

INDICE AZIENDE

Stampa Birimport S.p.A. - Settembre 2025

VINI FRANCIA

CHAMPAGNE

● ANDRÉ ROGER	2
BERNARD PERTOIS	6

CRÉMANT

● ● CHARLES BAUR	10
------------------	----

VINI DI BORGOGNA

CHÂTEAU DE FLEYS	16
DOMAINE CAUVARD	18
CHALET POUILLY	20
CHÂTEAU PRÉMEAUX	22
VIGNOBLES ROTISSON	24
CHÂTEAU GAUDRELLE	26

VINI DELLA LOIRA

REVERDY	28
DOMAINE CHOLLET	30
DOMAINE LOYE	32
CHÂTEAU GAUDRELLE	34

VINI DELLA PROVENZA

CHÂTEAU CALAVON	36
-----------------	----

VINI PIWI

VIN DE LA NEU NICOLA BIASI (Trentino)	60
ALDENO (Trentino)	70
NICOLA BIASI RESISTENTI (Veneto)	100
TERRE DI CEREALTO (Veneto)	103
LA FORNASE (Veneto)	112
JASCI "Vino Bianco" (Abruzzo)	146

VINI SLOVENIA

KLEN'ART	38
----------	----

VINI ITALIA

VALLE D'AOSTA

VEVEY - MARZIANO	40
● PIANTA GROSSA	42

PIEMONTE

● ● FRANCO CONTERNO	46
● FRANCONI	54

TRENTINO

VIN DE LA NUE (BIASI) 	60
● ● ALDENO	64
OXENREITER	76

LOMBARDIA

● ● AMBROSINI	80
● ● AMBRAMI	84
LA TRAVAGLINA	88
● GIUBERTONI	90

FRIULI VENEZIA GIULIA

EMILIO BULFON	92
---------------	----

VENETO

NICOLA BIASI 	100
TERRE DI CEREALTO 	103
SOMMARIVA	104
BACIO DELLA LUNA	108
TENUTA SAN GIORGIO	110
● LA FORNASE 	112
● LENOTTI	116
● ● CANTINE DI ORA	118

TOSCANA

CASTELLINUZZA	120
● SAMMONTANA	124
● LUNADORO	130
● ● SERNI FULVIO LUIGI	132
● ● RENZO COSIMI	134
● CANTALICI RIDOLFO	136

MARCHE

DE ANGELIS	138
MECELLA	140

UMBRIA

LE THADEE	142
-----------	-----

ABRUZZO

● JASCI 	146
● ● VIGNA MADRE	148

MOLISE

● CAMPI VALERIO	154
-----------------	-----

LAZIO

ILORI	158
CESANESE DEL PIGLIO	162
● LOTTI	164
VALLE VERMIGLIA	168

CAMPANIA

SELLA DELLE SPINE	170
LE LUNE DEL VESUVIO	174

BASILICATA

CROCCO	180
--------	-----

PUGLIA

● ● MASSERIA TORRICELLA	182
● GIANCARLO CECI	186

SICILIA

● CALCAGNO	190
● CANTINE DI NESSUNO	194

SARDEGNA

● JANKARA	198
-----------	-----

* I gradi alcolici dei vini possono variare in virtù delle nuove produzioni.

● rosati ● magnum ● bio



FRANCIA
GRAND EST

TENUTA
ANDRÉ ROGER
CHAMPAGNE



PINOT NOIR 100% Aÿ-CHAMPAGNE LA DÉLICIEUSE RÉVÉLATION

André Roger Champagne

Ay - Francia

AY, 100% GRAND CRU

Varmery Haut, Le Chêne, Lary, La Bisette, La Chambre aux Loups, Frère Martin, La Motelle, Vaux, Brise Pot, Les Pierres Robert Haut, La Tartelette, Champ Bouvart, La Clef, Faussart, Les Champs Saint Bernard, Trayette, Grimbard, Robert Bas Stones, La Croix Courcelles.

5.21 ETTARI - 19 LOCALITÀ

10 > 52 anni L'ETÀ DELLE VITI

Tutti questi luoghi cosiddetti eccezionali sono nati dalla paziente osservazione, per secoli, di un suolo, di un clima e di un ecosistema: 3 elementi che permettono l'incontro unico con l'emblematico Pinot Noir.

Perché, al di là della loro singolarità, sono i loro scambi a creare uve e quindi vini eccezionali.

L'ARTE DELLA VITE E DEL VINO

Il territorio unico di Ay, trascorso dalla nobiltà

dell'artigianato, mette in risalto la ricchezza sensoriale del Pinot Noir nelle nostre cuvée.

La casa gioca volontariamente la carta della discrezione e della pazienza, nella ricerca della qualità e dell'eccellenza.

1,5 kg UVA PER BOTTIGLIA

1/4 IN PELLICCIA DI QUERCIA

15>36 MESI DI AFFINAMENTO

L'unica regola è la comprensione dei vini per rivelarli sia nelle cuvée assemblate che nelle parcel cuvée.

Il passaggio in tini di rovere, o la fermentazione malolattica non sono obblighi, il vino decide da solo.

Durante l'invecchiamento, le fecce fini presenti in bottiglia, apportano tutta la loro ricchezza di scambio ai nostri champagne in divenire.

Alla sboccatura, la scelta di dosare con un liquore naturale

permette al fruttato, alla potenza e all'eleganza di esprimersi nelle nostre cuvée.

La Storia

1876 - Alexis è il fondatore della cantina.

1900 - Il nipote Henri, estremamente intraprendente, aveva già una sua pressa, un alambicco in rame per la distillazione e... l'elettricità.

1968 - André e Alice decidono di creare il marchio Andre Roger.

1995 - Pur rimanendo fedele al terroir, e grazie alla cura data alla cultura di 19 località, Jean-Pol rivela l'espressione di Aÿ Pinot Noir attraverso annate dalla forte personalità.

2007 - A seguito di nuovi sviluppi, Jean-Pol e Marie-Hélène aprono le porte del Domaine per l'esportazione.

2018 - L'80% della produzione viene venduto in bottiglia, di cui il 75% destinato all'esportazione.

TENUTA
ANDRÉ ROGER
CHAMPAGNE



FRANCIA
GRAND EST

Grande Reserve Ay Grand Cru

André Roger
Aÿ Champagne - Marna - Francia

Denominazione: Cru classificato 100% Grand Cru

Territorio: Aÿ, terreni nel fiore degli anni.

Vitigno: 100% Pinot Nero.

Vinificazione: Cuvée.Vendemmia 2019.

Affinamento: da 24 a 36 mesi sui lieviti.

Dosaggio: BRUT 7 g/litro. Liquore naturale.

Nota di degustazione

Alla vista questo spumante brilla in un radioso giallo dorato e lascia salire un fine perlage. Al naso il bouquet espressivo rivela note aromatiche di frutta candita, albicocche mature e mandorle tostate. Inoltre, sfumature discrete dopo le praline, l'anice e il pepe si uniscono. Al palato si presenta una meravigliosa consistenza cremosa e un corpo potente. Il finale è di lunga durata e aspetta con note speziate.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2841

F.to 1,5 lt. x 1 - Cod. 2214



Grand Rosé Brut Ay Premier Cru

André Roger
Aÿ Champagne - Marna - Francia

Denominazione: Cru classificato 100% Grand Cru

Territorio: Mareuil-sur-Aÿ, Avenay, Mutigny.

Vitigno: 100% Pinot Nero.

Vinificazione: Cuvée.

Blend di vino bianco e vino rosso di Aÿ.

Imbottigliamento: da 6 a 9 mesi dopo la vendemmia.

Affinamento: 15 mesi sui lieviti.

Dosaggio: BRUT 7 g/litro. Liquore naturale.

Nota di degustazione

Colore rosato con riflessi frizzanti e un perlage meravigliosamente fine. Il bouquet sovrasta il naso con una varietà sfaccettata di aromi, di colorati bouquet di fiori, succose fragole selvatiche e ciliegia matura, sostenuti da note di fieno appena tagliato e un pizzico di fiori di tiglio. Al palato, questo champagne è meravigliosamente succoso con un corpo morbido e vellutato e note espressive di fragola. Il finale medio-lungo è accompagnato da sentori di agrumi ed erbe secche.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2842





FRANCIA
GRAND EST

TENUTA
ANDRÉ ROGER
CHAMPAGNE



**Vieilles Vignes NV Brut
Ay Grand Cru**

André Roger
Ay Champagne - Marna - Francia

Denominazione: Cru classificato 100% Grand Cru
Territorio: Ay, dai vitigni più antichi del Domaine, "Pierre Robert Haut", "La Tartelette", "Varmery", "Champ Bouvart".
Vitigno: 100% Pinot Nero.
Vinificazione: Cuvée. Vendemmia 2019.
Maturazione alla vendemmia: 11°3.
Un terzo di raccolto in meno rispetto a una vite giovane.
Affinamento: 24 mesi sui lieviti.
Dosaggio: BRUT 7 g/litro. Liquore naturale.

Nota di degustazione

Colore dorato. Profumo spiccato potenziale aromatico dovuto all'età delle viti. Ribes nero e bacche rosse, tipiche di Ay. Sapore di piccoli frutti rossi con un tocco speziato sul finale, vinosità e lunghezza.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2843



**Vieilles Vignes Rosé Brut
Ay Grand Cru**

André Roger
Ay Champagne - Marna - Francia

Denominazione: Cru classificato 100% Grand Cru
Territorio: Ay, « La chambre aux loups », « Larry », « les frères Martin ».
Vitigno: 100% Pinot Nero.
Vinificazione: Cuvée. Blend di vino bianco e vino rosso di Ay.
Affinamento: 24 mesi sui lieviti.
Dosaggio: BRUT 7 g/litro. Liquore naturale.

Nota di degustazione

Colore rosa intenso, schiuma bianca. Al naso, piccoli frutti rossi, ribes nero. Al palato, pieno, dritto, potente ed elegante.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2845

TENUTA
ANDRÉ ROGER
CHAMPAGNE



FRANCIA
GRAND EST



Vieilles Vignes Millesime 2016
Ay Grand Cru

André Roger

Aÿ Champagne - Marna - Francia

Denominazione: Cru classificato 100% Grand Cru

Territorio: Aÿ, dai vitigni più antichi del Domaine, "Pierre Robert Haut", "La Tartelette", "Varmery", "Champ Bouvart".

Vitigno: 100% Pinot Nero.

Vinificazione: Cuvée. Vendemmia 2016. Maturazione alla vendemmia: 11°3. Un terzo di raccolto in meno rispetto a una vite giovane.

Imbottigliamento: 11 maggio 2017 - 1.320 bottiglie.

Affinamento: 48 mesi sui lieviti.

Dosaggio: BRUT 7 g/litro. Liquore naturale.

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Alla vista color oro rame. Al naso: frutti maturi e canditi. Al palato: corposo, speziato, tipico del Pinot Nero di Ay.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

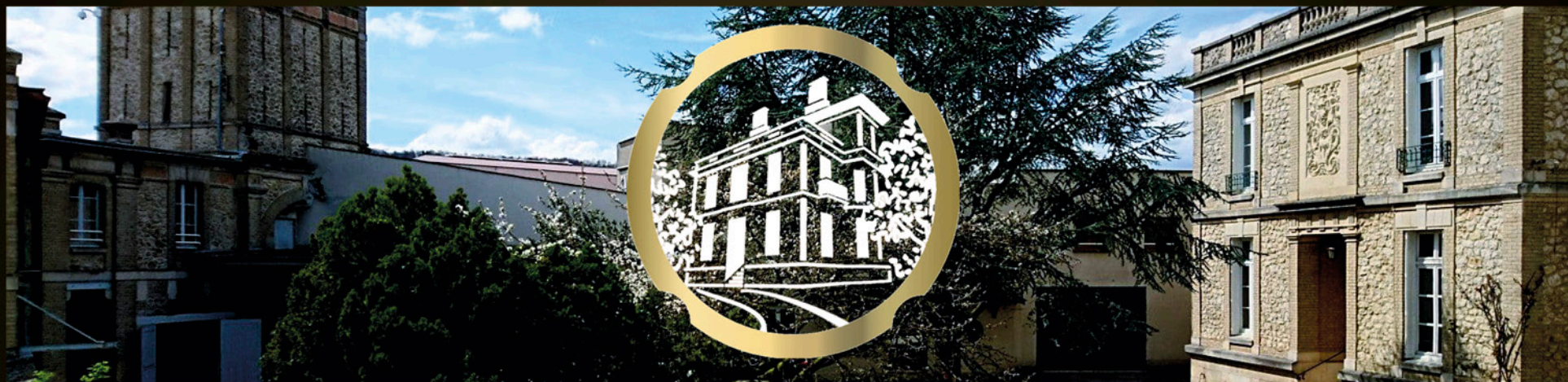
F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2844





FRANCIA
GRAND EST

TENUTA
BERNARD PERTOIS
CHAMPAGNE



La Cantina Bernard Pertois

Les Mesnil sur Oger - Marna - Francia

La cantina

Una lenta maturazione conferisce finezza e delicatezza ai nostri vini.

Dopo un invecchiamento, dai 4 ai 5 anni, nelle nostre cantine il nostro champagne ha raggiunto il suo perfetto equilibrio e sarà pronto per essere degustato.

Le nostre viti

situato ed esposto prevalentemente a Sud, Sud-Est ed Est, può beneficiare di una perfetta insolazione.

A questo si aggiungono un terreno leggero e un sottosuolo calcareo (gesso con belemniti di epoca secondaria), che donano al nostro Chardonnay leggerezza, eleganza e freschezza.

Viticultura

Da 10 generazioni, la nostra famiglia perpetua la tradizione e vi offre un autentico champagne.

Fondata nella Côte des Blancs dal 1650, è in attività dal 1910, la nostra azienda agricola si estende su 15 ettari:

lo Chardonnay da solo ne rappresenta 7 ettari.

Solo il Grand Cru Blanc de Blanc du Mesnil è vinificato dalla nostra azienda.

TENUTA
BERNARD PERTOIS
CHAMPAGNE



FRANCIA
GRAND EST

Grand Cru Blanc De Blancs Brut Tradition

Bernard Pertois
Les Mesnil sur Oger - Marna - Francia

Denominazione: Cru classificato 100% Grand Cru

Vitigno: 100% Chardonnay

Elaborazione: Vendemmia manuale.

Vinificazione: tradizionale in vasche d'acciaio.

Refrigerazione e fermentazione malolattica.

Blend di 85% di vino della vendemmia
2016 con 8% di vino della vendemmia 2015
e 7% di vino della vendemmia 2014.

Dosaggio: 6 g/litro

Nota di degustazione

Colore oro pallido, bollicine fini e delicata effervescenza. Bello il nervosismo, armonico ed espressivo; vivace in bocca. Champagne minerale con aromi di fiori bianchi.

Gradazione alcolica: 12% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2846



Grand Cru Blanc De Blancs Brut Dosage Zéro

Bernard Pertois
Les Mesnil sur Oger - Marna - Francia

Denominazione: Cru classificato 100% Grand Cru

Vitigno: 100% Chardonnay

Elaborazione: Vendemmia manuale.

Vinificazione: tradizionale in vasche d'acciaio.

Refrigerazione e fermentazione malolattica.

Blend di 77,7% di vino della vendemmia
2015 con 10,6% di vino della vendemmia
2014 e 11,7% di vino della vendemmia 2013.

Champagne non dosato

Nota di degustazione

Colore oro pallido, schiuma fine e grande vivacità. Champagne senza dosaggio, franco e fresco, che rivela tutta l'espressione del nostro Chardonnay. Per gli amanti della pura sensazione.

Gradazione alcolica: 12% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2850





FRANCIA
GRAND EST

TENUTA
BERNARD PERTOIS
CHAMPAGNE



**Grand Cru Cuvée Flavie
Brut Rosé**

Bernard Pertois
Les Mesnil sur Oger - Marna - Francia

Denominazione: Cru classificato 100% Grand Cru

Vitigno: Chardonnay (Le Mesnil Sur Oger) e
Pinot Nero (Verzenay).

Elaborazione: Vendemmia manuale. Vinificazione
tradizionale in piccoli tini d'acciaio e
assemblaggio effettuato dalla cooperativa
L'Economique di Le Mesnil Sur Oger.

Vinificazione: Assemblaggio dell'87% di Chardonnay
della vendemmia 2016 con il 13% di Pinot
Noir della vendemmia 2016.

Dosaggio: 6 g/litro

Nota di degustazione

Colore rosa pallido con un accenno di salmone. Una
miscela perfetta di Chardonnay graziosamente
effervescente e Pinot Nero a frutto rosso. Il nostro
tocco femminile.

Gradazione alcolica: 12% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2847



**Grand Cru Blanc De Blancs
Brut Reserve**

Bernard Pertois
Les Mesnil sur Oger - Marna - Francia

Denominazione: Cru classificato 100% Grand Cru

Vitigno: 100% Chardonnay

Elaborazione: Vendemmia manuale delle nostre
vigne più vecchie. Vinificazione tradizionale
in vasche d'acciaio. Refrigerazione e
fermentazione malolattica.

Vinificazione: Blend di 77,70% di vino della
vendemmia 2015 con 10,60% di vino della
vendemmia 2014 e 11,70% di vino della
vendemmia 2013.

Dosaggio: 5,5 g/l

Nota di degustazione

Colore oro pallido, spuma fine ed effervescenza
aggraziata con perlage ininterrotto.
Champagne elegante e minerale con aromi sottili.
Strutturato in bocca.

Gradazione alcolica: 12% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2839

F.to 150 cl. x 1 - Cod. 2223

F.to 300 cl. x 1 - Cod. 2216

TENUTA
BERNARD PERTOIS
CHAMPAGNE



FRANCIA
GRAND EST



BERNARD PERTOIS
CHAMPAGNE

**Premier Cru Cuvée
Vignes Voisines
Extra Brut
Édition Limitée**

Bernard Pertois
Les Mesnil sur Oger - Marna - Francia

Denominazione: Cru classificato 100% Grand Cru

Vitigno: 100% Chardonnay

Territorio: Vertus, Villeneuve, Voipreux.

Elaborazione: Vendemmia manuale.

Vinificazione tradizionale in vasche
d'acciaio. Refrigerazione e
fermentazione malolattica.

Vinificazione: Blend di 80% di vino della vendemmia
2017 e 20% di vino di riserva.

Dosaggio: 3 g/litri

Nota di degustazione

Colore oro pallido con riflessi verdi, effervescenza
delicata. Al naso è floreale e fruttato. Uno
champagne minerale con aromi di limone e agrumi.

Gradazione alcolica: 12% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2851





FRANCIA
GRAND EST

TENUTA CHARLES BAUR CREMANT D'ALSACE



TENUTA CHARLES BAUR Eguisheim - Colmar - Francia

Eguisheim, città dove si trova la tenuta Charles Baur, si trova a 5 km a sud-ovest di Colmar; Circondato da vigneti e riconosciuto come la culla dei vigneti alsaziani, questo villaggio si trova ai piedi del monte "Schlossberg".

Le prime tracce di uomini risalgono ad alcune decine di migliaia di anni ad una tribù di Cro-Magnon. Più tardi, i Celti, poi i Romani si accamparono all'ingresso di Eguisheim e svilupparono la coltivazione della vite.

La famiglia Charles Baur coltiva i vigneti situati sulle colline di Eguisheim e dintorni. Il patrimonio vinicolo è costituito da diversi appezzamenti situati sul Grands Crus Brand, Eichberg e Pfersigberg.

Per produrre i grandi vini d'Alsazia, ricercano rese moderate e raccolgono e selezionano a mano tutta la loro produzione. Per garantire ogni anno un alto livello qualitativo, producono i loro vini esclusivamente con le uve raccolte. Dopo la cernita, le uve vengono pigiate intere su una pressa pneumatica per diverse ore.

Nel 1975, le 2 colline più prestigiose di Eguisheim, l'Eichberg e il Pfersigberg, sono state classificate tra i Grands Crus dell'Alsazia. All'inizio del XVIII secolo: la famiglia Baur si stabilì a Eguisheim.

1930 - Albert Baur acquista il casale, attuale sede della tenuta Charles Baur.

1948 - Suo figlio, Charles Baur, iniziò ad imbottigliare e commercializzare la sua produzione.

1950 - Anne Baur, originaria di una famiglia di orticoltori di Colmar, raggiunse il marito a Eguisheim. Riconosciuta per le sue eccezionali capacità lavorative, assisterà brillantemente il marito in vigna continuando a svolgere la sua attività di orticola. A poco a poco, la tenuta è cresciuta e ha acquisito eccellenti terroir a Eguisheim e dintorni.

1980 - Dopo essersi formato come enologo presso l'Università di Digione, Armand Baur ha rilevato l'azienda vinicola di famiglia. Lavoratore

TENUTA
CHARLES BAUR
CREMANT D'ALSACE



FRANCIA
GRAND EST

rigoroso, attento ed esigente, dona ai vini uno stile basato su finezza, freschezza e una forte complessità aromatica che riflette l'identità del terroir ma anche del vitigno.

1982 - Brigitte Baur entra a far parte della tenuta di Charles Baur. Si occupa dell'accoglienza dei clienti, della gestione della contabilità, ma anche di assistere con successo il team tecnico in vigna.

2010 - Arnaud Baur, figlio di Armand e Brigitte, lavora nella tenuta di famiglia dopo aver studiato ingegneria agraria specializzandosi in viticoltura ed enologia.

2011 - Domaine Charles Baur è gestito da Armand Baur e suo figlio Arnaud.

2021 - Domaine Charles Baur è costituito da 19 ettari di vigneto certificato in agricoltura biologica e 1 ettaro di frutteto certificato in agricoltura biologica. Domaine Charles Baur è gestito da Arnaud Baur.

Il clima

I vigneti dell'Alsazia si trovano a est delle colline dei Vosgi, a un'altitudine compresa tra 200 e 400 metri e a circa 30 km dal fiume Reno.

Riparati dalle influenze oceaniche dalle montagne dei Vosgi, i vigneti beneficiano di una bassa piovosità (da 450 a 550 mm all'anno). Questo clima semi-continentale è caratterizzato

da giornate estive e autunnali piuttosto calde, soleggiate e secche, contrastate da notti fresche. Questi parametri climatici consentono alle uve di maturare lentamente. Il risultato è un frutto che unisce concentrazione, freschezza e grande complessità aromatica.

La geologia

I vigneti dell'Alsazia si trovano tra le faglie dei Vosgi e del Reno.

Circa 50 milioni di anni fa, un lento e poi improvviso incidente tettonico ha portato alla formazione di due faglie nord-sud. Questi due assi, le faglie del Reno e dei Vosgi, delimitavano le 3 zone successive: le montagne dei Vosgi, le colline e la pianura del Reno.

L'incredibile diversità dei suoli e dei sottosuoli dei vigneti alsaziani è il risultato di faglie sud-nord ed est-ovest, crolli successivi, fenomeni di erosione, depositi di conglomerati marini del Terziario, depositi fluviali e depositi dei fiumi dei Vosgi.

Esistono 13 terreni caratteristici per la viticoltura.

Suoli granitici
Terreni scistosi
Suoli vulcanico-sedimentari
Suoli di arenaria
Suoli calcarei
Suoli calcarei marnosi

Suoli marnosi, calcarei e arenari
Suoli calcareo-sabbiosi
Suoli di arenaria marnosa
Terreni marnoso-argillosi
Suoli colluviali
Suoli alluvionali
Suoli di loess e lehm

La varietà d'uva

L'Alsazia ha 7 vitigni principali, noti come i 7 vitigni nobili. Essi danno il nome ai vini alsaziani. Si tratta di Sylvaner, Pinot bianco, Riesling, Moscato, Pinot grigio, Gewurztraminer e Pinot nero. Un altro vitigno si è sviluppato negli ultimi decenni. Si tratta dello Chardonnay. Questa varietà è autorizzata nella Crémant d'Alsace DOC.





FRANCIA
GRAND EST

TENUTA
CHARLES BAUR
Metodo tradizionale Francese



Crémant D'Alsace Brut



Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia

Denominazione: AOC Crémant d'Alsace
Vitigno: Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Gris, Chardonnay.
Elaborazione: Uve raccolte e selezionate a mano.
Vinificazione: Estrazione di mosti selezionati mediante pressione pneumatica di uve intere. Seconda fermentazione in bottiglia. Le bottiglie vengono poi adagiate a maturare.

Nota di degustazione

Questo Crémant d'Alsace offre un bouquet complesso con note di frutti bianchi e fiori bianchi. Al palato il vino è fresco, delicato e ben equilibrato.

Certificazione biologica: Certificato biologico secondo le normative dell'Unione Europea.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2615



Crémant D'Alsace Brut Rosé



Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia

Denominazione: AOC Crémant d'Alsace
Vitigno: Pinot Nero.
Elaborazione: Uve raccolte e selezionate a mano.
Vinificazione: Estrazione di mosti selezionati mediante pressione pneumatica di uve intere. Seconda fermentazione in bottiglia. Le bottiglie vengono poi adagiate a maturare.

Nota di degustazione

Questo Crémant d'Alsace si caratterizza per le sue bollicine fini e consistenti. Seduce attraverso il suo bouquet di frutta. Dal gusto equilibrato, complesso e fresco.

Certificazione biologica: Certificato biologico secondo le normative dell'Unione Europea.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2626

TENUTA
CHARLES BAUR
CREMANT D'ALSACE



FRANCIA
GRAND EST

Pinot Noir Rosé

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia



- Tappo a Vite Stelvin -

Denominazione: AOC d'Alsace

Vitigno: Pinot Noir.

Elaborazione: Uve raccolte e selezionate a mano.

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere, fermentazione lenta a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo un affinamento di 9 mesi.

Nota di degustazione

Vino secco ed elegante che rivela aromi di frutta.

Certificazione biologica : Certificato biologico secondo le normative dell'Unione Europea.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2434



Pinot Noir

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia



Denominazione: AOC d'Alsace

Vitigno: Pinot Noir.

Elaborazione: Uve raccolte e selezionate a mano.

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere.

Fermentazione lenta a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di invecchiamento.

Nota di degustazione

Di colore rosso ciliegia intenso con sfumature violacee, questo vino ha un profumo attraente che ricorda i frutti rossi e le bacche con una predominanza di amarena. In bocca, questo vino maturato in grandi botti di legno è di grande finezza. I tannini sono maturi e morbidi.

Certificazione biologica : Certificato biologico secondo le normative dell'Unione Europea.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2425





FRANCIA
GRAND EST

TENUTA
CHARLES BAUR
Metodo tradizionale Francese



Riesling Cuvée Charles

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia



Denominazione: AOC d'Alsace

Vitigno: Riesling.

Elaborazione: Uve raccolte e selezionate a mano.

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere, fermentazione lenta a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo un affinamento di 9 mesi.

Nota di degustazione

Chiamata in onore del fondatore della tenuta, Charles Baur, la Cuvée Charles rappresenta, ogni annata, secondo Armand e Arnaud Baur, l'epitome del vino AOC Alsace Riesling della tenuta.

Il Riesling Cuvée Charles è un vino secco ed elegante che rivela aromi d'agrumi. Con una rotondità in bocca e una lunghezza superba, questo vino ha una meravigliosa mineralità.

Certificazione biologica : Certificato biologico secondo le normative dell'Unione Europea.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2625



Pinot Blanc

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia



Denominazione: AOC d'Alsace

Vitigno: Pinot Blanc.

Elaborazione: Uve raccolte e selezionate a mano.

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere. Fermentazione lenta a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di invecchiamento.

Nota di degustazione

Il Pinot Bianco è un vino elegante, dominato da aromi floreali e di pesca bianca.

Certificazione biologica : Certificato biologico secondo le normative dell'Unione Europea.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2437

TENUTA
CHARLES BAUR
CREMANT D'ALSACE



FRANCIA
GRAND EST

Gewurztraminer

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia



Denominazione: AOC d'Alsace

Vitigno: Gewurztraminer.

Elaborazione: Uve raccolte e selezionate a mano.

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere, fermentazione lenta a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo un affinamento di 9 mesi.

Nota di degustazione

Il Gewürztraminer di Charles Baur spinge da subito con tutte le forze dal bicchiere al naso. Si inizia con fiori e petali di rosa, miele, litchi, seguiti da marmellata di arance amare e persino da un po' di marmellata di banane. Tutto sembra leggermente cosperso di zucchero a velo. La linea dolce è il tratto distintivo sulla lingua, anche se la freschezza non viene trascurata. Corposo equilibrato e generoso di gusto è ricco di sostanza, un alsaziano vecchia scuola.

Certificazione biologica : Certificato biologico secondo le normative dell'Unione Europea.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2614



Sylvaner

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia



- Tappo a Vite Stelvin -

Denominazione: AOC d'Alsace

Vitigno: Sylvaner.

Elaborazione: Uve raccolte e selezionate a mano.

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere. Fermentazione lenta a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di invecchiamento.

Nota di degustazione

Corposo ed elegante questo vino è prodotto con uve che provengono da un vigneto situato a Eguisheim piantato più di 30 anni fa. Questo Sylvaner è un vino bianco dalle note calde, sentori di scorza di limone essiccata e di salvia al naso e al palato. Finale fruttato.

Certificazione biologica : Certificato biologico secondo le normative dell'Unione Europea.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2529





FRANCIA
BOURGOGNE

DOMAINE CHÂTEAU DE FLEYS

Vini di Borgogna

CHÂTEAU
DE FLEYS



TENUTA CHÂTEAU DE FLEYS

Fleys - Chablis - Francia

Il dominio dello Château de Fleys si trova nel comune di Fleys, nel cuore della regione di Chablis, a 4,5 km a est di Chablis, sulla riva destra del Serein.

Si estende su circa venti ettari, composti da Chablis AOC (compreso il Clos du Château) e Chablis 1 er cru AOC "Mont de Milieu" e "Les Fourneaux", due climi della riva destra del Serein. La cultura "HVE" è praticata nel rispetto della natura. I vini sono elaborati nella cantina costruita nel 2006 al numero 2 di Rue des Fourneaux a Fleys.

Vengono effettuati diversi tipi di vinificazione a seconda dei vini. Anche la commercializzazione dei vini avviene in questa stessa cantina.

La storia del dominio del castello di Fleys inizia con l'arrivo a Fleys, alla fine del XIX secolo, di Julien Philippon. Originario di Vezelay (Morvan), dove lavorava come taglialegna, si stabilì nella zona di Chablis e acquistò boschi, terreni e vigneti che ancora oggi costituiscono la quasi totalità del dominio. Da allora, la tenuta è stata tramandata di padre in figlio.

Nel 1988, André Philippon acquistò lo Château

de Fleys (la sede della tenuta) con la sua proprietà chiusa di 1 ettaro. Questo edificio è una residenza di caccia risalente alla fine del XVII secolo, appartenuta al Signore di Parthenay, scudiero di Luigi XIV. Nel 2006, Béatrice e Benoît, figli di André Philippon, hanno costruito una nuova cantina, più adatta e moderna. Oggi, i pronipoti di Julien (Béatrice, Benoît e Olivier, arrivati nel 2007) gestiscono la tenuta, rispettando la tradizione familiare ma anche modernizzando per migliorare la qualità dei vini.

DOMAINE
CHÂTEAU DE FLEYS
Vini di Borgogna


CHÂTEAU
DE FLEYS



FRANCIA
BOURGOGNE


CHÂTEAU
DE FLEYS

**Chablis Premier Cru
Mont de Milieu**

Tenuta Chateau de Fleys
Fleys - Chablis - Francia

Denominazione: Chablis 1er cru "Mont de Milieu"

Vitigno: Chardonnay.

Territorio: Mont de Milieu, vigneto storico con età media di 50 anni, posizionato sulla riva destra del Serein, esposto a sud.

Terreni: Kimmeridgiano, alta mineralità.

Elaborazione / Vendemmia: Raccolta manuale.

Fermentazione alcolica, senza zuccheri più fermentazione malolattica. Vinificato al 100% e maturato in vasche di acciaio inox per conservare tutta la sua mineralità.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino. Profumo intenso ed espressivo, sentori fruttati, note agrumate di limone, sentori floreali. Gusto elegante e strutturato, note di frutta a bacca gialla (pesca, pera) e note agrumate di limone, sentori floreali di gelsomino, sul finale note minerali. Equilibrato e complesso, ottima sapidità e freschezza.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2494





FRANCIA
BOURGOGNE

DOMAINE DOMAINE CAUVARD

Vini di Borgogna



TENUTA DOMAINE CAUVARD

Beaune- Digione - Francia

LA STORIA

Il Domaine Cauvard, fondato quattro generazioni fa a Beaune, nel cuore della Borgogna, incarna la passione della famiglia per i vini di qualità. Gestita da Julien Cauvard, la tenuta sottolinea l'importanza del terroir e della tradizione nella produzione dei suoi vini, che vanno dai Villages ai Premiers Crus, fino al prestigioso Grand Cru Corton-Charlemagne. Utilizzando pratiche viticole rispettose dell'ambiente, il Domaine Cauvard offre vini meticolosamente realizzati dalla vite alla bottiglia, fedeli alla loro origine e al

loro carattere unico.

IL SAPERE

Il Domaine Cauvard dedica la massima cura alla produzione dei suoi vini.

Le viti sono coltivate con la gestione integrata dei parassiti. Grazie a questa tecnica, la flora e la fauna autoctone vengono rispettate, consentendo di proteggere le viti. La maggior parte delle vigne è arata, mentre altre sono piantate con una copertura erbosa controllata. Non vengono

utilizzati fertilizzanti chimici, ma solo compost naturale.

Durante la vendemmia, l'uva viene raccolta a mano o a macchina. Una volta in cantina, le uve vengono rigorosamente selezionate su un tavolo di cernita, in modo da conservare solo gli acini sani.

I vini vengono affinati in botti per 12-15 mesi prima dell'imbottigliamento.

DOMAINE
DOMAINE CAUVARD
Vini di Borgogna



FRANCIA
BOURGOGNE



Pommard AOC

Domain Cauvard
Beaune- Digione - Francia

Denominazione: Pommard

Vitigno: Pinot Nero.

Territorio: Pommard, Volnay, Cortons, Beaune.

Terreni: Terreni argillo-calcarei.

Elaborazione / Vendemmia: Raccolta manuale.

Fermentazione a temperatura controllata, fermentazione malolattica.

Affinamento: in botti di rovere, leggera filtrazione, tappo tecnico in sughero

Nota di degustazione

Rosso intenso, rubino porpora scuro, aromi di mora, mirtillo, nocciolo di ciliegia, prugna e mora. Non è rara un'evoluzione intensa prorompente con il tempo. Consistenza rotonda, struttura delicata e assertiva, fruttato in bocca, la masticabilità tannica riprende la sua rotondità.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2642





FRANCIA
BOURGOGNE

DOMAINE CHALET POUILLY

Vini di Borgogna



Chalet Pouilly



TENUTA CHALET POUILLY

Solutré-Pouilly - Francia

Fondato nel 1850, il Domaine du Chalet Pouilly si trova in Borgogna, Francia, nel cuore della denominazione Pouilly-Fuissé. I vigneti di proprietà si estendono sulle colline di otto ettari soleggiate delle denominazioni Pouilly-Fuissé Premier Cru, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran e Mâcon-Solotr . L'et  delle viti varia dagli impianti recenti nel 2011 a vigneti centenari a Saint-V ran. Queste "vieilles vignes" (vecchie vigne) e gli appezzamenti pi  giovani crescono armoniosamente in un terreno calcareo-argilloso unico nel suo genere e sono sempre coltivati nel rispetto dell'ambiente, rendendo il Domaine du

Chalet Pouilly un ambiente ideale per la produzione di vini di altissima qualit . La tenuta produce quattro tipi di vino 100% Chardonnay: Pouilly-Fuiss  Premier Cru, Pouilly-Fuiss , Saint-V ran e M con-Solotr . Il Domaine du Chalet Pouilly pratica metodi di viticoltura incentrati sul massimo rispetto del territorio. L'intervento minimo durante il processo di maturazione   spesso impegnativo ma allo stesso tempo gratificante, poich  d  il via allo sviluppo dei sapori e degli aromi unici di questi vini. Il Domaine du Chalet Pouilly si   impegnato a

raggiungere obiettivi legati alla biodiversit , alla strategia fitosanitaria, alla gestione della concimazione e a intraprendere qualsiasi altra azione necessaria per diventare ancora pi  rispettosi dell'ambiente; per questo motivo abbiamo ottenuto la certificazione HVE (High Environmental Value) nel 2021 che rappresenta il pi  alto livello di certificazione per le aziende vinicole rispettose dell'ambiente. Nel 2019 abbiamo iniziato la transizione verso l'agricoltura biologica e prevediamo di ricevere la certificazione nel 2023.

DOMAINE
CHALET POUILLY
Vini di Borgogna



Chalet Pouilly



FRANCIA
BOURGOGNE



Chalet Pouilly

Pouilly - Fuissé
Grand Vin de Bourgogne

Tenuta Chalet Pouilly
Solutré-Pouilly - Francia

Vitigno: Chardonnay.

Denominazione: Pouilly-Fuissé Premier Cru.

Territorio: Pouilly-Fuissé Premier Cru, Pouilly-Fuissé,
Saint-Véran e Mâcon-Solutré.

Terreni: calcareo-argilloso.

Elaborazione / Vendemmia: Raccolta manuale.
Maturazione in botti di rovere francese
per un periodo che varia da 15 a 20
mesi a seconda dell'annata.

Nota di degustazione

Secco, dal colore dorato con riflessi verdi. Al naso, bouquet minerale con piacevoli tocchi floreali. La grande presenza in bocca è rafforzata da pienezza, potenza e freschezza che si armonizzano perfettamente. I sapori sono spesso sul tono floreale del biancospino con una nota di nocciole fresche.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2419





FRANCIA
BOURGOGNE

DOMAINE
CHÂTEAU PRÉMEAUX
Vini di Borgogna



DOMAINE CHÂTEAU PRÉMEAUX

Prémieux - Prisse - Francia

Il castello, un edificio del XIX secolo, è stato costruito con le pietre dell'antico castello fortificato, bruciato nel 1769. La tenuta è stata gestita da 4 generazioni di viticoltori dall'inizio del secolo scorso. La cultura e il know-how sono stati tramandati di padre in figlio e Arnaud PELLETIER (5ª generazione) ha beneficiato dell'esperienza acquisita dai suoi antenati.

Château de Prémieux è una tenuta familiare di 15 ettari situata in diverse delle più prestigiose denominazioni della Borgogna: Hautes Cotes de Nuits, Nuits Saint Georges, Cotes de Nuits, ecc.

Con grande attenzione per i dettagli, duro lavoro, desiderio e passione, i vini di Château de Prémieux riflettono la tipicità e la ricchezza dei terroir, la

semplicità e convivialità della tenuta.

Château de Prémieux è interamente certificato biologico.

