

MASSETTO

Pandolfini

CASA D'ASTE

dal 1924



VINI PREGIATI
e da COLLEZIONE

FIRENZE
STAZIONE LEOPOLDA

9 OTTOBRE 2014

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

**VINI PREGIATI
e da COLLEZIONE**

Firenze
Stazione Leopolda

9 Ottobre 2014

**Un ringraziamento speciale a Le Guide de L'Espresso e a Pitti Immagine
Con il patrocinio del Comune di Firenze**

1985-2010



VINI PREGIATI e da COLLEZIONE

ESPERTI PER QUESTA VENDITA

ESPERTO

Francesco Tanzi

francesco.tanzi@pandolfini.it

COMMISSIONI D'ACQUISTO

Le offerte per la partecipazione alla vendita dovranno pervenire entro il 9 ottobre 2014 alle ore 12.00 presso la Pandolfini Casa d'Aste, tel. +39 055 2340888 - fax +39 055 244343.
e-mail: info@pandolfini.it

RITIRI E PAGAMENTI

I lotti dovranno essere pagati entro le 18.00 del 9 ottobre presso i locali della Stazione Leopolda - Firenze.

L'orario per il pagamento è il seguente: giorno 9 ottobre dalle ore 17.00 alle ore 18.00.

Per il ritiro rivolgersi ai nostri uffici di Borgo degli Albizi, 26 - Firenze.

Inoltre per i lotti acquistati in asta e non ritirati, sarà previsto un costo settimanale di magazzino di € 26.

AVVISI

Nonostante sia stato compiuto ogni possibile sforzo nel descrivere i livelli delle annate più vecchie, i tappi di oltre venti anni cominciano a perdere elasticità e quindi il livello del vino può variare dal momento della catalogazione al momento della vendita.

È peraltro risaputo che i tappi più vecchi possono cedere durante o dopo la spedizione. Pertanto si ribadisce che con i vini più vecchi vi è sempre il rischio di cedimento del tappo e ciò deve essere attentamente considerato.

I lotti dei vini, una volta aggiudicati, sono soggetti a non restituzione. Per preservare lo stato di conservazione le bottiglie non verranno esposte, ma saranno conservate nella nostra cantina.

Si invitano i futuri acquirenti a richiedere ai nostri esperti un report dettagliato sulle condizioni di ciascun lotto.

Su appuntamento è anche possibile vedere le bottiglie.

Tutti gli oggetti vengono venduti "come visti".

I lotti contrassegnati con (*) sono stati affidati da soggetti I.V.A. e pertanto assoggettati ad I.V.A. come segue: 22% sul corrispettivo netto d'asta e 22% sul prezzo di aggiudicazione.

ESPOSIZIONE

Stazione Leopolda

Via Fratelli Rosselli, 5 - Firenze

ASTA

Giovedì 9 ottobre 2014

ore 14.30

Lotti 1-145

PANDOLFINI CASA D'ASTE

Palazzo Ramirez Montalvo

Borgo degli Albizi, 26

50122 Firenze

Tel. +39 055 2340888-9

Fax +39 055 244343

E-mail: info@pandolfini.it

DIPARTIMENTI

ARCHEOLOGIA
CLASSICA ED EGIZIA



ESPERTO
Neri Mannelli
neri.mannelli@pandolfini.it

ASSISTENTE
Silvia Così
archeologia@pandolfini.it

ARGENTI



ESPERTO
Roberto Dabbene
roberto.dabbene@pandolfini.it

ASSISTENTE
Chiara Sabbadini Sodi
argenti@pandolfini.it

ARREDI
E MOBILI ANTICHI



ESPERTO
Neri Mannelli
neri.mannelli@pandolfini.it

ASSISTENTE
Silvia Così
arredi@pandolfini.it

ARTE
DELL'ESTREMO
ORIENTE



ESPERTO
Thomas Zecchini
thomas.zecchini@pandolfini.it

ASSISTENTE
Claudia Cangoli
arteorientale@pandolfini.it

ARTE MODERNA E
CONTEMPORANEA



ESPERTO
Jacopo Antolini
jacopo.antolini@pandolfini.it

CONSULENTE
Andrea Alibrandi

ASSISTENTE
Carolina Orlandini
artecontemporanea@pandolfini.it

ARTI DECORATIVE
DEL SECOLO XX
E DESIGN



ESPERTO
Alberto Vianello
alberto.vianello@pandolfini.it

CONSULENTE
Lino Signaroldi

ASSISTENTE
Chiara Sabbadini Sodi
artidecorative@pandolfini.it

DIPINTI E SCULTURE
ANTICHE



ESPERTO
Francesca Paolini
francesca.paolini@pandolfini.it

CONSULENTE
Roeland Kollewijn

CONSULENTE
Ludovica Trezzani
roma@pandolfini.it

ASSISTENTI
Debora Loiacono
Lorenzo Pandolfini
dipintiantichi@pandolfini.it

DIPINTI E SCULTURE
DEL SECOLO XIX



ESPERTO
Lucia Montigiani
lucia.montigiani@pandolfini.it

CONSULENTE
Roberto Capitani
roberto.capitani@pandolfini.it

ASSISTENTE
Raffaella Calamini
dipinti800@pandolfini.it

GIOIELLI E OROLOGI
DA POLSO E DA TASCA



ESPERTO
Maria Ilaria Ciatti
ilaria.ciatti@pandolfini.it

CONSULENTE
Luna Mancini
gioielli@pandolfini.it

LIBRI, MANOSCRITTI
E AUTOGRAFI



ESPERTO
Chiara Nicolini
chiara.nicolini@pandolfini.it

MONETE
E MEDAGLIE



ESPERTO
Claudio Maddalena

CONSULENTE
Silvia Così
numismatica@pandolfini.it

OGGETTI D'ARTE,
PORCELLANE
E MAIOLICHE



ESPERTO
Alberto Vianello
alberto.vianello@pandolfini.it

CONSULENTE
Giulia Anversa

ASSISTENTE
Chiara Sabbadini Sodi
artiapplicate@pandolfini.it

STAMPE E DISEGNI
ANTICHI E MODERNI



ESPERTO
Antonio Berni
antonio.berni@pandolfini.it

ASSISTENTE
Debora Loiacono
stampe@pandolfini.it

VINI PREGIATI E
DA COLLEZIONE



ESPERTO
Francesco Tanzi
francesco.tanzi@pandolfini.it

DIREZIONE

Remo Rega
Pietro De Bernardi

RESPONSABILE AMMINISTRATIVO

Massimo Cavicchi
massimo.cavicchi@pandolfini.it

COORDINAMENTO DIPARTIMENTI

Lucia Montigiani
lucia.montigiani@pandolfini.it

UFFICIO STAMPA

Davis & Franceschini
P.zza S. Maria in Campo, 1 - 50122 Firenze
E-mail: davis.franceschini@dada.it
Tel. +39 055 2347273
Fax +39 055 2347361

SVILUPPO CLIENTI

E ABBONAMENTI CATALOGHI

Elena Capannoli
elena.capannoli@pandolfini.it

SEGRETERIA E CONTABILITÀ CLIENTI

Alessio Nenci
alessio.nenci@pandolfini.it
Nicola Belli
nicola.belli@pandolfini.it

SEGRETERIA AMMINISTRATIVA

Francesco Tanzi
francesco.tanzi@pandolfini.it

WEB E COMUNICAZIONE

Elena Capannoli
elena.capannoli@pandolfini.it

RITIRI E CONSEGNE

Marco Fabbri
marco.fabbri@pandolfini.it
Stefano Bucelli

INFORMAZIONI

info@pandolfini.it

SEDI E REFERENTI

FIRENZE

Borgo degli Albizi, 26
50122 Firenze
Tel. +39 055.2340888 (r.a.)
Fax +39 055.244.343
www.pandolfini.it
info@pandolfini.it

Via Poggio Bracciolini, 26
50126 Firenze
Tel. +39 055.685698
Fax +39 055 6582714
www.poggiobracciolini.it
info@poggiobracciolini.it

MILANO

Giorgia Testa
Via Manzoni, 45
20121 Milano
Tel. +39 02 65560807
Fax +39 02 62086699
www.pandolfini.it
milano@pandolfini.it

ROMA

Ludovica Trezzani
roma@pandolfini.it
Mobile +39 340 5660064
www.pandolfini.it



R.D.S.

**VINI PREGIATI
e da COLLEZIONE**

**Firenze
Stazione Leopolda**

**Giovedì 9 Ottobre 2014
ore 14,30**

Lotti 1 - 145





ORNELLAIA

*Sulla Via Bolgherese, a due passi dallo storico "viale dei cipressi"
cantato dal poeta Carducci, sorge ORNELLAIA.*

*L'aria mite e il ricco suolo di questa terra unica,
dove le verdi colline toscane incontrano il mar Tirreno,
alimentano i vitigni di ORNELLAIA,
da oltre vent'anni sinonimo di qualità.*

*Qui la vita scorre in attesa che la terra
sia pronta ad offrire i suoi frutti migliori:
è la natura che scandisce i tempi e i modi della vinificazione,
si produce solo quando e quanto la terra vuole.*

*Saper aspettare affidandosi all'esperienza delle persone
è l'imperativo che anima la filosofia di ORNELLAIA
e la via scelta per il raggiungimento dell'eccellenza.*

E' un momento affascinante per Ornellaia, l'azienda bolgherese che dall'uscita della prima annata 1985 è riuscita a collocarsi tra i migliori vini d'Italia, conosciuti e molto ricercati anche fuori dei confini nazionali.

La filosofia produttiva di Ornellaia si fonda sulla convinzione che il vino debba essere l'espressione più fedele del terroir che lo produce. I suoi vini potenti e profumati parlano la lingua delle grandi bottiglie del mondo: impeccabili per tecnica e stile offrono dei momenti veramente indimenticabili/straordinari all'assaggio.

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1926

è onorata di presentare un'esclusiva serie di bottiglie
direttamente provenienti dalla

Cantina Storica di Ornellaia dove sono state
custodite nelle migliori condizioni fino ad oggi.



ORNELLAIA



ORNELLAIA

Bottiglie esclusive provenienti direttamente dalla cantina storica di "Ornellaia"

La vendemmia 2010 festeggia il venticinquesimo anniversario di Ornellaia.

