







▲ Arcaplà Langhe Nebbiolo DOC

Costa di Bussia

Vino tinto.
100% Nebbiolo.
14% de alcohol.
12 meses en barricas y toneles de roble..
8 a 12 años de guarda.
Servir de 16 a 18°C





-  Rojo granate brillante con reflejos teja ligeros.
-  Rosa seca, violetas, cereza roja, frambuesa, regaliz y delicadas notas especiadas.
-  Elegante y estructurado, con taninos finos, excelente acidez y un final largo con notas florales y minerales.
- 
 1. Mole poblano con pechuga de pavo.
 2. Osso buco a la milanese.
 3. Raviolos de carne con salsa de trufa.
 4. Quesos maduros de pasta dura.



▲ Poggio Badiola Toscana IGT

Mazzei

Vino tinto.
Sangiovese y Merlot.
13.5% de alcohol.
Aproximadamente 4 meses en barricas de roble francés.
5 a 8 años de guarda.
Servir de 16 a 18°C





-  Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.
-  Frutos rojos maduros, cereza, ciruela, especias dulces y ligeras notas balsámicas.
-  Suave y equilibrado, con taninos sedosos, buena estructura y final agradablemente persistente.
- 
 1. Arrachera a las brasas con salsa de chile ancho.
 2. Lasaña boloñesa.
 3. Pizza de prosciutto y hongos.
 4. Risotto de setas.



▲ Belguardo Vermentino di Toscana IGT

Mazzei

Vino blanco.
100% Vermentino.
13% de alcohol.
Fermentación y crianza breve sobre lías finas en acero inoxidable.
3 a 5 años de guarda.
Servir de 8 a 10°C


-  Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.
-  Aromas intensos de cítricos, flor de azahar, pera, manzana verde y notas minerales.
-  Fresco, vibrante y equilibrado, con excelente acidez, textura elegante y final persistente con recuerdos salinos.
- 
 1. Tacos de pescado estilo Baja California.
 2. Ceviche de camarón.
 3. Linguine alle vongole.
 4. Ensalada mediterránea con queso de cabra.

Nota: Para ayudarte en la selección de tus vinos de acuerdo con el momento en el que quieras utilizarlos, ahora te ayudamos a identificar la categoría de cada uno con los siguientes iconos.



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529 

contacto@goodharvest.com.mx

Toscana y Piemonte: Dos Grandes Referentes del Vino Italiano

Italia es uno de los países vitivinícolas más importantes del mundo y esta selección reúne dos de sus regiones más emblemáticas: Toscana y Piemonte. Aunque ambas cuentan con una larga tradición enológica, cada una expresa una personalidad única que ha contribuido a consolidar el prestigio internacional del vino italiano.

En el centro de Italia, Toscana destaca por sus paisajes de colinas, clima mediterráneo y una combinación excepcional de historia e innovación. Además de producir algunos de los vinos más reconocidos del país, la región alcanzó fama mundial gracias al surgimiento de los Super Toscanos, vinos que revolucionaron la industria italiana al incorporar variedades internacionales como Cabernet Sauvignon y Merlot junto con técnicas modernas de vinificación. Esta visión innovadora permitió elevar los estándares de calidad y posicionar a Toscana entre las regiones más admiradas del mundo. En esta selección, los vinos de la familia Mazzei reflejan tanto la frescura de la costa toscana como la elegancia de sus tradicionales tintos.

Al norte del país, Piemonte es considerada la cuna de algunos de los vinos más elegantes y longevos de Italia. Su clima continental y la influencia de los Alpes crean condiciones ideales para el cultivo de la Nebbiolo, variedad emblemática de la región. Los vinos piemonteses son reconocidos por su complejidad aromática, estructura y extraordinaria capacidad de guarda. Las colinas de Langhe, declaradas Patrimonio Mundial por la UNESCO, representan uno de los paisajes vitivinícolas más prestigiosos del mundo.

Juntas, Toscana y Piemonte muestran dos caras complementarias del vino italiano: la innovación que dio origen a los Super Toscanos y la tradición que ha convertido a la Nebbiolo en una referencia mundial de elegancia y carácter.

Bodega: Mazzei

La familia Mazzei cuenta con más de 600 años de historia vitivinícola y 25 generaciones dedicadas al vino en Toscana. Reconocida internacionalmente por su contribución al desarrollo del Chianti Classico, la bodega ha expandido su visión hacia la Maremma Toscana mediante la finca Belguardo. Su enfoque combina prácticas sustentables, tecnología de vanguardia y un profundo respeto por el terroir, produciendo vinos de gran identidad que reciben consistentemente altas calificaciones de la crítica internacional.

Bodega: Costa di Bussia

Costa di Bussia se encuentra en Monforte d'Alba, en el corazón de la zona de Barolo. Fundada en la década de 1980, la bodega se ha distinguido por preservar la identidad de los viñedos históricos de Bussia, una de las zonas más prestigiosas de Langhe. Sus vinos destacan por su elegancia, autenticidad y capacidad de reflejar el carácter de la Nebbiolo, obteniendo reconocimiento tanto en Italia como en mercados internacionales.

Piemonte



Toscana



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529



contacto@goodharvest.com.mx