Quando il padre di Arnaud si ammalò di cancro a causa dell'uso di trattamenti chimici decisero di lavorare in modo diverso, iniziò così la conversione della tenuta all'agricoltura biologica, nelle parcelle delle Hautes Cotes de Nuits. All'epoca, Arnaud e suo padre disponevano di terreni vergini che non erano stati coltivati ad Hautes Cotes de Nuits, iniziarono così a coltivarli in modo biologico. I risultati sono chiari fin da subito per Arnaud, enormi miglioramenti nella maturazione delle uve e, di conseguenza, vini di qualità migliore. Tutti i vini della tenuta sono affinati in barrique per un periodo

di invecchiamento che può variare dai 12 ai 26 mesi. Negli ultimi anni, Arnaud si è procurato le proprie botti di rovere per poter seguire il vino dall'inizio alla fine. "Bisogna essere precisi su ogni piccola cosa" dice Arnaud. "Scelgo il mio rovere dai miei terroir, lo compro e, 4 o 5 anni dopo l'essiccazione, rimando le doghe al bottaio per fare la botte" spiega e aggiunge: "Sono queste piccole aggiunte che mi permettono di ottenere ciò che mi piace".

Arnaud Pelletier: "Produciamo piacere".

"Piantiamo vigne e produciamo un prodotto che viene utilizzato solo per il piacere. Produciamo piacere. Tutto questo lavoro per un prodotto che non serve a nulla se non a sognare, è fantastico!

Conclude Arnaud Pelletier.

DOMAINE
CHÂTEAU PRÉMEAUX
Vini di Borgogna



FRANCIA
BOURGOGNE

Nuits Saint Georges AOC



Chateau de Prémeaux
Famille Pelletier de Pére en Fils
Premaux-Prissey-Francia

Vitigno: Pinot Nero.

Nota di degustazione

Color porpora. Al naso pieno e solido, profumi di frutta rossa e spezie (pepe e cannella). Tannini fini e setosi. Perfettamente equilibrato, corposo e rotondo. Grande potenziale di invecchiamento.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2640



Cote De Nuits Villages AOC



Chateau de Prémeaux
Famille Pelletier de Pére en Fils
Premaux-Prissey-Francia

Vitigno: Pinot Nero.

Nota di degustazione

Colore granato scuro.
Al naso è intenso e deciso, con aromi di grandi frutti neri (ribes, more) del territorio.
Al palato è splendidamente prolungato e piacevolmente corposo. Un ottimo vino da invecchiamento che sa già farsi apprezzare.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2659





FRANCIA
BOURGOGNE

DOMAINE
VIGNOBLES ROTISSON
Vini di Borgogna



VIGNOBLES ROTISSON

Saint Germain Nuelles - Beaujolais - Francia

Il Domaine de Rotisson è una tenuta viticola di circa 23 ettari, situata a Saint Germain Nuelles a 320 metri di altitudine, nella regione delle Pierres Dorées, in un territorio di alta qualità che fa parte della Grande Borgogna.

Il vigneto è coltivato a uve bianche e nere, con varietà Gamay e Chardonnay. La maggior parte dei terreni è argillo-calcareo, che produce vini morbidi ed elastici, mentre i nostri terreni collinari producono vini più tannici e più adatti all'invecchiamento.

I nostri vigneti sono gestiti con metodi di viticoltura integrata, il cui obiettivo principale è rispettare la natura e la biodiversità limitando il più possibile l'uso di fattori produttivi e osservando il mondo vegetale e animale. La nostra certificazione TERRA VITIS è stata ottenuta ogni anno dal 2008. Abbiamo deciso di convertire l'intero vigneto alla viticoltura biologica, in linea con la nostra filosofia ambientale. Questo processo sarà completato nel 2024.

Il Domaine de Rotisson si trova nella regione meridionale del Beaujolais, a Saint-Germain-

Nuelles. Il termine "rotondo" si riferisce a una piccola radura dove gli antichi piantavano le viti per produrre vino. Il vigneto Rotisson si riferisce a queste pratiche ancestrali e comprende diversi appezzamenti che consentono di produrre una varietà di vini e di permettere al territorio di esprimersi.

DOMAINE
VIGNOBLES ROTISSON
Vini di Borgogna



FRANCIA
BOURGOGNE

Chardonnay Bourgogne Blanc Tradition

Vignobles Rotisson

Saint Germain Nuelles - Beaujolais - Francia

Vitigno: Chardonnay.

Territorio: Piccoli appezzamenti su colline esposte a sud con terreni sabbiosi e argillosi.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Maturazione in vasche fredde non filtrate. Breve macerazione delle bucce, leggera pressatura pneumatica, fermentazione alcolica a bassa temperatura e affinamento per tre o quattro mesi. Fermentazione malolattica completa per ottenere un vino più rotondo e morbido.

Nota di degustazione

Bel colore limone, note di agrumi, mela verde, pera, e un tocco di fiori bianchi. In bocca, i sapori si materializzano con intensi aromi di mela e pera, un bell'equilibrio con un'intensità di aromi e sapori.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2619



Coteaux Bourguignons Rouge "Cuveé D'Antan"

Vignobles Rotisson

Saint Germain Nuelles - Beaujolais - Francia

Vitigno: Gamay.

Territorio: Piccoli appezzamenti su colline esposte a sud, con terreni sabbiosi e argillosi.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Grappoli interi messi in tini, macerazione semicarbonica per 7-8 giorni con controllo della temperatura a 24-26°C, pressatura pneumatica e vinificazione.

Affinamento: in tini per 6 mesi.

Nota di degustazione

Bel colore rubino, note di frutti rossi freschi, lampone, e un accenno di violetta. Al palato, i sapori si materializzano con intensi aromi di frutta rossa, un bell'equilibrio con un'intensità di aromi e sapori.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2453





La Cantina Chateau Gaudrelle

Rochecorbon - Francia

La cantina

Fondato nel XVII secolo, Chateau Gaudrelle dispone di 20 ettari situati nella zona a denominazione di origine controllata "VOUVRAY".

Di proprietà della famiglia Monmousseau dal 1931, la tenuta si è evoluta negli anni per cercare di produrre vini sempre più espressivi. Dall'inizio degli anni 2010, Chateau Gaudrelle ha avviato un passaggio verso un'agricoltura più rispettosa della natura, che ha portato alla certificazione Terra-Vitis nel 2015. La conversione all'agricoltura biologica è in rapido svolgimento con l'obiettivo di orientarsi il più possibile verso la biodinamica. Dal 2020, Eric Pasquier, associato ad Alexandre Monmousseau dal 2008, ne è diventato il proprietario con l'intenzione di accentuare questo sviluppo.

La nostra certificazione "Terra Vitis" ottenuta nel 2017 è stato

il primo passo di un lungo percorso. Oggi la conversione al biologico targata Ecocert ci guida quotidianamente e ci porta ad andare oltre. La nostra esperienza e la testimonianza di altri vignaioli confermano che dovremo continuare a lavorare con impegno e rigore. Ogni errore viene pagato in contanti e abbiamo pochi mezzi per correggerli.

L'idea è che dando sempre più vita al suolo e prendendoci cura delle nostre viti, ci dia le migliori uve possibili e sia più resistente alle intemperie. Promuovere la biodiversità, utilizzare prodotti naturali, organizzare il lavoro in modo che avvenga al momento giusto, questa è la ricetta per produrre i migliori vini. La trazione animale, che evita di compattare il terreno, ci permetterà di fare un nuovo passo nella nostra ricerca dell'eccellenza. Riponiamo molte speranze in questo metodo, che aiuta a produrre meglio e ci permette di creare

vini molto più profondi.

La solfitazione della vendemmia, la cattiva gestione dei composti solforati sono i principali fattori di perdita di tipicità e personalità durante la vinificazione secondo Arnaud Immele, enologo consulente, specialista in vinificazioni senza solfiti aggiunti.

Biocontrollo, questo è il nostro pregiudizio. Meno input, cioè meno prodotti chimici e lieviti selezionati, ma piuttosto avere il terreno occupato da lieviti indigeni e non lasciare spazio a flora indesiderata. Lanciato molti anni fa, questo sviluppo richiede molto rigore, un'igiene impeccabile e un impegno costante. Per sostenere e rafforzare questo viaggio, abbiamo investito in un sistema a freddo e in un vaso in gres.

TENUTA
CHATEAU GAUDRELLE
METODO CLASSICO



FRANCIA
VAL DE LOIRE

**VOUVRAY BRUT
DOC 2018**

Notre Méthode

GAUDRELLE

Rochecorbon - Tours

Francia

Denominazione:

Metodo tradizionale Francese

Vitigno: 100% Chenin Blanc

Terreni: Terreni silicei (sabbia, ghiaia)

Elaborazione: Raccolta/meccanica in giornate asciutte e soleggiate, senza zolfo e con l'ausilio del biocontrollo.

Vinificazione: Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, vinificazione tradizionale. Invecchiamento in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, assemblaggio, tappatura tecnica, affinamento su listelli prima della sboccatura.

Affinamento: 18 mesi

Dosaggio: 3g / litro

Nota di degustazione

Uno dei grandi classici, la maturità delle uve raccolte, la ridotta quantità di zucchero aggiunto e i 24 mesi di invecchiamento producono bollicine finissime e fondenti per questo vino dalle spiccate note floreali.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2622



**CREMANT
DE LOIRE EXTRA
BRUT**

GAUDRELLE

Rochecorbon - Tours

Francia

Denominazione: Crémant

Vitigno: 85% Chenin Blanc ;
10% Chardonnay;
5% Cabernet Franc.

Elaborazione: Raccolta manuale in cassette traforate.

Vinificazione: Pigiatura con 150 kg di uva per soli 100L di succo. Fermentazione alcolica condotta a bassa temperatura mediante termoregolazione. Travaso e filtrazione. Seconda fermentazione in bottiglia. Rimodellamento e sboccatura con ghiaccio.

Affinamento: 18 mesi

Dosaggio: 11,0 g / litro

Nota di degustazione

Colore pallido brillante, pulito e brillante. Profumo di delicati aromi di frutti bianchi (mela e mela cotogna). In bocca, bollicine fini, piacevole freschezza al palato, aromi croccanti.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2605



**TOURAINÉ BRUT
DOC ROSÉ**

GAUDRELLE

Rochecorbon - Tours

Francia

Denominazione: Crémant

Vitigno: Cabernet franc 40%,
Grolleau de San Marc 60%

Terreni:

Terreni silicei (sabbia, ghiaia)

Elaborazione:

Raccolta manuale.

Vinificazione: Fermentazione alcolica condotta a bassa temperatura mediante termoregolazione.

Affinamento: Invecchiamento su listelli prima della sboccatura.

Nota di degustazione

Colore rosa salmone pallido. Al naso fruttato ed elegante, gli aromi dei frutti rossi dominati dai lamponi si rivelano al naso e al palato, lasciando una piacevole sensazione di freschezza acida grazie a bollicine fini, persistenti e una mousse leggera.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2599





FRANCIA
LOIRA

DOMAINE REVERDY

Vini della Loira



DOMAINE REVERDY

Chaudenay- Verdigny - Francia

La tenuta si trova nella frazione di Chaudenay nel comune di Verdigny, a 5 km da Sancerre.

Coltiviamo 9,30 ettari di Sancerre bianco AOC, ottenuto da uve Sauvignon Blanc, e di Sancerre rosso AOC e rosé, ottenuto da uve Pinot Nero.

Dalla potatura alla vendemmia, dalla pressatura all'imbottigliamento, lavoriamo le nostre viti e i nostri vini nella più pura tradizione e nel rispetto del nostro terroir.

I terreni sono principalmente Terres blanches (argilla-calcare).

Questo conferisce al vino aromi complessi e variegati: floreali, fruttati con sfumature minerali.



Sancerre AOC

Domaine Daniel Reverdy & Fils

Cyrille Reverdy

Chaudenay- Verdigny - Francia

Vitigno: Sauvignon Blanc.

Denominazione: Sancerre blanc AOC.

Territorio: La tenuta si trova nella frazione di Chaudenay nel comune di Verdigny, a 5 km da Sancerre.

Terreni: Argilloso/calcareo, terre bianche.

Elaborazione / Vendemmia: Il 35% di questa cuvée proviene da viti piantate ad erba su terreni argillo-calcarei, Terres blanches. L'età media delle viti è di 30 anni. La fermentazione avviene a bassa temperatura (14-17°C). Vinificazione tradizionale con affinamento sui lieviti per 6 mesi.



Nota di degustazione

Colore giallo paglierino. Prodotto con uve Sauvignon Blanc, è un bianco secco, fresco e vivace, arricchito da aromi di agrumi. Si abbina magnificamente a pesce e formaggi.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2629





FRANCIA
LOIRA

DOMAINE CHOLLET

Vini della Loira



DOMAINE CHOLLET SEVERIN & GILLES

Le Bouchot - Pouilly sur Loire - Francia

Gilles e Séverin Chollet, viticoltori di padre in figlio, possiedono una tenuta di oltre 12 ettari e mezzo in 2 comuni della regione del Nivernais. Da oltre 60 anni, il Domaine Chollet è riuscito a ritagliarsi un posto tra i migliori vini della Val-de-Loire. Situati a soli 200 km a sud di Parigi, i nostri vigneti beneficiano di terreni argillo-calcarei e sabbiosi che conferiscono ai nostri vini eleganza, finezza e una bocca fruttata.

Rispetto per la Natura

“Essere in armonia con le nostre viti e

incoraggiare pratiche che rispettino la vita del suolo, l'equilibrio della pianta e dell'ambiente. L'agricoltura biologica è la chiave di tutto questo. Fare vino è un modo meraviglioso di essere creativi, rispettosi dell'ambiente e dei generosi aromi delle annate che alimentano i momenti conviviali di degustazione”.

Ecco perché la nostra tenuta vinicola di Pouilly-sur-Loire, che sarà certificata di Alto Valore Ambientale (HVE3) nel 2020, si orienterà naturalmente verso un'agricoltura biologica responsabile.

Una delle particolarità della nostra tenuta è che vinifichiamo i nostri terroir separatamente.

In questo modo, rispettiamo il carattere e le diverse qualità dei nostri vini Pouilly, pur effettuando la vinificazione nello stesso modo, nel modo più naturale possibile e negli stessi contenitori.

Nei nostri vigneti di Pouilly-sur-Loire possiamo distinguere tre tipi principali di terroir:

Argilloso-siliceo, che produce vini precoci e corposi, pronti per essere gustati presto;
Argilloso-calcareo, che produce vini freschi e fruttati;
marne kimmeridgiane, che ricordano le conchiglie fossili del Giurassico, che producono sapori intensi di frutta esotica, una fine mineralità e una superba struttura.



Pouilly-Fumé AOC Les Caillottes

Domaine Séverin & Gilles Chollet
Le Bouchot - Pouilly sur Loire - Francia

Vitigno: Sauvignon.

Denominazione: Pouilly - Fumé AOC.

Territorio: Vaurigny, a nord di Pouilly nella regione di Nièvre.
Esposizione sud-ovest.

Terreni: Argilloso/siliceo-calcareo, marne kimmeridgiane.

Elaborazione / Vendemmia: Il vino fermenta in vasche in acciaio inox (13-18°C) e invecchia 6 mesi sulle fecce nobili, con un bâtonnage eseguito una volta a settimana per tre mesi.

Nota di degustazione

Colore oro paglierino con riflessi verdi.
Vino luminoso e cristallino. Al naso è elegante e raffinato, con note di pesca, pera, acacia e caprifoglio. Al palato riprende questo cesto primaverile e lo combina con frutta esotica (mango, litchi) e un tocco di sapidità sul finale, tipico del terroir.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2652





FRANCIA
LOIRA

DOMAINE
LOYE
Vini della Loira



DOMAINE LOYE

Moindrot Père et Fils
Morogues -Cher -Francia

La tenuta de Loyer è stata fondata da Jean-Bernard Moindrot nel 1970. Una tradizione familiare lo ha portato a continuare a lavorare le vigne del nonno, che era anche mugnaio.

Domaine de Loyer è una cantina della Valle della Loira che si dedica alla viticoltura a Menetou-Salon, territorio dalla tradizione enoica antichissima, situato circa 30 chilometri a sud-ovest di Sancerre.

Gli ettari a disposizione della tenuta Domaine

de Loyer sono 15, riservati ai vitigni Sauvignon Blanc, cui sono dedicati 11 ettari, e Pinot Noir, che occupa i restanti 4 ettari. I filari sono impiantati su colline ben esposte costituite da suoli argillosi e calcarei, mentre la conduzione agronomica segue il motto "una vite sana assicura un vino di qualità". Secondo questa visione, tra le pratiche adottate in vigna figura l'inerbimento degli interfilari, applicato sia per prevenire l'erosione del terreno sia per limitare il vigore della vite, che sarà così spinta a produrre meno in quantità ma meglio in qualità.

Per le vinificazioni e gli affinamenti sulle fecce fini vengono poi utilizzati esclusivamente contenitori in acciaio inox, allo scopo di valorizzare il patrimonio aromatico dei vitigni e la loro pronunciata acidità.



Menetou Salon AOC

Domaine De Loye
Moindrot Père et Fils
Morogues -Cher -Francia

Vitigno: Sauvignon blanc.

Denominazione: Menetou Salon AOC.

Territorio: Menetou-Salon, a sud-ovest di Sancerre.

Terreni: Argilla calcarea.

Elaborazione / Vendemmia: Decantazione statica.
Fermentazione con termoregolazione
in vasche di acciaio inox per
3 settimane. Nessuna fermentazione
malolattica. Affinamento sulle fecce fini.



Nota di degustazione

Il Menetou-Salon 'Lune Blanc' di Domaine de Loye è un bianco da uve Sauvignon in purezza fruttato, vivace e rotondo. Di color giallo paglierino opaco, è caratterizzato da aromi di agrumi e frutta gialla con sentori mielati. Al palato ha una buona rotondità, in linea con un'eloquente freschezza.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2645





FRANCIA
AQUITANIA

TENUTA CHÂTEAU GRAND JEAN



TENUTA CHÂTEAU GRAND JEAN

Vignobles DULON - Grand Jean

Soulignac - Francia

DAL 1737

Una storia di famiglia, tra la Garonne e la Dordogne, i Vignobles Dulon si estendono su 150 ettari nel cuore dell'Entre-deux-mers, in Gironde. Dopo oltre 250 anni di esperienza nel settore vinicolo, la famiglia Dulon è attualmente a capo di 4 proprietà, ognuna atipica come l'altra. Queste posizioni privilegiate consentono di produrre vini di qualità da 7 diverse denominazioni.

Vigneti Dulon: una storia di famiglia.

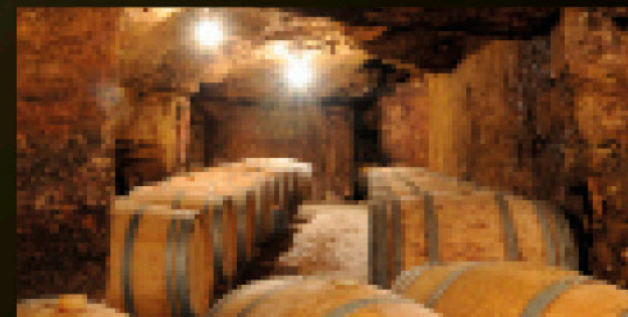
I primi scritti della Famiglia Dulon risalgono al 1737 con Bertrand Dulon, nativo di

Soulignac, oste-enologo inconsapevolmente predestinò le future generazioni al mondo del vino. L'eredità di Bertrand e Marguerite Dulon consisteva in 2 ettari di vigneto. Jean Dulon, il loro figlio, continuerà un approccio iniziato da suo padre: l'espansione delle aree vitate. La proprietà è stata così trasmessa di generazione in generazione.

Quando Michel Dulon ereditò la proprietà da suo padre nel 1970, con sua moglie Françoise, anch'essa proveniente da una famiglia di viticoltori, svilupperanno l'azienda di famiglia per raggiungere attualmente 150 ettari distribuiti su 4 proprietà: Châteaux Grandjean e Julian a Entre-deux-Mers, Château du Vallier a Cadillac Côtes de Bordeaux e Château Haut Pezat a Saint Emilion Grand Cru.

Situati sulla riva destra della Gironda, gran

parte dei vigneti si affacciano sul fiume. Circondati dal Garonne e dalla Dordogne, ci si trova in un tipo di clima oceanico temperato. I terreni sono prevalentemente argilloso-calcarei. Troviamo così un equilibrio per la vite in termini di calore e apporto idrico, equilibrio che si ritrova nei vini.



TENUTA CHÂTEAU GRAND JEAN



FRANCIA
AQUITANIA

Bordeaux Blanc

Tenuta Château Grand Jean
Vignobles DULON
Grand Jean
Soulignac - Francia

Vitigno: 60% Sémillon,
40% Sauvignon Blanc.

Territorio: Gironde.

Terreni: argilloso-calcareo.

Vendemmia: Raccolta
meccanica nelle prime ore
del mattino per mantenere
quanta più freschezza
possibile ed evitare
ossidazioni.

Affinamento: su fecce fini in
tini di acciaio inox per alcuni
mesi al fine di affinare
i profumi e apportare
rotondità.

Nota di degustazione:

Questa miscela di Sémillon
e Sauvignon Blanc rivela un
bel colore giallo chiaro
brillante. Al naso molto
aromatico. Al palato mostra
un bell'equilibrio tra la
freschezza del Sauvignon
Blanc e la rotondità del
Sémillon. Il finale rimane
lungo in bocca.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4127



Bordeaux Rouge

Tenuta Château Grand Jean
Vignobles DULON
Grand Jean
Soulignac - Francia

Vitigno: 60% Merlot,
35% Cabernet Sauvignon,
5% Cabernet Franc.

Territorio: Gironde.

Terreni: argilloso-calcareo.

Vendemmia: Raccolta
meccanica.

Vinificazione: Macerazione
prefermentativa a freddo
per esprimere gli aromi
primari delle uve (profumo
di frutti rossi e note floreali).
Dopo la fermentazione
alcolica e malolattica, il
vino viene affinato in vasche
di acciaio inox e cemento
termoregolato.

Nota di degustazione

Vino rosso colore rubino. Al
naso profumi di frutti rossi. Al
palato morbido e fruttato con
tannini rotondi e discreti.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4078



Bordeaux Rouge Supérieur

Tenuta Château Grand Jean
Vignobles DULON
Grand Jean
Soulignac - Francia

Vitigno: 45% Merlot, 5% Malbec,
50% Cabernet Sauvignon.

Territorio: Gironde.

Terreni: argilloso-calcareo.

Vendemmia: Raccolta
meccanica.

Vinificazione: Macerazione
prefermentativa a freddo
per esprimere gli aromi
primari dell'uva (profumo
di frutti rossi e note floreali),
fermentazione alcolica e
malolattica.

Affinamento: per due terzi
in vasche di cemento e
acciaio inox a temperatura
controllata e per un terzo in
botti di rovere francese e
americano tra 8 e 12 mesi
a seconda del lotto.

Nota di degustazione

Il suo colore rosso rubino rivela
un naso fine con note di frutti
rossi e talvolta neri. La bocca
è rotonda e delicata. Al palato,
una sottile miscela di frutti
rossi e note di vaniglia.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 3920





FRANCIA
PROVENZA

CHATEAU CALAVON

Vini della Provenza



CHÂTEAU DE CALAVON

Lambesc - Francia

La storia dello Château de Calavon è intrinsecamente legata a quella della famiglia Audibert, viticoltori e proprietari della tenuta da cinque generazioni. Per la famiglia e per la regione è un'avventura che si tramanda di padre in figlio dalla fine del XIX secolo.

Nel cuore del Pays d'Aix, lo Château de Calavon è senza dubbio la più antica tenuta vinicola del Lambesc, rinomata per la qualità del suo terroir e dei suoi vini biologici. Le prime tracce di viticoltura risalgono all'epoca dei Principi d'Orange, e fu poi la famiglia Audibert a sviluppare e strutturare la tenuta.

Il Territorio

La tenuta Chateau de Calavon, situata nel comune di Lambesc e avviata all'agricoltura biologica dal 2013, conta cento ettari di vigneto e quindici ettari di ulivo. Il vigneto si estende su due località della denominazione Coteaux d'Aix-en-Provence e IGP Méditerranée, consentendo una diversità di terroir ed esposizioni. Il vigneto conserva ancora i suoi appezzamenti storici intorno allo Château, protetti da una pineta, circondati da una macchia selvaggia, e la cui configurazione a corpo unico è rimasta invariata da tre secoli. Su terrazze esposte a sud-est, le viti sono piantate su terreni aridi e argillo-calcarei, che offrono condizioni ottimali per la produzione di vini strutturati e concentrati, tra cui i rossi classificati tra i più ricchi della denominazione.

I Vitigni

La Tenuta possiede una quindicina di vitigni, tra cui i più antichi, carignans e grenaches centenari, che consentono un'ampia tavolozza aromatica. Rossi: syrah, grenache, carignan, cabernet-sauvignon, cinsault, mourvèdre, counoise, caladoc, merlot. Bianchi: rolle, clairette, sémillon, bourboulenc, sauvignon, chardonnay e grenache blanc.

La nostra Filosofia del biologico

Spinti dalla visione della famiglia Audibert, dal 2013 lavoriamo la vite in agricoltura biologica certificata Ecocert nel più rigoroso rispetto dell'ambiente, trovando l'equilibrio tra agricoltura e vita per preservare la ricca biodiversità del vigneto.



FRANCIA
PROVENZA



Roquerousse AOP Côteaux d'Aix-en-Provence

Chateau de Calavon
Lambesc - Francia

Vitigno: 60% Grenache, 10% Rolle, 30% Syrah.

Denominazione: AOP Côteaux d'Aix-en-Provence.

Territorio: comune di Lambesc, terrazze collinari esposte a sud-est.

Terreni: Argillo-calcarei, pietroso.

Elaborazione / Vendemmia: pressatura diretta con leggera macerazione, poi lunga sosta a freddo in vasche di acciaio inox per liberare i piacevoli aromi del frutto e il colore chiaro del succo. Fermentazione lenta a bassa temperatura in vasche di acciaio inox.

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio inox.

Nota di degustazione

Colore rosa pallido, con riflessi salmone.

Fresco ed espressivo, caratterizzato da note di frutti rossi all'inizio, poi seguite da note di pompelmo.

Attacco morbido. Bella grana al palato, con una rotondità che dà volume alla degustazione. Un rosé provenzale molto fresco.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2653





AZ. AGRICOLA
KLEN'ART



Az. Agricola Klen'Art

Škofije - Istria - Slovenia

Il vino è il risultato di una interazione millenaria tra l'uomo e la natura. E benché ogni nuova generazione conosca la vite in modo sempre più profondo, ogni autunno l'uomo rimane alle mercee della fortuna, perché senza sole non c'è buon vino.

I nostri 11 ettari di vigneti si trovano a 110 m di altitudine, nell'angolo di terra tra Capodistria e Trieste, nell'idilliaco paesaggio di Plavje. La posizione offre ottime condizioni climatiche per la crescita delle più rinomate varietà di vitigni

quali: malvasia, chardonnay, pinot nero, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc e l'autoctono refosco.

Il primo sole del mattino, la costante e delicata brezza di mare, il tepore piacevole delle ore pomeridiane e le fresche temperature notturne creano le condizioni ideali per la maturazione dell'uva sull'arido suolo di marnoso arenacea che ad Istria viene chiamato tassello.

La distanza tra le viti, la coltivazione ad uno

sperone e l'accurata selezione delle uve, regalano al vino un'eleganza raffinata unita alla freschezza e delicatezza del gusto. Il metodo moderno di vinificazione e conservazione del vino, basato sulla tipizzazione delle particelle viticole in costante contatto con il legno delle botti che ne definiscono il livello di maturazione, trasformano ogni annata in una nuova storia familiare dei vini Klenart.



SLOVENIA

REFOSK ISTRAS CRU

Soc. Agr. Klen'Art
Škofije - Istra - Slovenia

Vitigno: Refosco.
Territorio: colline del Plavje.
Terreni: marnoso, arenacea.
Coltivazione: a un cordone.
Vendemmia: Raccolta manuale, metà Settembre.
Vinificazione: Fermentazione in vinificatori, 12 giorni a contatto con le bucce.

Nota di degustazione

Il Refosco è un vino speciale, con tanto colore e specifica acidità, proveniente dal vitigno autoctono d'Istria. Il colore di questo Refosco è rosso rubino intenso con sfumature di ciliegia matura. Al naso dominano i profumi di frutti di bosco selvatici. In bocca domina il gusto fruttato. La freschezza di questo vino si combina con i tannini dolci e delicati in un vino armonico.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2404



MALVAZIJA ISTRAS WHITE CRU

Soc. Agr. Klen'Art
Škofije - Istra - Slovenia

Vitigno: Malvasia 85%,
Chardonnay 15%.
Territorio: colline del Plavje.
Terreni: marnoso, arenacea.
Coltivazione: Guyot.
Vendemmia: Raccolta manuale, metà Settembre.
Vinificazione: macerazione per 5 giorni. Fermentazione di succo puro a bassa temperatura, flusso spontaneo di digestione biologica, maturazione del vino su fecce fini.

Nota di degustazione

Puoi sentire il respiro del maestrale, la mineralità e il calore della terra e la freschezza della vicinanza del mare. La malvasia è un vino bianco elegantemente ricco, tipico dell'Istria Slovena. Si distingue per un colore giallo con sfumature verdi. Al naso si combinano aromi di frutta che ricordano la frutta meridionale e i fiori di acacia. Il gusto è ricco, strutturale e minerale con un lungo retrogusto.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2414



MALVAZIJA

Soc. Agr. Klen'Art
Škofije - Istra - Slovenia

Vitigno: Malvasia.
Territorio: colline del Plavje.
Terreni: marnoso, arenacea.
Coltivazione: Guyot.
Vendemmia: Raccolta manuale, metà Settembre.
Vinificazione: macerazione per 5 giorni. Fermentazione di succo puro a bassa temperatura, flusso spontaneo di digestione biologica, maturazione del vino su fecce fini.

Nota di degustazione

La malvasia è un vino elegantemente ricco, tipico dell'Istria Slovena. Si distingue per un colore giallo con sfumature verdi. Al naso si combinano aromi di frutta e fiori che ricordano la frutta meridionale e i fiori di acacia. Il gusto è ricco, strutturale e minerale con un lungo retrogusto.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2401





VALLE D'AOSTA

AZ. VINICOLA
VEVEY MARZIANO



**AZIENDA VINICOLA
VEVEY MARZIANO**

Morgex - Valle D'Aosta

La cantina

Vevey Marziano è Azienda vinicola a Morgex nell'area turistica Monte Bianco. I vigneti di Vevey Marziano sono distribuiti sulle pendici dei monti intorno a Morgex.

Alcuni, più accessibili, sono disposti su terreno quasi pianeggiante, altri su terrazzamenti, sono aggrappati tenacemente a ripidi pendii, rendendo arduo il lavoro dei vigneroni.

Qui la forza che richiede il lavoro della terra è coniugata alla paziente precisione degli interventi sulla pianta, poi sull'uva e infine sul vino.

Marziano continua oggi una tradizione che ha ereditato dal padre Marcello, il quale con passione si occupava delle sue vigne, producendo quel tanto che bastava per goderne con gli amici.



AZ. VINICOLA
VEVEY MARZIANO
Metodo Classico



VALLE D'AOSTA

Vevey Brut "Nature" Metodo Classico

Az. Vitivinicola Vevey Marziano
Morgex (AO) Valle D'Aosta

Denominazione: Vino Spumante Metodo Classico

Vitigno: Prié Blanc 100%.

Sistema di coltivazione: pergola bassa

Elaborazione: selezione in campo e raccolta manuale delle uve ad inizio settembre.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a 18°C in vasca d'acciaio inox e presa di spuma secondo il "metodo classico" (il tutto interamente realizzato in azienda).

Affinamento: 24 mesi sui lieviti, remuage manuale, senza aggiunta di dosaggio. Almeno tre mesi in bottiglia dopo la sboccatura.

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino scarico con una spuma fine e persistente. Profumo fruttato ed elegante con delicate note di lievito e crosta di pane. Spumante bianco pas dosé, prodotto ai piedi del Monte Bianco, nei vigneti tra i più alti d'Europa. Per la sua produzione si impiantano viti franche di piede. Il Vevey Brut Nature è un vino piacevolmente fresco e minerale, tipico spumante di montagna.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2620



Vevey Blanc DOP de Morgex et de la Salle

Az. Vitivinicola Vevey Marziano
Morgex (AO) Valle D'Aosta

Denominazione: Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle DOP.

Vitigno: Prié Blanc 100%.

Sistema di coltivazione: pergola bassa.

Territorio: ai piedi del Monte Bianco, tra i vigneti di Morgex e La Salle i più alti d'Europa, tra 900 e 1200 metri sul livello del mare, con viti impiantate a piede franco, che arrivano a superare gli 80 anni.

Elaborazione: raccolta manuale delle uve a metà settembre.

Vinificazione: tradizionale in bianco, maturazione in serbatoi acciaio inox.

Acidità totale: 4,50%

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Vino bianco secco, prodotto ai piedi del Monte Bianco, nei vigneti tra i più alti d'Europa. Colore giallo paglierino scarico tendente al verdolino. Profumo netto con chiari sentori di sottobosco. Gusto secco, con una lieve venatura asprigna.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2405



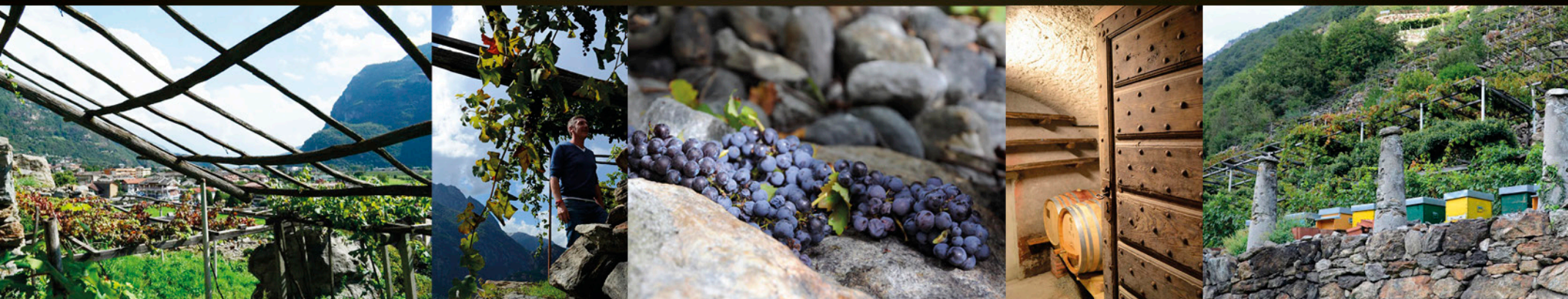


VALLE D'AOSTA

AZ. AGRICOLA PIANTAGROSSA



piantagrossa



Az. Agricola Piantagrossa

Donnas (AO) - Valle D'Aosta

L'attività vitivinicola si pone nel solco di una tradizione familiare viva da tre generazioni. La coltivazione della vite avviene su un'estensione di circa quattro ettari con allevamento a pergola valdostana.

I vigneti sono siti su terrazzamenti a forte pendenza nei comuni di Donnas e Pont-Saint-Martin (circa 400/500 metri s.l.m.).

Il terreno di origine morenica è sabbioso e ricco di sostanza organica. La sabbia conferisce al vino finezza e profumo mentre la sostanza organica assicura un adeguato tenore di umidità nel terreno, i necessari nutrienti e un'equilibrata vita biologica: condizioni necessarie per l'ottenimento di grappoli sani e ben maturi. La sostanza organica è ottenuta in loco dallo sfalcio dell'erba che cresce sotto le pergole e che, lasciata sul suolo come pacciamatura, lo protegge dal freddo invernale e dall'azione degradante dei raggi solari estivi.

Grazie alla gestione del suolo con metodi naturali,

la nostra azienda non ha mai dovuto ricorrere all'uso di erbicidi e alla pratica dell'irrigazione. I trattamenti fitosanitari sono effettuati secondo le linee guida europee del PMI (Pest Management Integrated), mentre per il contenimento di alcuni insetti (tignole), si adotta con successo la lotta per confusione sessuale, nel più rigoroso rispetto dell'ambiente.



BIANC-ONE

Vino Bianco

Soc. Agr. Piantagrossa
Donnas (AO) - Valle D'Aosta

Denominazione: Valle d'Aosta DOC Nebbiolo.

Vitigno: 100% Erbaluce.

Territorio: Vigneti in esposizione sud nei comuni di Pont-Saint-Martin e Donnas a 400/500 metri s.l.m.

Terreni: Morenico, sabbioso, in forte pendenza, sistemato in terrazze.

Sistema di Coltivazione: Pergola Valdostana.

Vendemmia: Raccolta manuale, seconda decade di ottobre.

Vinificazione: In acciaio, con fermentazione a 28 °C, macerazione per circa 40 giorni.
Matura per 12 mesi in tonneau di rovere francese e austriaco.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino trasparente, consistente. Intenso e persistente, floreale e fruttato con fini note erbacee, sentori di fiori di montagna e sottili note vanigliate. In bocca il vino è importante, con aromi mandorlati e una spiccata sapidità.

Acidità totale: 6/6,50%

PRODUZIONE LIMITATA

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2423



ROSE TENDRE DOC

Rosé

Soc. Agr. Piantagrossa
Donnas (AO) - Valle D'Aosta

Denominazione: Valle d'Aosta DOC Nebbiolo.

Vitigno: 100% Nebbiolo Picotendro.

Territorio: Vigneti in esposizione sud nei comuni di Pont-Saint-Martin e Donnas a 400/500 metri s.l.m.

Terreni: Morenico, sabbioso, in forte pendenza, sistemato in terrazze.

Sistema di Coltivazione: Pergola Valdostana.

Vendemmia: Raccolta manuale, seconda decade di ottobre.

Vinificazione: Vinificazione e affinamento: In acciaio, con fermentazione a 28 °C, macerazione per circa 40 giorni. Matura per 24 mesi in botti Stockinger di rovere austriaco.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino tenue con riflessi aranciati, consistente. Al naso intenso e persistente, floreale e fruttato con sentori di pompelmo rosa, fragola, pesca e piccoli frutti. Al palato il sorso è pieno ed avvolgente, equilibrato e finemente tannico.

Acidità totale: 6/6,50%

PRODUZIONE LIMITATA

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2443





VALLE D'AOSTA

AZ. AGRICOLA PIANTAGROSSA



piantagrossa



NEBBIOLO 396 DOC

Soc. Agr. Piantagrossa
Donnas (AO) - Valle D'Aosta

Denominazione: Valle d'Aosta DOC Nebbiolo.

Vitigno: 90% Nebbiolo Picotendro - 10% altri vitigni autoctoni tra cui Fumin, Vien de Nus, Neyret e Freisa.