Il logo celebrativo serigrafato in oro e avorio impreziosisce tutti i formati di Ornellaia 2010.

Note degustative dell'enologo

2010

Degustazione Maggio 2012

53% Cabernet Sauvignon

39% Merlot

4% Cabernet Franc

4% Petit Verdot

Nato in un'annata particolarmente fresca e tardiva, la vendemmia 2010 rappresenta una delle espressioni più eleganti nella storia di Ornellaia. Di colore rubino intenso, sviluppa una grande complessità aromatica con note di frutta a bacca nera, spezie e tabacco. In bocca è fine ma denso con tannini setosi di grande finezza e un fruttato di grande intensità e purezza. Il finale lungo è marcato da una grande freschezza tannica.

1*

Ornellaia 2010

3 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

€ 450/850

*Bottiglia Speciale Anniversario
"25 anni Ornellaia"*

2*

Ornellaia 2010

2 bt DMg - csl (confezioni singole)

E

€ 600/1.000

*Bottiglia Speciale Anniversario
"25 anni Ornellaia"*



1985-2010

1985-2010

ORNELLAIA
2010

1985-2010

1985-2010



ORNELLAIA

Bottiglie esclusive provenienti direttamente
dalla cantina storica di "Ornellaia"

Note degustative dell'enologo

2009

Degustazione Maggio 2011

52% Cabernet Sauvignon

22% Merlot

21% Cabernet Franc

5% Petit Verdotù

Maturità ed equilibrio sono i due caratteri che possono descrivere al meglio Ornellaia 2009, nato da un'annata prima fresca e poi calda dove solo la scrupolosa attenzione alla data di raccolta ci ha permesso di mantenere freschezza e qualità aromatica. I profumi sono ampi e netti con delle sensazioni di frutta pienamente matura ma senza eccessi, alle quali si abbinano note balsamiche di erbe aromatiche o cioccolato. La bocca è subito avvolta dal volume della dolcezza ma è anche fine, con un tannino particolarmente dolce e setoso, privo di ogni spigolo, sostenuto in finale da una viva e fresca nota acida.

3*

Ornellaia 2009

3 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

€ 350/750

4*

Ornellaia 2009

2 bt DMg - csl (confezioni singole)

E

€ 500/900




ORNELLAIA
2009
TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE


ORNELLAIA
2009
TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE


ORNELLAIA
2009
TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE


ORNELLAIA
2009
TENUTA DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE



ORNELLAIA

Bottiglie esclusive provenienti direttamente
dalla cantina storica di "Ornellaia"

Note degustative dell'enologo

2006

Degustazione Maggio 2009

56% Cabernet Sauvignon

27% Merlot

12% Cabernet Franc

5% Petit Verdot

La principale caratteristica di Ornellaia 2006 è senza dubbio la sua Esuberanza.

Vino concentrato, potente e di un'intensità immediatamente percepibile.

Ricco di profumi, tannini, con una buona acidità e con tutti i componenti perfettamente bilanciati tra loro. L'espressione finale risulta di grande eleganza.

5*

Ornellaia 2006

3 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

€ 450/850

6*

Ornellaia 2006

2 bt DMg - csl (confezioni singole)

E

€ 600/1.000

ORNELLAIA
2006

TENUTA DELL'ORNELLAIA

BOLGHERI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA SUPERIORE



ORNELLAIA
2006

TENUTA DELL'ORNELLAIA

BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ORNELLAIA



ORNELLAIA
2006

TENUTA DELL'ORNELLAIA

BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA SUPERIORE

ITALIA



TENUTA DELL'ORNE
ORNELLAIA
2006



ORNELLAIA

Bottiglie esclusive provenienti direttamente dalla cantina storica di "Ornellaia"

Note degustative dell'enologo

2008

Degustazione Maggio 2011

54% Cabernet Sauvignon

27% Merlot

16% Cabernet Franc

3% Petit Verdot

Ornellaia 2008 rappresenta una delle più classiche espressioni del territorio di Bolgheri. Figlio di una raccolta ridotta e particolarmente concentrata, abbina la parte matura della prima decade di settembre con una grande freschezza e vivacità legata alla lenta maturazione sotto un clima fresco e ventilato dalla seconda metà di settembre fino ad Ottobre. Il colore è particolarmente intenso e cupo, al naso esprime una frutta ricca, concentrata e pienamente matura, accompagnata dalle classiche note balsamiche di tabacco e erbe mediterranee. In bocca esprime una grande concentrazione, intenso, ricco e denso con dei tannini potenti ma fini, vellutati e slanciati dando a Ornellaia 2008 una sensazione di grande fermezza. Senza dubbio sarà un vino destinato ad un lungo invecchiamento.

2007

Degustazione Maggio 2010

55% Cabernet Sauvignon

27% Merlot

14% Cabernet Franc

4% Petit Verdot

Nato sotto un clima molto favorevole, all'espressione della complessità aromatica e della finezza Ornellaia si presenta con la solita veste rubino intensa. Al naso si esprime la frutta pienamente matura, di una grande freschezza con toni di frutta a bacca nera, spezie e note balsamiche. In bocca colpisce con un tannino particolarmente vellutato e levigato, intense note fruttate e speziate. Di ottimo spessore e densità prevale comunque la sensazione di grande armonia che si conclude in un lungo finale fruttato e balsamico, dove il tannino si fa più presente, augurio di ulteriore e bellissimo sviluppo.

2006

Degustazione Maggio 2009

56% Cabernet Sauvignon

27% Merlot

12% Cabernet Franc

5% Petit Verdot

La principale caratteristica di Ornellaia 2006 è senza dubbio la sua Esuberanza. Vino concentrato, potente e di un'intensità immediatamente percepibile. Ricco di profumi, tannini, con una buona acidità e con tutti i componenti perfettamente bilanciati tra loro. L'espressione finale risulta di grande eleganza.

2001

Degustazione Maggio 2003

65% Cabernet Sauvignon

30% Merlot

5% Cabernet Franc

I sentori di frutti rossi e neri maturi ed il grande equilibrio tra i tannini vellutati creano, insieme agli altri elementi strutturali, un vino corposo e con un finale incredibilmente persistente.



7*

Ornellaia

2008 - 2 bt

2007 - 2 bt

2006 - 2 bt

6 bt - csl

E

€ 750/1.150

Cassa Collezione - Edizione limitata
Cassa numerata n.34/500

8*

Ornellaia 2007

2 bt DMg - csl (confezioni singole)

E

€ 500/900

9*

Ornellaia 2001

3 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

€ 450/850



MASSETO

*Saranno forse i sette ettari dove nasce, con quel terroir così vocato,
il mosaico di piccoli appezzamenti e la sua perfetta affinità con il Merlot?*

*Sarà il clima mediterraneo, con le brezze che soffiano dal mare unendosi
alla perfezione col calore del sole?*

*Saranno la passione e la dedizione che guidano tutti quelli che dedicano il loro talento
e la loro abilità alla sua nascita, alla sua crescita, al suo sviluppo?*

Saranno la ricerca continua dell'eccellenza e l'ossessione per ogni più piccolo dettaglio?

Sarà l'impressionante complessità, la sua struttura armoniosamente bilanciata?

*Sarà la sua integrità senza tempo? Sarà la rarità? Sarà nel suo valore intrinseco
che regolarmente capitana alle aste nazionali e internazionali?*

Sarà il profondo e fedele apprezzamento dei suoi appassionati, in giro per il mondo?

Le risposte a queste domande sono le chiavi che ci permettono di accedere al mondo complesso del Masseto.

Ma, al di là di ogni spiegazione, c'è ancora molto da esplorare, scoprire e apprezzare.

Il Masseto è un vino molto speciale, che va ben oltre l'eccellenza.

Il Masseto nasce dall'omonimo vigneto di soli 7 ha con un terreno ad elevata concentrazione di argille.

Viene suddiviso in 3 zone principali: Masseto Alto, Masseto Centrale e Masseto Junior con delle caratteristiche di terreno molto differenti. In ognuna di queste tre zone ci sono aree più piccole in cui le uve maturano in momenti differenti e che quindi richiedono di essere vendemmiate separatamente. Un mosaico così complesso ovviamente si riflette nel vino, mostrando grande complessità e ricchezza di sfaccettature.

Questi lotti esclusivi provengono direttamente dalla Cantina Storica di Masseto, garanzia di autenticità e di perfetto stoccaggio di ciascuna bottiglia.

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1926

è onorata di presentare un'esclusiva serie di bottiglie
direttamente provenienti dalla

Cantina Storica di Masseto dove sono state
custodite nelle migliori condizioni fino ad oggi.





MASSETO

Bottiglie esclusive provenienti direttamente
dalla cantina storica di "Masseto"

Note degustative dell'enologo

2007

Degustazione Settembre 2011

L'elemento principale che caratterizza Masseto è la sua potenza e la struttura tannica di grande impatto. Nell'annata 2007 si aggiunge anche una grande eleganza e complessità aromatica, con toni di frutta a bacca rossa e nera perfettamente matura, ma anche una grande presenza balsamica con note di erbe aromatiche, spezie dolci e cacao. In bocca la trama è fitta, ricca e intensa con un tannino particolarmente setoso e levigato. Ottima lunghezza con un tocco di acidità per concludere con una grande sensazione di freschezza.

10*

Masseto 2007

12 bt - csl (quattro confezioni)

E

€ 2.400/3.000

11*

Masseto 2007

3 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

€ 1.350/1.750

12*

Masseto 2007

2 bt DMg - csl (confezioni singole)

E

€ 1.800/2.200



MASSETO



2007

MASSIMO MASSETO
VINO





MASSETO

Bottiglie esclusive provenienti direttamente
dalla cantina storica di "Masseto"

Note degustative dell'enologo

2006

Degustazione Settembre 2011

Masseto 2006 rispecchia le condizioni particolari dell'annata: maturità, concentrazione ed equilibrio. Il naso intenso con note di frutta matura e confettura ricorda la stagione soleggiata. La bocca è potente, ricca ed opulenta, con un tannino denso ma dolce e levigato che è bilanciato perfettamente dall'acidità, la quale permette al vino di concludere in un lungo finale marcato dall'eleganza e dalla freschezza.

