono emozioni straordinarie.

Da qui nascono i nostri vini tra cui, oltre ai Lambruschi "tradizionali" (metodo Charmat), vantiamo un Lambrusco metodo Classico Rosso e Rosato, una raccolta tardiva di Lambrusco ed un passito di Lambrusco.

Oggi l'Azienda, con la sua qualificata produzione, è presente nella ristorazione e nelle enoteche dei principali mercati esteri di riferimento e ottiene significativi riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale per la qualità dei suoi vini. L'Azienda, già presente da decenni nel centro-sud Europa, si affida ora a Viver per consolidare e sviluppare la distribuzione nella fascia più qualificata delle enoteche e della ristorazione.

NEGRI: WIDE SELECTION OF LAMBRUSCO WINE

The Negri Winery, founded in 1953 by Nereo Negri, it is specialized in the winemaking of high quality Lambrusco Mantovano.

In the '70s, the company sees the entrance of the son Roberto, the current owner and oenologist. The company began to invest in vineyards located in Sabbioneta, the best area for the cultivation of Lambrusco wine in the province of Mantua, it is a fertile land bounded by the rivers: The Po and The Oglio. Hence the selection of wines "Roberto Negri." The company, focused on innovation but always respecting the traditions, produces an outstanding Lambrusco which has its own niche market. This enforces the conviction that even from an "ordinary" wine, which is often considered the Lambrusco, you can get wines able to give you extraordinary emotions.

From here our wines including, in addition to the "traditional" Lambrusco (Charmat method) we are proud of our Red and Rosè Lambrusco classic method, a late harvest of Lambrusco and a raisin Lambrusco wine "passito". Today the company, with its qualified production, is present in the main relevant international market: restaurant industry and wine shops. It has gained significant national and international recognition for the quality of its wines. The company has been presented for decades in south-central Europe market. Now Negri relies on Viver to consolidate and develop the distribution in bigger and more qualified wine shops and restaurant industry.



L'azienda Paganotto caffè nasce alla fine degli anni '90 per volontà della famiglia Paganotto commercialmente presente nel mercato del caffè da più di 40 anni. L'adozione di moderne tecnologie e strutture produttive sempre al passo con i tempi garantiscono sempre un prodotto dal gusto inconfondibile. I caffè crudi provengono dalle migliori coltivazioni e vengono costantemente controllati dal nostro laboratorio che ne garantisce anche la materia dal punto di vista igienico-sanitario. La tostatura lenta ed i minuziosi test di assaggio imprimono al Caffè Paganotto un gusto dalla speciale personalità. I nostri stabilimenti si trovano a Verona dove la famiglia Paganotto, da sempre appassionata alla torrefazione del caffè, si pone come obiettivo la piena soddisfazione del cliente con un prodotto di alta qualità. L'Azienda, già presente capillarmente in Verona e provincia grazie alla sua distribuzione, si accinge ora ad affrontare la sfida dell'export grazie alla collaborazione di Viver che ne cura la promozione nel Centro Europa. Paganotto si presenta quindi come un'opportunità per chi sceglierà di far proprio una marca di caffè italiana non ancora presente nel panorama europeo.

PAGANOTTO: AUTHOR'S COFFEE

Paganotto coffee company was born to the Paganotto family's decision in the late '90, commercially present in the coffee market for over 40 years. The adoption of modern technologies and productive structures, keep pace with the times, always guarantee a product with a unique taste. The raw coffee beans come from the best crops and they are constantly monitored by our laboratory, that it also ensures the subject from the standpoint of health and hygiene. The slow roasting and the accurate taste test impress the Paganotto coffee a taste with a special personality. Our factories are situated in Verona, where Paganotto family, always passionate about coffee roasting, has the full customer satisfaction with a product of high quality as main aim. The company, already fully presented in the Veronese market and its province, it is now ready to take the exporting challenge thanks to the collaboration with Viver, who is in charge of the promotion in Central Europe. Paganotto is therefore an opportunity to those who will choose to embrace this Italian coffee brand not yet present on the European scene.