Territorio: Vigneti in esposizione sud nei comuni di Pont-Saint-Martin e Donnas a 400/500 metri s.l.m.

Terreni: Morenico, sabbioso, in forte pendenza, sistemato in terrazze.

Sistema di Coltivazione: Pergola Valdostana.

Vendemmia: Raccolta manuale, seconda decade di ottobre.

Vinificazione: In acciaio, con macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione a 28 °C, macerazione per circa 20 giorni.

Affinamento: 8 mesi in acciaio su feccia fine.

Acidità totale: 6/6,50%

Nota di degustazione

Colore rosso rubino trasparente con riflessi aranciati, consistente. Intenso e persistente, floreale e fruttato con sentori di viola, fiori di montagna, piccoli frutti. In bocca il vino scende caldo, rotondo, equilibrato, finemente e piacevolmente tannico.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2608



DESSUS DOC

Soc. Agr. Piantagrossa
Donnas (AO) - Valle D'Aosta

Denominazione: Valle d'Aosta DOC Nebbiolo.

Vitigno: 100% Nebbiolo Picotendro.

Territorio: Vigneti in esposizione sud nei comuni di Pont-Saint-Martin e Donnas a 400/500 metri s.l.m.

Terreni: Morenico, sabbioso, in forte pendenza sistemato in terrazze.

Sistema di Coltivazione: Pergola Valdostana.

Vendemmia: Raccolta manuale, seconda decade di ottobre.

Vinificazione: In acciaio, con fermentazione a 28 °C, macerazione per circa 40 giorni. Matura per 12 mesi in tonneaux di rovere francese e austriaco.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Acidità totale: 6/6,50%

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Colore rosso rubino tenue con riflessi granato, consistente. Intenso e persistente. In evidenza piccoli frutti, ciliegia, noce moscata, chiodi di garofano e china. In bocca è coerente con spezie ed echi fruttati.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2443



piantagrossa

GEORGOS DOC

Soc. Agr. Piantagrossa
Donnas (AO) - Valle D'Aosta

Denominazione: Valle d'Aosta DOC Nebbiolo.

Vitigno: 100% Nebbiolo Picotendro.

Territorio: Vigneti in esposizione sud nei comuni di
Pont-Saint-Martin e Donnas a 400/500
metri s.l.m.

Terreni: Morenico, sabbioso, in forte pendenza,
sistemato in terrazze.

Sistema di Coltivazione: Pergola Valdostana.

Vendemmia: Raccolta manuale, seconda decade di
ottobre.

Vinificazione: Vinificazione e affinamento: In acciaio,
con fermentazione a 28 °C, macerazione per
circa 40 giorni. Matura per 24 mesi in botti
Stockinger di rovere austriaco.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Acidità totale: 6/6,50%

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Colore rosso rubino tenue con riflessi granato, consistente.
Intenso e persistente, profuma di piccoli frutti, eucalipto
e liquirizia. Morbido e sapido con gradevoli sensazioni
fruttate e sfumature di spezie e liquirizia.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Eto 75 cl. x 1 - Cod. 2573





PIEMONTE

AZIENDA AGRICOLA FRANCO CONTERNO



Franco Conterno



AZ. AGRICOLA FRANCO CONTERNO

Monforte d'Alba (CN) - Piemonte

La Storia

La nostra cantina nasce a Cascina Sciulun, un antico podere piemontese, tipico della tradizione architettonica piemontese, costruito nella metà del XIX secolo nel cuore delle Langhe, in frazione Bussia di Monforte d'Alba.

L'edificio ampliato negli anni '40 del Novecento, è sempre appartenuto alla famiglia Conterno.

L'azienda Franco Conterno vanta radici che affondano nei decenni e risalgono al ramo familiare. È stato il nonno Pietro a destinare i 18 ettari di terreni di proprietà alla coltivazione di vigneti di Nebbiolo, inizialmente da vendere ad altre cantine per la vinificazione e in seguito

destinati a dar vita a prestigiosi vini.

L'attività è passata poi al figlio Giacomo e, da questi, al nipote Franco, il quale ha preso il timone della cantina nel 1995 insieme con la moglie Vilma e che ha dato il proprio nome e la propria identità all'azienda.

Negli ultimi anni sono entrati in azienda i due figli di Franco, Daniele e Andrea, che seguendo le orme del nonno hanno portato freschezza e innovazione in cantina e nei vigneti, e continuano l'attività familiare lavorando, con passione e dedizione, i vigneti di proprietà.

Bussia è il primo cru ad essere stato dichiarato appartenente all'era "moderna".

Il territorio

L'azienda Franco Conterno comprende 28 ettari di vigneti, dislocati nei territori di Monforte

d'Alba, Barolo, Castiglione Falletto, Novello e Madonna di Como.

Le etichette recano i nomi di prestigiosi vigneti: Bussia e Panerole. Gli ettari vitati sono destinati alla coltivazione di Nebbiolo Lampia e Nebbiolo Michet, Barbera, Dolcetto, Merlot, Freisa e Chardonnay.

Da sempre le tecniche di coltivazione sono tese a conciliare il lavoro agricolo con il rispetto dell'ambiente, come previsto dal Piano di Sviluppo Rurale della Regione, cui Franco Conterno ha aderito per la prima volta nel 1996. Tutto ciò è possibile grazie alla straordinaria natura del terreno, composto da sabbia, limo e argilla. L'elevazione sul livello del mare varia da 250 a 400 metri.

La natura del terreno, lo straordinario microclima e l'ottima esposizione verso sud/sud-ovest permettono di ottenere vini dalle



caratteristiche organolettiche uniche e preziose.

Lavoro in Vigna

Le tecniche di coltivazione si avvalgono delle moderne tecnologie, coniugandole con la tradizione e il rispetto dell'ambiente. Il lavoro in vigna è scandito da momenti costanti. Si comincia in autunno con l'areazione del terreno a filari alterni, proseguendo con la semina per sovescio con semi di fave, favino, orzo, grano e colza. L'uso di diserbanti è scongiurato grazie allo sfalcio nel sotto-fila. Nell'inter-fila l'erba viene tagliata e i trattamenti fitosanitari sono realizzati con l'utilizzo di rame e zolfo. Le concimazioni avvengono a rotazione, con l'utilizzo del solo concime animale. Ogni ettaro richiede all'anno 630 ore di lavoro manuale: dalla potatura Guyot a quella verde, sino al diradamento, in modo da consentire il raggiungimento di una buona maturazione.

Vinificazione

La vendemmia decreta la fine del lavoro in vigna e l'inizio di quello entro le mura della cantina. I grappoli vengono analizzati per conoscere valore di zuccheri, acidità totale, pH e polifenoli, in modo da capire il loro stato di maturazione. Gli acini vengono schiacciati e diraspati per ottenere il mosto. La fermentazione avviene in tini di acciaio inossidabile, a temperatura monitorata: con le bucce a contatto e senza l'aggiunta di lieviti. Indispensabile per la stabilizzazione del

colore e per una corretta gradazione alcolica è l'ossigenazione omogenea della massa, realizzata attraverso 3 o 4 rimontaggi giornalieri ad aria.

Il tempo di fermentazione varia di anno in anno, a seconda del tipo di uva. Alla fermentazione alcolica segue naturalmente quella malolattica (fermentazione batterica che garantisce il passaggio da acido malico a acido lattico, consentendone la stabilizzazione).

Affinamento

Alla fermentazione malolattica segue poi l'affinamento, ossia la fase in cui il carattere del vino viene trasformato da disarmonico ad equilibrato. Affinare significa infatti equilibrare, perfezionare. Le tempistiche di questo procedimento sono diverse per ogni tipologia di vino, come sono diverse le vasche e le botti in cui esso avviene. Le vasche d'acciaio vengono utilizzate solo per l'affinamento dello Chardonnay, del Dolcetto e del Freisa, mentre per gli altri si usano varie tipologie di botti in legno: possono essere barriques da 225 l, ossia di piccole dimensioni, come nel caso di Barbera e Langhe Rosso; tonneau da 500 l, media dimensione, usate per il Nebbiolo oppure botti grandi da 15 a 50 hl, solitamente utilizzate per i Baroli. L'affinamento termina infine con una porzione di tempo in bottiglia: anche in questo caso la durata cambia a seconda della tipologia del vino, ma generalmente varia da 6 mesi ad un anno per i vini più prestigiosi. Per esempio il Barolo Riserva Sette7anni passa 84 mesi in botte

grande e altri 12 mesi in bottiglia, arrivando ad ottenere un gusto tannico, ruvido e potente.

Biologico

Sposiamo la filosofia produttiva biologica per la coltivazione dei nostri terreni. Certificato Biologico dal 2015 l'azienda Franco Conterno ha la certificazione di Azienda Biologica, sposando così una filosofia produttiva che è improntata sui valori della gestione naturale dei vigneti e sulla assoluta salubrità del processo di vinificazione.

Nelle vigne si coltiva senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati; mentre in cantina si esegue la vinificazione utilizzando solo i prodotti enologici e i processi autorizzati dal regolamento europeo 203/2012. In questo modo tutti gli aromi, i profumi, il carattere delle Langhe e di una terra coltivata con passione e sapienza, emergono nei nostri vini seguendo la voce della natura.





PIEMONTE

AZIENDA AGRICOLA FRANCO CONTERNO

Vini di Langa



Franco Conterno



Alta Langa Riserva Docg 2018



Brut Nature - Metodo Classico

Az. Agricola Franco Conterno

Monforte d'Alba (CN) - Piemonte

Denominazione: Alta Langa DOCG Brut Nature.

Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay.

Territorio: Serravalle Langhe 718 s.l.m., esposizione Sud/Sud-Ovest.

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di marna.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli a fine settembre.

Vinificazione: pressatura soffice grappolo intero.

Fermentazione: 20 giorni in vasche di acciaio.

Temperatura di fermentazione: 15° C.

Affinamento: il vino nuovo trascorre da 3 a 5 mesi nelle vasche di acciaio senza svolgere la fermentazione malolattica.

Presa di spuma: Metodo Classico con sosta "surles" minimo 36 mesi.

Produzione Limitata

Certificazione biologica :

dal 2015 l'azienda Franco Conterno ha la certificazione di Azienda Biologica.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto presenta note di frutta a polpa bianca, fiori bianchi e agrumi. Al palato ricorda la frutta secca, note di pasticceria e crosta di pane. Vino di ottima freschezza, mineralità intensa con un finale lungo e persistente.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2591



Barolo Riserva Docg Bussia



Az. Agricola Franco Conterno

Monforte d'Alba (CN) - Piemonte

Denominazione: Barolo Riserva DOCG.

Cru: Bussia

Vitigno: Nebbiolo Michet e Lampia.

Territorio: Monforte d'Alba, esposizione Sud / Sud-Ovest.

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli nella metà di ottobre.

Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

Fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 20 giorni con continue follature giornaliere, durante i quali svolge completamente la fermentazione alcolica e alla fine si svinifica. Temperatura di fermentazione variabile con punte massime di 32° C.

Affinamento: il vino nuovo trascorre da 3 a 5 mesi nelle vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica, viene travasato più volte prima di essere messo nelle botti grandi di rovere francese (45/50 hl) dove invecchia per 48 mesi.

Affinamento in bottiglia: 12 mesi.

Certificazione biologica :

dal 2015 l'azienda Franco Conterno ha la certificazione di Azienda Biologica.

Nota di degustazione

Colore granata brillante con lievi note aranciate; olfatto ricco, complesso, note floreali esaltate da un legno tradizionalmente nuovo. Gusto ricco, dolce, spesso, tannico, ruvido, e potente.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.



Barolo Riserva Docg Bussia 2014

Annata: fresca e piovosa, difficile da gestire ma che ha dato grandi soddisfazioni. Questo Barolo è caratterizzato da una bella acidità da cui ci si aspetta una bellissima potenzialità di invecchiamento nel tempo.

Nota di degustazione

Al naso rivela note di fragola secca, mora secca, piccole note di violetta associate a un tocco di iris secco, oltre a discreti sentori di noce moscata.

Al palato è fruttato, ben equilibrato, offre mineralità e una cornice finemente acidula. Al palato questo vino esprime note di mora selvatica molto matura, fragola selvatica molto matura, piccole note di prugna schiacciata associate a una nota di bacche rosse, violetta, bacche di alloro, oltre a fini note di chiodi di garofano. Buona la lunghezza.

2014 Riserva F.to 75 cl. x 1 - Cod. 5028

Barolo Riserva Docg Bussia 2015

Annata: questo Barolo è frutto di un'annata leggermente calda che ha dato una bella struttura, piacevolezza e una grande eleganza. Ottimo di beva da subito ma che darà il meglio nei prossimi 3-4 anni.

Nota di degustazione

Questo vino affascina per la sua eleganza e complessità, con aromi speziati e vellutati che avvolgono il naso e il palato lasciando una lunga persistenza gustativa. Al naso ha un profumo fine ma intenso, con sentori di viola, spezie e ruggine. Nel bicchiere si presenta di color rosso granato carico, con riflessi granati se lasciato invecchiare. Al palato le sensazioni sono straordinarie: il gusto è asciutto, caldo, corposo e armonico.

I tannini nobili presenti caratteristici di questo vino migliorano in eleganza dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.

2015 Riserva F.to 75 cl. x 1 - Cod. 5030

Barolo Riserva Docg Bussia 2016

Annata: sicuramente una delle migliori annate, ma necessita di tempo. È un vino considerato al momento come l'investimento per il futuro. Avrà bisogno di ancora un pò di tempo per essere pronto per la beva. Il periodo migliore per la beva sarà a partire dai 10 anni dalla vendemmia.

Nota di degustazione

Color rosso granato scuro e brillante. Al naso si avvertono note di arancia rossa, noce moscata e pepe macinato, anche toni di noce e ceralacca. Al palato, asciutto, caldo, corposo e armonico. I tannini nobili presenti caratteristici di questo vino migliorano in eleganza dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

2016 Riserva F.to 75 cl. x 1 - Cod. 5032



PIEMONTE

AZIENDA AGRICOLA FRANCO CONTERNO

Vini di Langa



Franco Conterno

Barolo Docg "Panerole"



Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte



Denominazione: Barolo DOCG. Cru Panerole.

Vitigno: Nebbiolo Michet e Lampia.

Territorio: Novello, esposizione Sud-Ovest.

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli nella metà di ottobre.

Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

Fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 12 giorni con continue follature giornaliere, durante i quali svolge completamente la fermentazione alcolica dopo di che viene sommerso il cappello e lasciato in macerazione per altri 30 giorni e alla fine si svinifica. Temperatura di fermentazione variabile con punte massime di 30° C.

Affinamento: il vino nuovo trascorre da 1 a 3 mesi nelle vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica, viene travasato più volte prima di essere messo nelle botti di rovere di Slavonia di media capacità (25/30 hl) dove invecchia per 30 mesi.

Affinamento in bottiglia: 12 mesi.

Certificazione biologica :

dal 2015 l'azienda Franco Conterno ha la certificazione di Azienda Biologica.

Nota di degustazione

Vino prodotto dal Cru Panerole, situato nella zona di Novello. Colore rosso granata brillante con lievi note aranciate; olfatto ricco, complesso, note floreali. Gusto ricco, dolce, tannico, ruvido, giovane e potente.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2460

Nebbiolo delle Langhe Doc "Cascina Sciulun"



Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte



Denominazione: Langhe Nebbiolo DOC.

Vitigno: Nebbiolo.

Territorio: Monforte d'Alba, Novello e Madonna di Como. Esposizione Sud-Ovest

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: raccolta manuale con selezione grappoli nella prima settimana di ottobre.

Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

Fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 5-6 giorni con continue follature giornaliere e successiva svinatura. Temperatura di fermentazione variabile con punte massime di 30° C.

Affinamento: il vino nuovo rimane 3 mesi in vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica, viene travasato più volte prima di essere messo in tonneau di rovere di Slavonia dove invecchia da 8 a 12 mesi.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Certificazione biologica :

dal 2015 l'azienda Franco Conterno ha la certificazione di Azienda Biologica.

Nota di degustazione

Colore rosso granata brillante, con lievi note aranciate, olfatto ricco, complesso, tannico, gradevole con note di lampone.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2417

F.to 1,5 lt. x 1 - Cod. 2206

BIRIIMPORT
— BEVERAGE & FOOD —



Franco Conterno



PIEMONTE

Barbera d'Alba Superiore Doc

Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte

Denominazione: Barbera d'Alba Superiore DOC.

Vitigno: Barbera.

Territorio: Monforte d'Alba, Barolo, Novelloe
Madonna di Como, esposizione Sud-Ovest.

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione
e ricchi di argilla e tufo.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli fine settembre.

Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce
in vasche di acciaio inox.

Fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce
per 9/12 giorni con continue follature
giornaliere e successiva svinatura.
Temperatura di fermentazione variabile
con punte massime di 32° C.

Affinamento: il vino nuovo rimane 4 mesi in vasche
di acciaio e viene travasato più
volte prima di essere messo in parte
nelle botti di rovere di Slavonia di
media capacità (20-25 hl) e in parte
in barriques dove invecchia per 12
mesi prima di essere imbottigliato.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Certificazione biologica :

dal 2015 l'azienda Franco Conterno ha la
certificazione di Azienda Biologica.

Nota di degustazione

Colore rosso porpora vivacissimo, con riflessi
purpurei e violacei. Profumo di ribes, amarena
con sentori di prugna matura e secca sul fondo
speziato. In bocca regala grandi sensazioni di
corpo e di struttura fusi in un legno tradizionale
molto gradevole.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4049

F.to 1,5 lt. x 1 - Cod. 1921



Dolcetto d'Alba Doc "Cascina Sciulun"

Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC.

Vitigno: Dolcetto.

Territorio: Monforte d'Alba, Novello e Barolo.

Esposizione Sud-Ovest.

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione
e ricchi di argilla e sabbia.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: raccolta manuale con selezione grappoli
nella prima decade di settembre.

Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce
in vasche di acciaio inox.

Fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce
per 5 giorni con continue follature
giornaliere e successiva svinatura.
Temperatura di fermentazione
variabile con punte massime di 28° C.

Affinamento: il vino nuovo rimane in vasche di
acciaio e viene travasato più volte
prima di essere messo in bottiglia.

Affinamento in bottiglia: 1 mesi.
Certificazione biologica :
dal 2015 l'azienda Franco Conterno ha la
certificazione di Azienda Biologica.

Nota di degustazione

Colore rosso porpora molto intenso, con riflessi
violacei. Il profumo è persistente e gradevole con
note di lampone maturo. In bocca è piacevole,
morbido, con retrogusto finemente amarognolo.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4047





PIEMONTE

AZIENDA AGRICOLA FRANCO CONTERNO

Vini di Langa



Franco Conterno



Langhe Freisa DOC "Cascina Sciulun"

Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte



Denominazione: Langhe Freisa DOC, Cru Pugnane.
Vitigno: Freisa.
Territorio: Castiglione Falletto, esposizione Ovest.
Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla e sabbia.
Sistema di Coltivazione: Guyot.
Vendemmia: raccolta manuale con selezione grappoli nella prima settimana di ottobre.
Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.
Fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 4-7 giorni con continue follature giornaliere e successivamente si svincola con un residuo zuccherino di 6-7 g/l circa. Temperatura di fermentazione variabile con punte massime di 25°-27° C.
Affinamento: il vino nuovo rimane 3 mesi in vasche di acciaio e viene travasato più volte.
Affinamento in bottiglia: 6 mesi.
Certificazione biologica: dal 2015 l'azienda Franco Conterno ha la certificazione di Azienda Biologica.

Nota di degustazione
Colore rosso porpora, ha un'allegria spuma quando è versato nel bicchiere.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2609



Langhe Nascetta DOC

Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte



- Tappo a Vite Stelvin -

Denominazione: Langhe DOC Nascetta del Comune di Novello.
Vitigno: Nascetta.
Territorio: Comune di Novello. Esposizione Ovest.
Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla con alta percentuale di tufo.
Sistema di Coltivazione: Guyot.
Vendemmia: raccolta manuale con selezione grappoli fine settembre.
Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°-20° C.
Fermentazione: il mosto viene separato dalle bucce e messo a fermentare in vasca di acciaio per 25-30 giorni. Temperatura di fermentazione variabile con punte massime di 20° C.
Affinamento: il vino rimane in botti d'acciaio per 5 mesi.
Affinamento in bottiglia: 5 mesi.

Certificazione biologica: dal 2015 l'azienda Franco Conterno ha la certificazione di Azienda Biologica.

Nota di degustazione
Colore rosso granata brillante, con lievi note aranciate, olfatto ricco, complesso, tannico, gradevole con note di lampone.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2606

SISTEMA DI COLTIVAZIONE GUYOT

IL METODO GUYOT

Il metodo Guyot:

un semplice archetto che diventa l'ago della bilancia tra quantità e qualità.

Sono molti i fattori che influiscono sulla qualità del vino: la posizione geografica, il clima, l'annata, l'esposizione, il terreno e le varie tecniche di affinamento sono, senza dubbio, caratteristiche essenziali nella valutazione di un buon vino; ma l'allevamento della pianta e la sua coltivazione sono condizioni fondamentali.

Parlando di tecniche di allevamento della vite vi presentiamo un metodo di potatura molto adoperato nel territorio delle Langhe e del Roero e che è utilizzato su tutti i nostri vigneti: si tratta del metodo Guyot o anche detto "ad archetto" per la piegatura ad arco del capo a frutto.

Questa forma di coltivazione è il risultato della selezione tra i diversi modi di potare e rappresenta la risposta corretta alle esigenze della pianta per determinarne qualità e quantità di produzione.

Come avviene la potatura:

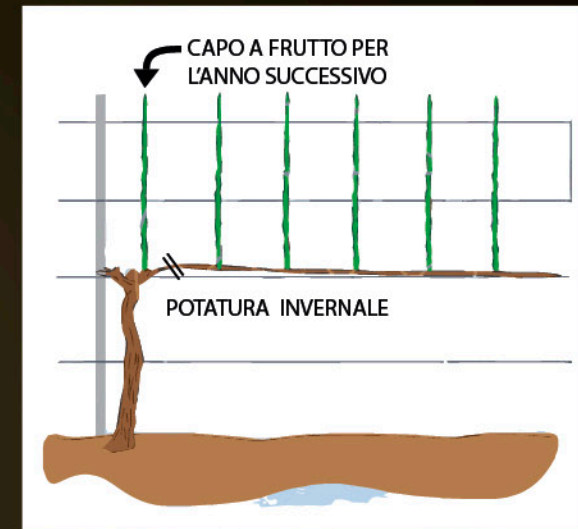
Sostanzialmente dopo la potatura su ogni vite rimangono due tralci detti capo a frutto (ossia il tralcio che verrà successivamente legato in orizzontale e porterà frutto durante la stagione) e capo a legno che verrà fatto crescere in altezza e verrà successivamente legato in modo da contribuire alla formazione della cortina alta circa 1,00-1,50 m (oltre i 60 – 80 cm di altezza del ceppo) la quale

permette alla vite di godere di una bella chioma, fonte primaria per la cattura della luce solare. Il capo a legno costituirà nella stagione futura la dotazione di tralci per la potatura e la produzione della pianta. Il capo a frutto viene mantenuto a 10 - 8 gemme, mentre il capo a legno ne avrà soltanto due.

I vantaggi del Guyot:

- 1 - La vicinanza al suolo (circa 60 – 80 cm da terra) porta la fascia produttiva ad essere più vicina a terra in modo da beneficiare del caldo del suolo in fase di maturazione. A quote più elevate altezze di ceppo ribassate facilitano la maturazione, mentre se ci troviamo ai piedi della collina altezze maggiori preserveranno la pianta dall'umidità in tempo di vendemmia e dalla brina primaverile.
- 2 - Semplicità nella potatura e nella vendemmia
- 3 - Ottima esposizione delle foglie al sole
- 4 - Buona densità di impianto
- 5 - Garantisce una maggiore longevità della pianta che al contempo continua a dare appunto una buona resa in termini qualitativi e quantitativi.

La scelta del metodo di potatura è il risultato di secoli di prove empiriche e di tradizioni che negli ultimi decenni hanno incontrato i risultati di studi scientifici. Il Guyot mette d'accordo tradizione e scienza ed è il sistema di potatura che garantisce i grandi livelli qualitativi nella zona regione con i nostri vitigni storici.



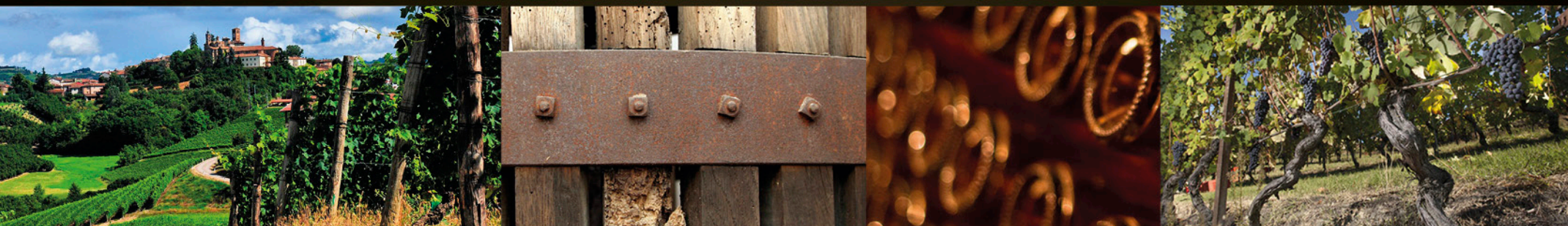


PIEMONTE

CANTINA FRANCONE



FRANCONE



Cantina Francone

Neive (CN) - Piemonte

*UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA,
LA PASSIONE PER IL VINO*

Dalla magica e irripetibile combinazione tra una terra unica e la tenacia e la passione per la viticoltura, nasce la cantina Francone, che affonda le proprie radici qui, a Neive, tra le colline sinuose delle Langhe e a due passi da Barbaresco.

PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO

Siamo orgogliosi che la nostra Cantina e i nostri vigneti Gallina nel 2014 siano entrati a far parte della zona riconosciuta Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.

E' un ulteriore riconoscimento per lo splendido "terroir" di Neive, già entrato a far parte dei "Borghi più belli d'Italia" e "Bandiera Arancione" del Touring Club Italiano. Neive è storicamente il "Paese dei Quattro vini" perché il terreno

e il microclima entrambi eccezionali per la coltivazione della vite, ci permettono di ottenere grandi risultati sia dai vitigni a bacca nera (Nebbiolo, Barbera, Dolcetto) che da quelli a bacca bianca come il Moscato.

IL VIGNETO GALLINA DI NEIVE

La collina Gallina esprime uno dei terroir più affascinanti del Piemonte. Il Vigneto Gallina, incluso da Renato Ratti nella Carta dei Cru storici del Barbaresco, produce dei vini dal carattere inconfondibile, grazie all'alchimia dell'interazione fra terreno calcareo, esposizione sud e microclima ideale.

Dal 1990 la famiglia Francone ha deciso di dedicare a queste vigne un'etichetta, Antichi Poderi dei Gallina: vini complessi, eleganti e dall'ottimo potenziale di invecchiamento, resi

unici da un terroir unico, Gallina di Neive.

I vitigni coltivati su questa collina sono: Nebbiolo (Barbaresco 'l Ciaciaret), Dolcetto (Menturin), Moscato (Poderi Gallina), Chardonnay (Le Rose) e presto nasceranno due nuovi vigneti con Pinot Nero e Nascetta.

I VIGNETI STORICI NELLE LANGHE

Oltre al vigneto Gallina di Neive che è il cuore della nostra produzione, ci sono altre vigne che forniscono splendide uve per i nostri vini:

- dalle colline San Cristoforo, Fausoni, Staderi, Tetti di Neive;
- da La Morra e Monforte per il Barolo;
- da Castagnito nel Roero per l'Arneis.

Le vigne più vecchie, anche oltre i 40 anni, ci permettono di ottenere vini estremamente complessi e longevi.



Spumante Metodo Classico Vsq Valsellera Brut

Cantina Francone
Neive (CN) - Piemonte

Vitigno: 100% Chardonnay.

Territorio: Nelle Langhe.

Elaborazione: Raccolta manuale in cassetta.

Vinificazione: Pressatura soffice di uve intere, chiarificazione e fermentazione a bassa temperatura.

Affinamento: Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per almeno 20 mesi.

Nota di degustazione

Colore giallo dorato brillante. Bouquet fruttato di pesca e albicocca che si fonde a sentori di crosta di pane. Al palato è fresco, morbido, equilibrato e sapido, con aromi fruttati. Il retrogusto è piacevolmente secco accompagnato da note di nocciola tostata.

Il Valsellera Brut è frutto della grande tradizione di Casa Francone nella produzione di spumanti Metodo Classico. Selezionando le partite più adatte di Chardonnay si ottiene un vino che, durante l'affinamento sui lieviti in bottiglia, raggiunge grande finezza ed eleganza. La tecnica di vinificazione classica è lunga e paziente, ma solo così la fragranza dello Chardonnay si fonde con il piacevole aroma di crosta di pane ceduto dai lieviti.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2422



Spumante Metodo Classico Vsq Valsellera Pas Dosé

Cantina Francone
Neive (CN) - Piemonte

Vitigno: 100% Chardonnay.

Territorio: Nelle Langhe.

Elaborazione: Raccolta manuale in cassetta.

Vinificazione: scelta delle uve e dalla parte migliore del mosto separata in pressatura. Prodotto solo nei migliori millesimi e in quantità estremamente limitata.

Nota di degustazione

Colore paglierino con riflessi oro verde e il perlage è sottile. Sentori vegetali, fruttati con note di banana, pesca e melone bianco. Al palato, agrumato, mela e pera con finale di mandorle e nocciole tostate. Fresco, sapido e minerale.

Il "Pas Dosé" è la selezione nata per celebrare i 50 anni dello Spumante Metodo Classico della famiglia Francone ed è dedicato a Giovanni Battista Francone. Complessità, eleganza, zero dosaggio sono le parole chiave di questo vino.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2456





PIEMONTE

CANTINA FRANCONE Metodo Classico



FRANCONE



Spumante Metodo Classico Vsq Valsellera Brut Rosé

Cantina Francone
Neive (CN) - Piemonte

Territorio: Comune di Neive.

Elaborazione: Raccolta manuale in cassetta.

Vinificazione: Breve macerazione a contatto con le bucce e fermentazione a temperatura di 16 °C. Presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia.

Affinamento: fermentazione sui lieviti per circa 18 mesi.

Nota di degustazione

Colore rosa antico, bouquet con note fruttate di lampone e fragola di bosco e speziate di crosta di pane e vaniglia. Grande bevibilità con giusta freschezza e retrogusto asciutto. Grande persistenza.

L'inconsueto, la provocazione: un metodo classico con il Rosé nelle terre dei grandi vini rossi. La vinificazione è "Rosé de Saignée", vinificato con breve macerazione delle bucce a contatto con il mosto. Questo lo rende una bollicina dal carattere forte, anche per gli abbinamenti più saporiti.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2524



Barolo Docg

Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte

Denominazione: Barolo DOCG.

Vitigno: Nebbiolo.

Territorio: Comune di La Morra e Monforte.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli nella seconda metà di ottobre.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione tradizionali di 14-16 giorni con follature e rimontaggi.

Affinamento: Maturazione di circa 30 mesi in botti e fusti di rovere francese.

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi

La famiglia Francone produce Barolo fin dal 1958. Dopo aver prodotto Barolo da vigne di La Morra, oggi si aggiungono le uve di un vigneto di Monforte, per unire la calda potenza di La Morra alla freschezza ed ai tannini austeri di Monforte. Il Barolo Francone è proposto in una selezione esclusiva di circa 3000 bottiglie.

Nota di degustazione

Il colore è rosso rubino con tipici riflessi aranciati che compaiono con l'affinamento. Il profumo è intenso, complesso, con note fruttate e speziate che ricordano i chiodi di garofano. Con la maturità emergono sentori di liquirizia, cuoio e rosa canina. Il gusto è avvolgente, pieno, dalla tannicità evidente ma elegante.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2486



Barbaresco Docg "Riserva"

Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte

Denominazione: Barbaresco DOCG.

Vitigno: Nebbiolo.

Territorio: Vecchie vigne nel comune di Neive.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli nella seconda metà di ottobre.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione tradizionali di circa 20 giorni.

Affinamento: Maturazione di circa 36 mesi in botti e fusti di rovere francese.

Affinamento in bottiglia: almeno 16 mesi

Il Barbaresco Riserva è un grande vino da invecchiamento, proposto a partire dal quinto anno dopo la vendemmia. Nasce dal Nebbiolo di vigne vecchie, solo nelle annate più propense al lungo invecchiamento. Tipicità ed eleganza sono le parole chiave per descrivere questo grande vino della tradizione piemontese.

Epoca di beva:

Da 5 a 12 anni dalla vendemmia; le annate migliori possono riservare piacevoli sorprese anche ben oltre i 12 anni.

Nota di degustazione

Il colore è rubino con tipici riflessi aranciati che compaiono a maturità. Il profumo è intenso e complesso, con note fruttate che lasciano il posto, con l'affinamento, a sentori floreali (soprattutto viola) e, a piena maturazione, di tè, tabacco, liquirizia.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2566



Barbaresco Docg "I Patriarchi"

Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte

Denominazione: Barbaresco DOCG.

Vitigno: Nebbiolo.

Territorio: Comune di Neive.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli nella seconda metà di ottobre.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione tradizionali di circa 12 giorni.

Affinamento: Maturazione di circa 30 mesi in botti e fusti di rovere francese.

Il Barbaresco Docg I Patriarchi nasce dall'assemblaggio delle uve dei migliori cru nel Comune di Neive. Elegante e corposo, si offre in una gamma olfattiva in equilibrio tra spezie e frutti rossi maturi. Corpo, frutto e una piacevole tannicità si amalgamano in un'armonia perfetta anche in bocca.

Epoca di beva:

Da 5 a 10 anni dalla vendemmia.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino e profumo complesso con sentori fruttati che lasciano spazio a note di liquirizia, tabacco e vaniglia. In bocca, una piacevole freschezza alla beva è bilanciata da ampiezza di corpo e gusto, con buona struttura e piacevole tannicità.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2461





PIEMONTE

CANTINA FRANCONE



FRANCONE



Barbaresco Docg "Gallina"

Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte

Denominazione: Barbaresco DOCG.

Vitigno: Nebbiolo.

Territorio: Gallina, Comune di Neive.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale nella prima metà di Ottobre.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione tradizionali di circa 14 giorni.

Affinamento : Maturazione di circa 18 mesi in botti e fusti di rovere francese. Affinamento in bottiglia.

Il Barbaresco d.o.c.g. Gallina nasce dal vigneto Gallina, il più noto di tutto il comprensorio di Neive. Inserito nella Carta del Barbaresco di Renato Ratti, è stato tra i primi cru ad essere citato nelle etichette dei produttori locali. Con un'esposizione sud/sud-ovest, produce nebbioli in grado di dare profondità ed estrema eleganza ai vini.

Epoca di beva:

Da 3 a 10 anni, le annate migliori possono riservare piacevoli sorprese anche ben oltre i 10 anni.

Nota di degustazione

Rosso granato con riflessi aranciati nella maturità. Profumo intenso, ma delicato e complesso, dove i sentori di viola, frutti di bosco e ciliegia si fondono con quelli di arancia candita, tabacco e liquirizia. Il corpo notevole, il tannino presente ma vellutato e l'alcolicità equilibrata dalla struttura fanno del Barbaresco d.o.c.g. Gallina un vino dall'ineguagliabile eleganza.

Gradazione alcolica: 15,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2570



Roero Arneis Docg "Magia"

Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte

Denominazione: Roero Arneis Docg Magia.

Vitigno: Arneis.

Territorio: Comune di Castagnito e Priocca.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale nella prima metà di settembre.

Vinificazione: pressatura lenta e soffice. La fermentazione si sviluppa in modo lento e graduale a 16°C per preservare la fragranza e gli aromi fruttati. Per lo stesso motivo, l'imbottigliamento avviene il prima possibile, dopo un breve riposo in vasca.

Il Roero Arneis Docg Magia nasce dalle uve Arneis cresciute alla sinistra del fiume Tanaro, nel Roero, che con i suoi terreni ricchi di sabbie, fossili marini e marne, è particolarmente vocato alla produzione di questo vitigno a bacca bianca coltivato solo nel Sud Piemonte.

Epoca di beva:

Fino a 36-40 mesi dalla vendemmia.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet complesso, con note floreali, camomilla, ginestra, frutti tropicali, pompelmo, pera. Il gusto è pieno, vellutato, fruttato, con buona freschezza e persistenza.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 4348



Langhe Bianco Doc Nascetta “Leonina”

Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte

Denominazione: Langhe DOC Nascetta.

Vitigno: Nascetta.

Territorio: Comune di Neive.

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla e sabbia.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale nella prima metà di settembre.

Vinificazione: Pressatura lenta e soffice. Fermentazione in bianco a 16° C per preservare la fragranza e gli aromi fruttati. Per lo stesso motivo, l’imbottigliamento avviene il prima possibile, dopo un breve riposo in vasca di circa 5 mesi sulla feccia fine, “sur lies”.

Epoca di beva: Fino a 36 mesi dalla vendemmia.

Nota di degustazione

Bianco delle Langhe, originario di Novello. Vino semi-aromatico dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è intenso con sentori di melone, pesca bianca, litchi, fiori di glicine. Un gusto pieno, con la giusta freschezza e un finale pulito.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2402



Moscato d'Asti Docg “Poderi Gallina”

Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG.

Vitigno: Moscato Bianco.

Territorio: Gallina - Comune di Neive.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale nella prima metà di settembre.

Vinificazione: Spremitura soffice in pressa. La fermentazione avviene a bassa temperatura (14-16° C) e viene interrotta e meno della metà (5% alcool) per preservare parte degli zuccheri dell'uva.

Il Moscato d'Asti Docg è un vino unico al mondo per bouquet aromatico e piacevolezza. Assaporare un calice di Moscato è come avere un grappolo d'uva nel bicchiere: gli aromi tipici dell'uva Moscato si ritrovano nel vino in un suadente sorso dolce, equilibrato da una fresca acidità e da un piacevole frizzante. Il vigneto Gallina, calcareo ed esposto al sole magnificamente, dona grappoli dorati ricchi di aromi.

Epoca di beva: Fino a 30 mesi dalla vendemmia.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo complesso con sentori di miele, albicocca, salvia e fiori d'acacia. In bocca si esprime con il giusto equilibrio tra dolcezza naturale, bassa gradazione alcolica e un leggero perlage.

Gradazione alcolica: 5,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4226





TRENTINO
ALTO ADIGE

AZ. AGRICOLA NICOLA BIASI



Az. Agricola Nicola Biasi - Vin De La Neu

Coredo - Predaia (TN) Trentino-Alto Adige

Il territorio

Vin de la Neu nasce per rompere gli schemi e creare una nuova categoria di vini. Vini unici, diversi con un grande potenziale evolutivo.