13*

Masseto 2006

12 bt - csl (quattro confezioni)

E

€ 3.000/3.400

14*

Masseto 2006

3 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

€ 1.650/2.050

15*

Masseto 2006

2 bt DMg - csl (confezioni singole)

E

€ 2.200/2.600



2006

TOSCANA
INDEICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

IMBOTTIGLIATO ALCOLORE DA ORBELLAI
CASTAGNETO CAROCCHI - ITALIA

MASSETO

2006

TOSCANA
INDEICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETO

2006

TOSCANA
INDEICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSE

MASSE

MASSETO



2006

TOSCANA
INDEICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

IMBOTTIGLIATO ALCOLORE DA ORBELLAI
CASTAGNETO CAROCCHI - ITALIA

MASSE

MAS





MASSETO

MASSETO

2006



TOSCANA
DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

MASSETO

MASSETO





MASSETO

Bottiglie esclusive provenienti direttamente
dalla cantina storica di "Masseto"

Note degustative dell'enologo

2005

Degustazione Settembre 2011

Frutto di una vendemmia particolarmente tardiva, il Masseto esprime una grande maturità nella parte aromatica, con note fruttate e speziate unite alle consuete sfumature balsamiche e mentolate. Ampio, denso e grasso in bocca, evidenzia al primo impatto la sua grande struttura tannica, così atipica per un Merlot, che lo rende subito individuabile come il risultato del prodotto di un terroir unico ma articolato: il vigneto Masseto. La complessità e la lunghezza che si colgono nell'assaggio permettono di cogliere ogni singolo carattere di questo vino destinato ad una lunga conservazione.

16*

Masseto 2005

12 bt - csl (quattro confezioni)

E

€ 2.400/3.000

17*

Masseto 2005

3 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

€ 1.350/1.750

18*

Masseto 2005

2 bt DMg - csl (confezioni singole)

E

€ 1.800/2.200

MASSETO

— 2005 —



TENUTA DELL'ORNELLAIA
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ITALIA
/e

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ORNELLAIA
CASTAGNETO CARDUCCI - ITALIA

15% vol.

MASSETO

— 2005 —



TENUTA DELL'ORNELLAIA
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ITALIA
1,5/e

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ORNELLAIA
CASTAGNETO CARDUCCI - ITALIA

MASSETO

— 2005 —



TENUTA DELL'ORNELLAIA
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ITALIA
750 ml e

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ORNELLAIA
CASTAGNETO CARDUCCI - ITALIA

MASSETO





MAS



E. Pacher

ZC 54 DC F1 D9

Saury



CHÊNE FRANÇAIS
VIEILLI À L'AIR LIBRE
BUREAU VERITAS
INSPECTION



SETO

09

2C 54 E8 1D 81

Soury

19

L'Eterno
Feudi del Pisciotto
2012

1 bt DMg - csl

E

Euro 250/350

*Una delle dieci bottiglie realizzate grazie
all'intuizione di Giacomo Tachis*

20

Ornellaia 2010

1 bt DMg - csl

E

Euro 300/500

*Bottiglia Speciale Anniversario
"25 anni Ornellaia"*

21*

Argentiera
Tenuta Argentiera

2009 - 2 bt

2008 - 2 bt

2004 - 2 bt

6 bt - csl

E

Euro 350/450

22

Ornellaia 2009

1 bt DMg - csl

E

Euro 400/500

23*

Argentiera
Tenuta Argentiera
2008

6 bt - csl

E

Euro 350/450

24

Ornellaia 2008

1 bt DMg - csl

E

Euro 400/500

25

Ornellaia 2008

1 bt 6 litri - csl

E

Euro 1.000/1.100

ARGENTIERA

ORNELLAIA



ARGENTIERA

UTA
TIERA

HERI

26

L'Apparita
Castello di Ama
2007

1 bt 9 litri - csl

E

Euro 1.200/1.300

27

L'Apparita
Castello di Ama
2006

1 bt 9 litri - csl

E

Euro 1.200/1.300

28

Ornellaia 2006

1 bt DMg - csl

E

Euro 400/500

29

Guado al Tasso
Antinori 2006

2 bt Mg - csl

1 bt DMg - csl

3 bt

E

Euro 200/300

30

Tignanello
Antinori 2006

3 bt Mg - csl

1 bt DMg - csl

4 bt

E

Euro 350/450

31

Solaia
Antinori 2006

1 bt Mg - csl

E

Euro 150/250

32

Guado al Tasso
Antinori

2006 - 6 bt

2005 - 2 bt

8 bt

E

Euro 250/350



CASTELLO DI AMA

33

Tignanello Antinori

2006 - 5 bt

2000 - 4 bt

9 bt

E

Euro 300/400

34

Guado al Tasso
Antinori

2006 - 1 bt Mg csl

2004 - 1 bt Mg csl

2001 - 1 bt Mg csl

3 bt

E

Euro 150/250

35

Ornellaia

2005 - 6 bt

2004 - 4 bt

10 bt

E

Euro 650/750

36

Solaia Antinori

2005 - 4 bt

2004 - 5 bt

9 bt

E

Euro 700/800

37

Rocca di Frassinello
2005

1 bt Mg - csl

E

Euro 200/300

Etichetta autografata da Renzo Piano

38

Tignanello Antinori

2005 - 2 bt Mg csl (cofanetti singoli)

2003 - 1 bt Mg csl

3 bt

E

Euro 200/300



AAA 001344
BAROLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA



BAROLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
LE ROCCHIE DEL FALLETTO DI SERRALUNGA D'ALBA

2004

Di questa annata sono state prodotte N° 10500 bottiglie da litri 0,750 e N° 1498 magnum da litri 1,5 e N° 200 magnum da litri 3

La presente bottiglia porta il

N° 042 *

Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente

Azienda Agricola
FALLETTO
di Bruno Giacosa

*Imbottigliato da S. Sgo. Falletto
Nive - Italia*



FALLETTO
GG
37805
LITRI 1,500

RISERVA



BAROLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
LE ROCCHIE DEL FALLETTO DI SERRALUNGA D'ALBA

2004

Di questa annata sono state prodotte N° 10500 bottiglie da litri 0,750 e N° 1498 magnum da litri 1,5 e N° 200 magnum da litri 3

La presente bottiglia porta il

N° 1301 *

Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente

Azienda Agricola
FALLETTO



LITRI 3,000



BARBARESCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
ASILI DI BARBARESCO

2004

Di questa annata sono state prodotte N° 10500 bottiglie da litri 0,750 e N° 1498 magnum da litri 1,5 e N° 200 magnum da litri 3

La presente bottiglia porta il

N° 081 *

Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente

Azienda Agricola
FALLETTO
di Bruno Giacosa

*Imbottigliato da S. Sgo. Falletto
Nive - Italia*

39

Ornellaia 2005

1 bt DMg - csl**E**

Euro 300/500

*Bottiglia Speciale**Anniversario "20 anni Ornellaia"*

40

Sassicaia

Tenuta San Guido
2005**7 bt****E**

Euro 550/650

1 bt etichetta danneggiata

41

L'Apparita

Castello di Ama
2005**1 bt 9 litri - csl****E**

Euro 1.200/1.300

42

Ornellaia 2005

1 bt 6 litri - csl**E**

Euro 1.000/1.100

Ceralacca danneggiata

43

L'Apparita

Castello di Ama
2004**1 bt 9 litri - csl****E**

Euro 1.200/1.300

44

Ornellaia 2004

1 bt DMg - csl**E**

Euro 400/500

45

Barolo Rocche
del Falletto
Riserva Bruno
Giacosa 2004**1 bt DMg****E**

Euro 900/1.000

46

Barbaresco Asili
Riserva Bruno
Giacosa 2004**1 bt DMg****E**

Euro 800/900

47

Barolo
Rocche del Falletto
Riserva Bruno
Giacosa 2004**1 bt Mg****E**

Euro 500/600

TASSO

GUADO AL TASSO

SO...ATA

MORMORETO
 CASTELLO DI NIPOZZANO

2001

TIGNANELLO
 2001

Vino prodotto con uve Sanio... ha un' esposizione a ... che

GUADO AL TASSO
 2001

TENUTA
 BOLGHERI
 Denominazione di origine controllata
 SUPERIORE

ANTINORI

48

Barbaresco Asili
Riserva Bruno
Giacosa 2004

1 bt Mg**MB**

Euro 450/550

Etichetta danneggiata

49

Brunello di
Montalcino
Case Basse
Riserva Soldera 2004

1 bt Mg**MB**

Euro 400/500

Etichetta danneggiata

50

Luce
Tenuta Luce della Vite

2004 - 1 bt Mg**1999 - 1 bt Mg****1995 - 1 bt Mg****3 bt - csl (cofanetti singoli)****E**

Euro 300/400

51

Selezione Piemonte

Barbaresco Gaja 2004 - 2 bt**Barolo Cascina Francia****Giacomo Conterno 2003 - 2 bt****4 bt****E**

Euro 200/300

52

Tenuta di Trinoro
Tenuta di Trinoro

2003 - 1 bt Mg**2001 - 3 bt****4 bt****E**

Euro 300/400

53

Luce
Tenuta Luce della Vite
2003

6 bt**E**

Euro 200/300

54

Masseto 2001

4 bt**E**

Euro 1.400/2.000

55

Brunello
di Montalcino
Castelgiocondo
Riserva Ripe
al Convento Marchesi
de' Frescobaldi 2001

6 bt - csl**E**

Euro 250/350

56

Lupicaia Castello
del Terriccio

2001 - 1 bt**2000 - 1 bt****1999 - 1 bt****1996 - 1 bt****1994 - 1 bt****1993 - 1 bt****6 bt****E**