CANTINE DI MARZO: "SCIPIO" GRECO DI TUFO DOCG 2011

Cantine di Marzo è lieta di annunciare la vincita del "Regional Trophy" e della "Medaglia d'Oro" al Decanter World Wine Awards edizione 2013 con il suo "Scipio" Greco di Tufo DOCG annata 2011. Giallo solare con riflessi dorati. Uno stile molto classico con un'acidità molto pronunciata e note salmastre. Al naso c'è una predominanza iodata e di pietra focaia. In bocca il primo impatto è di freschezza sostenuto da una buona acidità che da struttura. Nel finale una persistenza aromatica molto lunga e minerale e il tipico retrogusto di mandorla amara. Prodotto in quantità limitata di 2000 bottiglie, è disponibile anche nel formato magnum da 1,5 litri.

CANTINE DI MARZO: "SCIPIO" GRECO DI TUFO DOCG 2011

Cantine Di Marzo is delighted to announce that they have been awarded with a Regional Trophy medal as well as a Gold medal in the 2013 Decanter World Wine Awards for their "Scipio" Greco di Tufo DOCG vintage 2011.

Sunlight yellow in the colour with golden reflections, it has a very classical style with a pronounced acidity and a certain saltiness. In the nose very defined notes of brine and flint. In the mouth the first impact is its freshness sustained by its acidity. The persistence is very long and underlined by its minerality and typical aftertaste of almond. Produced in a limited quantity of 2000 bottles, it is available also in the magnum bottle 1,5 liter.



LUCA MARONI PREMIA ISOLA AUGUSTA - LUCA MARONI AWARDS ISOLA AUGUSTA



95/100

L'organizzazione Viver

Viver Distribuzione nasce a Verona nel 2007. Seleziona prestigiosi produttori delle regioni più vocate d'Italia. Raccoglie oggi numerose cantine rappresentative delle principali regioni italiane: dal Trentino alla Sicilia per un totale di oltre 150 etichette a cui aggiunge un marchio di caffè prodotto da una torrefazione veronese. Il cliente può così agevolmente conoscere e selezionare i prodotti di suo interesse da un ampio assortimento rivolgendosi ad un unico interlocutore.

A partire dal 2009, dopo aver sviluppato la distribuzione su Verona e provincia, Viver ha ampliato la sua attività rivolgendosi ai mercati esteri del centro Europa e in particolare a Belgio, Olanda, Lussemburgo, Germania, Svizzera, Austria e Polonia. L'intera gamma di prodotti viene offerta, in accordo con la disponibilità dei fornitori, in altri mercati esteri Extraeuropei che ne facciano richiesta.

Viver si impegna nel garantire rapidissimi tempi di consegna al cliente finale, che potrà scegliere tra una vasta gamma di prodotti, riducendo al minimo le quantità ordinate per tipologia e minimizzando così i costi di trasporto e di magazzino oltre a quelli amministrativi, potendo infatti acquistare vini di tutta Italia con un unico ordine ed una sola spedizione.

Viver organization

Viver Distribution began in Verona in 2007. We select prestigious vintners from the most suitable areas in Italy. Today they have many contributing wineries representing the main Italian regions - from Trentino to Sicily for a total of over 150 labels, as well as one brand of coffee produced by a coffee-roasting business in Verona. Thus our customers can easily find and select the products they are interested in from a wide range by purchasing from a single distributor.

Since 2009, having developed their distribution chain in Verona and its province, Viver expanded its business into the markets of central Europe and in particular in Belgium, Holland, Luxembourg, Germany, Switzerland, Austria and Poland. The entire range of products is offered in accordance with the availability of suppliers to other markets outside Europe who request them.

Viver is committed to ensuring rapid delivery to customers, who can choose from a wide range of products, ordering minimum quantities by type, thereby minimizing transportation costs and inventory as well as administrative costs. Our customers, in fact, can purchase wines from all over Italy with a single order and a single shipment.

<p>Friuli Pinot Grigio, Refosco, Augusteo</p>	<p>Veneto Amarone, Ripasso, Lugana</p>
<p>Piemonte Gavi, Barbera, Barolo</p>	<p>Lombardia Lambrusco Mantovano</p>
<p>Lazio Castelli Romani, Frascati, Colli Albani</p>	<p>Campania Greco, Fiano, Aglianico</p>
<p>Sicilia Gallo, Nero d'Avola, Syrah</p>	<p>Trentino Alto Adige Gewürztraminer, Lagrein, Teroldego</p>
<p>Sardegna Vermentino di Gallura, Carignano, Cannonau</p>	<p>Marche Verdicchio C.J., Lacina di Montefalco, Rosso Piceno</p>
<p>Caffè</p>	<p>Puglia Verdeca, Negroamaro, Primitivo</p>