Per concretizzare questa sua ambizione, Nicola Biasi decide di riproporre la viticoltura di qualità in un'area oggi dedicata alla coltivazione delle mele, ma un tempo rifugio ideale per la vite.

Questo progetto trova casa sulle Dolomiti trentine, nella Valle di Non.

Un vasto altopiano a forma di conca allungata, circondato dalle montagne che si sviluppano tra

le quote di 400 e 1.200 metri s.l.m. per la parte coltivata, fino a raggiungere oltre i 2.000 metri di altitudine per i versanti di quelle che fanno da corona alla Valle. I terreni della zona, almeno la maggior parte, prediligono una composizione sabbiosa, solamente una piccola parte ricade nella categoria argillosa, a testimonianza di depositi lacustri di origine glaciale.

Il clima relativamente temperato della Valle di Non, aggiunto a un suolo agrario generalmente buono, ha consentito da sempre un'agricoltura

ricca anche grazie agli estremi termici, che vanno da valori annui di -8° a $+35^{\circ}$.

Le precipitazioni medie annue non sono molto elevate – tanto è vero che si è dato vita sin dal XVIII secolo a una rete di canali di irrigazione e oscillano tra i 700 e gli 800 mm.

A Còredo, paese in cui il Vin de La Neu trova la sua identità, si contano mediamente 75 giorni di pioggia all'anno.

Il vigneto

Nicola Biasi nel 2012 sceglie di avviare il suo ambizioso progetto espianando il meleto posseduto dalla sua famiglia e piantando una varietà di vite resistente alle crittogame, lo Johanniter.

Una vite a bacca bianca costituita nel 1968 presso l'Istituto Statale di viticoltura di Friburgo, in Germania.

Questo esperimento innovativo e allo stesso tempo rischioso, ha portato subito i suoi frutti, dando vita ad un grande vino che ha scaturito innumerevoli successi ed emozioni uniche.

Nel 2013, il via alla prima vendemmia. 300 bottiglie non in vendita, di un vino perfettamente riuscito e promettente per le annate successive. Ogni singola annata infatti presenterà una propria identità, sfumature diverse costruite intorno all'elegante e vibrante carattere tipico di questo terroir.

Il vigneto del Vin de la Neu è stato ideato con l'obiettivo di ottenere uve di alta qualità. L'alta densità d'impianto permette di ridurre al minimo la produzione di grappoli per ogni ceppo e quindi di portarli con maggiore facilità a maturazione, nonostante l'altitudine di quasi mille metri e la latitudine.

Il sistema di allevamento scelto è l'alberello a ventaglio, che consente lo sviluppo della vite senza forzarla più del minimo indispensabile.

L'attenzione per il territorio è stata un fattore determinante nelle scelte relative all'impianto: i pali, ad esempio, sono in larice non trattato. Il larice è parte del naturale patrimonio boschivo della zona e la facile reperibilità dei materiali ha quindi ridotto l'impatto ambientale in fase di trasporto. Oltre a ridurre al minimo l'utilizzo dei trattamenti anticrittogamici, non viene effettuato alcun diserbo e tutte le operazioni in vigneto vengono svolte manualmente senza alcun intervento di mezzi a motore.

La cantina

L'utilizzo di vasche in cemento non vetrificato per le prime fasi di vinificazione e il lungo elevage in barriques di rovere francese permettono di esaltare e di esprimere al meglio il potenziale qualitativo delle uve.

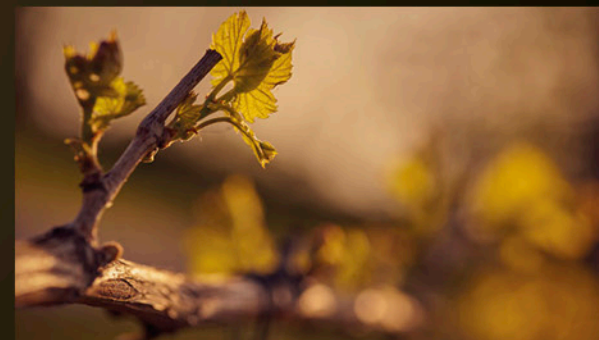
La cura della bottiglia è il tocco finale.

Realizzata in formato renano, rappresenta perfettamente il tipo di vino che si andrà a degustare, slanciato, snello ed elegante.

L'etichetta che la veste riprende il profilo delle montagne che circondano il vigneto.

Ogni bottiglia delle mille prodotte e delle 30 magnum viene numerata e i suoi dettagli, come la cera lacca che la sigilla con il marchio dell'azienda, vengono rifiniti rigorosamente a mano.

Ogni Vin de la Neu viene riposto nella sua cassetta di rovere dove affinerà per non meno di diciotto mesi prima di lasciare la cantina.





TRENTINO
ALTO ADIGE

AZ. AGRICOLA
NICOLA BIASI



VIN DE LA NEU - Johanniter Igt 2020 - "La finezza"

L'Annata

L'inverno in Trentino è stato tra i più caldi mai osservati e con precipitazioni inferiori alla media. Particolarmente alte sono state le temperature di gennaio e febbraio, superiori di ben 3°C. La primavera è stata complessivamente più calda e meno piovosa, tuttavia con significative differenze nei singoli mesi. Marzo è stato più piovoso e con temperature nella norma. Aprile e maggio sono stati ben più caldi e con meno precipitazioni. Nel complesso l'estate ha visto le temperature alzarsi di poco rispetto alle precedenti, ma più precipitazioni, particolarmente concentrate nel mese di agosto. Proprio durante questo mese più fresco e con più piogge della media, le uve di Vin de la Neu sono andate incontro ad una maturazione lenta e non eccessiva che ha dato origine ha un vino elegante e vibrante grazie alla sua importante spalla acida.

La Vendemmia

Come consuetudine le uve del Vin de la Neu sono state raccolte in piccole cassette da 15 kg dopo un'attenta selezione dei grappoli in pianta. La mattina di mercoledì 14 Ottobre sono state raccolte le uve del vigneto storico, mentre nel pomeriggio la vendemmia si è concentrata sulla raccolta dei grappoli del vigneto più giovane impiantato nella primavera del 2017.

La Vinificazione

Dai due piccoli cru sono stati raccolti circa 1400 kg di Johanniter divisi in parti uguali. Le due parcelle sono state vinificate separatamente e dopo la chiarifica statica in vasche di cemento non vetrificate hanno iniziato la fermentazione in barriques di rovere francese. Il mosto proveniente dal vigneto più vecchio è stato travasato in due barriques nuove, mentre quello del vigneto giovane in due barriques di secondo passaggio, già utilizzate per la prima volta per il Vin

de la Neu 2019. La fermentazione alcolica è durata 21 giorni per entrambi i vini che partivano da un tenore zuccherino pressoché identico. Dopo un energico battonage i due vini, sempre separatamente, sono tornati in cemento per svolgere la fermentazione malolattica. Dopo circa due settimane, ad acido malico esaurito, i due sono stati riposti nuovamente nel legno per iniziare il loro affinamento.

L'Affinamento

Per il Vin de la Neu l'affinamento è un momento fondamentale per raggiungere, grazie all'importante lavoro sui lieviti e alla microossigenazione, l'eleganza e la complessità desiderata. Per l'annata 2020 il batonnage è stato effettuato 3 volte a settimana fino ad inizio primavera. Ad aprile il vino proveniente dal vigneto storico e quello dal vigneto più giovane sono stati uniti per poi trascorrere gli ultimi 6 mesi di affinamento già assemblati. A Ottobre 2021 il vino dopo

essere stato chiarificato e filtrato è andato in bottiglia per iniziare il suo affinamento in vetro fino a Febbraio 2023. Di questa annata sono state prodotte 957 bottiglie e 30 magnum.

Le note di degustazione

Estremamente affascinante.

Mostra note miste floreali e fruttate che ricordano i fiori di magnolia, le gardenie, le ortensie, i fiori di camomilla, le pesche bianche, le mandorle tritate ed i petali di rosa. C'è di più nelle sfumature di timo e pepe bianco che descrivono il profilo secondario. È dolce nell'anima principale, forse il più dolce al naso di sempre. Corpo pieno, struttura sapida decisamente lineare e mordente ed un finale succoso e spavaldo che fa della precisione d'esecuzione e della lunghezza dell'aftertasting la sua arma principale. Bevi ora o lascia invecchiare.



TRENTINO
ALTO ADIGE



VIN DE LA NEU **Johanniter Igt 2020**

Vigneti delle Dolomiti
Soc. Agr. Nicola Biasi
Coredo - Predaia (TN) Trentino-Alto Adige

Vitigno: Johanniter 100%.

Territorio: Dolomiti trentine, nella Valle di Non.

Terreni: la maggior parte dei terreni prediligono una composizione sabbiosa, solamente una piccola parte ricade nella categoria argillosa, a testimonianza di depositi lacustri di origine glaciale.

Sistema di Coltivazione: Alberello a ventaglio.

Vendemmia: Raccolta manuale, con selezione grappoli.

Vinificazione: Da due cru sono stati raccolti circa 1400 kg di Johanniter, vinificate separatamente e dopo la chiarifica statica in vasche di cemento non vetrificate hanno iniziato la fermentazione in barriques di rovere francese. Il mosto viene travasato in barriques. La fermentazione alcolica dura 21 giorni. Fermentazione malolattica. Dopo due settimane, inizia l'affinamento.

Fermentazione: in barrique di rovere francese.

Affinamento: 10 mesi in barrique di rovere francese.

Produzione limitata.

Nota di degustazione

Note miste floreali e fruttate, sfumature di timo e pepe bianco che descrivono il profilo secondario. È dolce nell'anima principale, forse il più dolce al naso di sempre. Corpo pieno, struttura sapida decisamente lineare e mordente ed un finale succoso e spavaldo che fa della precisione d'esecuzione e della lunghezza dell'aftertasting la sua arma principale.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2579



TRENTINO
ALTO ADIGE

CANTINA ALDENO



CANTINA ALDENO

Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige

La Storia

La storia della viticoltura aldenese risale ad alcuni secoli fa, quando tra le strade di questo piccolo paese del Trentino camminavano uomini che trasformavano il loro amore per la terra in alcuni dei migliori vini della regione. Allora bastava poco: un pezzo di terreno, passione e pazienza.

Durante l'Ottocento si affinano le tecniche di coltivazione e le colline circostanti il paese si coprono progressivamente di pergole, mentre

nel fondovalle dopo il nuovo taglio dell'Adige le "cesure" delimitano i vitigni di particolare qualità ai quali si affiancano nuovi terreni sabbiosi e fertili.

Il paesaggio trova una sua caratterizzazione, così come la gente che fa della viticoltura la sua attività principale sul quale fondare il proprio futuro, la propria vita. Ed è proprio questo sogno che nel 1910 ha portato un gruppo di produttori a scommettere sul Vino di Aldeno, decidendo di unire le proprie fatiche nella Cantina Sociale di

Aldeno, che rappresenta un esempio del fervido movimento cooperativo che si stava sviluppando in Trentino. L'atto di fondazione con l'elenco dei membri della prima direzione della Cantina Sociale documenta l'intuizione dei contadini, consci che tante piccole realtà avrebbero potuto creare una solida identità, capace di ottenere un'immagine e una forza apprezzabile nel mercato.



Pochi anni dopo nacque una seconda cooperativa: l'Unione Vinicola Aldeno. La storia di queste due cooperative accompagnerà per più di mezzo secolo la vita della comunità e del paese di Aldeno, fino a quando, nel 1972 Cantina Sociale di Aldeno e Unione Vinicola Aldeno si fondono nell'odierna Cantina Aldeno, che nasce con l'obiettivo di mantenere vivo negli anni lo storico binomio Aldeno e uva.

Il territorio

Aldeno è un comune di 3.000 abitanti della Provincia di Trento, terra variegata ed estesa che può vantare una numerosa schiera di vitigni in grado di fornire produzioni di indiscussa qualità. Si trova circa 10 km a sud-ovest di Trento, sulla sponda destra del fiume Adige.

L'origine del suo nome lascia spazio a varie ipotesi: la più accreditata rimane il germanico latinizzato Aldius, ma si sono avanzate ipotesi latine (Altinum) e longobarde (Aldii). Dalle popolazioni nordiche si sarebbe ereditata la mentalità del coltivatore e del produttore d'uva. Lo storico binomio Aldeno e uva è stato spontaneamente favorito dalla localizzazione della cantina, tanto è conosciuto il rapporto tra la qualità del vino e le caratteristiche del territorio sul quale il vigneto è situato. Terre trentine a collaudata vocazione vitivinicola, che possono contare sulla variabilità di ambienti multiformi

capaci di trasferire le tipicità e le peculiarità del terreno in caratteristiche proprie dei vini. Le uve conferite provengono da Trento e dai suoi sobborghi, da Besenello, Calliano, Volano, nonché Rovereto, Pomarolo, Nomi, Cimone e infine Garniga.

Si passa quindi da un minimo di 160-170 metri di altitudine per raggiungere circa i 700 metri come quota più alta, muovendosi dalla prossimità dell'Adige fino alle zone collinari.





TRENTINO
ALTO ADIGE

CANTINA
ALDENO
Metodo Classico



**“Altinate” Trento Doc
Blanc de Blanc BIO Vegan**

Cantina Aldeno

Aldeno (TN) - Trentino Alto Adige



Denominazione: Trento Doc

Vitigno: 100% Chardonnay.

Territorio: zone Villamontagna (Trento).

Sistema di Coltivazione: pergola trentina.

Elaborazione: Vendemmia manuale.

Vinificazione: La particolare cuvée e la maturazione di oltre 24 mesi consentono un'ottimale conservazione del prodotto.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori di fiori, frutta, miele e nocciole. Gusto secco, fresco ed elegante con fondo delicato di nocciole e lievito; finale persistente.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2433



“Altinum” Trento Doc Brut

Cantina Aldeno

Aldeno (TN) - Trentino Alto Adige

Denominazione: Trento Doc

Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero.

Territorio: zone pedecollinari e collinari di Aldeno.

Sistema di Coltivazione: Guyot o pergola trentina.

Elaborazione: Vendemmia manuale.

Vinificazione: La particolare cuvée e la maturazione di oltre 36 mesi consentono un'ottimale conservazione del prodotto.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino. Perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori di fiori di campo, melo, miele e mandorle. Gusto pieno, elegante, con un fondo delicato di mandorla e lievito; persistente.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2412

CANTINA
ALDENO
Metodo Classico



TRENTINO
ALTO ADIGE

“Altinum” Trento Doc Rosé

Cantina Aldeno

Aldeno (TN) - Trentino Alto Adige

Denominazione: Trento Doc

Vitigno: 30% Chardonnay, 70% Pinot Nero.

Territorio: zone pedecollinari e collinari di Aldeno.

Sistema di Coltivazione: Guyot o pergola trentina.

Elaborazione: Vendemmia manuale.

Vinificazione: La particolare cuvée e la maturazione di oltre 48 mesi consentono un'ottimale conservazione del prodotto.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino; perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori di fiori di campo, melo, miele, mandorle e frutti di bosco. Gusto pieno, elegante, con un fondo delicato di mandorla e lievito.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2588



“Altinum” Trento Doc Pas Dosé

Cantina Aldeno

Aldeno (TN) - Trentino Alto Adige

Denominazione: Trento Doc

Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero.

Territorio: zone pedecollinari e collinari di Aldeno.

Sistema di Coltivazione: Guyot o pergola trentina.

Elaborazione: Vendemmia manuale.

Vinificazione: La particolare cuvée e la maturazione di oltre 36 mesi consentono un'ottimale conservazione del prodotto.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino dal perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori di fiori di melo, miele e mandorle. Gusto pieno ed elegante, con un fondo delicato di mandorla e lievito; persistente.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2482





TRENTINO
ALTO ADIGE

CANTINA
ALDENO



Merlot Riserva Trentino Doc

Cantina Aldeno

Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige

Denominazione: Trentino Superiore DOC.

Vitigno: Merlot.

Territorio: Aldeno e Calliano.

Sistema di Coltivazione: Guyot e pergola trentina.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli.

Vinificazione: macerazione e fermentazione in serbatoi inox.

Affinamento: 12 mesi in piccole e grande botti di rovere.

Nota di degustazione

Rosso rubino intenso, tendente al granato. Note fruttate di ciliegia e ribes, di liquirizia e spezie. Gusto ricco, avvolgente con tannini dolci, persistente e morbido.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2441



Pinot Nero Riserva Trentino Doc

Cantina Aldeno

Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige

Denominazione: Trentino DOC.

Vitigno: Pinot Nero.

Territorio: colline di Trento.

Sistema di Coltivazione: Guyot e pergola trentina.

Vendemmia: raccolta manuale con selezione grappoli.

Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

Fermentazione: macerazione e fermentazione in serbatoi inox.

Affinamento: 12 mesi in piccole botti di rovere

Nota di degustazione

Rosso rubino, tendente al granato. Note fruttate di amarena, mirtillo e spezie. Gusto ricco, avvolgente, sapido e persistente.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2564

Gewürztraminer Trentino Doc

" EN OPERE "

Cantina Aldeno

Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige

Denominazione: Trentino DOC.

Vitigno: Gewürztraminer.

Territorio: Conoidi, colline di Romagnano, Aldeno, Cimone.

Sistema di Coltivazione: Guyot e pergola trentina.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli.

Vinificazione: criomacerazione in riduzione.

Fermentazione: fermentazione e affinamento in serbatoi inox.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino. Profumo intenso consentori di rosa gialla, garofano e melone. Gusto caldo, strutturato, sapido, pieno, morbido, aromatico e persistente.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2459



San Zeno Bianco Vigneti delle Dolomiti Igt

" EN OPERE "

Cantina Aldeno

Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti Igt.

Vitigno: Chardonnay, Manzoni Bianco, Sauvignon blanc.

Territorio: Aldeno, Povo, Cognola.

Sistema di Coltivazione: Guyot e pergola trentina.

Vendemmia: raccolta manuale con selezione dei grappoli.

Vinificazione: dopo una breve criomacerazione fermenta e affina in piccole botti di rovere.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intrigante, fruttato e floreale con note minerali. Al palato fresco, ricco, morbido e fragrante, sapido e persistente.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2528





TRENTINO
ALTO ADIGE

CANTINA
ALDENO



PIWI Solaris Vigneti delle Dolomiti IGT Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige

Denominazione: IGT Vigneti delle Dolomiti.
Vitigno: Solaris.
Territorio: Cimone.
Sistema di Coltivazione: Guyot.
Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli.
Vinificazione: Criomacerazione in riduzione con fermentazione e affinamento in contenitori di acciaio inox.

Nota di degustazione
Colore giallo paglierino, dal profumo di fiori con sentori di frutta a polpa gialla e agrumi. Al palato è secco, fresco, ricco e fragrante.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3928



Pinot Grigio Trentino DOC Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige

Denominazione: Trentino DOC.
Vitigno: Pinot Grigio.
Territorio: Aldeno, Calliano e Villazzano.
Sistema di Coltivazione: Guyot e pergola trentina.
Vendemmia: raccolta manuale con selezione grappoli.
Vinificazione: Fermentazione e affinamento in contenitori di acciaio inox.

Nota di degustazione
Colore giallo paglierino, dal profumo fruttato con sentori di pera. Al palato è fresco, ricco e fragrante.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3929



Gewürztraminer Trentino DOC

Bio Vegan

Cantina Aldeno

Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige

Denominazione: Trentino DOC.

Vitigno: Gewürztraminer.

Territorio: Collina di Trento e Calliano.

Sistema di Coltivazione: Guyot e pergola trentina.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli.

Vinificazione: criomacerazione in riduzione.

Fermentazione: fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino. Vino con spiccati sentori aromatici sia all'olfatto che al palato, di buona struttura, sapido e persistente.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3933



Moscato Giallo Trentino DOC

Bio Vegan

Cantina Aldeno

Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige

Denominazione: Trentino DOC.

Vitigno: Moscato Giallo.

Territorio: Castelpietra Calliano.

Sistema di Coltivazione: Pergola trentina.

Vendemmia: raccolta manuale con selezione dei grappoli.

Vinificazione: criomacerazione in riduzione.

Fermentazione: fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino. Vino con spiccati sentori aromatici sia all'olfatto che al palato, di buona struttura. Sapido e persistente.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3924





TRENTINO
ALTO ADIGE

CANTINA
ALDENO



Chardonnay Trentino Doc Bio Vegan



Cantina Aldeno
Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige

Denominazione: Trentino DOC.
Vitigno: Chardonnay.
Territorio: Conoide e collina di Romagnano.
Sistema di Coltivazione: Pergola trentina.
Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli.
Vinificazione: criomacerazione in riduzione.
Fermentazione: fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox.

Nota di degustazione
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo fruttato con sentori di mela e frutta tropicale. Gusto ricco fragrante, morbido e persistente.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3930



Müller Thurgau Trentino Doc Bio Vegan



Cantina Aldeno
Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige

Denominazione: Trentino DOC.
Vitigno: Müller Thurgau.
Territorio: Pendici del Monte Bondone nel comune di Cimone.
Sistema di Coltivazione: Guyot.
Vendemmia: raccolta manuale con selezione grappoli.
Vinificazione: Criomacerazione in riduzione.
Fermentazione: fermentazione e affinamento a basse temperature in botti di acciaio inox.

Nota di degustazione
Colore giallo paglierino scarico, verdolino. Profumo floreale con note di salvia e rosmarino, ortica, sambuco, fruttato con sentori agrumati. Gusto secco, sapido e fresco.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3931

Cabernet Sauvignon Trentino DOC **Bio Vegan**

Cantina Aldeno

Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige



Denominazione: Trentino DOC.

Vitigno: Cabernet Sauvignon.

Territorio: Colline di Romagnano e campi alluvionali di Castelpietra.

Sistema di coltivazione: Pergola trentina.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli.

Fermentazione: Fermentazione e affinamento in contenitori di acciaio inox e botti di legno.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino. Al naso è fruttato con sentori vegetali. Strutturato al palato con eleganti e morbidi tannini.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3925



Merlot Trentino DOC **Bio Vegan**

Cantina Aldeno

Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige



Denominazione: Merlot DOC.

Vitigno: Merlot.

Territorio: Aldeno e conoide di Castelpietra.

Sistema di coltivazione: Guyot e pergola trentina.

Vendemmia: raccolta manuale con selezione dei grappoli.

Fermentazione: Fermentazione e affinamento in contenitori di acciaio inox e botti di legno.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino. Si presenta fruttato e speziato con un gusto secco, rotondo e con tannini morbidi.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3927





TRENTINO
ALTO ADIGE

CANTINA
ALDENO



Lagrein Trentino Doc Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige



Denominazione: Trentino DOC.
Vitigno: Lagrein.
Territorio: Conoide di Castelpietra.
Sistema di Coltivazione: Pergola trentina.
Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli.
Fermentazione: Fermentazione e affinamento in contenitori di acciaio inox e botti di legno.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino carico, fruttato con sentori di piccoli frutti. Strutturato e sapido al palato con eleganti e morbidi tannini.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3932



Pinot Nero Trentino DOC Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige



Denominazione: Trentino DOC.
Vitigno: Pinot Nero.
Territorio: Calliano e Mori.
Sistema di Coltivazione: Guyot e pergola trentina.
Vendemmia: raccolta manuale con selezione grappoli.
Fermentazione: Fermentazione e affinamento in contenitori di acciaio inox e botti di legno.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino. Fruttato al naso e strutturato al palato con eleganti e morbidi tannini.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3934

Il tuo Partner di fiducia per tutte le occasioni





TRENTINO
ALTO ADIGE

AZ. AGRICOLA
OXENREITER



OXENREITER



AZ. AGRICOLA OXENREITER

Armele - Brentonico (TN) - Trentino Alto-Adige

Tradizione

La cantina Oxenreiter è un'azienda familiare ed è situata fra i soleggiati pendii di Crosano. I vigneti sono situati a una notevole altezza di 600 metri s.l.m. in zona del Monte Baldo. La grande varietà di aromi di cui sono ricchi i terreni si rispecchia nei nostri vini. Grazie a una precisa selezione dei vitigni, alla grande passione della famiglia che viene messa nella coltivazione e in cantina riusciamo a ottenere ottimi vini complessi, fruttati e molto particolari.



Lagrein IGT

Az. Agricola Oxenreiter

Armele - Brentonico (TN) - Trentino Alto-Adige

Denominazione: Alto Adige IGT

Vitigno: Lagrein.

Territorio: vigneti a 600 metri s.l.m. in zona Monte Baldo.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli.

Vinificazione: fermentazione in tini di rovere francese per 12-15 giorni. Maturazione per 18 mesi in grandi fusti di rovere; successivamente invecchiamento in bottiglia per alcuni mesi.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere.

Nota di degustazione

Sfumature di colore rosso rubino con riflessi porpora. Profumi di confettura di more, mirtilli, rosa appassita, cioccolata fondente, liquirizia e cenni minerali. Equilibrato, grande morbidezza, tannino elegante, fresco e sapido.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4057



Gewürztraminer Doc "Etichetta Nera"

Az. Agricola Oxenreiter
Armele - Brentonico (TN) - Trentino Alto-Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigno: Gewürztraminer.

Territorio: vigneti a 600 metri s.l.m. in zona
Monte Baldo.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Vinificazione: Macerazione a freddo della buccia
e fermentazione a temperatura
controllata. Segue un affinamento
in acciaio inox di alcuni mesi a lungo
contatto con i lieviti, maturazione in
botte di acciaio.

Nota di degustazione

Colore giallo dorato cristallino. Profumi floreali
con sentori di rosa e frutta bianca matura. Gusto
complesso, persistente, con grande freschezza e
mineralità.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4207



Pinot Nero DOC

Az. Agricola Oxenreiter
Armele - Brentonico (TN) - Trentino Alto-Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigno: Pinot Nero.

Territorio: vigneti a 600 metri s.l.m. in zona
Monte Baldo.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Vinificazione: Macerazione corta. Fermentazione
lenta a temperatura controllata e
affinamento per 10 mesi sui lieviti
fini in barrique.

Affinamento: 10 mesi in barrique.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino. Profumi di marasca, vaniglia,
frutta rossa, liquirizia, eucalipto. Sapore elegante,
avvolgente, di buona persistenza, morbido.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2431





TRENTINO
ALTO ADIGE

AZ. AGRICOLA
OXENREITER



OXENREITER



Sauvignon DOC

Az. Agricola Oxenreiter
Armele - Brentonico (TN) - Trentino Alto-Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigno: Sauvignon.

Territorio: vigneti a 600 metri s.l.m. in zona
Monte Baldo.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Vinificazione: Macerazione corta. Fermentazione
lenta temperatura controllata e
affinamento per 5 mesi sui lieviti
fini in fusti di acciaio inox.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdi è un
vino strutturato con note aromatiche di uva
spina, frutta matura e un lieve sentore di ortica
nell'aroma finale; secco, con una nota minerale e
un'acidità gradevole.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4124



Chardonnay DOC

Az. Agricola Oxenreiter
Armele - Brentonico (TN) - Trentino Alto-Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigno: Chardonnay.

Territorio: vigneti a 600 metri s.l.m. in zona
Monte Baldo.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Vinificazione: pigiatura e macerazione in vasche di
acciaio ad una temperatura di 12/13
° per 12/14 ore.
Poi, le bucce vengono delicatamen-
te pressate e viene avviata la fase di
fermentazione in vasche d' acciaio
a temperatura controllata. Finita la
fermentazione segue un battonage
sui lieviti per circa tre, quattro mesi.
Dopo una leggera filtrazione segue
l'imbottigliamento ed il riposo per
circa un mese.

Nota di degustazione

Colore giallo dorato cristallino. Bouquet intenso e
persistente con sapori di banane e frutti tropicali.
In bocca si presenta ben strutturato, con grande
freschezza e mineralità.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4208



Riesling IGT

Az. Agricola Oxenreiter
Armele - Brentonico (TN) - Trentino Alto-Adige

Denominazione: Alto Adige IGT

Vitigno: Riesling renano.

Territorio: vigneti a 600 metri s.l.m. in zona
Monte Baldo.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Vinificazione: fermentazione alcolica e
maturazione sulle fecce fini per 12
mesi in vasche d'acciaio inox al
fine di preservare il più possibile
la freschezza e la fragranza delle
uve e del territorio. Fermentazione
spontanea dei mosti.

Nota di degustazione

Giallo paglierino. Al naso si esprime con profumi di
albicocca e pesca, al palato si presenta secco di
buona vena acida, intenso e persistente.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4027



Kerner DOC

Az. Agricola Oxenreiter
Armele - Brentonico (TN) - Trentino Alto-Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigno: Kerner.

Territorio: vigneti a 600 metri s.l.m. in zona
Monte Baldo.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Vinificazione: macerazione a freddo e da una
fermentazione a temperatura
controllata. Riposa per alcuni mesi
in acciaio.

Nota di degustazione

Giallo paglierino luminoso al calice. Bouquet
seducente e ampio, in cui si incontrano profumi
fruttati, richiami alle erbe aromatiche e sfumature
minerali. Di buon corpo in bocca, equilibrato e lungo
in persistenza.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

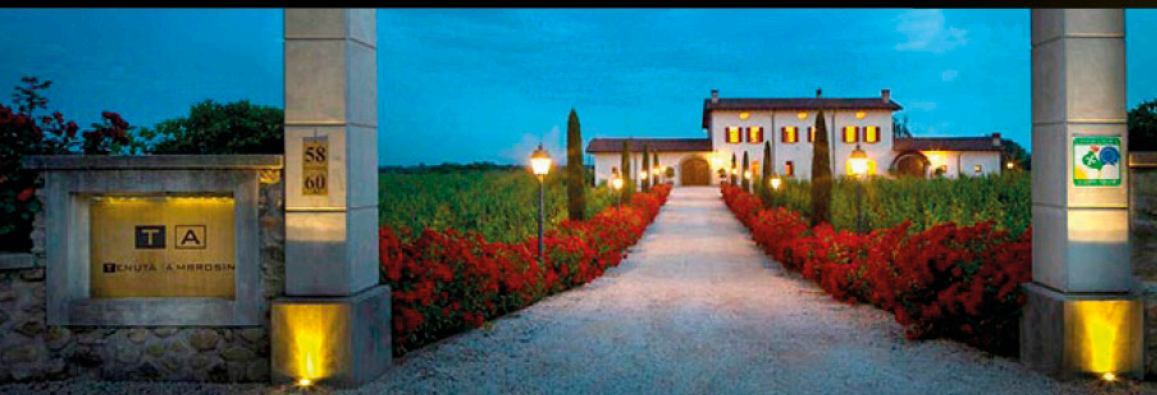
F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4021





LOMBARDIA

TENUTA AMBROSINI Franciacorta



Tenuta Ambrosini

Cazzago San Martino (BS) - Lombardia

Nel cuore della Franciacorta, là dove i confini del lago si incontrano e confondono con quelli delle colline, magnificamente esposte al sole e all'aria frizzante, sorge il comune di Cazzago S. Martino, uno dei diciannove comuni che costituiscono l'area geografica d'elezione, tutelata per la produzione del Franciacorta. Qui la famiglia Ambrosini si dedica con passione, dalla metà del Novecento, alla coltivazione di dieci ettari di vigneto, destinati ai vitigni Chardonnay, pinot bianco e Pinot Nero.

La cantina è posta al centro dei vigneti e dotata dei più moderni impianti di lavorazione. La vinificazione si avvale di moderne tecniche di macerazione

a freddo, controllo delle temperature in tutte le fasi di produzione e utilizzo di gas inerti per esaltare i profumi e la finezza dei vini. La nostra ricerca, che è insieme scientifica e sensoriale, cerca di coniugare le note organolettiche dei vini con gli elementi naturali della zona, esaltandone i colori, le atmosfere rarefatte invernali e i bagliori estivi, perché tutto è già scritto nella terra!

L'azienda aderisce alla normativa per la riduzione dell'impatto ambientale e utilizza energia pulita derivante dal sole. L'obiettivo è quello di realizzare una viticoltura di precisione basata su un costante aggiornamento delle tecniche agronomiche ed enologiche.



Franciacorta Brut Docg "Batudé"

Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS) Lombardia

Denominazione: Docg

Vitigno: Chardonnay 70%, Pinot Nero 20%,
Pinot Bianco 10%.

Territorio: Terreni morenici con presenza di scheletro.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale con selezione dei grappoli.

Vinificazione: pigiatura soffice in pressa pneumatica, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 7 mesi in acciaio, 20 mesi sui lieviti
3-4 mesi post sboccatura.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage persistente e sottile, al naso elegante e delicato, con variegato bouquet floreale. Ben bilanciato, morbido e giustamente sapido al palato.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 37,5 cl. x 8 - Cod. 2583

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2418

F.to 1,5 lt. x 1 - Cod. 2217

F.to 3 lt. x 1 - Cod. 2203

Franciacorta Ambrosé Millesimato

Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS)
Lombardia

Denominazione: Docg

Vitigno: Pinot Nero 55%
Chardonnay 45%.

Territorio: Terreni morenici con
presenza di scheletro.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale con selezione dei
grappoli.

Vinificazione: pigiatura soffice in pressa pneumatica,
fermentazione in acciaio a temperatura
controllata. Prima della pressatura le uve
di pinot nero subiscono una breve
macerazione di poche ore.

Affinamento: 7 mesi in acciaio / almeno 30 mesi sui
lieviti / 3-4 mesi post sboccatura.

Nota di degustazione

Rosa dai riflessi ramati, bouquet intenso,
delicatamente fragrante, con sentori di piccoli
frutti, ribes, fragoline e un gradevole sentore
affumicato; al palato è pieno, con buon corpo e
giusta morbidezza.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2430



Franciacorta Satèn Docg Millesimato

Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS)
Lombardia

Denominazione: Docg

Vitigno: 100% Chardonnay.

Territorio: Terreni morenici con presenza di scheletro.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale con selezione dei
grappoli.

Vinificazione: 80% delle uve, pigiatura soffice in pressa
pneumatica e fermentazione in acciaio
a temperatura controllata; restante 20%
criomacerazione pellicolare con fermentazione
in barriques nuove e di primo passaggio.

Affinamento: 7 mesi in acciaio / almeno 30 mesi sui
lieviti 3-4 mesi post sboccatura.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, spuma
soffice e perlage finissimo, bouquet con note di lieviti,
agrumi, frutti a polpa gialla e crema pasticcera. Al
palato si presenta con gentile freschezza, grande
equilibrio e buona cremosità.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2439





LOMBARDIA

TENUTA
AMBROSINI
Franciacorta



**Franciacorta Docg
Dosage Zero "Nihil"**

Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS) - Lombardia

Denominazione: Franciacorta Docg.
Vitigno: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%.
Territorio: Terreni morenici con presenza di scheletro.
Sistema di Coltivazione: Guyot.
Elaborazione: Raccolta manuale con selezione dei grappoli.
Vinificazione: pigiatura soffice in pressa pneumatica, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 7 mesi in acciaio / almeno 24 mesi sui lieviti / 4 mesi post sboccatura.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage sottile e continuo, bouquet finissimo con delicate note agrumate. Al palato fresco e asciutto, morbido e pieno.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2454



**Franciacorta Extra Brut Docg
"Santa Caterina"**

Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS) - Lombardia

Denominazione: Franciacorta Docg Extra Brut.
Vitigno: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%.
Territorio: Terreni morenici con presenza di scheletro.
Sistema di Coltivazione: Guyot.
Elaborazione: Raccolta manuale con selezione dei grappoli.
Vinificazione: pigiatura soffice in pressa pneumatica, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 20 mesi in acciaio / 3-4 mesi post sboccatura.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino brillante tendente al dorato, perlage finissimo e persistente. Profumo complesso e intenso, con note di frutti bianchi, agrumi e crosta di pane. Gusto asciutto, giustamente sapido e piacevolmente fresco.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2581

Franciacorta Millesimato

Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS) - Lombardia

Denominazione: Franciacorta Docg

Vitigno: 100% Chardonnay.

Territorio: Terreni morenici con presenza di scheletro.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale con selezione dei grappoli.

Vinificazione: 60% delle uve, pigiatura soffice in pressa pneumatica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata; restante 40% criomacerazione pellicolare con fermentazione in barriques nuove e di primo passaggio.

Affinamento: 7 mesi in acciaio / almeno 30 mesi sui lieviti / 3-4 mesi post sboccatura.

Nota di degustazione

Giallo dorato brillante, perlage esuberante e persistente, al naso intenso e suadente, con sentori floreali, speziati e di crosta di pane; al palato è asciutto, elegante e di notevole persistenza.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2500



Franciacorta Riserva Lorenzo Ambrosini Extra Brut Docg

Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS) - Lombardia

Denominazione: Franciacorta Docg Extra Brut.

Vitigno: 100% Chardonnay.

Territorio: Terreni morenici con presenza di scheletro.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale con selezione dei grappoli.

Vinificazione: pigiatura soffice in pressa pneumatica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 7 mesi in acciaio / almeno 90 mesi sui lieviti.

Dati alla sboccatura: Alcool 12,5%vol, Acidità totale 6,5 grammi/litro, Anidride solforosa totale inferiore a 60 grammi/litro (limite massimo legale consentito 185 grammi/litro).

Nota di degustazione

Colore giallo oro, brillante ed elegante, con perlage sottilissimo; all'olfatto si presenta con grande complessità e opulenza, con evidenti note di agrumi canditi, crema pasticcera, zafferano e nocciole; al palato è sapido, con giusto nerbo acido in un complesso di grande armonia.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2584





LOMBARDIA

CANTINE ELISABETTA ABRAMI

Franciacorta



ELISABETTA ABRAMI



Cantine Elisabetta Abrami

Provaglio d'Iseo, Brescia (BS) - Lombardia

LA STORIA

La nostra storia inizia a Provaglio d'Iseo, un piccolo laborioso comune in Franciacorta (provincia di Brescia), situato ai piedi del monte Cognolo e rinfrescato dal lago d'Iseo.

Dalla sua posizione il comune deriva il suo nome, pro-vallem ("prima della valle"), snodo appunto per la strada che in epoca romana collegava Brescia alla Val Camonica.

Qui tra il vigneto di "Redigoli" e quello di "Dossi" Elisabetta è stata folgorata dalla possibilità di realizzare il proprio sogno: con il Pinot Nero fare il proprio vino. Complice il suo passato nel settore manifatturiero, Elisabetta porta con sé la profonda convinzione verso l'eccellenza,

raggiungibile solamente attraverso il completo controllo della filiera produttiva, dal vigneto alla cantina. Da qui nasce la necessità di una selezione meticolosa ed accurata dei luoghi dove far crescere le viti e dei vitigni peculiari per le caratteristiche del "nostro" Franciacorta.

Ad ogni tipologia di suolo il suo vigneto: i nostri vigneti si trovano tra Provaglio d'Iseo, Passirano e Paderno Franciacorta.