Euro 250/350

57

Mormoreto
Marchesi
de' Frescobaldi
2001

1 bt DMg - csl

E

Euro 150/250

58

Tignanello
Antinori 2001

1 bt Mg - csl

1 bt DMg

2 bt

E

Euro 200/300

59

Luce
Tenuta Luce della Vite
2001

6 bt - csl

1 bt DMg - csl

7 bt

E

Euro 450/550

60

Solaia Antinori
2000

6 bt

E

Euro 350/450

61

Ornellaia 2000

1 bt Mg - csl

E

Euro 200/300

62

Selezione Rossi

Masseto 2000 - 1 bt

Barolo Monfortino

Riserva Giacomo Conterno 1995 - 1 bt

2 bt

E

Euro 500/600

63

Tignanello Antinori

2000 - 6 bt

1999 - 6 bt

12 bt

E

Euro 400/500

64

Masseto

2000 - 1 bt

1999 - 1 bt

2 bt

E

Euro 450/550

65

Solaia Antinori 1999

6 bt

E

Euro 450/550

66

Sassicaia
Tenuta San Guido
1999

1 bt 6 litri - csl**E**

Euro 1.900/2.100

67

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 1999

2 bt**E**

Euro 450/550

68

Brunello di
Montalcino
Castelgiocondo
Riserva Tenuta di
Castelgiocondo 1999

6 bt**E**

Euro 150/250

69

Mormoreto Marchesi
de' Frescobaldi 1999

6 bt**E**

Euro 150/250

70

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 1999

1 bt DMg - csl**E**

Euro 1.200/1.500

71

Amarone della
Valpolicella Classico
Giuseppe Quintarelli

1998 - 2 bt**1995 - 2 bt****4 bt****E**

Euro 550/850

72

Selezione Super
Tuscan 1998

Ornellaia - 2 bt**Solaia Antinori - 3 bt****5 bt****E**

Euro 350/450

73

Amarone della
Valpolicella Classico
Giuseppe Quintarelli

1998 - 1 bt**1997 - 1 bt****Riserva 1988 - 1 bt****3 bt****E**

Euro 450/850

*1998 e Riserva 1988 - etichette lievemente
danneggiate*

74

Selezione Antinori
1998

Guado al Tasso - 6 bt**Tignanello - 6 bt****12 bt****E**

Euro 400/500



75

Luce
Tenuta Luce
della Vite 1998

6 bt

E

Euro 200/300

76

I Sodi di San Niccolò
Castellare
di Castellina 1997

1 bt DMg - csl

E

Euro 600/700

77

Selezione Super
Tuscan 1997

Masseto - 2 bt

Sassicaia Tenuta San Guido - 2 bt

4 bt

E

Euro 700/1.000

78

San Leonardo Tenuta
San Leonardo 1997

1 bt DMg - csl

E

Euro 600/800

79

Alzero Giuseppe
Quintarelli 1997

8 bt

E

Euro 1.500/1.700

80

Sagrantino
di Montefalco 25 Anni
Arnaldo Caprai 1996

6 bt

E

Euro 250/350

81

Sagrantino
di Montefalco
Arnaldo Caprai 1995

6 bt

E

Euro 150/250

82

I Sodi di San Niccolò
Castellare di
Castellina 1995

3 bt Mg

E

Euro 250/350

83

San Leonardo
Tenuta San Leonardo
1995

1 bt Mg - csl

E

Euro 250/300



84

Alzero Giuseppe
Quintarelli

1995 - 2 bt

1990 - 1 bt

1989 - 1 bt

1985 - 1 bt

5 bt

E

Euro 850/1.000

1985 - etichetta danneggiata

85

Barbaresco Santo
Stefano
Riserva Bruno
Giacosa

1990 - 1 bt

1989 - 1 bt

1988 - 1 bt

3 bt

E

Euro 600/800

86

Selezione
Super Tuscan 1990

Solaia Antinori - 1 bt

**Sassicaia Tenuta San Guido - 1bt
2 bt**

E

Euro 250/450

*Sassicaia Tenuta San Guido - etichetta
lievemente danneggiata*

87

Solaia Antinori 1990

3 bt

E

Euro 350/550

88

Barolo Monprivato
Giuseppe Mascarello
1974

1 bt 3.78 Lt.

MB

Euro 950/1.100

*Ceralacca danneggiata ed etichetta
lievemente danneggiata*

89

Barolo Monprivato
Giuseppe Mascarello
1971

1 bt 3.78 Lt.

MB

Euro 1.200/1.400

Ceralacca danneggiata

MONPRIVATO
IN CASTIGLIONE FALLETTO

1971 VENDEMMIA 14,20 % VOL. 378 CL.

6476 ALBEISE - 145 MAGNUM - 49 GRANDI ALBEISE

GRANDE ALBEISA No 00025



BAROLO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA VQPRD

IMBOTTIGLIATO DA MAURO MASCARELLO
ALL'ORIGINE A MONCHIERO (CUNEO) - ITALIA

NELLA CANTINA
GIUSEPPE MASCARELLO E FIGLIO
PROPRIETARI PRODUTTORI DAL 1883

NOTE ARCHIV PROGETTO ESCLUSIVO GIANNI GALLO DEPOSITATI

MONPRIVATO
IN CASTIGLIONE FALLETTO

1974 VENDEMMIA 14% VOL. 378 CL.

6977 ALBEISE - 155 MAGNUM - 45 GRANDI ALBEISE

GRANDE ALBEISA No 0013



BAROLO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

IMBOTTIGLIATO DA MAURO MASCARELLO
ALL'ORIGINE A MONCHIERO - ITALIA - R

NELLA CANTINA

GIUSEPPE MASCARELLO

HOSPICES DE BEAUNE

2007

MAZIS CHAMBERTIN

CUVEE MADELEINE COLLIGNON

HOSPICES DE BEAUNE

CORTON

2006

CUVEE DOCTEUR PESTE



JOSEPH
FAIVELEY

FAIVELEY
NUIS-SI-GEORGES-BOURGOGNE



90

Mazis-Chambertin
Grand Cru Cuvée
Madeleine Collignon
Joseph Hospice
de Beaune 2007

12 bt - csl

E

Euro 450/550

Mis en bouteille par Domaine Faiveley

91

Beaune Premier
Cru Cuvée Clos des
Avaux Joseph
Hospice de Beaune
2007

12 bt - csl

E

Euro 250/350

Mis en bouteille par Domaine Faiveley

92

Pommard Premier
Cru Cuvée Dames
de la Charité Joseph
Hospice de Beaune
2007

12 bt - csl

E

Euro 250/350

Mis en bouteille par Domaine Faiveley

93

Corton Grand Cru
Cuvée Docteur Peste
Joseph Hospice de
Beaune 2006

12 bt - csl

E

Euro 350/450

Mis en bouteille par Domaine Faiveley

94

Musigny Vieilles
Vignes Grand Cru
Domaine Comte
Georges de Vogué
2005

1 bt

E

Euro 700/1.000

95

Selezione Domaine Gros
Frère et Soeur

Grands Echezeaux Grand Cru 2005 - 2 bt

Grands Echezeaux Grand Cru 2004 - 2 bt

Vosne Romanée Premier Cru 2005 - 1 bt

5 bt

E

Euro 250/350

96

Puligny-Montrachet
Domaine Leflaive
2005

2 bt

Clavoillon Premier Cru - 2 bt

4 bt

E

Euro 150/250



MUSIGNY

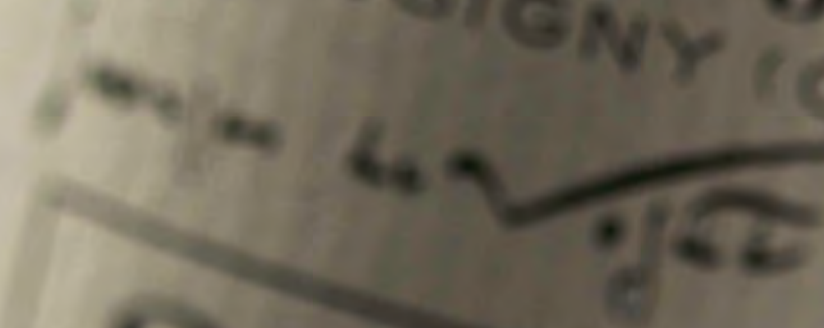
GRAND CRU

APPELLATION MUSIGNY CONTRÔLÉE
CUVÉE VIEILLES VIGNES

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Comte Georges de Vost

MUSIGNY (CÔTE-D'OR)



2005

97

Château Lafite
Rothschild

2004 - 1 bt

2001 - 4 bt

5 bt

E

Euro 1.550/1.750

2004 - 1 bt etichetta danneggiata

98

Château Margaux

2004 - 1 bt

1998 - 2 bt

3 bt

E

Euro 500/700

1998 - 1 bt etichetta lievemente danneggiata

99

Selezione Red Wine

Ruchottes Chambertin Grand Cru

Domaine Philippe Pacalet 2004 - 2 bt

Echezeaux Grand Cru

Louis Latour 2002 - 2 bt

Hermitage La Chapelle

Paul Jaboulet Aîné 2000 - 1 bt

5 bt

E

Euro 300/500

100

Château Mouton
Rothschild 2004

2 bt

E

Euro 300/400

101

Selezione Bordeaux

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande 2003 - 1 bt

Château Pichon Longueville

Baron 1999 - 2 bt

Château La Tour

Haut Brion 1999 - 2 bt

5 bt

E

Euro 150/350

102

Château L'Évangile 2002

1 bt Mg

E

Euro 100/200

103

Château Angelus
2002

6 bt

E

Euro 450/650



ANGELUS
GRAND CRU CLASSÉ



2000

S'Emilion Grand Cru
Appellation S'Emilion Grand Cru Contrôlée



ANGELUS
GRAND CRU CLASSÉ



1996

S'Emilion Grand Cru
BOÜARD DE LAFOREST & FILS
MAÎTRES A SAINT-EMILION - FRANCE
S'Emilion Grand Cru Contrôlée



ANGELUS
GRAND CRU CLASSÉ



1995

S'Emilion Grand Cru
BOÜARD DE LAFOREST & FILS
MAÎTRES A SAINT-EMILION - FRANCE
S'Emilion Grand Cru Contrôlée



ANGELUS
1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ

BOÜARD DE LAFOREST & FILS
2002

104

Selezione Bordeaux

Château Cheval Blanc 2002 - 1 bt**Château Haut-Brion 2002 - 1 bt****Château Latour 2001 - 1 bt****Château Margaux 1999 - 2 bt****5 bt****E**

Euro 1.000/1.200

105

Selezione Champagne

Bollinger La Grande Année Brut**James Bond 007 Edition 2002 - 1 bt cs****Dom Pérignon Cuvée****Vintage 1990 - 1 bt csl****La Grande Dame Brut Veuve****Cliquot Ponsardin 1990 - 1 bt cs****3 bt****E**

Euro 300/400

106

Château Haut-Brion

2001 - 1 bt**1997 - 2 bt****3 bt****E**

Euro 400/600

Etichetta lievemente danneggiata

107

Château Margaux 2001

5 bt**E**

Euro 750/850

108

La Tâche Domaine
de la Romanée-Conti
2001**1 bt****E**

Euro 700/1.000

109

Selezione Bordeaux

Château Mouton Rothschild 2001 - 1 bt**Château Mouton Rothschild 1994 - 1 bt****Château Latour 1994 - 1 bt****3 bt****E**

Euro 400/500

*Château Latour 1994 -**Etichetta lievemente danneggiata*

110

Château Angelus

2000 - 1 bt**1996 - 1 bt****1995 - 1 bt****3 bt****E**

Euro 350/550

111

Champagne
Cristal Roederer**1999 - 1 bt****1990 - 1 bt****2 bt****E**

Euro 400/500

ROMANÉE-CONTI

MONOPOLE
1994

SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
PROPRIÉTAIRE A VOSNE-ROMANÉE (COTE-D'OR) FRANCE

ROMANÉE-CONTI

APPELLATION ROMANÉE-CONTI CONTRÔLÉE

4.210 Bouteilles Récoltées

BOUTEILLE N° 03304

ANNÉE 1994

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS

Hugues-Frédéric Roth
A. de Villaine

Mise en bouteille au domaine

112

Château Lafite
Rothschild

1999 - 1 bt

1998 - 1 bt

1994 - 1 bt

3 bt

E

Euro 1.300/1.500

113

Château Mouton
Rothschild
1997

3 bt - csl

E

Euro 500/700

114

Château La Mission
Haut Brion
1997

2 bt

E

Euro 150/350

115

Château Lafite
Rothschild
1996

1 bt

E

Euro 600/900

116

Château Pétrus
1996

1 bt

E

Euro 500/800

117

Château Pétrus
1995

1 bt - csl

E

Euro 700/900

118

Château d'Yquem

1995 - 1 bt

1968 - 1 bt

2 bt

E

Euro 400/500

1968 - Etichetta lievemente danneggiata

119

Château Haut-Brion
1995

2 bt

E

Euro 300/400

1992
...a été mise
...au Château
Philippe de Rothschild
Château Rothschild
5L
PAULILLAC
...de Rothschild & Fils
PROPRIÉTAIRES

1982
Château Mouton-Rothschild
1982
...vendange
PAULILLAC
...de Rothschild

1985
Château Mouton-Rothschild
1985
...vendange
PAULILLAC
...de Rothschild

1986
Château Mouton-Rothschild
1986
...vendange
PAULILLAC
...de Rothschild

1970
Château Mouton-Rothschild
1970
...vendange
PAULILLAC
...de Rothschild

1971
Château Mouton-Rothschild
1971
...vendange
PAULILLAC
...de Rothschild

1972
Château Mouton-Rothschild
1972
...vendange
PAULILLAC
...de Rothschild

1973
en hommage à Picasso
Château Mouton-Rothschild
1973
...vendange
PAULILLAC
...de Rothschild

1974
Château Mouton-Rothschild
1974
...vendange
PAULILLAC
...de Rothschild

1975
Château Mouton-Rothschild
1975
...vendange
PAULILLAC
...de Rothschild

120

Selezione Bordeaux
1995

Château Margaux - 1 bt

Château Mouton Rothschild - 1 bt

2 bt

E

Euro 350/450

121

Selezione Bordeaux
1995

Château Lafite Rothschild - 1 bt

Château Cheval Blanc - 1 bt

2 bt

E

Euro 450/550

122

Selezione Bordeaux
1995

Château Pichon Longueville

Comtesse de Lalande - 1 bt

Château Cos d'Estournel - 1 bt

Château L'Évangile - 1 bt

Château Figeac - 1 bt

4 bt

E

Euro 250/350

123

Romanée-Conti
Domaine de la
Romanée-Conti
1994

1 bt

E

Euro 3.500/4.500

124

Château Mouton
Rothschild

1993 - 1 bt

1991 - 1 bt

1989 - 1 bt

1988 - 1 bt

1987 - 1 bt

1986 - 1 bt

1985 - 1 bt

1982 - 1 bt

1979 - 1 bt

1977 - 1 bt

1973 - 1 bt

1970 - 1 bt

12 bt

MB

Euro 3.000/4.000

1977 - Etichetta danneggiata e livello basso

1973 e 1970 - Livelli bassi

125

Château Cheval Blanc
1993

2 bt

E

Euro 300/400



MONOPOLE
1990

MONOPOLE
1990

SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
PROPRIÉTAIRE A VOSNE-ROMANÉE (COTE-D'OR) FRANCE

SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
PROPRIÉTAIRE A VOSNE-ROMANÉE (COTE-D'OR) FRANCE

LA TÂCHE

LA TÂCHE

APPELLATION LA TÂCHE CONTRÔLÉE

APPELLATION LA TÂCHE CONTRÔLÉE

24.071 Bouteilles Récoltées

24.071 Bouteilles Récoltées

BOUTEILLE N° 11250

BOUTEILLE N° 11237

ANNÉE 1990

ANNÉE 1990

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
Charles Heidsieck
A. de V. & G.

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
Charles Heidsieck
A. de V. & G.

Mise en bouteille au domaine

Mise en bouteille au domaine

126

Château Mouton
Rothschild 1992**1 bt 5 litri - csl****E**

Euro 2.000/2.200

127

La Tâche Domaine
de la Romanée-Conti
1990**2 bt****MB**

Euro 4.000/5.000

128

Romanée-Conti
Domaine
de la Romanée-Conti
1990**1 bt****MB**

Euro 9.000/11.000

Capsula leggermente sollevata

129

Château Suduirat
1989**6 bt****E**

Euro 200/300

130

Château Margaux
1988**1 bt****E**

Euro 200/300

131

Champagne Krug
Clos du Mesnil
1986**1 bt - csl****E**

Euro 350/550

132

Château Le Ormes
de Pez 1986**12 bt - csl****E**

Euro 250/450

133

Château Lafite
Rothschild 1986**12 bt - csl****B**

Euro 4.500/5.500

*Due bottiglie etichette molto danneggiate
Etichette e capsule lievemente danneggiate*

134

Champagne Krug
Clos du Mesnil 1985**1 bt - csl****E**

Euro 500/600

KRUG

Clos du Mesnil



KRUG



Champagne Krug Clos du Mesnil 1986

Brut Blanc de Blancs

ELABORE PAR KRUG S.A. - REIMS - FRANCE

75cl e

Champagne Krug Clos du Mesnil



KRUG



Champagne Krug Clos du Mesnil 1985

Brut Blanc de Blancs

ELABORE PAR KRUG S.A. - REIMS - FRANCE

75cl e

KRUG

Champagne Krug Clos du Mesnil

REIMS FRANCE

135

Champagne Dom
Pérignon Vintage

1983 - 1 bt**1982 - 3 bt****1973 - 1 bt****5 bt****D**

Euro 350/450

Livelli bassi

136

Champagne Cristal
Roederer

1983 - 4 bt**1982 - 6 bt cs (cofanetti singoli)****10 bt****D**

Euro 500/600

*Livelli bassi, capsule ed
etichette danneggiate**1982 - 1 bt livello molto basso*

137

Château d'Yquem 1983

2 bt 0.375 lt.**1 bt****2 bt Mg****5 bt****E**

Euro 1.000/1.200

138

Château Lafite
Rothschild 1982

1 bt**E**

Euro 1.500/2.000

139

Château Cheval
Blanc 1982

1 bt**E**

Euro 400/800

140

Champagne Cristal
Roederer 1982

2 bt - csl**E**

Euro 400/600

141

Selezione Bordeaux
1978

Château Haut-Brion - 2 bt**Château Lafite Rothschild - 1 bt****3 bt****D**

Euro 500/600

*Château Haut-Brion - 2 bt etichette
danneggiate; 1 bt capsula danneggiata*

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU



CHATEAU LAFITE-ROTHSCHILD

1982

PAUILLAC

APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE

75cl

SOCIÉTÉ CIVILE DU CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD, PROPRIÉTAIRE A PAUILLAC (GIRONDE)

V. Q. P. R. D.
(Bordeaux)

alcool 12 % vol.

ottiglia all'origine dal produttore ed importato da
BROVELLI - VIA TANTARDINI, 15 - 20136 MILANO

Prodotto di Francia

CHEVA

1982

Emilion
Cru Class

ON 1^{er} GRAND CRU CLASS

BLANC, Htiers FOURCAUD-
T-ÉMILION (GIRONDE) FRAN

di Vini di Francia Grandi Vini

Q. P. R. D.
(Bordeaux)

alcool 12,5 % vol.

origine dal produttore ed importato da
VIA TANTARDINI, 15 - 20136 MILANO
Prodotto di Francia

Vini di Francia Grandi Vini

142

Château d'Yquem
1976

1 bt
2 bt Mg
3 bt

E

Euro 1.300/1.500

*2 bt Mg - Etichetta lievemente
danneggiata*

143

Château Margaux
1970

1 bt
1 bt Mg
2 bt

D

Euro 300/400

Capsule danneggiate

144

Selezione Champagne

Krug Grande Cuvée - 4 bt (2 bt - cs)

Bollinger Special Cuvée

Brut - 1 bt Mg csl

5 bt

D

Euro 200/300

VINI ESTERI

145

Selezione Vini Esteri

Vega Sicilia Reserva Especial Unico Ribera del Duero 2002 - 1 bt

Opus One Mondavi 1983 - 1 bt

2 bt

E

Euro 200/400

Opus One Mondavi 1983 - Etichetta danneggiata

LE DU DOMAINE D
PRIETAIRE A VOSNE-ROMANÉE

ROMANÉE-CONTI

APPELLATION ROMANÉE-CONTI CONTRÔLÉE

7.446 Bouteilles

N° 03482
1990

Récoltées

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS

Charles Heidsieck
A. d. V. & C.

Bouteille au domaine

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

1. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. è incaricata a vendere gli oggetti affidati in nome e per conto dei mandanti, come da atti registrati all'Ufficio I.V.A. di Firenze. Gli effetti della vendita influiscono direttamente sul Venditore e sul Compratore, senza assunzione di altra responsabilità da parte di Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. oltre a quelle derivanti dal mandato ricevuto.