È infatti in vigna che nasce il miglior vino: la sapiente selezione clonale, la densità dei ceppi per ettaro, la raccolta manuale dei grappoli al giusto grado di maturazione, la bassa produzione per ceppo ed una grande attenzione al rispetto

per l'ambiente.

Fare agricoltura biologica diventa quindi un passo naturale che si unisce alla consapevolezza di fare bene al proprio territorio.

Nel sogno, oggi realtà, di Elisabetta il filo conduttore è stato realizzare un vino Franciacorta che fosse naturale e biologico.

Viticultura biologica significa non alterare la vita della vite nella campagna, operando solo con sostanze che si trovano in natura o tratte da processi semplici.



Non si tratta di un punto di arrivo, ma è un percorso in continua evoluzione e costante miglioramento.

1. PREVENZIONE

Garantendo la biodiversità, la vite può crescere in un suolo ricco di vita costruendo una maggiore resistenza alle malattie.

Lasciando crescere l'erba tra i filari si sviluppa un microclima che permette a molte specie di insetti di contrastare la proliferazione dei parassiti.

2. NUTRIMENTO

Con l'ausilio di batteri benefici, la vite può nutrirsi in modo naturale delle sostanze minerali presenti nel suolo.

3. DIFESA

I trattamenti contro i parassiti vengono effettuati solo con zolfo e rame nelle loro composizioni più semplici; contro insetti nocivi si utilizzano esclusivamente derivati naturali da piante o batteri.

4. CATENA DEL FREDDO

Lavorando in cantina con temperature rigorosamente basse, si assicura un controllo più attento dell'evoluzione del vino e del mosto, eliminando l'utilizzo di prodotti chimici.

Adattarsi all'orologio della natura costa fatica e numerosi interventi sul campo, ma permette di portare alla luce un vino frutto della terra e della passione vera.

METODO FRANCIACORTA

La nostra idea di Franciacorta è quello di un vino da abbinare a tutto pasto, dall'aperitivo ai secondi piatti, dalle portate più semplici alle più complesse. Questo è il risultato dell'unione del nostro territorio con il metodo Franciacorta, durante il quale le moderne tecnologie di produzione si fondono con il lavoro dell'uomo.

Ciò che contraddistingue il metodo Franciacorta è la rifermentazione in bottiglia, ogni bottiglia diventa quindi unica e irripetibile. Il tutto però inizia con la vendemmia, quando le uve, dopo un'attenta selezione e raccolta rigorosamente a mano, vengono portate in cantina per una pressatura soffice.

Il Metodo di produzione dei Franciacorta prevede l'impiego di vitigni nobili, a bacca scura il Pinot Nero, a bacca chiara Chardonnay, Pinot Bianco ed Erbamato. Il nostro Franciacorta è caratterizzato dall'utilizzo delle prime due, il Pinot Nero per la struttura, lo Chardonnay per la freschezza.

Dalla pressatura si ottiene il mosto che, grazie all'aggiunta di lieviti selezionati, si avvia verso una prima fermentazione in vasche di acciaio o

in piccole botti in legno. Il mosto diventa quindi vino e riposa per circa 6 mesi sulle fecce nobili fino alla primavera, momento in cui si effettua l'imbottigliamento. Non si tratta di un semplice imbottigliamento, perché con il vino vengono aggiunti lieviti e zucchero per far avviare la rifermentazione in bottiglia e la presa di spuma: solo in bottiglia si formeranno le bollicine che ritroviamo nel bicchiere.

Secondo il disciplinare Franciacorta le bottiglie vengono accatastate e riposano per un minimo di 18 mesi per il Franciacorta classico, 24 mesi per Rosé e Satèn, 30 mesi per i Millesimati e 60 per le Riserve. Grazie alla forte presenza del Pinot Nero, è nostra scelta spingere su affinamenti lunghi e per almeno 24-30 mesi di affinamento.

Dopo un lungo riposo la bottiglia si risveglia attraverso la scuotitura o remuage, che permette di far scivolare i sedimenti verso il tappo.

A questo punto la bottiglia è pronta per la sboccatura, verrà quindi aperta per far fuoriuscire i sedimenti e inserire lo sciroppo di dosaggio. Infine la bottiglia viene ritappata con l'inconfondibile tappo a fungo.



LOMBARDIA

CANTINE ELISABETTA ABRAMI Franciacorta



ELISABETTA ABRAMI



Franciacorta Blanc de Noir Millesimato Extra Brut

Cantina Elisabetta Abrami
Provaglio d'Iseo (BS) - Lombardia



Vitigno: 100% Cuvée di Pinot nero.
Sistema di Coltivazione: Guyot.
Elaborazione: Raccolta manuale in cassetta.
Pigiatura: in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti.

Vinificazione: in bianco
Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio e in barrique di rovere. In primavera avviene l'assemblaggio della cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per il lento affinamento.

Affinamento: in bottiglia per minimo 30 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post dégorgement.

Remuage: gyropallet

Dosaggio: 6,0 g / litro

Nota di degustazione

Franciacorta Millesimato Blanc de noir, ottenuto solamente da uve Pinot Nero raccolte a mano, è un vino indomabile, freschezza all'ennesima potenza, ideale con crostacei e piatti ricchi.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati e al naso note di miele d'acacia e balsamiche.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2536



Franciacorta Brut DOCG

Cantina Elisabetta Abrami
Provaglio d'Iseo (BS) - Lombardia



Vitigno: Cuvée di Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%.
Sistema di Coltivazione: Guyot.
Elaborazione: Raccolta manuale in cassetta.
Pigiatura: in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti.

Vinificazione: in bianco

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio e in barrique di rovere. In primavera avviene l'assemblaggio della cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per il lento affinamento.

Affinamento: in bottiglia per minimo 24 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post dégorgement.

Remuage: gyropallet

Dosaggio: 6,0 g / litro

Nota di degustazione

Franciacorta Brut, ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero raccolte a mano e secondo viticoltura biologica, è un vino versatile, ideale per accompagnare tutto il pasto. Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Perlage fine e persistente. Profumo intenso, fine, con note floreali e di frutta a polpa gialla. Sapore avvolgente, pieno, accattivante e persistente.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2602

CANTINE
ELISABETTA ABRAMI
Franciacorta



ELISABETTA ABRAMI



LOMBARDIA

Franciacorta Rosé

Cantina Elisabetta Abrami

Provaglio d'Iseo (BS) - Lombardia



Vitigno: Cuvée di Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale in cassetta.

Pigiatura: macerazione sulle bucce in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti.

Vinificazione: in rosato.

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio e in barrique di rovere. In primavera avviene l'assemblaggio della cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per il lento affinamento.

Affinamento: in bottiglia per minimo 24 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post dégorgement.

Remuage: gyropallet

Dosaggio: 6,0 g / litro

Nota di degustazione

Colore limpido, rosa buccia di cipolla. Perlage fine e persistente. Profumo elegante, ampio, con note di note di frutti rossi. Sapore fine, pieno e persistente.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2621



Franciacorta Satén

Cantina Elisabetta Abrami

Provaglio d'Iseo (BS) - Lombardia



Vitigno: Cuvée di Chardonnay 100%.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale in cassetta.

Pigiatura: in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti.

Vinificazione: in bianco

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio e in barrique di rovere. In primavera avviene l'assemblaggio della cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per il lento affinamento.

Affinamento: in bottiglia per minimo 24 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post dégorgement.

Remuage: gyropallet

Dosaggio: 5,0 g / litro

Nota di degustazione

Ottenuto solamente da uve Chardonnay raccolte a mano e secondo viticoltura biologica, è un vino morbido e setoso. Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo intenso, fine, con note di frutta a polpa gialla e frutta secca. Sapore delicato, suadente quasi cremoso, ricorda la frutta matura.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2611





LOMBARDIA

CANTINE LA TRAVAGLINA

Metodo Classico



Cantina La Travaglina

Santa Giuletta (PV) - Lombardia

LA STORIA

L'azienda è nata negli anni '60 nell'omonima cascina da cui ha preso il nome. Ci troviamo sulla prima fascia collinare nel comune di Santa Giuletta, nel cuore delle colline dell'Oltrepò Pavese, zona di grande tradizione vitivinicola, particolarmente famosa per la produzione della Bonarda frizzante e di vini spumanti (metodo classico) di eccellente qualità. I 33 ettari di vigneto di proprietà si estendono in un unico corpo intorno alla vecchia cascina in cui svolgiamo in piena autonomia tutte le operazioni di pigiatura, vinificazione, affinamento, imbottigliamento.

SIAMO INNAMORATI

Siamo cresciuti in questo ambiente agreste splendido, che ci ha sempre stimolato, fin da bambini, ad interessarci ed a partecipare a tutto ciò che avveniva in azienda. Ci siamo ritrovati, adulti, ad amare ciò che facciamo e dove lo facciamo, continuando con passione e dedizione l'attività intrapresa dai nostri genitori come se fosse la nostra naturale evoluzione. Il nostro obiettivo è produrre vini nei quali si sposino sempre meglio uno standard qualitativo importante con una grande bevibilità, che trasmettano a chi li degusta i sentori e gli aromi del nostro territorio e della nostra tradizione.

IL NOSTRO CREDO

L'erba che vedete nei vigneti delle fotografie non è incuria o disordine, bensì una scelta consapevole di rispetto per l'ambiente, per il territorio, per il prodotto, per il Cliente. Abbiamo impostato una politica agricola mirata alla sostenibilità ambientale, attraverso l'abolizione dei diserbanti, la riduzione delle lavorazioni agricole in vigna (causa dell'erosione), la riduzione dei fertilizzanti e dei trattamenti fitosanitari. Abbiamo inoltre scelto di conservare i vigneti più vecchi, che garantiscono basse rese ed alta qualità, e di realizzare tutti i nuovi impianti con un'alta densità di ceppi per ettaro, con l'intento di minimizzare la produzione della singola pianta e di conseguenza aumentare la qualità delle uve.

CANTINE
LA TRAVAGLINA
Metodo Classico



LOMBARDIA

Martinburgo Pinot Nero Metodo Classico Brut

Cantina La Travaglina
Santa Giuletta (PV) - Lombardia

Vitigno: 10% Chardonnay, 90% Pinot Nero.

Territorio: Composizione calcareo-argillosa, con pendenze tra il 10% ed il 25%. Coltivato nei vigneti aziendali posti nella prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese, freschi per l'esposizione a Nord-Ovest.

Sistema di Coltivazione: Guyot a 4.000 ceppi/ha.

Elaborazione: Raccolta manuale in cassetta.

Pigiatura: in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere e fermentazione a bassa temperatura. Rifermentazione naturale in bottiglia per la presa di spuma.

Affinamento: In acciaio in presenza delle fecce fini fino alla presa di spuma. Rifermentazione e sosta sui lieviti per 30 mesi minimo.

Dosaggio: Brut

Nota di degustazione

La persistenza e la freschezza sono un piacevole dettaglio che avvalorano la struttura di questo Metodo Classico Brut. Usiamo una piccola percentuale di uve Chardonnay per ingentilire la naturale austerità del Pinot Nero, che comunque mantiene in Martinburgo tutta la sua struttura ed eleganza. Il perfetto equilibrio fra corpo ed acidità ci spingono a consigliarlo come aperitivo ma ancora di più come vino da tutto pasto.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2421



Casaia Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc

Cantina La Travaglina
Santa Giuletta (PV) - Lombardia

Denominazione: Cru "Casaia".

Vitigno: Pinot Nero.

Territorio: Dai vigneti aziendali piantati con cloni francesi, selezionati per la vinificazione in rosso.

Terreni: Argillo-limoso a 180-200mt di altitudine.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale nella seconda decade di Settembre.

Fermentazione: Alcolica tradizionale con macerazione delicata per evitare l'estrazione dei tannini dai vinaccioli.

Affinamento: In barriques di 2° e 3° passaggio per 12/15 mesi prima dell'imbottigliamento, altri 6 mesi in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Affinamento in bottiglia: altri 6 mesi in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Nota di degustazione

La vinificazione di uve in leggera sovrasmaturazione prodotte da cloni selezionati, la bassa produzione a ceppo ed un paziente affinamento in piccoli carati di legno ci consentono di ottenere questo vino intrigante, caldo, di grande finezza ed eleganza, dagli aromi fruttati e caratteristici.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2413





LOMBARDIA

CANTINE GIUBERTONI



Cantina GIUBERTONI

San Nicolò Pò (MN) Lombardia

LA CANTINA:

Cantine Giubertoni, è un'azienda vinicola che produce e commercia Lambrusco da 6 generazioni. Angelo Giubertoni, per tutti "Il Bel Angelin", iniziò a fine Ottocento commerciando vino dell'Oltre Po Mantovano nei territori veronesi. L'azienda in breve tempo passò dalla semplice vendita alla vera e propria produzione di Lambrusco. Gli eventi storici e famigliari condizionarono l'evoluzione dell'azienda; dopo la seconda Guerra Mondiale, i soci furono costretti a rivedere lo sviluppo dei mercati in quanto i bombardamenti avvenuti durante la guerra, interruppero le principali vie di collegamento con i territori dell'Oltre Po Mantovano. A San

Nicolò Po giaceva un ponte che fu distrutto proprio in quegli anni, ed è proprio da questo ponte che trova ispirazione l'etichetta del Lambrusco IGT "Vecchio Ponte". Attualmente Cantine Giubertoni è ancora una piccola realtà che produce circa 100.000 bottiglie di vino all'anno. Le uve utilizzate provengono dai conferitori storici dell'azienda e vengono raccolte manualmente e depositate in cassoni da massimo 300 Kg. La pigiatura viene sempre fatta il giorno stesso dell'arrivo delle uve, con una pressatura soffice e lasciata a macerare in tini di quaranta quintali. La struttura aziendale e tecnologica permette di lavorare il prodotto in tutte le sue fasi, dalla vite alla bottiglia, garantendo vino di alta qualità.



Lambrusco Mantovano DOC Selezione G

Cantine Giubertoni
San Nicolò Pò (MN) Lombardia

Denominazione: Lambrusco Mantovano DOC.

Vitigno: 85% Lambrusco Salamino, 15% Ancelotta.

Territorio: Campagna Mantovana, vicinanze del Pò.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Nota di degustazione

Colore rubino intenso con riflessi violacei che esprime tutta la sua corposità. Nel bicchiere presenta una spuma di tonalità violacea che fa percepire il carattere vivace di questo vino. Al naso si notano intensi sentori fruttati che richiamano la mora selvatica, mirtillo e viola mammola. La rotondità al palato e le note marcate di frutta rossa sono le caratteristiche fondamentali di questo vino, l'acidità fa percepire la grande freschezza e longevità.

Gradazione alcolica: 11,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 4197



Lambrusco Mantovano IGT “Il Bel Angelin” Metodo Ancestrale

Cantine Giubertoni
San Nicolò Pò (MN) Lombardia

Denominazione: Lambrusco Mantovano IGT.
Vitigno: 80% Lambrusco Ruberti, 20% Ancelotta.
Territorio: Campagna Mantovana, vicinanze del Pò.
Elaborazione: Raccolta manuale.

Nota di degustazione

Colore rubino intenso con toni violacei. Appena versato presenta una vivace spuma cremosa di tonalità viola intenso. Spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa e mora selvatica. In bocca appare subito effervescente per poi trasformarsi in un piacevole gusto fruttato con corposità persistente e secchezza strutturata.

Gradazione alcolica: 11,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 4323



Lambrusco Mantovano IGT ZERO Senza Solfiti Aggiunti

Cantine Giubertoni
San Nicolò Pò (MN) Lombardia

Denominazione: Lambrusco Mantovano IGT.
Vitigno: Maestri.
Territorio: Campagna Mantovana, vicinanze del Pò.
Elaborazione: Raccolta manuale.

Nota di degustazione

Colore rosso porpora dai colori violacei. Appena versato si presenta una vivace spuma evanescente dai riflessi violacei. Intensi sentori sentori floreali con spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa matura, mora selvatica e marasca. Dal gusto molto secco e con un'acidità ben delineata che si amalgama perfettamente con i sentori di frutta che caratterizzano questo vino.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 4121





FRIULI
VENEZIA
GIULIA

CANTINA EMILIO BULFON



CANTINA EMILIO BULFON

Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

L'azienda vitivinicola Emilio Bulfon si trova nell'area pedemontana della provincia di Pordenone, immersa tra boschi, colline e le rive del fiume Tagliamento, uno dei più antichi corsi d'acqua d'Europa. Si estende con i suoi vigneti nel territorio che comprende i comuni di Castelnuovo del Friuli e Pinzano al Tagliamento, su una superficie in parte collinare, costituita da 15,90 ettari di cui 11 coltivati a vigneto esclusivamente di varietà autoctone friulane recuperate.

L'azienda vitivinicola Emilio Bulfon è nota in regione per aver riscoperto, recuperato e valorizzato antiche varietà autoctone di vitigni del territorio del Friuli occidentale:

Ucelut, Piculit-Neri, Sciaglin, Forgiarin.

La storia della nostra Tenuta affonda le sue radici nel 1971, quando Sergio Tombacco, motivato da una forte passione tramandata dal padre Lodovico, fonda nelle splendide e fertili terre del Piave Tenuta San Giorgio, rilevando alcuni vigneti che popolavano quei terreni da oltre un secolo. In 50 anni l'attività ha visto il passaggio di tre generazioni. A Sergio si susseguono i figli Giorgio, Valerio e Marco che apportano rinnovi alla Tenuta e coinvolgono a loro volta i propri figli nelle attività aziendali, fino a raggiungere l'assetto attuale. Nel 2004, un nuovo importante

traguardo: la prima medaglia d'oro al Vinitaly come elogio ai prodotti di un'azienda guidata dall'amore per la terra, la passione per i prodotti genuini e il valore della famiglia.

Il cuore della filosofia dell'azienda è rappresentato dalla riscoperta e dal recupero di antichi vitigni friulani coltivati per secoli sulle colline del Friuli Occidentale. Antichi vitigni che fino a una trentina d'anni fa sembravano scomparsi, fagocitati dai rovi e dall'incuria degli uomini, ma che la passione di Emilio Bulfon, con l'aiuto di Noemi e dei figli Lorenzo ed Alberta, ha fatto rinascere a nuova vita e con cura, ha individuato, selezionato

e reimpiantato, con la collaborazione degli esperti ampelografi dell'Istituto Sperimentale di Conegliano.

Il cuore del lavoro di Emilio Bulfon, scopritore di queste varietà autoctone, è rappresentato dalla volontà di perseverare nella valorizzazione e nella tutela di questi vitigni, accanto ai capisaldi dell'attività vitivinicola: la cura costante dei vigneti, il miglioramento e l'affinamento della qualità dei vini ottenuti e l'accoglienza in cantina. Nel 1987, la Provincia di Pordenone, riconoscendo il lavoro di recupero e valorizzazione compiuto, gli ha conferito la medaglia d'oro e, dopo aver avviato in una delle sue aziende agricole l'impianto sperimentale di 24 vitigni autoctoni friulani, ha promosso con il contributo del Comitato iniziative agricole della Fiera di Pordenone e dell'Istituto di Enologia di Conegliano, il libro di carattere storico e scientifico "Dalle colline spilimberghesi nuove viti e nuovi vini", a cura di Emilio Bulfon, Ruggero Forti e Gianni Zuliani (1987, p. 83), dove per la prima volta sono state pubblicate le schede ampelografiche delle varietà recuperate: Ucelut, Piculit-Neri, Sciaulin e Forgiarin.

Una ricerca che è continuata in seguito con il recupero di altre cultivar, un tempo presenti nell'area pordenonese e in via d'estinzione, selezionate e coltivate ormai da decenni nei vigneti dell'azienda a Valeriano per concessione

dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura di Pordenone e con l'autorizzazione della Regione. Tutte queste varietà di vite sono state iscritte nel "Catalogo nazionale delle varietà di uva". Nel 2010 Emilio Bulfon in occasione della 43ª edizione del Vinitaly, il salone internazionale del vino europeo che si svolge ogni anno a Verona, è stato insignito dell'onorificenza di "Benemerito della vitivinicoltura italiana 2010", Gran Medaglia di Cangrande della Scala. Un

prestigioso riconoscimento che ogni anno, dal 1973, viene attribuito dall'Ente autonomo VeronaFiere ad una sola persona per ogni Regione italiana per premiare chi si sia particolarmente distinto per aver saputo valorizzare la cultura vitivinicola di un territorio e con la propria attività professionale o imprenditoriale abbia contribuito al progresso qualitativo della produzione viticola ed enologica della propria regione e del proprio Paese.





FRIULI
VENEZIA
GIULIA

CANTINA EMILIO BULFON



“Sciaglin” Spumante Brut

Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

Vitigno: Sciaglin.

Territorio: Colle, Pinzano al Tagliamento,
Castelnovo del Friuli.

Terreni: di medio impasto.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Pigiatura: Spumante metodo Charmat, viene
vinificato in bianco a temperatura
controllata con pressatura molto
soffice delle uve intere.

Vinificazione: Segue rifermentazione in autoclave e
successivo affinamento sui lieviti per
circa 3 mesi.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumo aromatico, speziato, delicato, intenso.
Di buona morbidezza, persistente freschezza e
spapidità.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2483



Sciaglin Igp Venezia Giulia

Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

Denominazione: IGP Venezia Giulia.

Vitigno: Sciaglin.

Territorio: Pinzano al Tagliamento;
Castelnovo del Friuli.

Terreni: di medio impasto.

Sistema di Coltivazione: Guyot doppio e semplice.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdacei.
Bouquet floreale e aromatico. Gusto secco, caldo,
fresco e persistente.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2498

Blanc di Sanzuàn

Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Vino Bianco.

Vitigno: uve bianche con prevalenza di uva dal vitigno Cividin.

Territorio: Pinzano al Tagliamento;
Castelnovo del Friuli.

Terreni: di medio impasto.

Sistema di Coltivazione: Guyot doppio e semplice.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino. Profumo fragrante, fruttato di mela, intenso e persistente. Gusto secco, caldo, morbido, sapido, equilibrato.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2508



Blanc di Rugel Igp Venezia Giulia

Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

Denominazione: IGP Venezia Giulia.

Vitigno: Ucelut IGP Venezia Giulia.

Territorio: Colle; Pinzano al Tagliamento; Valeriano;
Castelnovo del Friuli.

Terreni: di medio impasto.

Sistema di Coltivazione: Guyot doppio e semplice.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli.

Nota di degustazione

Colore giallo brillante scarico. Bouquet molto fine ed elegante, si colgono sentori di frutta e fiori. Gusto secco, caldo, abbastanza fresco e moderatamente tannico.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2519





FRIULI
VENEZIA
GIULIA

CANTINA EMILIO BULFON



Ros di Sanzuàn Cardenossa

Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Vino Rosso.
Vitigno: Cardenossa.
Territorio: Valeriano e Pinzano al Tagliamento.
Terreni: di medio impasto.
Sistema di Coltivazione: Guyot doppio e semplice.
Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli.

Nota di degustazione
Colore rosso rubino scarico. Profumo intenso, fruttato (frutti di bosco), persistente. Gusto caldo, morbido, strutturato.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2531



Pecòl Ros

Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Vino Rosso.
Vitigno: Piculit Neri 35%, Refosco PdR 35%,
Forgarin 30%
Territorio: Colle; Borgo Ampiano, Pinzano al
Tagliamento; Valeriano; Castelnovo del
Friuli.
Sistema di Coltivazione: Guyot doppio e semplice.
Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Nota di degustazione
Colore rosso rubino intenso e consistente. Profumo
erbaceo, tannico, con sfumature di vaniglia e di
"fumè", moderatamente tannico, fruttato. Gusto
secco, caldo, abbastanza fresco, sapido, morbido.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2526

Piculit Neri Igp delle Venezie

Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

Denominazione: I.G.P. delle Venezie.

Vitigno: Piculit Neri.

Territorio: Colle; Pinzano al Tagliamento; Valeriano;
Castelnovo del Friuli.

Sistema di Coltivazione: Guyot doppio e semplice.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Nota di degustazione

Colore rosso brillante con riflessi violacei. Profumo erbaceo, frutti di bosco, con sfumature di vaniglia e "fumè". Gusto secco, caldo, abbastanza fresco e tannico.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2487



Cianorôs

Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Vino Rosso.

Vitigno: Cjanorie.

Territorio: Valeriano e Pinzano al Tagliamento.

Sistema di Coltivazione: Guyot doppio e semplice.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino. Profumo fruttato di frutti di bosco. Gusto caldo, vinoso e intenso.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2499





FRIULI
VENEZIA
GIULIA

CANTINA EMILIO BULFON



Forgiarìn Igp Venezia Giulia

Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

Denominazione: I.G.P. Venezia Giulia.

Vitigno: Forgiarìn.

Territorio: Colle e Valeriano di Pinzano al Tagliamento.

Sistema di Coltivazione: Guyot doppio e semplice.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli.

Nota di degustazione

Colore rosso con riflessi violacei. Profumo fruttato con sentori di sottobosco, ampio, intenso e persistente. Gusto secco, caldo, asciutto, moderatamente tannico.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2475



Refosco dal Peduncolo Rosso IGP Venezia Giulia

Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

Denominazione: I.G.P. "Venezia Giulia".

Vitigno: Refosco dal Penducolo Rosso.

Territorio: Valeriano, Pinzano al Tagliamento.

Sistema di Coltivazione: Guyot doppio e semplice.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione grappoli.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino intenso. Profumo di frutti di bosco. Gusto pieno, rotondo e morbido, con un finale persistente.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2509



FRIULI
VENEZIA
GIULIA



Fumo Rosso Fumat

Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Vino Rosso.

Vitigno: Fumat.

Territorio: Pinzano al Tagliamento, frazione Valeriano.

Sistema di Coltivazione: Guyot doppio e semplice.

Vendemmia: tardiva con raccolta manuale e selezione dei grappoli.

Fermentazione: Macerazione a temperatura controllata dai 5 ai 10 giorni con metodo "Ganimede".

Affinamento: in vinificatori in acciaio inox, poi in botti da 25 hl. di rovere di Slavonia e tonneau da 5 hl. di CILIEGIO.

Nota di degustazione

Colore rosso violaceo. Odore vinoso con caratteristico profumo tannico amarognolo. Gusto asciutto, di media struttura con finale amarognolo.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

E.to 75 cl. x 1 - Cod. 2520





VENETO

RESISTENTI NICOLA BIASI



RESISTENTI
NICOLA BIASI



Resistenti Nicola Biasi

RESISTENTI QUANDO SONO PIANTE E UVA,
RESISTENTI QUANDO DIVENTANO VINO.

Come un'unica azienda, in otto territori diversi. Siamo una rete d'impresa, composta da otto aziende agricole che operano in territori diversi tra Friuli, Veneto e Trentino, dal Mare Adriatico alle Dolomiti.

Da principio, sono state sei le aziende dalle quali ha preso vita la nostra Rete: ALBAFIORITA nella riviera friulana, CA' DA ROMAN nella pedemontana veneta, COLLE REGINA tra i colli trevigiani, TENUTA DELLA CASA nel territorio del Collio e infine, VIN DE LA NEU nelle Dolomiti trentine.



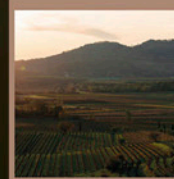
RESISTENTI Nicola Biasi

Guidati dall'enologo Nicola Biasi abbiamo scelto di produrre vini che uniscano, dal vigneto alla bottiglia, l'eccellenza qualitativa alla reale e concreta sostenibilità. Per fare ciò abbiamo puntato sui vitigni resistenti alle malattie fungine, anche noti come Piwi.

Questa difesa del territorio, coniugata a una viticoltura di precisione e a un'enologia dedicata e scrupolosa, ci permette di esaltare le qualità di queste nuove varietà e di conquistare così anche i palati più esigenti e rigorosi.

TENUTA
DELLA
CASA
Collio
Cormons,
Gorizia

100 m
s.l.m.



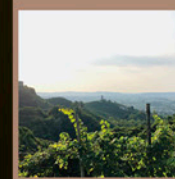
CA' DA
ROMAN
Pedemontana
veneta
Romano
d'Ezzelino,
Vicenza

140 m
s.l.m.



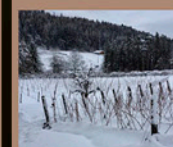
COLLE
REGINA
Colli
trevigiani
Farra di Soligo,
Treviso

250 m
s.l.m.



VIN DE
LA NEU
Dolomiti
trentine
Coredo
Trento

832 m
s.l.m.





COLLE REGINA



L'azienda agricola biologica sorge nelle terre degli Ezzelini, potente dinastia medievale a cui, dopo il capostipite "3-6-9", sono stati dedicati i vini prodotti. I vini si presentano tutti con un "carattere spetinato" grazie alle brezze che accarezzano il Monte Grappa, Riserva della Biosfera MAB Unesco, ai cui piedi si trova la tenuta di 18 ettari, di cui 7 coltivati esclusivamente con vitigni resistenti Piwi, mentre il resto è dedicato alla biodiversità con uliveti, frutteti, orti, seminativi e tanta attenzione al territorio.

La scelta della permacultura

Abbiamo ottenuto la certificazione biologica dopo tre anni di conversione, raggiunta grazie alle tecniche dei sovesci e all'attento controllo della filiera dei fornitori di piante, semi e prodotti per la concimazione. Per i nostri terreni abbiamo scelto la non facile strada dell'agricoltura rigenerativa. I vitigni sono di tipo resistente PIWI "zerochimica": una scelta etica che può dare spazio a tantissime opportunità per tutti e che candida la Cantina Vitivinicola Ca' da Roman, a diventare la più grande cantina d'Europa a sola produzione di vini da uve PIWI.

Biodiversità

È il cuore pulsante della nostra azienda. Diciotto ettari, di cui sette a vigneto (uno di prossima realizzazione) e i restanti coltivati a orti, frutteti, uliveti, siepi mellifere, prati fioriti e cereali antichi. Profumi, colori e sapori che rivivono destando sempre nuove emozioni nei visitatori.

Il progetto

Un sogno divenuto realtà, iniziato nel 2015 con l'acquisizione dei primi terreni e della storica Villa Apollonio risalente al XVI secolo, tra i comuni di Romano d'Ezzelino e Bassano del Grappa, nel cuore della pedemontana veneta.

L'azienda agricola Colle Regina, dall'omonimo colle storico situato a Farra di Soligo, è nel cuore delle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, dal 2019 patrimonio Unesco. Sposa la biodiversità portando avanti la tradizione del Prosecco Superiore D.O.C.G., ma con l'innovazione dei vitigni resistenti. Le titolari, Marianna Zago e Ornella Martinotto, credono nelle pratiche enologiche legate alla sostenibilità ambientale, che applicano da sempre in tutte le fasi del loro lavoro in vigna e cantina. Il loro scopo sociale è la multifunzionalità dell'azienda agricola, per questo dal 2007 sono fattoria didattica e dal 2022 anche fattoria sociale.

Il terreno

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. nasce tra le colline che si estendono da Valdobbiadene a Conegliano. Hanno un'origine antica, la loro emersione risale all'epoca terziaria e ne derivano suoli costituiti da conglomerati di roccia e sabbia mescolati con argille, silicati di ferro e alluminio in quantità variabile. Combinazioni diverse di suolo e microclima danno particolari caratteristiche ai prodotti della D.O.C.G. L'escursione termica collinare, l'ottima esposizione al sole e la ventilazione conferiscono proprietà organolettiche uniche.

Crediamo nella biodiversità facendo convivere diverse realtà. La tradizione del nostro Prosecco Superiore D.O.C.G. abbraccia l'innovazione dei vitigni "vitigni PIWI", uve altamente resistenti alle malattie funginee che consentono una significativa riduzione dell'uso dei prodotti fitosanitari.

La nostra mission è sostenere questo territorio attraverso la biodiversità, conservando le storiche siepi di confine tra i vigneti ed il bosco che forniscono un'ottima difesa per la vite e coniugando la coltivazione del vitigno Glera alle varietà resistenti. I principi che ci guidano partono da un buon lavoro in vigna fino alla vinificazione di un prodotto di qualità.

IL PROGETTO

Il coraggio di fare grande una montagna dimenticata "Quando abbiamo svelato alla nostra famiglia ed ai nostri amici il grande sogno di fare il vino a Cerealto, ai piedi delle Piccole Dolomiti, tutti ci hanno dato dei pazzi. Nessuno lo aveva mai fatto prima. Quando abbiamo aggiunto che i vini sarebbero stati prodotti con i vitigni Piwi, siamo ufficialmente apparsi come dei visionari. Ma non ci siamo mai lasciati scoraggiare perché dalla nostra avevamo due grandi convinzioni. Da una parte l'amore per Cerealto e il desiderio di far rivivere questo piccolo paese di una montagna dimenticata. Dall'altra avevamo i risultati di uno studio sul terroir e il territorio che ci confermavano che l'intuizione era corretta. A Cerealto si possono fare grandi vini, mancava solo il coraggio e la visione di due persone con una forte passione. E queste persone siamo noi".

Molti anni prima della nascita di Terre di Cerealto, a pochi passi dai nostri vigneti c'era un giacimento di argilla. Oggi è in disuso e fuori produzione, ma l'idea di mantenere la parola "terre" nella nostra azienda nasce proprio da qui. Perché queste terre rosse sono all'origine della potenza dei nostri vini, sono l'identità del terroir e evidenziano la nostra volontà di valorizzare questa montagna di mezzo.

Questa montagna è una scelta: crediamo nel potere espressivo di questa terra e vogliamo creare qui una nuova economia nel paese. La viticoltura vuole essere un'opportunità per le famiglie che con tenacia vivono ancora qui e per i giovani che ci stanno pian piano tornando. Dal 2014 tutto quello che facciamo è orientato a creare le basi per una realtà vitivinicola immersa nella natura, nel rispetto assoluto della sostenibilità e dell'ambiente, con la consapevolezza di fare le cose prima di tutto per chi ama questo luogo.



VENETO

RESISTENTI NICOLA BIASI



RESISTENTI
NICOLA BIASI



3|6|9 Bianco / IGT Veneto

Nicola Biasi
Az. Ca' Da Roman
Romano d'Ezzelino (VI)
Veneto



Denominazione: IGT Bianco Veneto
Vitigno: Sauvignier Gris 100%
Terreno: franco-argilloso ricco di minerali e nutrienti
Sistema di Coltivazione: Guyot
Affinamento: in acciaio sulle fecce fini.

Nota di degustazione

Splendido al naso con il suo profumo di erbe aromatiche, frutta a polpa bianca e una delicata ma persistente nota minerale. Sorso diretto, corpo pieno e solido.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2597



MASNADA EZZELINA Rosso / IGT Veneto

Nicola Biasi
Az. Ca' Da Roman
Romano d'Ezzelino (VI)
Veneto



Denominazione: IGT Rosso Veneto
Vitigno: Blend di Regent e Cabernet Eidos
Terreno: franco-argilloso ricco di minerali e nutrienti
Sistema di Coltivazione: Guyot
Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese.

Nota di degustazione

All'assaggio è fresco, fragrante negli aromi fruttati retronasali. I tannini sono evoluti e sottili. I caratteri varietali si esprimono con compostezza e l'affinamento di un anno in barrique di rovere francese gli dona una bella trama e armonicità. L'acidità iniziale sfuma su sensazioni tattili vellutate e saline, lasciando infine un bel ricordo aromatico.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2612



FORTE IGT Colli Trevigiani

Nicola Biasi

Soc.Agr. Colle Regina

Farra di Soligo (TV)

Veneto



Vitigno: Solaris 100%.

Territorio: Colline di Col San Martino, esposizione a Sud, 220 m s.l.m.

Terreni: Conglomerati rocciosi con argille, silicati di ferro e alluminio.

Elaborazione/Vendemmia: Manuale in piccole cassette.

Vinificazione: Pressatura soffice. Affinamento sulle fecce per 8-11 mesi con frequenti rimescolamenti delle fecce. Il tutto avviene a temperatura controllata in cisterne di cemento coibentato non vetrificato.

Affinamento: in bottiglia per 2 mesi.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al palato, minerale, leggermente aromatico. Accattivante per la sua freschezza e facilità di beva. Dal profumo intenso, fine ed elegante. Floreale e minerale allo stesso tempo.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2603



Cerealto Bianco Veneto

Terre di Cerealto

Valdagno (VI)

Veneto

Denominazione: Bianco Veneto

Vitigno: Johanniter 60%, Bronner 40%.

Territorio: Altopiano di Cerealto, esposizione sud/sud-est - 700 m s.l.m.

Terreni: Sciolto, ricco di minerali e sostanza organica.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Vinificazione: Raccolta manuale in piccole cassette da 10 kg effettuata tra fine settembre e inizio ottobre in base ai singoli cru.

Affinamento: 7 mesi sulle fecce fini con frequenti batonnage e 1 mese di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi oro. Sentori di frutta esotica come ananas e agrumi freschi. Gusto intenso, avvolgente, morbido con grandissima freschezza. Finale minerale con ottima persistenza.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2420





VENETO

SOC. AGRICOLA SOMMARIVA

Metodo Martinotti - Chardonnay



SOMMARIVA®
CONEGLIANO



Az. Agricola Sommariva

Loc. Santa Maria (TV) - Veneto

SIAMO PARTE DEL PATRIMONIO

Abitiamo da sempre le colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, una terra generosa che da occidente ad oriente si apre in forme molteplici ed opposte, impervie e fragili quelle di Valdobbiadene ed armoniose ed arrotondate quelle di Conegliano, in una successione di diversità geologica e climatica alla quale la Glera si è adattata nei secoli esprimendosi in vini ricchi di sfumature.

15 comuni sono i testimoni del percorso millenario di evoluzione di questi luoghi, prosperi di tradizione e riti e di un paesaggio eletto Patrimonio dell'Umanità per l'Unesco.

Le nostre vigne si estendono nelle terre dei Feletti del comprensorio coneglianese, un promontorio collinare che sale fino al comune di San Pietro di Feletto, noto per il singolare valore paesaggistico ed ambientale e storicamente centro di riferimento delle pratiche viticole enologiche della Denominazione.

Le valli e le doline che si intervallano a pareti di roccia

verticali e grotte naturali, i diversi colori dei suoli, gli assolati pianori che interrompono il susseguirsi dei saliscendi, i boschi e le siepi che delimitano i campi, sono testimonianza dell'antica origine di queste dolci alture. Segni che si confondono con il vivere quotidiano e fortificano la tipicità e la qualità superiore delle nostre produzioni.

CREIAMO VALORE DALLE DIVERSITÀ

Consideriamo la Glera il simbolo del nostro territorio. Le dedichiamo una coltivazione sostenibile integrando le più moderne tecniche alla vocazione naturale dei singoli vigneti così che i frutti raccolti a mano diventino specchio delle singole annate.

Abbiamo rinvigorito le antiche tradizioni creando valore dalle differenze geologiche del nostro territorio.

A partire dai suoli unici di Palazzo Rosso, località in cui ha sede la nostra cantina e da cui prende il nome.