2. L'acquirente corrisponderà un corrispettivo d'asta, per ciascun lotto, pari al 20% sul prezzo di aggiudicazione.

3. Le vendite si effettuano al maggior offerente e si intendono per contanti. Non sono accettati trasferimenti a terzi dei lotti già aggiudicati. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. riterrà unicamente responsabile del pagamento l'aggiudicatario. Pertanto la partecipazione all'asta in nome e per conto di terzi dovrà essere preventivamente comunicata.

4. Le valutazioni in catalogo sono puramente indicative ed espresse in Euro. Le descrizioni riportate rappresentano un'opinione e sono puramente indicative e non implicano pertanto alcuna responsabilità da parte di Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. Eventuali contestazioni dovranno essere inoltrate in forma scritta entro 10 giorni e se ritenute valide comporteranno unicamente il rimborso della cifra pagata senza alcun'altra pretesa.

5. Per preservare lo stato di conservazione le bottiglie non verranno esposte, ma saranno conservate nella nostra cantina. Si invitano i futuri acquirenti a richiedere ai nostri esperti un report dettagliato sulle condizioni di ciascun lotto. Su appuntamento è anche possibile vedere le bottiglie. Tutti gli oggetti vengono venduti "come visti".

6. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. può accettare commissioni d'acquisto (offerte scritte e telefoniche) dei lotti in vendita su preciso mandato, per quanti non potranno essere presenti alla vendita. I lotti saranno sempre acquistati al prezzo più conveniente consentito da altre offerte sugli stessi lotti e dalle riserve registrate. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. non si ritiene responsabile, pur adoperandosi con massimo scrupolo, per eventuali errori in cui dovesse incorrere nell'esecuzione di offerte (scritte o telefoniche). Nel compilare l'apposito modulo, l'offerente è pregato di controllare accuratamente i numeri dei lotti, le descrizioni e le cifre indicate. Non saranno accettati mandati di acquisto con offerte illimitate. La richiesta di partecipazione telefonica sarà accettata solo se formulata per iscritto prima della vendita. Nel caso di due offerte scritte identiche per lo stesso lotto, prevarrà quella ricevuta per prima.

7. Durante l'asta il Banditore ha la facoltà di riunire o separare i lotti.

8. I lotti sono aggiudicati dal Direttore della vendita; in caso di contestazioni, il lotto disputato viene rimesso all'incanto nella seduta stessa sulla base dell'ultima offerta raccolta. L'offerta effettuata in sala prevale sempre sulle commissioni d'acquisto di cui al n.6.

9. Il pagamento totale del prezzo di aggiudicazione dei diritti d'asta potrà essere immediatamente preteso da Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l.; in ogni caso lo stesso dovrà essere effettuato entro e non oltre le ore 12.00 del giorno successivo alla vendita.

10. I lotti acquistati e pagati devono essere immediatamente ritirati. In caso contrario spetteranno tutti i diritti di custodia a Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. che sarà esonerata da qualsiasi responsabilità in relazione alla custodia e all'eventuale deterioramento degli oggetti. Il costo settimanale di magazzino ammonta a euro 26,00.

11. Le seguenti forme di pagamento potranno facilitare l'immediato ritiro di quanto acquistato:

- a) contanti;
- b) assegno circolare soggetto a preventiva verifica con l'istituto di emissione;
- c) assegno bancario di conto corrente previo accordo con la direzione amministrativa della Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l.;
- d) bonifico bancario.

Codice IBAN - IT 25 D 01030 02827 000006496795

12. Il presente regolamento viene accettato automaticamente da quanti concorrono alla vendita all'asta. Per tutte le contestazioni è stabilita la competenza del Foro di Firenze.

13. I lotti contrassegnati con (*) sono stati affidati da soggetti I.V.A. e pertanto assoggettati ad I.V.A. come segue: 22% sul corrispettivo netto d'asta e 22% sul prezzo di aggiudicazione.

L'ASTA

Le aste sono aperte al pubblico e senza alcun obbligo di acquisto. I lotti sono solitamente venduti in ordine numerico progressivo come riportati in catalogo. Il ritmo di vendita è indicativamente di 90 - 100 lotti l'ora ma può variare a seconda della natura degli oggetti.

Offerte scritte e telefoniche

Nel caso non sia possibile presenziare all'asta.

Pandolfini CASA D'ASTE potrà concorrere per Vostro conto all'acquisto dei lotti.

Per accedere a questo servizio, del tutto gratuito, dovrete inoltrare l'apposito modulo che troverete in fondo al catalogo o presso i ns. uffici con allegato la fotocopia di un documento d'identità. I lotti saranno eventualmente acquistati al minor prezzo reso possibile dalle altre offerte in sala.

In caso di offerte dello stesso importo sullo stesso lotto, avrà precedenza quella ricevuta per prima.

Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. offre inoltre ai propri clienti la possibilità di essere contattati telefonicamente durante l'asta per concorrere all'acquisto dei lotti proposti.

Sarà sufficiente inoltrare richiesta scritta che dovrà pervenire entro le ore 12:00 del giorno di vendita. Detto servizio sarà garantito nei limiti della disposizione delle linee al momento ed in ordine di ricevimento delle richieste.

Per quanto detto si consiglia di segnalare comunque un'offerta che ci consentirà di agire per Vostro conto esclusivamente nel caso in cui fosse impossibile contattarvi.

Rilanci

Il prezzo di partenza è solitamente inferiore alla stima indicata in catalogo ed i rilanci sono indicativamente pari al 10% dell'ultima battuta.

In ogni caso il Banditore potrà variare i rilanci nel corso dell'asta.

Ritiro lotti

I lotti pagati nei tempi e modi sopra riportati dovranno, salvo accordi contrari, essere immediatamente ritirati.

Su precise indicazioni scritte da parte dell'acquirente Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. potrà, a spese e rischio dello stesso, curare i servizi d'imballaggio e trasporto.

Per altre informazioni si rimanda alle Condizioni Generali di Vendita.

Pagamenti

Il pagamento dei lotti dovrà essere effettuato, in €, entro il giorno successivo alla vendita, con una delle seguenti forme:

- contanti
- assegno circolare non trasferibile intestato a:
Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l.
- bonifico bancario presso:
BANCA MONTE DEI PASCHI DI SIENA
Filiale 1874
Sede di Firenze: Via del Corso, 6
Codice IBAN:
IT 25 D 01030 02827 000006496795
- assegno bancario previo accordo con la Direzione amministrativa.

Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. agisce per conto dei venditori in virtù di un mandato con rappresentanza e pertanto non si sostituisce ai terzi nei rapporti contabili.

I lotti venduti da Soggetti I.V.A. saranno fatturati da quest'ultimi agli acquirenti.

La ns. fattura, pur riportando per quietanza gli importi relativi ad aggiudicazione ed I.V.A., è costituita unicamente dalla parte appositamente evidenziata.

ACQUISTARE DA PANDOLFINI

Le stime in catalogo sono espresse in Euro (€).

Dette valutazioni, puramente indicative, si basano sui prezzo medio di mercato di opere comparabili, nonché sullo stato di conservazione e sulle qualità dell'oggetto stesso.

Ogni asserzione relativa all'autore, attribuzione dell'opera, data, origine, provenienza e condizioni costituisce un'opinione e non un dato di fatto.

Si precisano di seguito per le attribuzioni:

1. ANDREA DEL SARTO: a nostro parere opera dell'artista.
2. ATTRIBUITO AD ANDREA DEL SARTO: è nostra opinione che l'opera sia stata eseguita dall'artista, ma con un certo grado d'incertezza.
3. BOTTEGA DI ANDREA DEL SARTO: opera eseguita da mano sconosciuta ma nell'ambito della bottega dell'artista, realizzata o meno sotto la direzione dello stesso.
4. CERCHIA DI ANDREA DEL SARTO: a ns. parere opera eseguita da soggetto non identificato, con connotati associabili al suddetto artista. E' possibile che si tratti di un allievo.
5. STILE DI ...; SEGUACE DI ...; opera di un pittore che lavora seguendo lo stile dell'artista; può trattarsi di un allievo come di altro artista contemporaneo o quasi.
6. MANIERA DI ANDREA DEL SARTO: opera eseguita nello stile dell'artista ma in epoca successiva.
7. DA ANDREA DEL SARTO: copia di un dipinto conosciuto dell'artista.
8. IN STILE: opera eseguita nello stile indicato ma di epoca successiva.
9. I termini firmato e/o datato e/o i-scritto, significano che quanto riportato è di mano dell'artista.
10. Il termine recante firma e/o data e/o iscrizione significa che, a ns. parere, quanto sopra sembra aggiunto successivamente o da altra mano.
11. Le dimensioni dei dipinti indicano prima l'altezza e poi la base e sono espresse in cm le dimensioni delle opere su carta sono invece espresse in mm
12. I dipinti s'intendono incorniciati se non altrimenti specificato.
13. I lotti contrassegnati da (*) sono in temporanea importazione artistica in Italia.

CORRISPETTIVO D'ASTA E I.V.A.

Corrispettivo d'asta

L'acquirente corrisponderà un corrispettivo d'asta calcolato sul prezzo di aggiudicazione di ogni lotto pari al 16,39% + I.V.A.

Imposta Valore Aggiunto

L'I.V.A. dovuta dall'acquirente è pari al: **22% sul corrispettivo netto d'asta.**

Pertanto il prezzo finale sarà costituito dalla somma dell'aggiudicazione e di una percentuale complessiva del 20 %.

Lotti contrassegnati in catalogo

I lotti contrassegnati con (*) sono stati affidati da soggetti I.V.A. e pertanto assoggettati ad I.V.A. come segue:

22% sul corrispettivo netto d'asta
e

22% sul prezzo di aggiudicazione.

In questo caso sul prezzo di aggiudicazione verrà calcolata una percentuale del 42%.

VENDERE DA PANDOLFINI

Valutazioni

Presso gli uffici di Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. è possibile, su appuntamento, ottenere una valutazione gratuita dei Vostri oggetti.

In alternativa, potrete inviare una fotografia corredata di tutte le informazioni utili alla valutazione, in base alla quale i ns. esperti potranno fornire un valore di stima indicativo.

Mandato per la vendita

Qualora decidiate di affidare gli oggetti per la vendita, il personale Pandolfini Vi assisterà in tutte le procedure.

Alla consegna degli oggetti Vi verrà rilasciato un documento (mandato a vendere) contenente la lista degli oggetti, i prezzi di riserva, la commissione e gli eventuali costi per assicurazione foto e trasporto, nonché la probabile data di vendita.

Dovranno essere forniti un documento d'identità ed il codice fiscale per l'annotazione sui registri di P.S. conservati presso gli uffici Pandolfini.

Il mandato a vendere è con rappresentanza e pertanto Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. non si sostituisce al mandante nei rapporti con i terzi. I soggetti obbligati all'emissione di fattura riceveranno, unitamente al rendiconto, elenco dei nominativi degli acquirenti per procedere alla fatturazione.

Riserva

Il prezzo di riserva è l'importo minimo (al lordo delle commissioni) al quale l'oggetto affidato può essere venduto.

Detto importo è strettamente riservato e sarà tutelato dal Banditore in sede d'asta.

Qualora detto prezzo non venga raggiunto, il lotto risulterà invenduto.

Commissioni

Sui lotti venduti Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. applicherà una commissione del 13% (oltre ad I.V.A.) mediante detrazione dal ricavato.

Diritto di seguito

Il decreto Legislativo n. 118 del 13 febbraio 2006 ha introdotto il diritto degli autori di opere e di manoscritti, ed ai loro eredi, ad un compenso sul prezzo di ogni vendita, successiva alla prima, dell'opera originale, il c.d. "diritto di seguito".

Detto compenso è dovuto nel caso il prezzo di vendita non sia inferiore ad € 3.000 ed è così determinato

- a) 4% per la parte del prezzo di vendita compresa tra € 3.000 ed € 50.000;
- b) 3% per la parte del prezzo di vendita compresa tra € 50.000,01 ed € 200.000;
- c) 1% per la parte del prezzo di vendita compresa tra € 200.000,01 ed € 350.000;
- d) 0,5% per la parte del prezzo di vendita compresa tra € 350.000,01 ed € 500.000;
- e) 0,25% per la parte del prezzo di vendita superiore ad € 500.000.

Pandolfini Casa d'Aste è tenuta a versare il "diritto di seguito" per conto dei venditori alla Società italiana degli autori ed editori (SIAE)

Liquidazione del ricavato

Trascorsi circa 30 giorni dalla data dell'asta, e comunque una volta ultimate le operazioni d'incasso, provvederemo alla liquidazione, dietro emissione di una fattura contenente in dettaglio le commissioni e le altre spese addebitate.

LEGENDA

Lotto

Per lotto si intende sia un gruppo di bottiglie dello stesso vino (denominazione, produttore e annata), sia una singola bottiglia, sia un insieme di bottiglie diverse, ma raggruppate secondo un ordine logico: vini della stessa regione (ad esempio, Barolo e Barbaresco), vini basati sulle stesse tecniche di vinificazione (ad esempio, Syrah maturati in barrique) o vini dello stesso tipo proposti in annate differenti (ad esempio, Sassicaia '82, '83 e '85).

Stato di conservazione dei lotti

Ogni lotto riporta, espresso con una sigla, un giudizio sintetico sullo stato di conservazione delle bottiglie che lo compongono. Le sigle vanno da:



Tale valutazione è basata su una ricognizione esterna dei flaconi - stato dell'etichetta e sua leggibilità, livello di colmataura del vino, stato della capsula, stato del vetro - e non può in nessun caso sostituire il giudizio degustativo, che rimane l'unico probante per quanto riguarda l'effettivo valore organolettico del vino in vendita.

Livelli di colmataura

È convenzione internazionale valutare il valore di una bottiglia sulla base del livello di colmataura del vino che contiene. Ad esempio, se una bottiglia di Bordeaux è colma fino alla spalla, può essere in eccellente stato di conservazione se il vino ha più di 30-40 anni e viceversa in cattivo stato di conservazione se il vino ha meno di 4-5 anni. Per comodità riportiamo il seguente schema (valido per le bottiglie bordolesi e simili):

1. **entro il collo:** è il livello di colmataura standard;
2. **collo inferiore:** nella norma per i vini di qualsiasi età;
3. **sommità della spalla:** nella norma per tutti i vini, un po' meno per i vini molto giovani (di 3-4 anni);
4. **spalla:** livello normale per i vini da 10 a 15 anni d'età;
5. **spalla media:** normale per i vini di 20 anni, anche se potrebbe esserci qualche problema con la tenuta del tappo;
6. **spalla bassa:** qualità variabile, con prezzi meno elevati. Non insolito per bottiglie di 25 o più anni;
7. **fine spalla:** molto imprevedibile, quindi di solito vini poco stimati.

Confezione



BOTTIGLIE BORDOLESI



BOTTIGLIE BORGOGNOTTE

LEGENDA

Livelli di colmatura per bottiglie borgognotte (o simili)

È convenzione internazionale valutare il valore di una bottiglia sulla base del livello di colmatura del vino che contiene. Ad esempio, se una bottiglia di Bordeaux è colma fino alla spalla, può essere in eccellente stato di conservazione se il vino ha più di 30-40 anni e viceversa in cattivo stato di conservazione se il vino ha meno di 4-5 anni. Per comodità riportiamo il seguente schema (valido per le bottiglie bordolesi e simili):

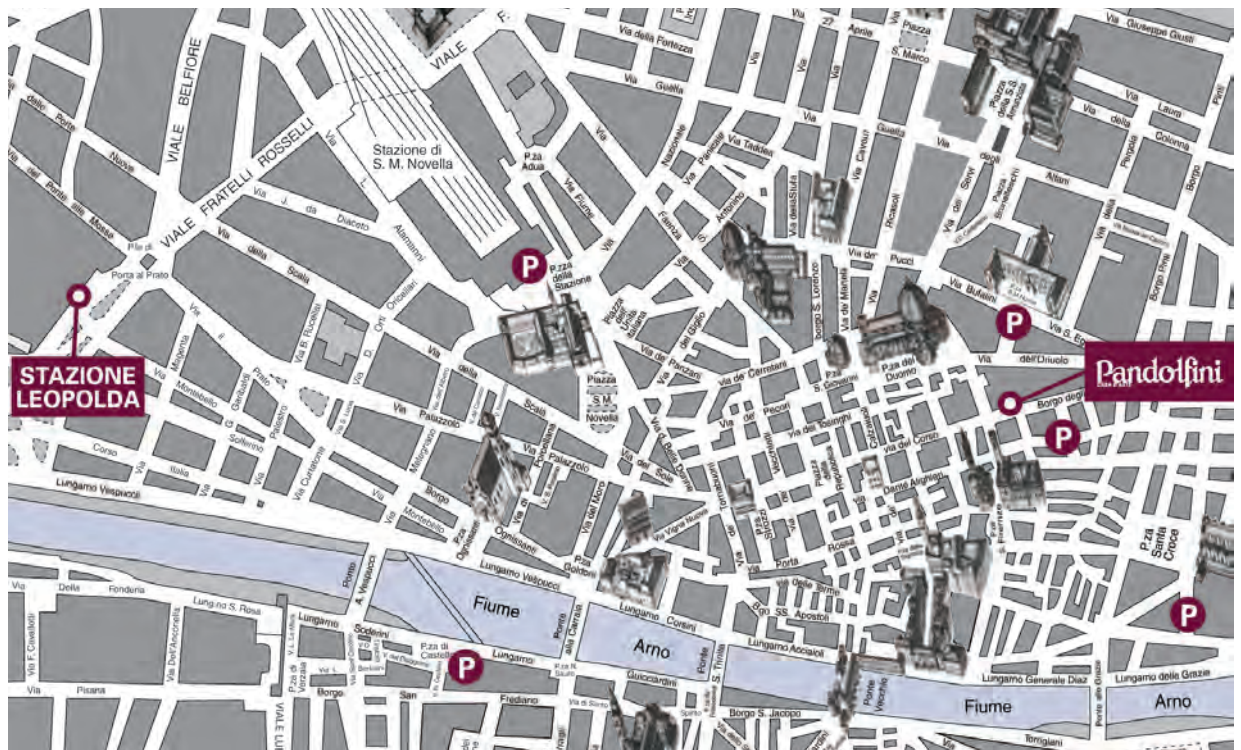
1. **entro il collo:** è il livello di colmatura standard;
2. **collo inferiore:** nella norma per i vini di qualsiasi età;
3. **sommità della spalla:** nella norma per tutti i vini, un po' meno per i vini molto giovani (di 3-4 anni);
4. **spalla:** livello normale per i vini da 10 a 15 anni d'età;
5. **spalla media:** normale per i vini di 20 anni, anche se potrebbe esserci qualche problema con la tenuta del tappo;
6. **spalla bassa:** qualità variabile, con prezzi meno elevati. Non insolito per bottiglie di 25 o più anni;
7. **fine spalla:** molto imprevedibile, quindi di solito vini poco stimati.



I FORMATI

Mezza bottiglia (half bottle):	0,375 Lt.	Methusalah (o Imperiale):	6 Lt.
Normale:	0,75 Lt.	Salmanazar:	9 Lt.
Magnum:	1,5 Lt.	Balthazar:	12 Lt.
Marie-Jeanne:	2 Lt.	Nabuchodonosor:	15 Lt.
Tappit-Hen:	2 Lt. circa	Melchior:	18 Lt.
Jeroboam (o doppio Magnum):	3 Lt.	Sovereign:	26 Lt. circa
Dame-Jeanne:	3,87 Lt.	Doppio Nabuchodonosor:	30 Lt.
Rehoboam:	4,5 Lt.		

I curiosi nomi delle bottiglie più grandi sono quelle dei re babilonesi i cui anni di regno corrispondono al diverso formato delle stesse.



PROSSIME ASTE

PANDOLFINI: 90 ANNI DI ASTE CAPOLAVORI DA COLLEZIONI ITALIANE

29 Ottobre 2014

IMPORTANTI MAIOLICHE RINASCIMENTALI

29 Ottobre 2014

Esposizione Milano

16-18 Ottobre, orario 10-18

Esposizione Firenze

24-28 Ottobre, orario 10-13, 14-15

I nostri esperti sono a vostra disposizione per visionare e valutare opere da inserire nel catalogo fino a 60 giorni prima di ogni asta.
Le date possono essere soggette a variazione.