È una delicata collina coperta di terreno ferrettizzato, dal colore rosso e ricco di minerali di ferro che conferiscono

nerbo e mineralità ai nostri Spumanti.

Il valore della diversità è anche l'essenza delle Rive, colline molto ripide lavorate a mano censite nei 15 comuni della DOCG con caratteristiche irripetibili e vini riconoscibili per ognuna di esse. Come la nostra Riva di San Michele, un vigneto di un solo ettaro, esposto a sud con suoli poco profondi marnosi ed argillosi. Un Cru di qualità superiore, setoso dagli intensi sentori floreali. Sui colli della città di Conegliano sorge la Riva di Collalbrigo Costa, un ripido declivio circondato da boschi e pennellato di grigio e giallo delle argille da cui produciamo il nostro Cru extra secco contemporaneo e con una decisa impronta varietale.

Tutte le nostre vigne ricalcano le diversità morfologica così diffusa nel territorio di San Pietro di Feletto da creare sacche di microclima di particolare interesse.

Come i Landri, depositi fluviali compattatisi nei secoli in blocchi di conglomerato che si alternano ai suoli profondi e che emergono in superficie in costoni verticali stratificati o scavati dai corsi d'acqua a formare cunicoli e grotte naturali.



VENETO

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Docg Brut

Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV) - Veneto

Vitigno: Glera.

Territorio: Santa Maria, Conegliano, Casotto. Colline con esposizione Sud Est.

Terreni: marnoso argilloso

Sistema di Coltivazione: Sylvoz.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Pigiatura: mediante pressatura soffice dopo una breve pausa di criomacerazione. Questa tecnica, applicabile solo con grappoli perfettamente sani, consente di ottenere una maggior quantità di estratto secco grazie ai tannini nobili che danno al prodotto una maggior struttura.

Vinificazione: il mosto ottenuto viene fatto decantare a bassa temperatura e solo la parte limpida viene fatta fermentare per circa 15 giorni alla temperatura costante di 17-18°C in tini d'acciaio. Il vino così ottenuto viene avviato alla seconda fermentazione in autoclavi d'acciaio mediante l'innesto di lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 30 giorni alla temperatura di 14-16°. Lo spumante ottenuto viene poi stabilizzato a freddo, quindi filtrato e imbottigliato.

Nota di degustazione

Il colore giallo paglierino lucente increspato dalle finissime bollicine preannuncia la sensazione della pienezza del suo corpo in bocca ed è anche un elemento che identifica i vini prodotti nelle colline orientali della denominazione Conegliano Valdobbiadene Docg. La nota pungente minerale che smorza i profumi agrumati di pompelmo e lime, dei fiori di acacia e tiglio e la fragranza di crosta di pane è invece un tratto caratteristico dei suoli ricchi di minerali di ferro su cui coltiviamo la nostra Glera.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4144



Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Docg Dry

Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV) - Veneto

Vitigno: Glera.

Territorio: Santa Maria di Feletto. Colline con esposizione Sud Est.

Terreni: marnoso argilloso

Sistema di Coltivazione: Sylvoz.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Pigiatura: mediante pressatura soffice dopo una breve pausa di criomacerazione. Questa tecnica, applicabile solo con grappoli perfettamente sani, consente di ottenere una maggior quantità di estratto secco grazie ai tannini nobili che danno al prodotto una maggior struttura.

Vinificazione: Il mosto ottenuto viene fatto decantare a bassa temperatura e solo la parte limpida viene fatta fermentare per circa 15 giorni alla temperatura costante di 17-18°C in tini d'acciaio. Il vino così ottenuto viene avviato alla seconda fermentazione in autoclavi d'acciaio mediante l'innesto di lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 30 giorni alla temperatura di 14-16°. Lo spumante ottenuto viene poi stabilizzato a freddo, quindi filtrato e imbottigliato.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino brillante con sfumature più intense e sottile perlage. Profumi invitanti di frutta matura di pesca e ananas, albicocca e papaya che si infittiscono di dolci note di fiori di arancio e sambuco ed infondo il contrasto con punte graffianti di selce e paglia di fieno. Gusto equilibrio tra freschezza e dolcezza, rotondo, pieno, morbido e vellutato.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4206





VENETO

SOC. AGRICOLA SOMMARIVA

Metodo Martinotti - Charmat



SOMMARIVA®
CONEGLIANO

Prosecco Superiore Docg Conegliano Valdobbiadene Extra Dry "Rive di San Michele"

Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV) - Veneto

Vitigno: Glera.

Territorio: vigneto nella riva San Michele (200mt s.l.m.)

Terreni: marnoso argilloso

Sistema di Coltivazione: Sylvoz.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Pigiatura: mediante pressatura soffice dopo una breve pausa di criomacerazione. Questa tecnica, applicabile solo con grappoli perfettamente sani, consente di ottenere una maggior quantità di estratto secco grazie ai tannini nobili che danno al prodotto una maggior struttura.

Vinificazione: Il mosto ottenuto viene fatto decantare a bassa temperatura e solo la parte limpida viene fatta fermentare per circa 15 giorni alla temperatura costante di 17-18°C in tini d'acciaio. Il vino così ottenuto viene avviato alla seconda fermentazione in autoclavi d'acciaio mediante l'innesto di lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 30 giorni alla temperatura di 14-16°. Lo spumante ottenuto viene poi stabilizzato a freddo, quindi filtrato e imbottigliato.

Nota di degustazione

Nitidi sentori fruttati e floreali con spiccata nota di fiori di acacia il colore è un brillante giallo paglierino animato dal suo perlage. Caratterizzato da un gusto giovane e fresco, allo stesso tempo intenso e di buona struttura. Al palato risulta gradevole ed armonico. Il suo fine perlage assicura un sapore persistente che pulisce il palato.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4305



"Millessimo" Prosecco Doc Brut

Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV) - Veneto

Vitigno: Glera.

Territorio: Santa Maria, Conegliano, Casotto.

Terreni: marnoso calcareo

Sistema di Coltivazione: Sylvoz.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Pigiatura: mediante pressatura soffice dopo una breve pausa di criomacerazione. Questa tecnica, applicabile solo con grappoli perfettamente sani, consente di ottenere una maggior quantità di estratto secco grazie ai tannini nobili che danno al prodotto una maggior struttura.

Vinificazione: Il mosto ottenuto viene fatto decantare a bassa temperatura e solo la parte limpida viene fatta fermentare per circa 15 giorni alla temperatura costante di 17-18°C in tini d'acciaio. Il vino così ottenuto viene avviato alla seconda fermentazione in autoclavi d'acciaio mediante l'innesto di lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 30 giorni alla temperatura di 14-16°. Lo spumante ottenuto viene poi stabilizzato a freddo, quindi filtrato e imbottigliato.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi perlati e perlage fine e persistente. Profumi fruttati di pesca, mela cotogna e pera. Note appena accennate di erbe aromatiche che seguono alla fragranza della crosta di pane e cereali. Gusto fresco ed asciutto, sapido e di buon equilibrio.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4180





VENETO

Prosecco Doc Treviso Extra Dry

Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV)
Veneto

Vitigno: Glera.

Territorio: Felettano

Terreni: marnoso argilloso

Coltivazione: Sylvoz.

Elaborazione: Raccolta manuale.
Pigiatura: mediante pressatura soffice dopo una breve pausa di criomacerazione. Questa tecnica, applicabile solo con grappoli perfettamente sani, consente di ottenere una maggior quantità di estratto secco grazie ai tanini nobili che danno al prodotto una maggior struttura.

Vinificazione: Il mosto ottenuto viene fatto decantare a bassa temperatura e solo la parte limpida viene fatta fermentare per circa 15 giorni alla temperatura costante di 17-18°C in tini d'acciaio. Il vino così ottenuto viene avviato alla seconda fermentazione in autoclavi d'acciaio mediante l'innesto di lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 30 giorni alla temperatura di 14-16°. Lo spumante ottenuto viene poi stabilizzato a freddo, quindi filtrato e imbottigliato.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino pieno con fine perlage. Profumi di frutta matura di mela e pera, cenici agrumati di cedro e delicate note floreali di taglio, biancospino e sambuco. Sapore amabile, piacevolmente equilibrato, con un corpo snello, morbido, asciutto e sapido quanto basta.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4094



"Il Perline" Vino Frizzante Bianco

Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV)
Veneto

Vitigno: Glera.

Territorio: Santa Maria di

Feletto. Esposizione Sud Ovest.

Terreni: marnoso argilloso

Sistema di Coltivazione: Sylvoz.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Pigiatura: mediante pressatura soffice dopo una breve pausa di criomacerazione.

Vinificazione: Il mosto ottenuto viene fatto decantare a bassa temperatura e solo la parte limpida viene fatta fermentare per circa 15 giorni alla temperatura costante di 17-18°C in tini d'acciaio. Il vino così ottenuto viene avviato alla seconda fermentazione in autoclavi d'acciaio mediante l'innesto di lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 30 giorni alla temperatura di 14-16°. Lo spumante ottenuto viene poi stabilizzato a freddo, quindi filtrato e imbottigliato.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino chiaro dai riflessi verdolini. Note fruttate di mela, pera e uva si uniscono a quelle floreali più semplici di piccoli fiori di campo ed erba, sul finire sfumatura vinoso della giovane età. Gusto genuino, appagante tra freschezza e morbidezza ed armonizzato dalla discreta presenza delle bollicine.

Gradazione alcolica: 11,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4255



"Il Rosa" Spumante Rosato Extra Dry

Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV)
Veneto

Vitigno: Raboso e Pinot Nero.

Territorio: Conegliano e

pianura del Piave.

Esposizione Sud Ovest.

Terreni: alluvionali

Sistema di Coltivazione: Sylvoz.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Pigiatura: mediante pressatura soffice dopo una breve pausa di criomacerazione.

Vinificazione: Il mosto ottenuto viene fatto decantare a bassa temperatura e solo la parte limpida viene fatta fermentare per circa 15 giorni alla temperatura costante di 17-18°C in tini d'acciaio. Il vino così ottenuto viene avviato alla seconda fermentazione in autoclavi d'acciaio mediante l'innesto di lieviti selezionati. La presa di spuma dura circa 30 giorni alla temperatura di 13-14°. Lo spumante ottenuto viene poi stabilizzato a freddo, quindi filtrato e imbottigliato.

Nota di degustazione

Colore rosa antico con sfumature ramate, perlage fine e persistente. Profumo fruttato di marasca, mora di rovo, lampone e fragolina di bosco seguito da note floreali di rosa e violetta. Gusto fresco e morbido ed equilibrato che lo rende raffinato e generoso con gradevole sapidità e ritorni di frutta.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3974





VENETO

CANTINE BACIO DELLA LUNA

Metodo Martinotti - Charmat



BACIO DELLA LUNA



Cantine Bacio della Luna

Vidor (TV) - Veneto

TERRITORIO UNESCO

Bacio della Luna fa parte del Consorzio Conegliano Valdobbiadene DOCG, organizzazione che ha portato le colline di Conegliano e Valdobbiadene a essere Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Un paesaggio culturale e uno scenario unico al mondo, dove i viticoltori svolgono un ruolo di presidio e tutela attraverso il loro prezioso lavoro quotidiano.

TERRENO

La terra ha un ruolo centrale nel determinare il profilo aromatico dei vini. L'origine del Conegliano - Valdobbiadene risale al Terziario e si deve in parte allo scivolamento a valle dei ghiacciai dolomitici, in parte al ritiro di mari e laghi. Ecco spiegata la grande varietà dei suoli: profondi, argillosi e ricchi di minerali quelli di derivazione dolomitica; composti di marne e arenarie, meno profondi e più filtranti quelli di origine marina.

VITIGNI

Da oltre tre secoli, il Glera è il principe incontrastato delle colline di Conegliano-Valdobbiadene. Il legame tra il Glera e queste terre è così profondo che per diverso tempo è stato chiamato Prosecco, come il vino che si produce dalle sue uve. Questo vitigno semi-aromatico a bacca bianca necessita di esposizioni collinari umide e soleggiate, ma teme i ristagni d'acqua. Ecco perché ama le pendenze collinari.

CANTINE
BACIO DELLA LUNA

Metodo Martinotti - Charmat



VENETO



**Valdobbiadene Superiore Dry
DOCG di Cartizze Millesimato**

Cantine Bacio della Luna

Vidor (TV) - Veneto

Denominazione: Valdobbiadene Superiore DOCG

Vitigno: Glera.

Territorio: crinali delle colline di Cartizze.

Terreni: marnoso argilloso

Elaborazione: Raccolta manuale in cassetta.

Vinificazione: Le uve vengono poi pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpidito mediante operazioni di refrigerazione. Segue la fase di fermentazione del mosto in vasche d'acciaio termo condizionate per il controllo della temperatura che si deve mantenere tra i 18° - 22° C. A fermentazione conclusa si avviano le fasi di stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat. Ogni fase della vinificazione viene svolta seguendo il disciplinare del prosecco DOCG Conegliano Valdobbiadene.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino brillante e perlage fine e persistente. Bouquet fruttato e floreale e gusto fresco, amabile, gradevolmente morbido.

Gradazione alcolica: 11,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2578





VENETO

SOC. AGRICOLA TENUTA SAN GIORGIO

Metodo Martinotti - Charmat



Tenuta San Giorgio

Maserada sul Piave (TV) - Veneto

La storia della nostra Tenuta affonda le sue radici nel 1971, quando Sergio Tombacco, motivato da una forte passione tramandata dal padre Lodovico, fonda nelle splendide e fertili terre del Piave Tenuta San Giorgio, rilevando alcuni vigneti che popolavano quei terreni da oltre un secolo. In 50 anni l'attività ha visto il passaggio di tre generazioni. Nel 2004, un nuovo importante traguardo: la prima medaglia d'oro al Vinitaly come elogio ai prodotti di un'azienda guidata dall'amore per la terra, la passione per i prodotti genuini e il valore della famiglia.

IL TERRENO

Dalla conformazione a ciottoli unica della zona del Piave al microclima ideale tipico dei Colli Euganei, i nostri vigneti sorgono in due aree con terroir completamente differenti e che donano ai vini di nostra produzione caratteristiche organolettiche eterogenee. Ottantacinque ettari di terreno dedicati all'arte della viticoltura, ricchi per conformazione di sostanze nutritive che favoriscono la crescita di grappoli d'uva profumati da cui nasce la nostra selezione di vini. Terre fertili e floride, che si estendono tra Maserada sul Piave e Arquà Petrarca. Il nostro vigneto

di Maserada sorge nell'isola fluviale più grande d'Italia e tra le maggiori in Europa, dove la natura ha ancora la possibilità di manifestarsi indisturbata e dove l'acqua è l'elemento che domina un paesaggio aperto, vasto, che si perde verso un orizzonte tratteggiato dalle creste delle Dolomiti. È proprio da queste montagne dalla storia millenaria che provengono i ciottoli levigati che conferiscono a questo terreno caratteristiche uniche. Il terroir delle Grave di Papadopoli è caratterizzato anche dalla presenza di limo e ghiaia che donano mineralità e profumi ai vini provenienti da questa terra.

Nel cuore dei Colli Euganei, tra le dolci e rigogliose vallate di origine vulcanica si apre alla vista un anfiteatro naturale, ben areato e con un'ottima escursione termica. In questo incantevole scenario affonda le proprie radici il nostro vigneto di Arquà Petrarca, posizionato strategicamente a sud-ovest per beneficiare appieno delle caratteristiche di una zona microclimatica eccezionale. Particolarmente vocato per i vini a bacca rossa, il terroir di Arquà Petrarca, insieme alla luce e all'aria che abbracciano questa zona, offre ai filari di vite il nutrimento perfetto per la nascita di frutti succosi e saporiti.



Oper A Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut

Soc. Agr. Tenuta San Giorgio
Maserada sul Piave (TV) Veneto

Vitigno: Glera.

Terreni: stratificazione mista con argilla, arenaria marina e marna.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Pigiatura: mediante pressatura soffice dopo una breve pausa di criomacerazione. Questa tecnica, applicabile solo con grappoli perfettamente sani, consente di ottenere una maggior quantità di estratto secco grazie ai tannini nobili che danno al prodotto una maggior struttura.

Vinificazione: Breve macerazione pellicolare a freddo del pigiato, con lo scopo di esaltare gli aromi primari. Seguono pressatura soffice, selezione dei mosti, decantazione statica e vinificazione in acciaio a temperatura controllata per mezzo di lieviti selezionati varietali. Rifermentazione in autoclave secondo i dettami del metodo Charmat. Affinamento in autoclave per 50 giorni.

Nota di degustazione

Veste giallo paglierino tenue con pennellate verdognole. Bolla di grana molto fine e persistente. Al naso si presenta con una classe fuori dal comune e un ventaglio aromatico finissimo sui toni della frutta a polpa bianca, impreziosita da accenni citrini di lime. Profumi unici e di grande stile. Estremamente asciutto e croccante, si esprime in bocca con decise percezioni agrumate. Perlage extrafine, spalla acida di notevole intensità.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4170

BIRIIMPORT
— BEVERAGE & WINE FOOD —

Oper A Asolo Prosecco Superiore Docg Extra Dry

Soc. Agr. Tenuta San Giorgio
Maserada sul Piave(TV) Veneto

Vitigno: Glera.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Pigiatura: mediante pressatura soffice dopo una breve pausa di criomacerazione. Questa tecnica, applicabile solo con grappoli perfettamente sani, consente di ottenere una maggior quantità di estratto secco grazie ai tannini nobili che danno al prodotto una maggior struttura.

Vinificazione: Breve macerazione pellicolare a freddo del pigiato, con lo scopo di esaltare gli aromi primari. Seguono pressatura soffice, selezione dei mosti, decantazione statica e vinificazione in acciaio a temperatura controllata per mezzo di lieviti selezionati varietali. Rifermentazione in autoclave secondo i dettami del metodo Charmat. Affinamento in autoclave per 50 giorni.

Nota di degustazione

Veste giallo paglierino tenue con pennellate verdognole. Bolla di grana molto fine e persistente. Quadro olfattivo raffinato, pulito ed elegante. Grande esplosività espressiva che gioca in prevalenza su note di pesca a polpa bianca. Ricordi esotici ne impreziosiscono il bouquet. L'ingresso è potente e vigoroso, di eccezionale larghezza al palato. Sorprende con una persistenza rara, figlia di un profilo acidulo sostenuto. Bollicina briosa e aggraziata.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4085



Opus V Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

Soc. Agr. Tenuta San Giorgio
Maserada sul Piave(TV) Veneto

Vitigno: Glera.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Pigiatura: mediante pressatura soffice dopo una breve pausa di criomacerazione. Questa tecnica, applicabile solo con grappoli perfettamente sani, consente di ottenere una maggior quantità di estratto secco grazie ai tannini nobili che danno al prodotto una maggior struttura.

Vinificazione: Breve macerazione pellicolare a freddo del pigiato, con lo scopo di esaltare gli aromi primari. Seguono pressatura soffice, selezione dei mosti, decantazione statica e vinificazione in acciaio a temperatura controllata per mezzo di lieviti selezionati varietali. Rifermentazione in autoclave secondo i dettami del metodo Charmat. Affinamento in autoclave per 50 giorni.

Nota di degustazione

Giallo paglierino di buona intensità, rinvigorito da luminosi riflessi dorati. Perlage denso e cremoso, spuma compatta. La fragranza dei fiori di campo estivi ben si combina con sensazioni più complesse di frutta gialla in maturazione, dando vita a un bagaglio olfattivo ricco e ben bilanciato. Bolla vivace e briosa. Gran piacevolezza di beva.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4196





VENETO

SOC. AGRICOLA LA FORNASE LA FORNASE



Soc. Agricola La Fornase

Loc. Santa Maria (TV) - Veneto

AZIENDA

La Fornase è un'Azienda Agricola nata dall'amore per l'agricoltura e il rispetto per la Natura. Vini Biologici La Fornase. I nostri vigneti sorgono a Rivarotta di Pasiano, nella zona delle fornaci, da cui l'Azienda prende il nome.

La parte operativa, amministrativa e di trasformazione dell'uva in vino si trova invece a Meduna di Livenza, dove la struttura che ospita le varie fasi di lavorazione, si trova immersa tra i vigneti.

La Fornase conta tra i terreni di Rivarotta di Pasiano e di Meduna di Livenza, 70 ettari.

LA NOSTRA FILOSOFIA

L'importanza del biologico

Concetto fondamentale dell'agricoltura biologica è "la fertilità del terreno" e questo è anche il nostro punto di partenza, ci prendiamo cura della biodiversità e della vitalità che gli appartiene. Coltiviamo la terra grazie alla fertilità del suolo, un terreno ecologicamente vitale

mantiene continuamente la propria produttività. Il nostro motto è: nutriamo la terra per nutrire la vite.

Il vino "La Fornase" viene seguito con attenzione fin dall'inizio: l'Agronomo sorveglia lo stato vegetativo della pianta, guidando gli interventi al fine di ottenere un prodotto Biologico, che risponda ad alti valori qualitativi.

Al suo fianco, l'Enologo definisce le uve e ne segue la maturazione decidendo il momento più adatto alla vendemmia.

Con l'aiuto di attrezzature di nuova generazione, si procede con la vendemmia e la lavorazione delle uve, portando alla produzione di un vino Biologico, che porta al suo interno il rispetto per la natura e per la salute dell'uomo, grazie ad un'agricoltura di precisione e conservativa.

Al fine di limitare gli stress climatici ed ottenere vini con profilo organolettico di eccellenza, l'azienda nel 2017 ha realizzato, su circa 30 ettari di superficie, un

impianto di sub-irrigazione ad elevata efficienza idrica che consente di assecondare le esigenze delle piante, minimizzando l'impiego d'acqua con ricadute positive a livello dell'ambiente e dell'ecosistema circostante. L'opera è stata in parte finanziata con fondi europei nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia (PSR 2014 - 2020) misura 4.1.2 (Efficientamento dell'uso dell'acqua nelle aziende agricole). Nel 2022 grazie alla misura 4.1.5 (Miglioramento dell'uso e della gestione delle risorse idriche da parte delle aziende agricole), l'azienda ha realizzato un nuovo progetto sul risparmio idrico in campo. Il progetto realizzato ha migliorato l'efficientamento dell'uso dell'acqua ai fini irrigui attraverso la conversione dell'impianto di irrigazione aziendale utilizzato sui fondi oggetto di domanda di sostegno, con realizzazione di un impianto fisso mediante sub-irrigazione. La superficie interessata dal miglioramento è pari a 17.14.08 HA catastali.

Prosecco DOC Brut Biologico

Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV) Veneto

Vitigno: Glera.

Territorio: Meduna di Livenza, Treviso – Veneto
/ Pasiano di Pordenone, Pordenone –
Friuli Venezia Giulia.

Sistema di Coltivazione: Sylvoz.

Vinificazione: vinificazione in bianco con pressatura
soffice. Decantazione statica e
fermentazione a temperatura
controllata.

Presa Di Spuma: 30 – 40 giorni

Affinamento: 1 – 3 mesi

Metodo di Spumantizzazione: rifermentazione in
grande recipiente
"Metodo Martinotti".

Nota di degustazione

Perlage fine, persistente e delicato. Spuma
cremosa. All'olfatto richiama floreali di rosa, acacia,
fiori gialli di campo e fruttati di pesca bianca, pera e
mela. Al palato asciutto e sapido.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4100



Prosecco DOC Brut Rosè Biologico

Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV) Veneto

Vitigno: Glera e Pinot Nero.

Territorio: Meduna di Livenza, Treviso – Veneto
/ Pasiano di Pordenone, Pordenone –
Friuli Venezia Giulia.

Sistema di Coltivazione: Sylvoz.

Vinificazione: vinificazione con metodo
"Martinotti-Charmat"

Fermentazione: fermentazione naturale a mezzo
autoclave per un periodo di
elaborazione non inferiore a 60 giorni.

Nota di degustazione

Perlage fine, elegante e persistente. Di colore rosa
madreperla brillante. Note fruttate di mela e piccoli
frutti rossi. Al palato fresco e delicato, si presenta
fragrante e conferma le caratteristiche olfattive.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4015





VENETO

SOC. AGRICOLA
LA FORNASE
LA FORNASE



Friulano DOC Domina T
Vino Bianco Biologico



Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV)
Veneto

Vitigno: Friulano.
Territorio: Rivarotta di Pasiano di Pordenone.
Sistema di Coltivazione: Sylvoz.
Vinificazione: vinificazione in bianco
fermentazione in contenitori d'acciaio.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, brillante e luminoso. Gradevole profumo di mandorla amara, note vegetali, note di fiori bianchi, sapido e minerale in bocca. Al palato individua la sua caratteristica principale nel sentore di mandorla.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3952



AD MAIORA
BIANCO IGP VENETO
Biologico



Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV)
Veneto

Vitigno: Fleurta 100%.
Territorio: Meduna di Livenza, Treviso.
Sistema di Coltivazione: Sylvoz.
Elaborazione: l'uva viene raccolta a mano nelle prime ore del mattino quando le temperature sono a cora basse.
Pigiatura: pressatura soffice.
Vinificazione: il mosto che si ottiene viene poi fatto fermentare, a temperatura controllata, grazie all'aiuto di lieviti vivi selezionati e certificati biologici.

Nota di degustazione

È un vino fresco e speziato, con un profilo aromatico complesso, di sorprendente bevibilità. Vino con una struttura complessa, sapido, pieno al palato. Uve da vitigni PIWI, viti resistenti alle principali malattie fungine.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2616

Cabernet IGP Trevenezie Biologico

Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV)
Veneto

Vitigno: Cabernet Franc.

Territorio: Pasiano di
Pordenone

Coltivazione: Sylvoz.

Vinificazione: in rosso con
macerazione per 8-10
giorni di uve selezionate
e mature. Fermentazione
in contenitori d'acciaio. A
seguire svolgimento della
fermentazione malolattica.

Affinamento: in Barrique.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino con riflessi
violacei. Profumo di frutti rossi,
amarene selvatiche, sentori di
ciclamino, violetta e tannini
morbidi. Al palato struttura
complessa. Il terreno argilloso
dà pigmentazioni molto
intense, sensazioni olfattive
complesse, morbidezza e
longevità.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2618



Cabernet Franc IGP Trevenezie Biologico

Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV)
Veneto

Vitigno: Cabernet Franc.

Territorio: Pasiano di
Pordenone.

Coltivazione: Sylvoz.

Vinificazione: vinificazione in
rosso con
macerazione per
8-10 giorni di uve
selezionate e mature,
fermentazione in
contenitori di acciaio.

Nota di degustazione

Colore rosso violaceo, molto
intenso. Spiccano profumi di
frutti rossi, amarene selvatiche.
Al Palato, di buona struttura,
leggermente tannico.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3987



Pinot Grigio Doc Delle Venezie Biologico

Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV)
Veneto

Vitigno: Pinot Grigio 100%.

Territorio: Azzano Decimo,
Pasiano di Pordenone.

Coltivazione: Sylvoz.

Vinificazione: in bianco,
fermentazione in
contenitori
d'acciaio.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino
con sfumature verdognole.
Profumo fruttato con sentori
di mela e pera. Al palato
persistente buona struttura,
acidulo.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4198



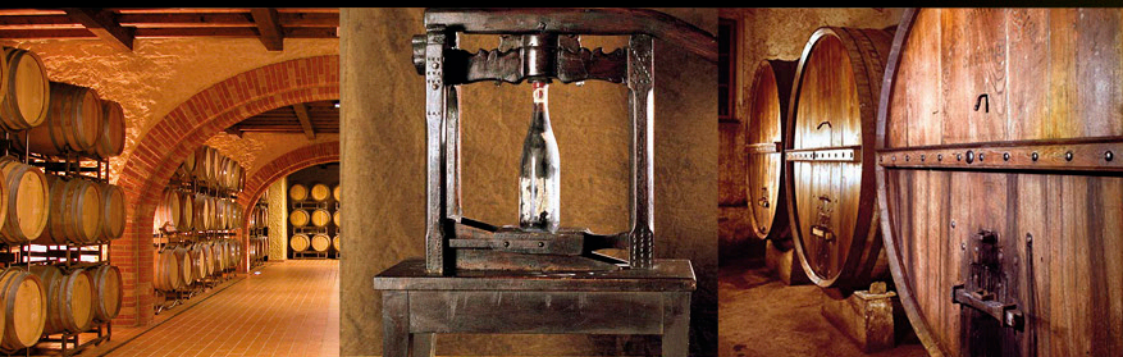


VENETO

CANTINE
LENOTTI



LENOTTI
dal 1906



Cantina LENOTTI

Bardolino (VR) Veneto

Dal 1906

L'azienda Lenotti, con origine certa già nel lontano 1906, si trova a Bardolino in riva al lago di Garda nel cuore della zona collinare attorniata da vigne ed ulivi. Questa zona, particolarmente vocata alla viticoltura, gode di un microclima privilegiato, dovuto alla benefica influenza mitigatrice del lago. Armoniosamente inserite nel paesaggio lacustre, le Cantine Lenotti dispongono di impianti di vinificazione, conservazione ed imbottigliamento all'avanguardia. Particolare cura viene dedicata alla qualità e scelta delle uve provenienti unicamente dalle rispettive tipiche zone di produzione, ed alla vinificazione dei raccolti dei propri vigneti, ("Le Giare" e "Santa Cristina" a Bardolino, "Tacchetto" e "La Prà" a Cavaion, "La Grola" in Valpolicella,

"Froscà" e "Le Coste" a Soave, "Betulla" nel Custoza). Nelle Cantine Lenotti, azienda certificata UNI EN ISO 9001:2015, ogni fase di produzione viene seguita col rigoroso rispetto della tradizione enologica più pura, grazie alle più aggiornate tecnologie, come la fermentazione a bassa temperatura, la conservazione a temperatura controllata e l'imbottigliamento a freddo in linea sterile. Una particolare ed innovativa tecnologia per la riduzione dell'impiego di anidride solforosa è inoltre applicata a tutti i prodotti con risultati in termini di genuinità e durata che possiamo definire "sensazionali". I vini acquistano così personalità e tipicità, raggiungendo un elevatissimo livello qualitativo.



"DECUS" COLLEZIONE LUGANA DOC

Az. Agr. Lenotti

Bardolino (VR) Veneto

Vitigno: Turbiana 100%.

Territorio: Colline moreniche a sud del Lago di Garda.

Terreni: argillosi di origine glaciale.

Sistema di Coltivazione: Guyot

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: in bianco con spremitura soffice dell'uva intera non diraspata in presse a polmone, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino leggero con riflessi verdolini. Profumo caratteristico, fragrante e fruttato. Dal sapore fresco, sapido con corpo.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2537

BIRIMPORT
BEVERAGE & FOOD

Ripasso della Valpolicella Classico Superiore DOC "Le Crosare"

Az. Agr. Lenotti
Bardolino (VR) Veneto

Vitigno: Corvina (70%), Rondinella (25%)
e varie rosse (5%).

Territorio: Zona classica della Valpolicella a nord di
Verona. Colline dei comuni di Negrar,
Valgatara e Fumane.

Terreni: argillosi e calcarei di origine glaciale ed
alluvionale.

Sistema di Coltivazione: pergola e Guyot.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve
selezionate, prima fermentazione in rosso
per 8-10 giorni a temperatura controllata
(24-25°C.) in Ottobre, conservazione
in serbatoi inox termocondizionati per 3
mesi, rifermentazione sulle bucce
dell'amarone pigiato a Febbraio/ Marzo
(sistema "Ripasso"), invecchiamento
in botti di legno di rovere per un anno,
imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Affinamento: 12 mesi in botte di rovere.

Nota di degustazione

Secco, corposo ed intenso, ammorbidito dal
periodo di invecchiamento in botte.
Rosso rubino intenso, tendente al granato.
Dal profumo intenso, fine, fragrante, lievemente
etereo, ricorda i profumi dei legni pregiati con i quali
il vino viene invecchiato. Gusto asciutto, sapido,
corposo e vellutato.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2485



Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Az. Agr. Lenotti
Bardolino (VR) Veneto

Vitigno: Corvina (70%), Rondinella (25%)
Oseleta (5%).

Territorio: Zona classica della Valpolicella a nord di
Verona. Tenuta nel comune di S. Ambrogio
di Valpolicella.

Terreni: argillosi e calcarei di origine glaciale ed
alluvionale.

Sistema di Coltivazione: pergola e Guyot.

Elaborazione: Prodotto solo nelle annate migliori
in quantità estremamente limitate
dalle migliori uve rosse della Valpolicella
che vengono lasciate ad appassire in
cassette fino a tardo inverno ed in quel
periodo vinificate tradizionalmente.

Vinificazione: Pigiatura soffice, lenta
fermentazione (che può durare anche
alcuni mesi) in rosso a temperatura
controllata (22-23°C.), invecchiamento
in botti di legno di rovere per diversi anni,
imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Affinamento: in botte di rovere.

Nota di degustazione

Colore rosso granato intenso. Profumo etereo
intenso con sentori di legno pregiato. Sapore pieno,
vellutato e con finale ammandorlato.
Vino secco, caldo, corposo ed intenso, con
sapori e profumi evidenziati dal lungo periodo di
invecchiamento in botti di legno.

Gradazione alcolica: 15,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2465





VENETO

CANTINE
DI ORA



CANTINE DI ORA



Cantine di Ora

Cantine di Ora - Veneto

Il paesaggio della Valpolicella è prevalentemente collinare, con morbidi declivi e spartiacque a quote basse, ed è dominato pressoché ovunque dai vigneti, intervallati da olivi e ciliegi. Le caratteristiche geologiche e climatiche del territorio, unico e variegato, sono alla base della grande originalità e tipicità dei suoi vini. Questo territorio vanta una produzione vitivinicola d'eccezione, in alcune aree molto antica, e particolarmente rinomata a livello internazionale.

Ripasso della Valpolicella Doc Superiore

Cantine di Ora
Veneto

Denominazione: Ripasso Valpolicella Superiore DOC.

Vitigno: Corvina, Rondinella, Corvinone.

Territorio: Zona collinare della Valpolicella.

Elaborazione: raccolta manuale in cassette.

Vinificazione: Le uve, raccolte nel corso dei mesi di settembre ed ottobre, seguono vinificazione tradizionale con diraspatura e macerazione delle bucce, con lentissima fermentazione. Successivamente avviene la rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone, ricche di polifenoli, che esaltano la struttura ed i profumi.

Affinamento: per circa 2 anni.

Nota di degustazione

Queste uve vengono sottoposte alla tecnica del "Ripasso". Questa modalità consiste nel far scorrere il Valpolicella base sulle vinacce dell'Amarone, con conseguente affinamento in botte che conferisce maggior struttura, alcolicità e rotondità. Colore rosso carico con riflessi granati, profumo intenso e persistente con sentori di ciliegia e frutti di bosco, sapore pieno e armonico.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2623



Amarone della Valpolicella Docg

Cantine di Ora
Veneto

Denominazione: Amarone Valpolicella DOCG.

Vitigno: Corvina, Rondinella, Molinara.

Territorio: Zona nord-est di Verona.

Elaborazione: raccolta manuale all'inizio in

Autunno. Successivamente l'uva viene essiccata immettendola in particolari scatole all'interno di una stanza dotata di ventilatore in grado di mantenere le uve a temperatura e umidità costanti, favorendo la perdita di circa il 35% del peso ma conservando e migliorando i loro sapori e aromi unici. Questo processo speciale dura fino alla fine di gennaio.

Vinificazione: l'uva viene quindi dolcemente pressata e vinificata in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: in barrique.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo fruttato ed intenso di frutti rossi, vaniglia, uvetta e frutta esotica. Gusto pieno, avvolgente, morbido.

Gradazione alcolica: 15,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2464





TOSCANA

AZ. AGRICOLA CASTELLINUZZA

AZIENDA STORICA
CINUZZI DAL 1570



AZ. AGRICOLA CASTELLINUZZA Greve in Chianti (FI) Toscana

Una Storia antica nel territorio di Lamole

Castellinuzza è un borgo millenario dove persiste un perfetto equilibrio tra territorio e artigianalità. Il territorio di Lamole, Paesaggio Rurale Storico d'Italia, fa da cornice a chi, come noi, seguendo una passione produce vini ed olio di ottima qualità.

Le Origini

Il Borgo di Castellinuzza ha origini antiche. Era un castello cinto da basse mura e si pensa che, inizialmente, fosse appartenuto alla famiglia dei Gherardini. Dal 1400, è passato alla famiglia Cinuzzi, attuale proprietaria di una parte del borgo.

La Famiglia

La storia della famiglia Cinuzzi parte da Siena intorno alla metà del 1400 per arrivare, oggi, a Roma.

Lo stemma di famiglia è tuttora presente nella sala del consiglio del Comune di Siena, essendo i Cinuzzi discendenti diretti di Marcantonio Cinuzzi, poeta e membro dell'Accademia degli Intronati.

L'Eredità

Figlio di Mariano, erede di una famiglia della nobiltà, iscritta al "monte" dei gentiluomini. Da allora sono passati secoli e generazioni, ma la famiglia è rimasta indissolubilmente legata a Castellinuzza e alla produzione di Vino Chianti

Classico.

Il Vino

Da allora sono passati secoli e generazioni, ma la famiglia è rimasta indissolubilmente legata a Castellinuzza e alla produzione di Vino Chianti Classico. In questo antico borgo situato sulla strada per Lamole da sempre si produce Chianti Classico.

Il Territorio

Un territorio di alta collina caratterizzato da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte e che preserva tutti gli aspetti del Sangiovese. Le vigne situate su un promontorio di galestro (roccia caratteristica del luogo) sono

AZ. AGRICOLA CASTELLINUZZA

AZIENDA STORICA
CINUZZI DAL 1570



TOSCANA

costantemente esposte alle brezze mattutine e per tutto il resto della giornata ai raggi solari. I vini così ottenuti godono di caratteristiche uniche di freschezza, eleganza e finezza.

Prodotti di un territorio Straordinario

Due ettari di Vigneto nel territorio unico di Lamole, la sapiente artigianalità e la passione per il vino che si tramandano da generazioni. Nella storica cantina dell'azienda Castellinuzza di Cinuzzi continuiamo la secolare tradizione di produrre grandi vini.

Castellinuzza è membro del Consorzio Chianti Classico e dell'Associazione Viticoltori di Lamole.

Un' importante novità riguarda il progetto di suddivisione del territorio di produzione del Chianti Classico in zone più ristrette.

Per questo motivo sono state individuate e delimitate undici aree all'interno della zona di produzione, denominate UGA, Unità Geografiche Aggointive.

Delle undici UGA delimitate, Lamole è la più piccola; fa parte di questa UGA l'Associazione "Profumi di Lamole" con soli 9 storici produttori.