Impaginazione:

Studio A&C Comunicazione - Firenze

Stampa:

Tipografia MC Grafiche - Firenze

Fotografie:

IndustrialFoto - Osmannoro (FI)



ART ASSICURAZIONI

L'arte di assicurare l'arte

Agenzia CATANI GAGLIANI

Firenze

Tel. 055.2342717



ASSOCIAZIONE NAZIONALE CASE D'ASTE

BLINDARTE CASA D'ASTE

Via Caio Duilio 4d/10 - 80125 Napoli
tel. 081 2395261 - fax 081 5935042
Internet: www.blindarte.com
e-mail: info@blindarte.com

ARCHAION - BOLAFFI ASTE AMBASSADOR

via Cavour 17/F - 10123 Torino
tel. 011 5576300 - fax 011 5620456
Internet: www.bolaffi.it
e-mail: aste@bolaffi.it

CAMBI CASA D'ASTE

Castello Mackenzie - Mura di S.
Bartolomeo 16c - 16122 Genova
tel. 010 8395029 - fax 010 812613
Internet: www.cambiaste.com
e-mail: info@cambiaste.com

CAPITOLIUM ART

Via Carlo Cattaneo 55 - 25121 Brescia
tel. 030 48400 - fax 030 2054269
Internet: www.capitoliumart.it
e-mail: info@capitoliumart.it

EURANTICO

Loc. Centignano snc - 01039 Vignanello VT
tel. 0761 755675 - fax 0761 755676
Internet: www.eurantico.com
e-mail: info@eurantico.com

FARSETTIARTE

Viale della Repubblica
(area Museo Pecci) - 59100 Prato
tel. 0574 572400 - fax 0574 574132
Internet: www.farsettiarte.it
e-mail: info@farsettiarte.it

FIDESARTE ITALIA S.R.L.

Via Padre Giuliani 7 (angolo via Einaudi)
30174 Mestre VE
tel. 041 950354 - fax 041 950539
Internet: www.fidesarte.com
e-mail: fidesarte@interfree.it

INTERNATIONAL ART SALE S.R.L.

Foro Buonaparte 46 - 20121 Milano
tel. 02 40042385 - fax 02 36551805
Internet: www.internationalartsale.it
e-mail: info@internationalartsale.it

MAISON BIBELOT CASA D'ASTE

Corso Italia 6 - 50123 Firenze
tel. 055 295089 - fax 055 295139
Internet: www.maisonbibelot.com
e-mail: segreteria@maisonbibelot.com

MEETING ART CASA D'ASTE

Corso Adda 11 - 13100 Vercelli
tel. 0161 2291 - fax 0161 229327-8
Internet: www.meetingart.it
e-mail: info@meetingart.it

GALLERIA PACE

Piazza San Marco 1 - 20121 Milano
tel. 02 6590147 - fax 02 6592307
Internet: www.galleriapace.com
e-mail: pace@galleriapace.com

GALLERIA PANANTI CASA D'ASTE

Via Maggio 15 - 50125 Firenze
tel. 055 2741011 - fax 055 2741034
Internet: www.pananti.com
e-mail: info@pananti.com

PANDOLFINI CASA D'ASTE

Borgo degli Albizi 26 - 50122 Firenze
tel. 055 2340888-9 - fax 055 244343
Internet: www.pandolfini.com
e-mail: pandolfini@pandolfini.it

POLESCHI CASA D'ASTE

Foro Buonaparte 68 - 20121 Milano
tel. 02 89459708 - fax 02 86913367
Internet: www.poleschicasadaste.com
e-mail: info@poleschicasadaste.com

PORRO & C. ART CONSULTING

Piazza Sant'Ambrogio 10 - 20123 Milano
tel. 02 72094708 - fax 02 862440
Internet: www.porroartconsulting.it
e-mail: info@porroartconsulting.it

SANT'AGOSTINO

Corso Tassoni 56 - 10144 Torino
tel. 011 4377770 - fax 011 4377577
Internet: www.santagostinoaste.it
e-mail: info@santagostinoaste.it

STADION CASA D'ASTE

Riva Tommaso Gulli 10/a - 34123 Trieste
tel. 040 311319 - fax 040 311122
Internet: www.stadionaste.com
e-mail: info@stadionaste.com

VON MORENBERG CASA D'ASTE

Via Malpaga 11 - 38100 Trento
tel. 0461 263555 - fax 0461 263532
Internet: www.vonmorenberg.com
e-mail: info@vonmorenberg.com

A.N.C.A. Associazione Nazionale delle Case d'Aste

REGOLAMENTO

Articolo 1

I soci si impegnano a garantire serietà, competenza e trasparenza sia a chi affida loro le opere d'arte, sia a chi le acquista.

Articolo 2

Al momento dell'accettazione di opere d'arte da inserire in asta i soci si impegnano a compiere tutte le ricerche e gli studi necessari, per una corretta comprensione e valutazione di queste opere.

Articolo 3

I soci si impegnano a comunicare ai mandanti con la massima chiarezza le condizioni di vendita, in particolare l'importo complessivo delle commissioni e tutte le spese a cui potrebbero andare incontro.

Articolo 4

I soci si impegnano a curare con la massima precisione

i cataloghi di vendita, corredando i lotti proposti con schede complete e, per i lotti più importanti, con riproduzioni fedeli.

I soci si impegnano a pubblicare le proprie condizioni di vendita su tutti i cataloghi.

Articolo 5

I soci si impegnano a comunicare ai possibili acquirenti tutte le informazioni necessarie per meglio giudicare e valutare il loro eventuale acquisto e si impegnano a fornire loro tutta l'assistenza possibile dopo l'acquisto.

I soci rilasciano, a richiesta dell'acquirente, un certificato su fotografia dei lotti acquistati.

I soci si impegnano affinché i dati contenuti nella fattura corrispondano esattamente a quanto indicato nel catalogo di vendita, salvo correggere gli eventuali refusi o errori del catalogo stesso.

I soci si impegnano a rendere pubblici i listini delle aggiudicazioni.

Articolo 6

I soci si impegnano alla collaborazione con le istituzioni pubbliche per la conservazione del patrimonio culturale italiano e per la tutela da furti e falsificazioni.

Articolo 7

I soci si impegnano ad una concorrenza leale, nel pieno rispetto delle leggi e dell'etica professionale.

Ciascun socio, pur operando nel proprio interesse personale e secondo i propri metodi di lavoro si impegna a salvaguardare gli interessi generali della categoria e a difenderne l'onore e la rispettabilità.

Articolo 8

La violazione di quanto stabilito dal presente regolamento comporterà per i soci l'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 20 dello Statuto ANCA

MODULO OFFERTE



VINI PREGIATI e DA COLLEZIONE FIRENZE 9 OTTOBRE 2014

Nome _____

Indirizzo _____

Città _____ Prov. _____ C.A.P. _____

Banca _____

Agenzia _____ c/c _____

Telefono _____

E-mail _____

**Le commissioni d'acquisto
potranno essere ricevute presso:**

Pandolfini Casa d'Aste srl
Borgo degli Albizi, 26
50122 Firenze
Tel. +39 055 2340888-9
Fax +39 055 244343

Possiamo usare il vostro indirizzo e-mail per corrispondenza/marketing? SÌ NO

Vorremmo mandarvi informazioni riguardo eventi in futuro,
se questo vi interessa barrare la casella a fianco. ACCONSENTO

Presa visione degli oggetti posti in asta alla data suindicata, non potendo essere presente alla vendita, incarico con la presente la direzione di codesta Casa d'Aste di acquistare per mio conto e nome i lotti sottodescritti fino alla concorrenza della somma a lato precisata oltre i diritti e spese di vendita.

Dichiaro inoltre di aver preso nota delle condizioni di vendita di cui al catalogo che dichiaro di aver letto e accettato.

Le offerte dovranno pervenire presso la Pandolfini Casa d'Aste entro:

Giovedì 9 ottobre 2014 - ore 12.00

Il modulo offerta dovrà essere accompagnato dalla fotocopia di un documento d'identità senza la quale l'offerta non sarà accettata.

Lotto	Descrizione	Offerta massima €

Data

Firma



Volete guardare e/o partecipare alle nostre aste da qualsiasi parte del mondo vi troviate?
È semplice e veloce:

1.

Registratevi
nella sezione
PANDOLFINI LIVE
del nostro sito
internet
www.pandolfini.it
Compilate il modulo
con i vostri dati ed
i documenti richiesti.

2.

Riceverete
una mail che
vi confermerà la
vostra registrazione
per poter partecipare
alle nostre aste live.

3.

Il giorno dell'asta,
un'ora prima dell'inizio
della sezione,
riceverete una mail
che vi informerà
dell'orario di inizio.

4.

Per partecipare
ed offrire alle aste
LIVE
sarà sufficiente
cliccare sul bottone
di colore verde
"PARTECIPA - BID ON
LINE"

5.

Per vedere
una nostra asta
dal vivo senza
registrarsi
cliccare sul link
"PARTECIPA COME
SPETTATORE/VIEW
AS A GUEST"
Per informazioni
ed assistenza
si prega di contattare
il nostro ufficio al
+39 055 23 408 88
oppure:
info@pandolfini.it

**VINI PREGIATI
e da COLLEZIONE**

**5 DICEMBRE 2014
FIRENZE**

ASTE LIVE SU PANDOLFINI.COM

Pandolfini
CASA D'ASTE **dal 1924**

Informazioni e Cataloghi

FIRENZE

Borgo Albizi, 26
Tel. +39 055 2340888-9
Fax +39 055 244343
info@pandolfini.it

MILANO

Via Manzoni 45
Tel. +39 02 65560807
Fax +39 02 62086699
milano@pandolfini.it





Banca Federico Del Vecchio

 Gruppo BancaEtruria

W E A L T H
M A N A G E M E N T


Viale Gramsci, 69 • Firenze • Tel. 055 20051

www.bancadelvecchio.it



CHÊNE FRANÇAIS
VIEILLI À L'AIR LIBRE
BUREAU VERITAS
INSPECTION




Finca
MASSETO

09

PANDOLFINI.COM