La storia

La famiglia Cinuzzi parte da Siena intorno alla

metà del 1400 per arrivare, oggi, a Roma. Lo stemma di famiglia è tuttora presente nella sala del consiglio del Comune di Siena essendo i Cinuzzi discendenti diretti di Marcantonio Cinuzzi, poeta membro dell'Accademia degli Intronati e figlio di Mariano, erede di una famiglia della nobiltà, iscritta al "monte" dei gentiluomini. Da allora sono passati secoli e generazioni, ma la famiglia è rimasta indissolubilmente legata a Castellinuzza e alla produzione di Vino Chianti Classico.

In questo antico borgo situato sulla strada per Lamole da sempre si produce Chianti Classico. Un territorio di alta collina caratterizzato da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte e che preserva tutti gli aspetti organolettici delle uve di Sangiovese. I vini così ottenuti godono di caratteristiche uniche di freschezza, eleganza e finezza. Castellinuzza è membro dell' Associazione Viticoltori di Lamole, ed è sinonimo di storia, famiglia e ospitalità in Chianti Classico. In questo borgo millenario persiste un perfetto equilibrio tra Territorio, Artigianalità e Passione. Il Territorio di Lamole, Paesaggio Rurale Storico d'Italia, fa da cornice all'Artigianalità di chi produce vini ed olio di assoluta qualità seguendo una passione innata per tutto quello che è bello e buono. Il Borgo di Castellinuzza ha origini antiche e poco conosciute. Era un antico castello cinto da basse mura che potrebbe essere appartenuto

inizialmente alla famiglia dei Gherardini per poi passare nel corso dei secoli alla famiglia Cinuzzi, attuale proprietaria di una parte del borgo.





TOSCANA

AZ. AGRICOLA CASTELLINUZZA

AZIENDA STORICA
CINUZZI DAL 1570



Chianti Classico Docg 2020

Az. Agricola Castellinuzza
Greve in Chianti (FI) Toscana

Denominazione: Chianti Classico DOCG.

Vitigno: Sangiovese 95%, Canaiolo e
Malvasia Nera 5%.

Territorio: Castellinuzza, Lamole, 400 mt s.l.m.

Terreni: Scisti e arenarie di galestro.

Sistema di Coltivazione: Cordone speronato e
archetto chiantigiano.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Vinificazione: Tradizionale in vasche di Acciaio.

Affinamento: per un anno in vasche di acciaio e
successivamente per un ulteriore anno
in botti grandi di rovere da 22Hl.

Nota di degustazione

Bouquet floreale e di piccoli frutti rossi. Al palato
è fresco e sapido, con tannini vibranti
e acidità sostenuta.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2474



Chianti Classico Docg 2018

Az. Agricola Castellinuzza
Greve in Chianti (FI) Toscana

Denominazione: Chianti Classico DOCG.

Vitigno: Sangiovese 95%, Canaiolo e
Malvasia Nera 5% .

Territorio: Castellinuzza, Lamole, 400 mt s.l.m.

Terreni: Scisti e arenarie di galestro.

Sistema di Coltivazione: Cordone speronato e
archetto chiantigiano.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Vinificazione: Tradizionale in vasche di Acciaio.

Affinamento: per un anno in vasche di acciaio e suc-
cessivamente per un ulteriore anno in botti grandi
di rovere da 22Hl.

Nota di degustazione

Bouquet floreale e di piccoli frutti rossi. Al palato
è fresco e sapido, con tannini vibranti e acidità
sostenuta.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2446

AZ. AGRICOLA
CASTELLINUZZA

AZIENDA STORICA
CINUZZI DAL 1570



TOSCANA

Chianti Classico Docg Riserva 2018

Az. Agricola Castellinuzza
Greve in Chianti (FI) Toscana

Denominazione: Chianti Classico DOCG.

Vitigno: Sangiovese 95%, Canaiolo e
Malvasia Nera 5%.

Territorio: Castellinuzza, Lamole, 400 mt s.l.m.

Terreni: Scisti e arenarie di galestro.

Sistema di Coltivazione: Cordone speronato e
archetto chiantigiano.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Vinificazione: Tradizionale in vasche di Acciaio.

Affinamento: per un anno in vasche di acciaio e
successivamente per due anni in botti
grandi di rovere da 22Hl.

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Profumi intensi di frutti rossi maturi, sottobosco
e leggera speziatura. Il sorso è rotondo pur
mantenendosi fresco e sapido.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2458



Chianti Classico Docg Gran Selezione 2015

Az. Agricola Castellinuzza
Greve in Chianti (FI) Toscana

Denominazione: Chianti Classico DOCG.

Vitigno: Sangiovese 98%, Canaiolo e
Malvasia Nera 2%.

Territorio: Castellinuzza, Lamole, 400 mt s.l.m.

Terreni: Scisti e arenarie di galestro.

Sistema di Coltivazione: Cordone speronato e
archetto chiantigiano.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione
grappoli.

Vinificazione: Tradizionale in vasche di Acciaio.

Affinamento: per un anno in vasche di acciaio e
successivamente per tre anni in botti
grandi di rovere da 22Hl.

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Prodotto solo nelle annate migliori da Sangiovese,
Canaiolo e Malvasia nera. I profumi sono intensi, con
note di frutti rossi maturi, sensazioni mentolate e
speziatura accentuata. Il sorso è largo e avvolgente
con tannini morbidi e levigati.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2525





TOSCANA

FATTORIA SAMMONTANA



FATTORIA
SAMMONTANA
1867



Fattoria di Sammontana

Montelupo Fiorentino (FI) Toscana

La storia.

La Fattoria di Sammontana era un tempo di proprietà della famiglia Medici, che ne fece donazione ai canonici di San Lorenzo. I canonici realizzarono anche delle ampie cantine sotterranee ed eressero una maestosa fornace ad archi sovrapposti, adibita alla produzione di vasellame e materiale vario in terracotta.

Nel 1870 fu acquistata da Michele Dzieduszycki, che dalla Polonia amava trascorrere lunghi periodi di vacanza in Italia. Fu merito però del nipote, Massimo, lo sviluppo dell'azienda agricola sempre più indirizzata ad una specifica produzione vinicola ed olearia di qualità. Oggi, la famiglia, giunta alla sua quarta generazione, gestisce l'azienda con criteri biologici e biodinamici, con l'intento di preservare integralmente le tradizioni

ed i segreti enologici di questa terra.

La terra

Questo terreno che normalmente viene definito come "ingrato", è quello che dà carattere e personalità ai nostri vini.

I nostri vigneti e i nostri oliveti degradano dolcemente lungo la collina che limita ad Est la valle dell'Arno, in comune di Montelupo Fiorentino a poco più di 20 Km. di distanza da Firenze. Si tratta di circa 15 ettari di vigneti e di oltre 3.000 piante di olivo, posti ad un'altitudine compresa fra i 70 ed i 150 metri s.l.m.

Il terreno è di tipo alluvionale, con molto "scheletro", si direbbe in linguaggio tecnico: ciò significa che è un terreno pieno di sassi, che varia dal ghiaioso al ciottoloso, con ciottoli anche di grossa dimensione.

Il lavoro in vigna

Il passaggio all'agricoltura biologica ed, in seguito, a quella biodinamica, è stato naturale, in quanto la nostra è un'azienda molto tradizionale, legata alle vecchie consuetudini.





Il nostro lavoro in vigna inizia in autunno, subito dopo la vendemmia, con la pratica del “sovescio”, che consiste nella semina fra le file delle viti di leguminose (favetta, pisello) e graminacee, che verranno poi interrate a primavera, arricchendo così il terreno di sostanze fertilizzanti naturali.

Terminati i mesi più freddi si comincia la potatura manuale e la legatura delle viti (in alcuni casi a cordone e in altri a “capovolto toscano”). In primavera si procede al taglio e all’interramento del sovescio, alla scelta dei capi (scacchiatura) e successivamente (Giugno) alla “sfemminellatura” per lasciare solamente i tralci migliori e permettere una migliore areazione dei grappoli.

Questa pratica ci permette di limitare l’uso dei trattamenti antiparassitari (solamente di zolfo e rame).

Durante l’arco dell’anno eseguiamo le operazioni previste dalla pratica biodinamica come l’irrorazione di “corno letame” sul terreno (corno di vacca riempito di letame e poi interrato per tutto l’inverno fino a maturazione) e di cornosilice sulle foglie, entrambi diluiti in acqua appositamente “dinamizzata”. Il tutto eseguito seguendo i ritmi della luna. La vendemmia è interamente manuale e inizia dalle uve bianche e dalle qualità di uve rosse più precoci. Dopo circa 15 giorni si passa alle uve più tradizionali, per terminare con le uve destinate al vinsanto, che verranno in seguito lasciate ad appassire sulle stuoie.

Il lavoro in cantina

La nostra speranza è che, aldilà del contenitore, i nostri vini riescano a mantenere nel tempo una loro personalità e peculiarità, propria del nostro “terroir”.

Il nostro lavoro in cantina inizia con la pressatura soffice delle uve bianche e la separazione dalle bucce. Il mosto così ottenuto viene lasciato per un giorno a decantare a bassa temperatura, per poi passare in un serbatoio di acciaio per la fermentazione, che avviene sui lieviti indigeni. Le uve rosse le fermentiamo invece, insieme alle bucce, in vasche di cemento, nel modo più naturale possibile, senza l’aggiunta di lieviti, enzimi, tannini, e altre sostanze, se non quelle presenti nelle nostre uve, allo scopo di permettere al vino di esprimere le caratteristiche della nostra terra e la personalità dei diversi tipi di uve.

Durante il periodo di fermentazione eseguiamo frequenti rimontaggi, délestages e follature e, al termine, un completo travaso all’aria con conseguente ossigenazione dei mosti. Ripetiamo questa operazione più volte nei mesi successivi, evitando così di procedere ad operazioni di filtraggio e/o di chiarifica, per non alterare le caratteristiche originarie. A questo punto alcuni dei nostri vini vanno direttamente in bottiglia senza alcun tipo di filtrazione (vendiamo molti vini giovani) altri vanno in legno (botti grandi e piccole) altri, in piccola quantità, in anfore di terracotta.

La nostra speranza è che, aldilà del contenitore, i nostri vini riescano a mantenere nel tempo una loro



personalità e peculiarità, propria del nostro “terroir”, che si differenzia, per caratteristiche pedologiche e ambientali, da molte delle zone circostanti e dalla maggioranza delle altre zone del territorio del Chianti.





FATTORIA SAMMONTANA



FATTORIA di
SAMMONTANA
1867



Sangiovese DOC Rosso Toscana 2020

Fattoria di Sammontana
Monte Lupo Fiorentino (FI) Toscana



Denominazione: Rosso Toscana DOC.
Vitigno: Sangiovese 100%.
Territorio: Montelupo Fiorentino.
Terreni: alluvionale con scheletro, altitudine compresa fra i 70 ed i 150 metri s.l.m.
Sistema di Coltivazione: Guyot e cordone speronato.
Elaborazione: raccolta manuale.
Vinificazione: Deraspigiatura, macerazione e successiva fermentazione spontanea su lieviti indigeni con rimontaggi giornalieri e delestages per due settimane in vasche di cemento vetrificate.
Affinamento: in tini di acciaio e di cemento per 9 mesi. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche o filtrazioni.

Nota di degustazione

Vino che nasce dalla spontanea fermentazione di uva Sangiovese. Vino non filtrato. Rosso rubino carico dai riflessi violacei. Fresco, vivace e di buona struttura al sorso, presenta fragranti sentori di frutta e fiori rossi, insieme ad ammalianti cenni agrumati e mediterranei che invogliano il sorso. In bocca è scorrevole e le sensazioni rimandano sempre al Sangiovese, ma in una chiave più scarica, quasi sussurrato.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3967



Chianti DOCG

Fattoria di Sammontana
Monte Lupo Fiorentino (FI) Toscana



Denominazione: Chianti DOCG.
Vitigno: Sangiovese 95%, Canaiolo 10%.
Territorio: Montelupo Fiorentino.
Terreni: alluvionale con scheletro, altitudine compresa fra i 70 ed i 150 metri s.l.m.
Sistema di Coltivazione: Guyot e cordone speronato.
Elaborazione: raccolta manuale.
Vinificazione: Deraspigiatura, macerazione e successiva fermentazione spontanea su lieviti indigeni con rimontaggi giornalieri e delestages per due settimane in vasche di cemento vetrificate.
Affinamento: in tini di acciaio e di cemento. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche o filtrazioni.

Nota di degustazione

Il più tipico e tradizionale vino della Fattoria di Sammontana, un classico Chianti della tipologia giovane: fresco e vivace, di media gradazione e di medio corpo. Lavorazione in biologico e biodinamico.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4183



Sanfirenze DOCG Chianti Superiore

Fattoria di Sammontana
Monte Lupo Fiorentino (FI) Toscana

Denominazione: Chianti Superiore DOCG.

Vitigno:: Sangiovese.

Territorio: Montelupo Fiorentino.

Terreni: alluvionale con scheletro, altitudine compresa fra i 70 ed i 150 metri s.l.m.

Sistema di Coltivazione: Guyot e cordone speronato.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: Diraspatura, macerazione e successiva fermentazione alcolica spontanea per circa 20 giorni in tini di acciaio e di in cemento.

Affinamento: in botti di rovere di 2° o 3° passaggio per 6-8 mesi. Non subisce alcuna filtrazione.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino intenso e luminoso. L'olfatto è definito da vivide ed evocative suggestioni di frutti di bosco maturi, richiami di spezie varie e tabacco. Al palato è fresco e vivace, la trama tannica matura contribuisce all'armonia gustativa generale.

Il più tipico e tradizionale vino della Fattoria di Sammontana, un classico Chianti della tipologia giovane: fresco e vivace, di media gradazione e di medio corpo. Lavorazione in biologico e biodinamico.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2600



Tinaio IGT Rosso Toscano

Fattoria di Sammontana
Monte Lupo Fiorentino (FI) Toscana

Denominazione: Rosso Toscano IGT.

Vitigno: Syrah, Sangiovese, Colorino.

Territorio: Montelupo Fiorentino.

Terreni: alluvionale con scheletro, altitudine compresa fra i 70 ed i 150 metri s.l.m.

Sistema di Coltivazione: Guyot e cordone speronato.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: Lenta fermentazione naturale sui lieviti indigeni. Il vino non viene filtrato.

Affinamento: terminata la vinificazione il Tinaio viene trasferito ad affinarsi per circa 24 mesi in una botte di rovere (non barrique) di piccole dimensioni (Hl.15) e successivamente imbottigliato e lasciato a maturare ulteriormente per almeno un altro anno.

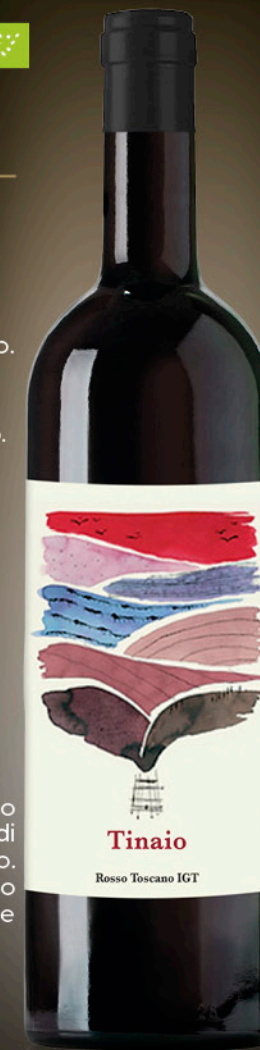
PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Colore rosso rubino di buona intensità. Al naso sprigiona sentori di ciliegia sotto spirito e frutti di bosco, ornati da note di spezie, pepe e tabacco. Rotondo ed elegante il sorso, contraddistinto da buon corpo e intensità, ottima freschezza e pregevoli tannini.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2452





FATTORIA SAMMONTANA



FATTORIA di
SAMMONTANA
1867



Primo Fuoco IGT Bianco Toscana

Fattoria di Sammontana
Monte Lupo Fiorentino (FI) Toscana



Denominazione: Bianco Toscana IGT.

Vitigno: Trebbiano toscano.

Territorio: Montelupo Fiorentino.

Terreni: alluvionale con scheletro, altitudine compresa fra i 70 ed i 150 metri s.l.m.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: Fermentazione alcolica in anfore da 500Lt. su lieviti indigeni con follature manuali giornaliere.

Affinamento: Dopo una macerazione sulle bucce di circa 3 mesi, il vino viene svinato e posto di nuovo in anfora per un ulteriore affinamento di circa 6 mesi.

PRODUZIONE LIMITATA (1200 bott.)

Nota di degustazione

Colore giallo, aspetto ambrato deciso, ravvivato da riflessi brillanti. L'impatto al naso è intenso e articolato, con sentori profondi di tabacco, foglie di tè e note terrose che lasciano in secondo piano un fruttato maturo e una scia di scorze d'agrumi. L'assaggio è subito caratterizzato dalla consistente trama tannica, che si integra ad una viva freschezza e una elegante sfumatura minerale.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2624



Primo Fuoco IGT Rosso Toscana

Fattoria di Sammontana
Monte Lupo Fiorentino (FI) Toscana



Denominazione: Rosso Toscana IGT.

Vitigno: Cabernet Sauvignon.

Territorio: Montelupo Fiorentino.

Terreni: alluvionale con scheletro, altitudine compresa fra i 70 ed i 150 metri s.l.m.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: Dopo una prima fermentazione spontanea su lieviti indigeni, questo vino viene messo a "maturare" per circa un anno in grandi anfore di terracotta (500 Lt). Il vino non viene filtrato.

PRODUZIONE LIMITATA (900 bott.)

Nota di degustazione

Colore intenso rosso rubino al naso ha un impatto ampio e ricco, in cui i sentori boschivi e di piccole bacche croccanti si fondono con sorprendenti note fumè. Il sorso è un concentrato di morbidezza e succosità dalla beva compulsiva, armoniosamente bilanciato tra decisa freschezza e richiami fruttati maturi.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2607



Vini in anfora

Il più antico dei contenitori è diventato l'emblema della modernità. Il vino in anfora è una nuova tendenza che sta prendendo sempre più piede tra i produttori e gli appassionati del vino. Definizione che a tutti noi riporta alla mente immagini legate all'antica Grecia, con le anfore di terracotta che gli antichi utilizzavano per il trasporto del vino, vede origini ancora più antiche. Con ogni probabilità la prima culla del vino deve essere stata proprio un'anfora, nella zona caucasica che ora corrisponde alla Georgia e l'Armenia, circa seimila anni fa. Proprio in quella zona sono state ritrovate le tracce di questa vinificazione primordiale, con l'utilizzo di enormi vasi di argilla, i kvevri, un metodo di vinificazione giunto praticamente intatto fino ai giorni nostri, tanto da essere dichiarato nel 2013 patrimonio dell'umanità.

Cosa sono i Vini in anfora

Tradizione millenaria, la vinificazione in anfora è stata riscoperta e riproposta negli ultimi trenta anni, diventando una delle ultime tendenze per gli appassionati del settore, soprattutto per chi va alla ricerca di metodologie di produzione all'insegna della tradizione e della genuinità. Ed è proprio questo aspetto che viene esaltato nell'utilizzare materiali in terracotta – recipienti che nonostante vengano definiti anfore in realtà hanno poco a che vedere con quelle classiche di epoca greca e romana, ma sono piuttosto delle giare panciute – sia per la macerazione che per l'affinamento. Il primo esempio è l'erede diretto della vinificazione caucasica, con la prolungata macerazione sulle bucce, in particolar modo se si tratta di uva bianca, che conferisce al vino il classico colore

ambrato degli orange wine altrettanto di tendenza. La terracotta può essere anche un ottimo contenitore per l'affinamento del vino, perché ne trattiene e valorizza gli aromi naturali, senza trasmettere i propri, come invece accade con il legno. Il suo essere un materiale traspirante garantisce un'ottimale ossigenazione. La riduzione della meccanizzazione dei processi di produzione, lo stretto legame con la viticoltura biodinamica e l'utilizzo di recipienti in terracotta sono le caratteristiche principali dei vini in anfora.

Le analogie con il passato però finiscono qui: di certo, se lo acquistate in enoteca, non dovrete portarlo a casa reggendolo per le anse. Una volta concluso l'affinamento in anfora, il vino viene imbottigliato, spesso in quantitativi più ridotti che con altre metodologie di produzione, il che lo rende ancora più speciale.

Le caratteristiche dell'affinamento in anfora

Cemento, acciaio, legno e terracotta: sono diversi i materiali dei contenitori utilizzati per l'affinamento del vino, così come sono diversi i risultati che si possono ottenere. Le peculiarità della vinificazione in anfora sono ben specifiche. La terracotta garantisce una migliore capacità di isolamento termico, rispetto ad esempio all'acciaio e al cemento, sia nella fase della macerazione che dell'affinamento. Inoltre, la naturale porosità del materiale utilizzato per i contenitori riduce l'ossigenazione e limita così il rischio di ossidazione del vino. Un materiale vivo, appunto, come il legno ma a differenza di questo tutela e non ne influenza il gusto e l'aroma. Il risultato finale dell'affinamento del vino in anfora è un prodotto che esalta al meglio la materia prima, l'uva e il suo terroir. Per gli appassionati della vinificazione naturale,

amplifica le qualità organolettiche del vino.

Kvevri, cocchiopesto, tinajas: le differenze

C'è anfora e anfora e differenti scuole di pensiero sul loro utilizzo. Alcuni vignaioli ricorrono ad anfore interrato, in cui il vino riposa per sei o sette mesi, garantendo un maggiore controllo della temperatura, durante la fase di macerazione e l'affinamento. È il metodo georgiano, che prevede l'utilizzo di kvevri non smaltati, per una prolungata macerazione sulle bucce, mentre altri produttori preferiscono lasciare le anfore – di una capienza variabile, da poche decine di litri in su – fuori terra. Ma le diversità non finiscono qui, con il dibattito aperto sul rivestimento o meno da utilizzare. Ovviamente questo è finalizzato alla resa conclusiva del vino: l'assenza di un rivestimento interno ne favorisce la maturazione ed è più adatta ai rossi, il rivestimento in cera d'api rende i contenitori più adatti all'affinamento e li rende maggiormente facili da pulire, il rivestimento in resina riduce ulteriormente il passaggio dell'ossigeno e sono ideali per la lunga conservazione. I produttori di vini in anfora italiani preferiscono per la maggior parte giare realizzate in Toscana, nella zona dell'Impruneta, ma c'è anche chi predilige invece affidarsi alle tinajas spagnole, che si distinguerebbero per una porosità minore in grado di tutelare il gusto del vino. In Abruzzo invece si punta su un materiale altrettanto tradizionale: il cocchiopesto. Un misto tra argilla, sabbia, ghiaia che assolve al compito di conservare il vino senza conferire aromi.



TOSCANA

AZ. AGRICOLA LUNADORO



Az. Agricola Lunadolo

Az. Agricola Lunadolo (SI) Toscana

Chi Siamo

Con il nostro vino, vogliamo raccontare la storia di un territorio, di viti e di persone che lavorano ogni giorno con amore per offrire un'esperienza autentica. Crediamo nel legame con la terra e con l'ambiente che ci ospita: ogni nostra azione si muove nel rispetto di questo patrimonio e il nostro impegno è orientato verso la ricerca continua della qualità. Sinceri e raffinati, i vini Lunadolo sono naturale espressione di tale filosofia.

La terra e la vite

Il terreno dell'area del Montepulciano, formatosi in ere geologiche diverse, vanta un'eccezionale varietà: leggero nelle zone più basse e ricco di scheletro in quelle più alte, con uno strato attivo ridotto che esalta le uve. Il clima, tipicamente mediterraneo, con connotazioni continentali, garantisce condizioni ottimali per la crescita delle viti. In particolare, la zona di Valiano, dove sono localizzati i vigneti Lunadolo, è

caratterizzata da quote moderate (332 m. s.l.m.), terreni argillosi, clima influenzato sia dalla Val di Chiana sia dal lago Trasimeno, ed è favorita da un'esposizione al vento che assicura una maturazione graduale e completa dei grappoli.

L'azienda può contare su 12 Ha vitati, di cui 10 Ha a Sangiovese e 2 Ha suddivisi fra Merlot e Cabernet. La forma di allevamento in vigna è il cordone speronato, ottenuto mediante potatura corta (a 2 gemme) di un numero variabile di cornetti a ceppo (ca 4-5). Ogni ettaro è investito con 5 mila piante, per una resa di 75 quintali di uva.

Ogni singola fase del processo di selezione e produzione in vigna viene realizzata manualmente, in perfetta armonia con il territorio: dalla potatura secca alla scelta del germoglio più idoneo, dal contenimento della vegetazione al diradamento dei grappoli. Anche la vendemmia è rigorosamente manuale e, al momento

della diraspatura, le uve vengono selezionate su tavoli di cernita per utilizzare solo gli acini migliori.

Montepulciano è il Comune più grande della Val di Chiana senese e si snoda tra un susseguirsi di colline dove la natura e il lavoro dell'uomo hanno disegnato un paesaggio e un panorama tra i più suggestivi del nostro Paese.

Conoscere Montepulciano significa immergersi in sapori e cultura, alla scoperta del Vino Nobile e dei suoi produttori. Proprio percorrendo le Strade del Vino Nobile si giunge a Valiano, territorio in cui ha sede l'azienda agricola Lunadolo, ricco di vigneti, ulivi e boschi, dove il borgo dell'antico Castello è espressione piena dell'architettura medievale con le sue mura, le torri d'angolo e le strette viuzze qui chiamate "rughe", segni di una storia millenaria che si respira e si gusta con ogni senso.



TOSCANA

Vino Nobile di Montepulciano Docg

Az. Agricola Lunadoro (SI) Toscana

Vitigno: Sangiovese.

Territorio: ricco di scheletro, terreni argillosi
(300 m. slm).

Sistema di Coltivazione: cordone speronato.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: La vinificazione segue a temperatura
controllata in tank di acciaio.

Affinamento: botti di rovere francese da 20 e 30 hl,
in tonneaux e barrique per almeno 24
mesi.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino tendente al granato. Naso complesso e caratteristico, fruttato, note di pepe nero, marmellate di susine, viola, legno, sigaro e cioccolato scuro. Gusto strutturato, equilibrato, tannini dolci, finale lungo.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2440

F.to 150 cl. x 1 - Cod. 2222



Rosso di Montepulciano Doc

Az. Agricola Lunadoro (SI) Toscana

Vitigno: Sangiovese 90%, Merlot, Mammolo.

Territorio: ricco di scheletro, terreni argillosi
(300 m. slm).

Sistema di Coltivazione: cordone speronato.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: Le uve vengono vendemmiate a
mano nei primi dieci giorni di ottobre.
Gli acini sono selezionati sui tavoli di
cernita. La vinificazione segue a
temperatura controllata in tank di
acciaio.

Affinamento: in barriques e tonneaux di rovere
francese per 12 mesi.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Note floreali di viola mammola e note agrumate, ma anche di carruba ed una nota leggermente speziata di chiodi di garofano. Al palato risulta armonico, con sentori fruttati. Giustamente tannico e finale piacevole e fresco.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2492





TOSCANA

AZ. AGRICOLA SERNI FULVIO LUIGI



Az. Agricola Serni Fulvio Luigi

Castagneto Carducci (LI) Toscana

L'Azienda

si trova nel comune di Castagneto Carducci, sul litorale tirrenico, a pochi chilometri dal mare e ai piedi delle colline. La gestione è familiare con una lunga tradizione agricola.

Una parte dell'azienda è in collina, e qui vi si trovano la metà delle piante di olivo da cui viene prodotto l'olio extra vergine. La parte restante è in pianura, a pochi metri dalla via bolgherese, che dai piedi della collina di Castagneto conduce al Viale dei Cipressi di Carducciana memoria.

I terreni

si estendono per circa 20 ettari. Di questi sei ettari sono coltivati a seminativi come grano tenero e orzo. Due ettari contengono frutteti di pesche e susine. Altri due sono

ricoperti da piante di olivo in parte secolari e in parte di più recente impianto, per un totale di circa 1500 piante. Tremila metri quadri sono utilizzati per produzioni in serre non riscaldate; vi si coltivano fragole, pomodori, lattuga e zucchine. Il resto della superficie è costituito dal vigneto attualmente in produzione e dai nuovi vitigni impiantati nel 1999, per un totale di circa tre ettari.

La produzione

La produzione vinicola si divide tra più tipologie di vini: dai DOC Bolgheri agli IGT toscani, per un totale di circa 60 quintali di bianchi e 30 quintali di rossi a cui si aggiungeranno quelli prodotti dai nuovi vitigni a partire dal 2003-2004.



Bolgheri Vermentino Doc "Radius"

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi

Castagneto Carducci (LI) Toscana

Vitigno: Vermentino.

Territorio: Castagneto Carducci, Bolgheri.

Terreni: terreno di medio impasto con presenza di scheletro di origine alluvionale e frammenti di natura calcarea.

Sistema di Coltivazione: cordone speronato e guyot.

Elaborazione: raccolta manuale in cassette forate.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere fermentazione a temperatura controllata di 16 ° C in vasche di acciaio affinamento sur lies fino all'imbottigliamento.

Affinamento: in bottiglia.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Al naso è intenso con note di frutti gialli e frutta tropicale matura. In bocca è morbido buona freschezza e sapidità. Bel retrogusto di frutta.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4253



Bolgheri Rosato Doc “Arcanto”

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi
Castagneto Carducci (LI) Toscana

Vitigno: Sangiovese, Syrah, Merlot.

Territorio: Castagneto Carducci, Bolgheri.

Terreni: terreno di medio impasto con presenza di scheletro di origine alluvionale e frammenti di natura calcarea.

Sistema di Coltivazione: cordone speronato e guyot.

Elaborazione: raccolta manuale in cassette forate.

Vinificazione: breve contatto con le bucce fino a conferire il rosato “buccia di cipolla”, fermentazione a temperatura controllata di 16°C in vasche di acciaio. Il vino non subisce processi fisici di stabilizzazione tartarica.

Affinamento: Maturazione in vasche di acciaio per circa 6 mesi.

Nota di degustazione

Colore rosa brillante, sfuma alla buccia di cipolla di Tropea. Ha sentori di frutti rossi con prevalenza di ciliegia. Bella freschezza, morbido, piacevolmente lungo il finale.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4036



Bolgheri Rosso Doc “Acciderba”

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi
Castagneto Carducci (LI) Toscana

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese.

Territorio: Castagneto Carducci, Bolgheri.

Terreni: terreno di medio impasto con presenza di scheletro di origine alluvionale e frammenti di natura calcarea.

Sistema di Coltivazione: cordone speronato e guyot.

Elaborazione: raccolta manuale in cassette forate.

Vinificazione: accurata selezione delle uve in vendemmia, fermentazione a 30° C in vasche di acciaio, lunga macerazione (18 giorni circa), l'estrazione dei polifenoli dalle bucce è stata favorita da follature manuali alternate a délestages, fermentazione malolattica in legno.

Affinamento: maturazione di 12 mesi in barriques di rovere francese, affinamento in bottiglia di mesi.

Nota di degustazione

Colore rosso intenso con riflessi vinaccia. Ha sentori di piccoli frutti neri, frutta rossa matura ed una dolce note speziata. Di bella struttura, con tannini fitti e dolci. Finale lungo e con retrogusto di piccoli frutti di sottobosco.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2424





TOSCANA

AZ. AGRICOLA RENZO COSIMI



Az. Agricola Renzo Cosimi

Az. Agr. Renzo Cosimi
Montalcino (SI) - Toscana

L'azienda agricola il Poggio dell'Aquila di Renzo Cosimi si trova a circa 2 km. dal paese di Montalcino e si estende su una superficie di 53 ettari, di cui 10 vitati tutti rigorosamente a Sangiovese grosso. La zona di produzione di Poggio dell'Aquila rientra nel territorio comunale di Montalcino, zona agricola a fortissima vocazione vitivinicola, distante 40 Km. da Siena e delimitata dalle valli dell'Orcia, dell'Asso e dell'Ombrone.

L'azienda Poggio dell'Aquila è adagiata su un poggio alla fine di una lunga discesa che costeggia una delle vigne. La produzione, limitata nella quantità, ma molto accurata nella qualità, è di circa 35.000, di cui 10.000 bottiglie di vino Brunello di Montalcino docg e, per la restante parte, costituita da vino Rosso di Montalcino Doc.

Il Brunello nasce dal vitigno Sangiovese che ha sicure origini toscane ed era già conosciuto ai tempi degli

Etruschi. La foglia è pentagonale di medie dimensioni, di colore verde chiaro, lucida e glabra. Il grappolo è lungo, conico-piramidale, con una o due ali, tendenzialmente compatto. L'acino è medio, ovoidale, con buccia consistente, di colore nero-violaceo, molto pruinoso. Impiegato al 100% per dar vita al vino Brunello di Montalcino ed al Rosso di Montalcino, viene cresciuto e curato in vigna a cordone speronato con una densità di circa 4500 ceppi per ettaro. Tutti i vigneti dell'azienda agricola Poggio dell'Aquila sono situati ad un'altitudine di circa 450 metri sul livello del mare, coprono attualmente una superficie di 10 ettari e sono esposti a nord. Questo è un grande pregio, in quanto la "tramontanina" - come i Montalcinesi familiarmente chiamano la brezza che spira da Siena - mantiene le uve fresche ed al riparo dal caldo ed umido vento che frequentemente proviene dalla Maremma e quindi dal mare. I terreni sono di origine eocenica, ricchi di galestro e vengono coltivati a Guyot con una densità di circa 5.000 ceppi/ha. La resa di uva è di circa 60 quintali per ettaro. La vendemmia avviene con raccolta selezionata e manuale, dai primi di ottobre. Prima della vendemmia viene effettuata una forte selezione dei grappoli determinando così una resa finale di soli 60 quintali per ettaro, quantità inferiore a quanto previsto dal Disciplinare del Brunello di Montalcino. Tutto ciò viene sacrificato al fine di ottenere il massimo della concentrazione e della qualità. La vendemmia, rigorosamente a mano, ha luogo di norma nel corso della prima quindicina di ottobre. Un volta vendemmiata e tolti i grappi, l'uva viene introdotta in serbatoi di inox nei quali effettua la fermentazione naturale per 20 giorni con una trentina di rimontaggi. Trascorso questo periodo ha luogo il trasferimento nelle botti e nei tini in cantina. I vini dell'azienda agricola POGGIO DELL'AQUILA sono prodotti con uve raccolte esclusivamente nei vigneti

dell'Azienda. La vinificazione inizia subito dopo la vendemmia in serbatoi inox da 50 quintali. Nei 15 giorni successivi il vino subisce circa 30 rimontaggi. La prassi prevede poi una sosta di altri 30/40 giorni nei serbatoi, dove il vino inizia il processo di fermentazione. I fondi che si creano vengono tirati man mano. Il vino destinato a divenire Brunello viene poi passato in botti di rovere da 20 e 30 quintali dove rimane per i 3 anni successivi, controllato e monitorato secondo il rigido disciplinare d.o.c.g., per poi essere imbottigliato e concludere l'affinamento in vetro per i successivi due anni prima di essere posto in vendita. L'iter del Rosso di Montalcino è decisamente più breve; infatti la sua sosta nei "legni" in cantina si conclude dopo un anno dalla vendemmia e all'imbottigliamento seguono solitamente 3 o 4 mesi di affinamento in bottiglia. I locali delle cantine sono mantenuti ad una temperatura costante di 12°/14°.

La cantina di invecchiamento è di grande fascino. Scavata nella roccia secondo le migliori tradizioni dei grandi vigneron francesi, con pareti in pietra e soffitti a volta, ospita botti in rovere di Francia e di Slavonia e tini dello stesso pregiato materiale. Nei vari passaggi che il vino subisce nel corso del suo invecchiamento, vi sono anche delle brevi soste nelle due "tonnellerie" situate sempre nel sottosuolo. Il Brunello di Montalcino resta in cantina per più di 3 anni, dopo i quali viene imbottigliato e affinato per altri 8 - 9 mesi. Per il Rosso di Montalcino il percorso è simile salvo che per i tempi di invecchiamento che si riducono a circa un anno e mezzo in botte e 6 mesi in affinamento.



Rosso di Montalcino Doc “Poggio dell’Aquila”

Az. Agr. Renzo Cosimi
Montalcino (SI) - Toscana

Denominazione: Rosso di Montalcino DOC.

Vitigno: Sangiovese grosso di Toscana.

Territorio: Montalcino, versante sud-ovest
450 m s.l.m.

Terreni: terre di galestro di origine eocenica.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: raccolta manuale i primi di Ottobre.

Vinificazione: subito dopo la vendemmia in
serbatoi inox da 50 quintali. Nei 15
giorni successivi il vino subisce circa
30 rimontaggi. La prassi prevede
poi una sosta di altri 30/40 giorni nei
serbatoi, dove il vino inizia il processo di
fermentazione.

Affinamento: 1 anno in botti di rovere di Slavonia da
20 e da 30 hl.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Nota di degustazione

Colore rosso rubino profondo con sfumature
violacee. Profumo ampio e persistente, con
note di frutta, sentori di legno e spezie. Struttura
importante, morbido con note persistenti di frutta
matura, sapido.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4262

F.to 150 cl. x 1 - Cod. 2207



Brunello di Montalcino Docg “Poggio dell’Aquila”

Az. Agr. Renzo Cosimi
Montalcino (SI) - Toscana

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG.

Vitigno: Sangiovese grosso di Toscana.

Territorio: Montalcino, versante sud-ovest
450 m s.l.m.

Terreni: terre di galestro di origine eocenica.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: raccolta manuale i primi di Ottobre.

Vinificazione: subito dopo la vendemmia in
serbatoi inox da 50 quintali. Nei 15
giorni successivi il vino subisce circa
30 rimontaggi. La prassi prevede
poi una sosta di altri 30/40 giorni nei
serbatoi, dove il vino inizia il processo di
fermentazione.

Affinamento: 36-40 mesi in botti di rovere di
Slavonia da 20 e da 30 hl.

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

Nota di degustazione

Colore rosso rubino intenso tendente al granato.
Profumo intenso, persistente, ampio, sentori di
liquirizia e frutti di bosco. Elegante ed armonico,
asciutto con lunga persistenza aromatica.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2467





TOSCANA

ANTICA FORNACE RIDOLFO CANTALICI

CANTALICI



Antica Fornace di Ridolfo Cantalici

Gaiole in Chianti (SI) Toscana

Cantine Cantalici oltre 20 anni di storia. Fin dalla metà degli anni Novanta abbiamo lavorato insieme a nostro babbo Loris, prima nel settore forestale, e poi a fianco dei viticoltori della zona per la realizzazione di vigneti e oliveti e per la lavorazione agricola dei terreni.

Nel 1998 però abbiamo voluto fare i nostri prodotti, i nostri vini e mettere a frutto tutta l'esperienza acquisita in tanti anni in cui abbiamo condiviso l'alba col gallo nero e i tramonti coi grappoli d'uva pronti per la vendemmia del Chianti Classico.

Il nome ufficiale dell'azienda è L' Antica Fornace di Ridolfo, e l'abbiamo scelto perché racconta quanta storia è passata da casa nostra.

500 ANNI DI STORIA

La prima testimonianza della fornace, la parte più antica dell'azienda agricola, risale a una mappa del Cinquecento, e la identifica appunto come la "Fornace di Ridolfo Zati", dote per il matrimonio di un ricco cittadino fiorentino, diventata Cantalici una volta acquistata da Loris, nostro babbo, negli anni '70.

In 500 anni la Fornace di Ridolfo ha visto passare storie, persone, vino e noi vogliamo che, in un clima di grande familiarità, si possa continuare ancora a lungo a parlare e degustare vino, a organizzare incontri ed eventi per condividere la passione per questo prodotto e per questo territorio.



Rosé Toscano Igt "Petali" Bio

Antica Fornace di Ridolfo Cantalici
Gaiole in Chianti (SI) Toscana

Vitigno: Sangiovese.

Terreni: Collinare di tipo franco argilloso, ricco di scheletro (Alberese e Galestro), esposizione Sud-Est – 350 mt. s.l.m.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale in cassette da 20 kg.

Vinificazione: macerazione a freddo con contatto delle bucce per poche ore. Separazione e decantazione statica del mosto e fermentazione lenta condotta a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inox.

Nota di degustazione

Colore rosa tenue con riflessi porpora. Piacevolmente morbido evidenzia profumi di lampone e fragoline di sottobosco, integrati da note floreali. La vibrante freschezza e i sentori floreali conferiscono a questo vino grande beva.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4160

Rosso Toscano Igt “Petali” Bio

Antica Fornace di Ridolfo Cantalici
Gaiole in Chianti (SI) Toscana

Denominazione: Rosso Toscana IGT.

Vitigno: Sangiovese.

Territorio: Fagnano, Valtellina, Casa Vecchia e Casina del Girasolino.

Terreni: Collinare di tipo franco argilloso, ricco di scheletro (Alberese e Galestro), esposizione Sud-Est – 350 mt. s.l.m.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale in cassette da 20 kg.

Vinificazione: fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di circa 7-10 giorni e con alternativa di rimontaggi e delestage per favorire la migliore estrazione di sostanze coloranti e tannini nobili.

Nota di degustazione

Colore trasparente con riflessi rubino. Aroma ricco e ampio con note evidenti di ciliegia marasca e accompagnato da sfumature speziate e vanigliate. In bocca si apre con un attacco morbido e piacevole, che sostenuto da un'acidità ben bilanciata e da un tannino vivace, evolve in un finale sapido e persistente.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4242



Chianti Classico Docg Bio Gallo Nero Riserva “Cantalici”

Antica Fornace di Ridolfo Cantalici
Gaiole in Chianti (SI) Toscana

Denominazione: Chianti Classico DOCG.

Vitigno: Sangiovese 100%.

Territorio: Fagnano, Valtellina, Casa Vecchia e Casina del Girasolino.

Terreni: Collinare di tipo franco argilloso, ricco di scheletro (Alberese e Galestro), esposizione Sud-Est – 350 mt. s.l.m.

Sistema di Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale in cassette da 20 kg.

Vinificazione: diraspatura delle uve seguita da cernita manuale degli acini. Macerazione a freddo pre-fermentativa, fermentazione alcolica e macerazione in inox, fermentazione malo lattica in barrique e tini di acciaio.

Affinamento: 18 mesi (il 70% del prodotto in botti di rovere francese da 20 hl, il rimanente 30% in barriques di rovere francese).

Nota di degustazione

Colore rosso rubino profondo e intenso, con riflessi granata. Al naso presenta una grande pienezza olfattiva con note di frutti di bosco neri e rossi accompagnate a piacevoli sentori di spezie e tabacco dolce. È un vino strutturato, che in bocca si apre con un ingresso morbido e fresco, evolve sostenuto da tannini fitti e maturi in un finale piacevolmente sapido e persistente, con ritorno di note fruttate.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2432





MARCHE

TENUTA
DE ANGELIS



Tenuta De Angelis

Castel di Lama (AP) Marche

L'Azienda

Un Picchio, animale sacro a Marte, guidò un popolo fino alle rive del fiume Tronto. I piceni, antico popolo italico, sono stati una grande espressione di civiltà fiorita durante l'età del ferro. L'odierna provincia di Ascoli è il cuore di questo popolo che ha espresso una civiltà, sette secoli di piceni che ha portato questa cultura a dominare nel cuore dell'Europa.

La Tenuta De Angelis trae le sue origini da questo territorio, il piceno, negli anni 50 la famiglia De Angelis realizza la prima cantina per la vinificazione delle proprie uve e di altri produttori locali. Sono anni di intenso lavoro si impiantano nuovi vigneti nei comuni di Offida, Castel di Lama. Nel 1985 si realizza una nuova cantina per il completamento della filiera

produttiva dal vigneto alla bottiglia.

L'evoluzione e lo sviluppo di questa fase viene affidato a Quinto Fausti che insieme ad altri produttori del piceno riscoprono vitigni importanti come il Montepulciano, Pecorino e Passerina oramai dimenticati così da arricchire la storia del nostro territorio esaltando le potenzialità di questi vitigni autoctoni.

L'arrivo della terza generazione punta esclusivamente al biologico, riorganizza la comunicazione dando grande attenzione al minimo dettaglio del marketing aziendale.

BIO

La Tenuta De Angelis da molti anni declina i suoi principi di salubrità, naturalità, terroir, anche attraverso la filosofia e la tecnica della coltura biologica dei propri vigneti. Questi vigneti oltre che a conduzione bio sono anche inerbiti e particolarmente scaricati nel numero di grappoli a ceppo: questo per estremizzare i concetti di "logica di Vita" e per migliorare naturalmente le qualità sensoriali dei propri vini. La raccolta manuale dell'uva è diversificata all'interno degli stessi vigneti in funzione del progetto vitivinicolo che dovrà realizzare; anche la vinificazione rispetta le norme per la produzione di vini biologici e tutto è certificato oltre che da noi anche da un ente terzo il CCPB di Bologna.

Rosso Piceno Superiore Doc "Oro"

Tenuta De Angelis

Castel di Lama (AP) Marche

Denominazione: Rosso Piceno Superiore DOC.

Vitigno: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.

Territorio: Castel di Lama e Offida.

Terreni: medio impasto argilloso, 250/300 mt s.l.m.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: macerazione delle bucce con il mosto per 10-15 giorni in vinificatori di acciaio a 22-26°C.

Maturazione: dopo il primo travaso a Novembre matura per 15-18 mesi in botti di legno di rovere stagionato ed in parte in barriques tostate di rovere.

Affinamento: 8 mesi in bottiglia.

Nota di degustazione

Colore rubino intenso. Al naso frutta rossa, ciliegia e sottobosco intenso e persistente. In bocca evidenza grande struttura e corpo, sentori di vaniglia e liquirizia. Tannini fitti e austeri, ma morbidi e avvolgenti, lungo finale in bocca.

Gradazione alcolica: 15,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2469

DeAngelis





MARCHE

AZ. AGRICOLA CANTINE MECELLA



Cantine Mecella

Fabriano (AN) Marche

La Storia

La Regione Marche, sia per il clima, sia per la composizione dei terreni, è particolarmente favorita dalla natura per la coltivazione di vigneti di qualità.

In questa situazione geografica si colloca l'attività delle Cantine Mecella, dove Enzo, titolare dell'azienda vinicola fondata dal padre Marsilio più di 50 anni fa, dopo il diploma in Enologia a Conegliano Veneto ha assunto nel 1977 la piena responsabilità dell'attività paterna.

Il piacere di proporre vini di alto livello, lo ha indirizzato a selezionare e a presentare prodotti di qualità, continuando in questa

ricerca nel corso del tempo anche a discapito di linee commerciali ben più vantaggiose. Personaggio istrionico, pioniere nell'uso della "barrique" per l'affinamento del vino nella regione Marche, ha avuto nel corso della sua carriera diversi riconoscimenti in Italia e all'estero.

Nel corso degli anni le Cantine Mecella hanno creato uno stretto legame di collaborazione con i propri fornitori di uve, intervenendo direttamente nelle scelte di conduzione dei vigneti. L'attenzione è rivolta essenzialmente a proporre vini ottenuti da vitigni autoctoni Marchigiani.



Lacrima di Morro d'Alba Doc

Cantine Mecella

Fabriano (AN) Marche

Vitigno: Lacrima di Morro d'Alba 100%.

Territorio: Matelica.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Vinificazione: La fermentazione avviene a temperatura controllata con macerazione per circa 20 giorni.

Nota di degustazione

Presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e caratteristici profumi di rosa, violetta e frutti di sotto bosco; il gusto è asciutto e sapido, gradevolmente tannico.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2587

Verdicchio di Matelica Doc Sainale

Cantine Mecella
Fabriano (AN) Marche

Denominazione: Verdicchio di Matelica DOC.

Vitigno: Verdicchio.

Territorio: Matelica.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Vinificazione: la fermentazione, con parziale macerazione delle bucce, avviene in maniera spontanea con i soli lieviti presenti nell'uva, senza aggiunta di quelli selezionati.

Nota di degustazione

La fermentazione, con parziale macerazione delle bucce, avviene in maniera spontanea con i soli lieviti presenti nell'uva, senza aggiunta di quelli selezionati. Il profumo è intenso e persistente con sentori di frutta esotica. Al palato è sapido e voluminoso, con finale leggermente agrumato.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2442



Verdicchio di Matelica Doc Godenzia

Cantine Mecella
Fabriano (AN) Marche

Denominazione: Verdicchio di Matelica DOC.

Vitigno: Verdicchio.

Territorio: Matelica.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Vinificazione: le uve, dopo breve surmaturazione sulla pianta, sono vinificate in modo tradizionale con parziale macerazione delle bucce.

Affinamento: i mosti passano per un breve periodo in Barrique di rovere del Limousin. Segue un importante periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Nota di degustazione

Una cuvée speciale di uve Verdicchio provenienti da vigneti selezionati delle colline di Matelica. Elegante ed equilibrato, con sentori di frutta matura e con un gusto leggermente vanigliato.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2438



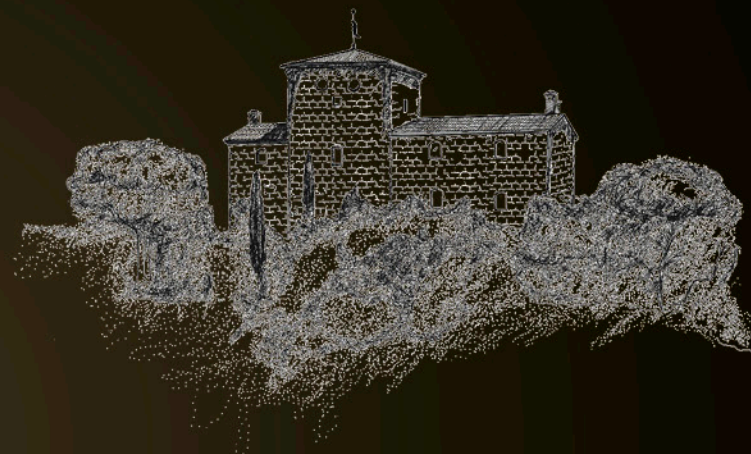


UMBRIA

AZ. AGRICOLA LE THADEE



AZIENDA AGRICOLA
LE THADEE



Az. Agricola Le Thadee

Montefalco (PG) Umbria

Il nome

Il nostro nome, Le Thadee, rimanda a Thadea, una giovane principessa, figlia naturale dell'Imperatore Carlo V, che visse a Montefalco nel XVI secolo: Thadea, come la maggior parte delle ragazze a quel tempo, non ha potuto decidere del suo futuro.

La Storia

Le Thadee è stata fondata selezionando e acquisendo alcuni dei migliori vigneti che appartenevano a un'importante famiglia di viticoltori di Montefalco: vigneti di diversi cultivar in cui uve come Sagrantino, Sangiovese, Grechetto, Merlot, Cabernet Sauvignon e Trebbiano Spoletino, crescono su dolci pendii che si estendono in tutto l'areale di Montefalco. L'unicità del territorio e del suo terroir, uniti a una coltivazione che rispetta pienamente l'ambiente e ad una raccolta adeguata, rigorosamente fatta a mano, facilitano il raggiungimento dell'obiettivo aziendale contribuendo

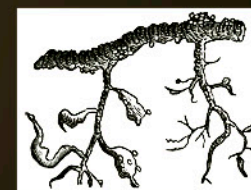
alla grande qualità delle uve e, di conseguenza, dei nostri vini.

Il progetto

La produzione viene effettuata con metodi e concetti biologici più avanzati, concentrandosi sulle varietà locali e le tradizioni della zona. Il nostro rispetto per la natura parte dalla cura dei vigneti secondo i rigorosi principi della viticoltura biologica, e si estende alla vinificazione e all'affinamento in cantina, fino al confezionamento. Il nostro approccio alla vinificazione, unito all'applicazione di tecnologie all'avanguardia, garantisce qualità, longevità e naturalezza ai vini prodotti, intensificandone le caratteristiche individuali.

Un tesoro unico

Il vigneto prefillossera rappresenta il carattere distintivo di Le Thadee, in quanto esprime il nostro concetto viticolo: operare per esaltare quello che la



natura e la storia ci hanno dato, adoperandoci per mantenere una cultura vitivinicola che fa la differenza oggi e farà parte del futuro patrimonio sociale del territorio che la ospita.

Il vigneto Della Stella custodisce una sessantina di piante di vite che hanno più di centoanni, miracolosamente risparmiate dalla piaga della fillossera che distrusse i vigneti europei tra XIX e il XX secolo. Il terreno, costeggiato da un piccolo corso d'acqua, si è rivelato posizione ideale per queste viti impiantate con tutori di alberi vivi, una tecnica nota fin dall'epoca etrusca, soppiantata nel tempo da quelle moderne, che permettono una densità di

impianto maggiore e minori sforzi nelle fasi di coltivazione e raccolta. Le nostre piante sono una rarità nel panorama vitivinicolo mondiale: alte più di tre metri, sono cresciute avvolte intorno agli aceri che



le sostengono.

Le vecchie “tirelle”

La tecnica di coltivazione della vite maritata sfrutta la naturale tendenza alla luce solare che hanno i rami della vite mentre crescono. Osservare questa caratteristica ci ha fatto propendere per un sistema di coltivazione in grado di esaltare la “messa al sole” dei frutti della vite; abbiamo infatti ripristinato gli antichi “festoni”, ossia l’allungamento dei tralci fruttiferi della vite fra una pianta d’acero e l’altra, con delle semplici strutture che ne esaltano la funzionalità.



Un museo della storia viticola umbra a cielo aperto. L’esperienza del vigneto prefillossera ci ha permesso di comprendere, proporre e attuare anche nel resto dei vigneti un altro modo di fare viticoltura, evitando di forzare le piante bensì cercando di esaltare ambiente, sostenibilità e naturalità dell’espressione fenotipica. Una ricetta vincente per la produzione di veri e grandi vini di territorio.

Trebbiano Spoletino

Il Trebbiano Spoletino, altra varietà originaria dell’Umbria, non presenta alcuna affinità con altre varietà di Trebbiano diffuse nell’Italia centrale, se non nel nome, che in questo caso sembra derivare dalla città di Trevi, vicino a Spoleto, in provincia di Perugia. Il Trebbiano Spoletino è un vitigno antico, che ha corso seri rischi di estinzione. La sua riscoperta è avvenuta solo una decina di anni fa, grazie alla ritrovata attenzione alle varietà autoctone delle diverse regioni vinicole. Uva storicamente presente nell’area di Spoleto e Montefalco, si presenta tra i vitigni di Le Thadee nella veste preziosa e rarissima di vite maritata all’acero, come voleva la tradizionale forma di coltivazione dei secoli scorsi, miracolosamente risparmiata dalla devastante piaga della Fillossera che ha distrutto i vitigni europei all’inizio del Novecento.

Sagrantino

La maggior parte dei nostri campi coltivati a vite ospita il protagonista indiscusso della produzione vinicola di Montefalco, il Sagrantino, qui cresciuto fin dal Medioevo: le prime testimonianze trovate risalgono al 1100, e ci sono due diverse teorie sulla sua origine. La prima ritiene che sia arrivato in Umbria dall’Asia Minore, grazie ai monaci francescani; secondo l’altra, ha origini greche ed è stato importato dai frati bizantini. La storia del Sagrantino in Umbria si intreccia all’importanza delle comunità religiose, anche se il vino veniva utilizzato tanto nelle celebrazioni ecclesiastiche quanto in quelle domestiche. Il Sagrantino più diffuso oggi è la versione secca, anche se tradizionalmente veniva prodotto come vino passito, tuttora presente nella DOCG Montefalco Sagrantino.

Sangiovese

Tra le specie autoctone, troviamo anche il Sangiovese: vitigno a bacca nera molto diffuso in Italia, il Sangiovese ha origini molto antiche. Come tale è conosciuto fin dal 1500, ma la sua origine è molto probabilmente etrusca. Il termine Sangiovese, la cui derivazione è incerta, definisce un gran numero di biotipi nei quali il vitigno si è differenziato nel tempo, adattandosi ai diversi territori. Molto importante il suo ruolo in Umbria, dove è tra i rossi più rappresentativi; lo troviamo ad esempio nel Giulio II, il nostro Rosso di Montefalco o vinificato in purezza per ottenere il Ma Rose, il rosato di Le Thadee.

Cabernet Sauvignon

Nei nostri vigneti troviamo tra gli altri anche il Cabernet Sauvignon, uno dei vitigni più coltivati al mondo. Particolarmente adatto a produrre vini di grande qualità e notevole longevità, viene spesso utilizzato in assemblaggio. Il Cabernet Sauvignon ha una grande adattabilità alle più diverse condizioni climatiche e tecniche di vinificazione: mantenendo la sua riconoscibilità, riesce allo stesso tempo ad esprimere le caratteristiche del terroir, punto focale della produzione della nostra azienda.

Merlot

Un’altra piccola ma importante componente della nostra produzione proviene da viti di Merlot. È anch’essa un’uva a bacca rossa, la seconda varietà più diffusa al mondo dopo il Cabernet Sauvignon. Coltivato in tutti i continenti, si esprime al meglio nei climi miti, dove dà origine a vini eleganti. Il suo nome deriva da “merlo”, un grande appassionato della ricchezza zuccherina degli acini, dovuta alla sua maturazione precoce.



UMBRIA

AZ. AGRICOLA LE THADEE



AZIENDA AGRICOLA
LE THADEE



Trebbiano Spoletino Doc "Fijoa"

Az. Agricola Le Thadee
Montefalco (PG) Umbria

Denominazione: Trebbiano spoletino spoletino DOC.
Vitigno: Trebbiano Spoletino 100%.
Territorio: Montefalco, Montepennino, Cerrete.
Sistema di Coltivazione: Guyot.
Elaborazione: raccolta manuale in cassette da 15kg con selezione del grappolo.

Vinificazione: selezione dell'acino in cantina, macerazione a freddo di 18 – 24 ore delle uve intere poi sofficemente pressate, fermentazione in acciaio a bassa temperatura.

Elevazione: in vasche d'acciaio con fecce fini soggette a bâtonnage, quindi in tonneau di rovere francese per sette mesi.

Affinamento: in bottiglia per un minimo di quattro mesi.

Nota di degustazione

Colore giallo con riflessi dorati. Profumo molto intenso, con note di albicocca matura, limone candito, papaya, zafferano, e marcata speziatura di pepe nero. Gusto intenso, conferma in bocca le sensazioni al naso; buona acidità e lunghezza, con note di mammola, albicocca, frutta esotica e zafferano.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x l - Cod. 2630



Montefalco Sagrantino Docg "Carlo Re" 2018

Az. Agricola Le Thadee
Montefalco - (PG) Umbria

Denominazione: Montefalco sagrantino DOCG.
Vitigno: Sagrantino 100%.
Territorio: Montefalco, Montepennino, Cerrete.
Sistema di Coltivazione: cordone speronato.
Elaborazione: raccolta manuale in cassette da 15kg con selezione del grappolo.

Vinificazione: selezione dell'acino in cantina, in anfore con fermentazione naturale, e vasche d'acciaio con controllo della temperatura, macerazione da 10 a 18 giorni a seconda del livello di estrazione dei polifenoli, con rimontaggi e follature.

Elevazione: in tonneau di rovere francese con diversi livelli di tostatura per diciotto mesi, con bâtonnage mensili.

Affinamento: in bottiglia per un minimo di quattro mesi.

Nota di degustazione

Rosso rubino intenso e profondo con note granata. Profumo intenso e speziato, presenta accenti di sottobosco, con note decise di frutti rossi maturi, in particolare mirtillo e mora, e speziatura di pepe nero e incenso. Al palato è strutturato e complesso, con setosa trama tannica sulla quale si sviluppano una fresca acidità e corposa persistenza. Nato e prodotto nel territorio di Montefalco, il Carlo Re, grazie alla raccolta delle uve a perfetta maturazione e al lungo affinamento in legno, è un Sagrantino setoso, rotondo, grasso e ben bilanciato.

Gradazione alcolica: 15,5% vol.

F.to 75 cl. x l - Cod. 2628



Montefalco Rosso Doc "Giulio II" 2018

Az. Agricola Le Thadee
Montefalco - (PG) Umbria

Denominazione: Montefalco Rosso DOC.

Vitigno: Sangiovese, Merlot, Cabernet e vitigni autoctoni.

Territorio: Montefalco, Montepennino, Cerrete.

Sistema di Coltivazione: cordone speronato.

Elaborazione: raccolta manuale in cassette da 15kg con selezione del grappolo.

Vinificazione: selezione dell'acino in cantina vinificazione in acciaio con controllo della temperatura, macerazione dai 10 a 18 giorni a seconda della tipologia dell'uva.

Elevazione: in vasche d'acciaio per diciotto mesi sulle proprie fecce fini applicando bâtonnage.

Affinamento: in bottiglia per minimo quattro mesi.

Nota di degustazione

Rosso rubino intenso e profondo con note violacee. Dal profumo pulito e intenso, con note decise di frutti rossi, in particolare lamponi maturi e more di rovo, e speziatura di anice stellato, zenzero, liquirizia dolce e pepe nero. Note evidenti di melograno con entrata potente che permette di apprezzare tutte le sue caratteristiche e una componente complessa di frutti rossi ben maturi, tannino setoso e integrato. Ottenuto combinando uve di Sangiovese con la tannicità del Sagrantino e un taglio bordolese caratterizzato dalla morbidezza del Merlot e la struttura del Cabernet Sauvignon.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2601



AZIENDA AGRICOLA
LE THADEE





Az. Agricola Jasci

Vasto (CH) Abruzzo

Le tenute

I nostri terreni sono coltivati rispettando le regole dell'agricoltura biologica da oltre 40 anni, ancor prima che ci fosse un riconoscimento ufficiale. Oggi abbiamo terre pulite, sane. Questo risultato nasce dal profondo rispetto della natura che da sempre è il riferimento della famiglia Jasci. L'intera azienda è stata costruita in bioedilizia, cercando di rispettare al massimo l'ambiente: il 70% circa dell'energia che ci occorre la prendiamo dal sole. Una posizione favorevole dal punto di vista geografico e la vicinanza alla riviera adriatica ad est i rilievi della Majella e del Gran Sasso a ovest/sud-ovest condizionano il clima di tutta l'area che è tipicamente mediterraneo.

La zona più a sud della regione, dove si concentrano le tenute Jasci, beneficia di forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e una ventilazione che spesso giunge diretta dal mare, carica di salinità. Per la vite

questo è un microclima ideale che culla una produzione di uve di straordinaria qualità in un panorama unico e ancora poco conosciuto. Le nostre tenute si trovano tutte in Abruzzo, nei comuni di Scerni, Pollutri, Casalbordino e Vasto.

I Vini

Dalla vigna raccogliamo la nostra filosofia produttiva: creiamo vini lavorando innanzitutto la terra e le piante e abbiamo scelto di rispettare le espressioni più tipiche del nostro territorio, sviluppando la produzione di vitigni autoctoni come Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano, Cerasuolo e Pecorino.

Tutte le fasi di lavorazione in cantina sono seguite direttamente dalla nostra famiglia: curiamo ogni dettaglio come il migliore degli investimenti possibili.

La Lavorazione

Acciaio, legno, cemento. Tempo e tecnologia. Attenzione, amore, rispetto. Nelle fasi di lavorazione in cantina, ci concentriamo sulle indicazioni e sulle vocazioni naturali delle uve che raccogliamo solo nei nostri vigneti. Poniamo attenzione a tutti i passaggi per assicurare pulizia e integrità delle espressioni del gusto: sterilizziamo a vapore di tutte le condutture e i serbatoi prima di ogni passaggio delle uve, vinifichiamo esclusivamente a temperatura controllata, utilizziamo tecnologie all'avanguardia per supportare l'affinamento.



Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC Bio Domino

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) Abruzzo

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC
Vitigno: Montepulciano.

Territorio: Vasto/Pollutri/Scerni, wsud-est,
250m s.l.m.

Coltivazione: cordone speronato.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: 12/15 giorni sulle bucce, seguita da
pressatura soffice e riposo in botte
grande.

Affinamento: 1° anno in barrique (1° passaggio),
successivamente affinato per altri 6
mesi in bottiglia.

Nota di degustazione

Colore rosso intenso. Evoluta ampiezza di profumi
fruttati e floreali: frutti di bosco, vaniglia, liquirizia e
cannella. Al palato sensazioni corpose di frutta e
leggeri toni legnosi; persistenza aromatica.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2585



Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC Bio Poema

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) Abruzzo

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC
Vitigno: Montepulciano.

Territorio: Vasto/Pollutri/Scerni, sud-est,
250m s.l.m.

Coltivazione: cordone speronato.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: permanenza di 12/15 giorni sulle
bucce, seguita da pressatura soffice
e riposo in botte grande.

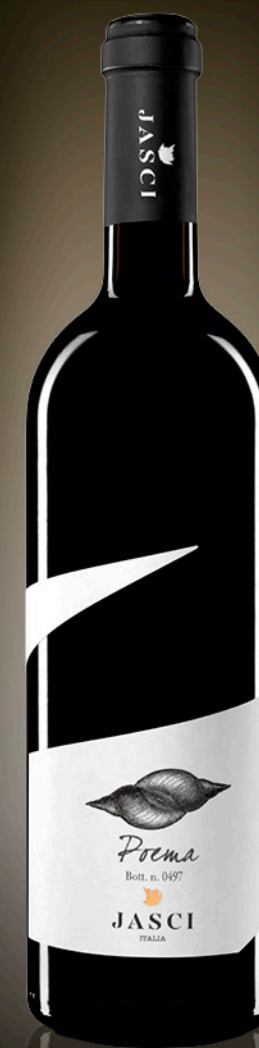
Affinamento: permanenza in barriques 2 anni, poi
affinato per altri 12 mesi in bottiglia.

Nota di degustazione

Colore rosso intenso. Profumo potente e di grande
personalità. Evoluta ampiezza di profumi fruttati e
floreali: frutti di bosco, vaniglia, liquirizia e cannella.
Al palato sensazioni corpose di frutta e leggeri toni
legnosi; persistenza aromatica.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2492





ABRUZZO

AZ. VITIVINICOLA VIGNA MADRE



FAMIGLIA DI CARLO

VINI DAL 1830



Az. Vigna Madre Famiglia Di Carlo

Ortona (CH) Abruzzo

Dal 1830

La Famiglia Di Carlo ha sempre posto l'equilibrio tra uomo, tempo e natura al centro della filosofia produttiva, trasformandola in un'autentica scelta di vita. Essere pionieri del biologico ha dimostrato come l'eccellenza vitivinicola non ammetta scorciatoie o espedienti, ma è stato solo un primo passo verso i futuri obiettivi aziendali. Ogni scelta si rivela un impegno concreto: la bioarchitettura di tutte le strutture del centro aziendale che si integrano naturalmente con il paesaggio circostante, l'utilizzo di materiali a basso impatto per una sostenibilità totale, la presenza della cromoterapia e della musicoterapia negli ambienti di lavoro per rendere tutti partecipi di una visione etica e condivisa.

Innovazione

Il Vigneto Bio-Dinamico Energetico, figlio delle intuizioni e delle ricerche di Giannicola

Di Carlo: arte e colori adornano terra e filari, rendendo il vigneto un tempio dove natura e uomo si fondono con l'energia dei colori per far risuonare all'unisono piante, esseri viventi e cosmo. Grazie al progetto "Vini per la Vita", il Vigneto Bio-Dinamico Energetico viene diffuso anche in altre regioni d'Italia dalla Famiglia Di Carlo, riscoprendo il potenziale di alcuni terreni abbandonati ma vocati alla grande viticoltura, il tutto in un'ottica di economia circolare e virtuosa.

Le tenute

I vini Vigna Madre nascono dal recupero di terreni vocati alle produzioni di qualità superiore; un'operazione di recupero agricolo che, con la collaborazione dei nostri tecnici, si è svolta nell'ottica del massimo rispetto del suolo e del suo rinverimento naturale su molti vitigni autoctoni del territorio nazionale. Il marchio Vigna Madre interpreta il DNA autentico, vivo e selvatico di ogni vino attraverso una cura costante e maniacale dalla vigna alla cantina.



Roscià 1830 Cuvée Prestige Spumante Rosé Brut

Az. Vigna Madre

Ortona (CH) - Abruzzo

Denominazione: Vino Spumante rosato Brut

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Territorio: Ortona, sud sud-est,
380m s.l.m.

Coltivazione: Pergola Abruzzese.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: Rifermentazione naturale in autoclavi di piccole dimensioni a basse temperature, con lunga sosta sui lieviti.

Nota di degustazione

Dal perlage continuo e a grana finissima, ha un colore rosa intenso e luminoso. Al naso nuances fruttate di fragola, ciliegia e pesca bianca. Al palato è cremoso, morbido, elegante ed equilibrato.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4258



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Capo Le Vigne

Az. VignaMadre

Ortona (CH) - Abruzzo

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Territorio: Ortona, sud sud-est,
350m s.l.m.

Coltivazione: Pergola Abruzzese e
cordone speronato.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: Lunga macerazione delle bucce
in serbatoi di acciaio inox a
temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 24 mesi in botti di
rovere, 12 mesi in bottiglia.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumi intensi di amarena e frutti di sottobosco fusi
con delicate note di caffè, cacao, cannella e cuoio.
Gusto secco, pieno, fruttato e di ottima struttura.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2593



Cerasuolo d'Abruzzo DOP Capo Le Vigne

Az. VignaMadre

Ortona (CH) - Abruzzo

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo DOP

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Territorio: Ortona, sud sud-est,
380m s.l.m.

Coltivazione: Pergola Abruzzese e
cordone speronato.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: Particolare tecnica di vinificazione
in bianco, limitando il periodo di
fermentazione con la presenza delle
bucce a poche ore; metodo antico,
fortemente legato al territorio.

Nota di degustazione

Colore rosato intenso con brillanti sfumature
granate. Profumi intensi di fragola, lampone e
visciole, con fresche note floreali di viola, rosa
canina e melograno. Di buona struttura, avvolgente
e morbido dal finale fruttato e persistente con
retrogusto mandorlato.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2594





ABRUZZO

AZ. VITIVINICOLA VIGNA MADRE



FAMIGLIA DI CARLO

VINI DAL 1830



Montepulciano d'Abruzzo DOC Terreum

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo



Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC.
Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Territorio: Chieti, esposizione a sud, 400m s.l.m.
Terreni: Medio impasto tendenzialmente argilloso.
Coltivazione: Guyot.
Elaborazione: raccolta manuale.
Vinificazione: Fermentazione spontanea.
Affinamento: 6 mesi di Affinamento in acciaio.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino intenso con ampia consistenza, tonalità viola con sfumatura porpora. Sentori intensi di frutta rossa matura e fichi. Corposo con note di amarena sotto spirito e confettura.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4340



Ancestrale

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Denominazione: Vino Bianco Frizzante.
Vitigno: Trebbiano.
Territorio: Chieti, esposizione a Nord-Est, 180m s.l.m.
Terreni: calcareo-argilloso.
Coltivazione: Guyot.
Elaborazione: raccolta manuale.
Vinificazione: Metodo Ancestrale, dopo la prima fermentazione a temperature controllate in acciaio, in bottiglia riparte naturalmente una seconda fermentazione.
Affinamento: 4 mesi di affinamento in bottiglia su lieviti indigeni depositati sul fondo.

Il metodo ancestrale è il padre fondatore dei metodi di spumantizzazione. E' un processo risalente ai tempi antichi che mantiene la naturalità ed esalta le caratteristiche del vino, con la semplicità di una sapienza senza tempo.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. profumi di frutta matura, floreale, crosta di pane. Sapido, con buona acidità, persistente, retrolfatto di crosta di pane.

Gradazione alcolica: 11,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4041



Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Nobu 1830

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Territorio: Chieti, sud-est, 380m s.l.m.

Terreni: Medio impasto tendenzialmente argilloso.

Coltivazione: Guyot.

Vinificazione: Tecniche del passato con stile e gusto contemporaneo. Particolare ed esclusiva tecnica di vinificazione della famiglia Di Carlo. Fermentazione del mosto in vasche di cemento, in anfore e botti di rovere. Travasi con decantazioni naturali.

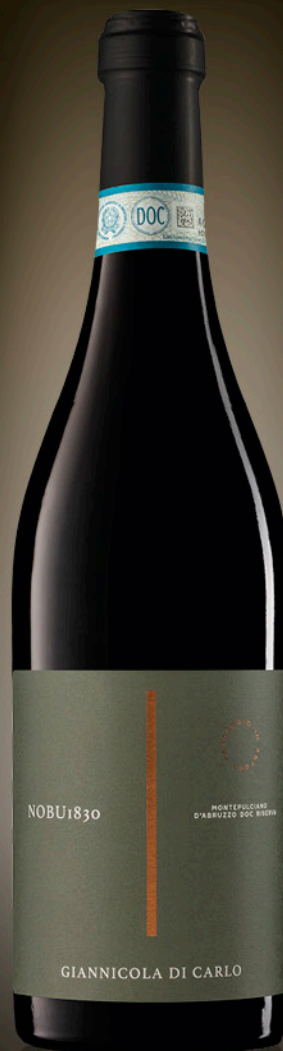
Affinamento: successivo affinamento in bottiglia.

Nota di degustazione

Rosso granato. Profumi di confettura di frutti rossi con cacao e vaniglia. Al palato ottima struttura con tannini morbidi, dolci e persistenti, speziato con sentori tostati di caffè e frutta matura.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4224



Primitivo IGP Recastro "Colli Aprutini"

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Denominazione: Colli Aprutini IGP

Vitigno: Primitivo.

Territorio: sud-est,
280m s.l.m.

Terreni: Calcareo/argilloso.

Coltivazione: Cordone speronato, pergola.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: Il 40% del vino affina poi in botti di rovere.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino intenso e profondo. Sentori di frutta rossa molto matura, con note floreali. In bocca, vino intenso, vellutato, con sapori concentrati e persistenti.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4321





ABRUZZO

AZ. VITIVINICOLA VIGNA MADRE



FAMIGLIA DI CARLO

VINI DAL 1830



Vino Rosso Apoteo

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Denominazione: Vino Rosso.

Vitigno: 40% Montepulciano d'Abruzzo,
40% Primitivo, 20% Sangiovese.

Territorio: Chieti, sud-est, 280m s.l.m.

Terreni: Medio impasto calcareo.

Sistema di Coltivazione: Cordone Speronato,
Pergola.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: 12 mesi in acciaio e per 12 mesi in
barriques francesi.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumi intensi di amarena, piccoli frutti di bosco,
delicate note di caffè, cacao, cannella e cuoio.
Secco, pieno, fruttato e di ottima struttura.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2563



Vino Bianco Apoteo

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Denominazione: Vino Bianco.

Vitigno: 40% Trebbiano d'Abruzzo, 40%
Chardonnay, 20% Malvasia.

Territorio: Chieti, sud-est, 280m s.l.m.

Terreni: Medio impasto calcareo.

Sistema di Coltivazione: Guyot, Pergola.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: Temperatura controllata in acciaio
con fermentazione spontanea.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Grande
complessità olfattiva, fresche note agrumate
con nuances dolci di confettura di limoni e frutta
candita. Note burrose ricche di vaniglia. Corposo,
complesso, minerale, intenso con finale lungo e
persistente. Al palato, vaniglia, frutta, polpa bianca
e fiori gialli.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2484



Pecorino IGP BIO-Vegan Becco Reale

Az. VignaMadre

Ortona (CH) - Abruzzo

Denominazione: Terre di Chieti IGT.

Vitigno: Pecorino 100%.

Territorio: Chieti, sud, 380m s.l.m.

Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: 12/15 giorni sulle bucce, seguita da pressatura soffice e riposo in botte grande.

Affinamento: 1° anno in barrique (1° passaggio), successivamente affinato per altri 6 mesi in bottiglia.

Nota di degustazione

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Complesso e profondo con note di frutta a polpa bianca che si fondono con eleganti nuances di salvia e lavanda. Fresco, deciso e sapido, minerale, strutturato ed equilibrato.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4080



Montepulciano d'Abruzzo DOC BIO-Vegan Becco Reale

Az. VignaMadre

Ortona (CH) - Abruzzo

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Territorio: Chieti, sud, 380m s.l.m.

Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: in acciaio con fermentazione spontanea.

Affinamento: 6 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

Nota di degustazione

Colore rosso intenso. Profumo potente e di grande personalità. Evoluta ampiezza di profumi fruttati e floreali: frutti di bosco, vaniglia, liquirizia e cannella. Al palato sensazioni corpose di frutta e leggeri toni legnosi; persistenza aromatica.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4135





MOLISE

AZ. AGRICOLA CAMPI VALERIO



Az. Campi valerio

Monteroduni (IS) Molise

La Storia

"CAMPI VALERIO" nasce nel 2004 e lega nella sua denominazione la storia di una famiglia al proprio territorio. Il brand custodisce una storia dal cuore antico: i vigneti erano già presenti nella tenuta che fu della Famiglia Pignatelli, Casato presente sin dal XVII sec. in Monteroduni.

UN TERRITORIO

Sorprende sempre il Molise quando lo si conosce e se ne scoprono le antiche radici storiche che parlano dei Sanniti Pentri. La terra molisana ha tracce tramandate dalle civiltà che l'hanno segnata, quella dei Sanniti, dei Romani, quindi l'incontro con altri popoli quali i Longobardi che daranno origine al Contado di Molise e dei Normanni quando comincia ad affermarsi il toponimo Comitatus Molisii e si dà identità a un

territorio che l'avrebbe custodita nei secoli.

Ad Isernia, nel cuore del Sannio Pentro, avverti la suggestione che esprime una terra straordinariamente incontaminata dove si producono vini longevi dal gusto deciso.

UN FIUME

Il fiume Volturno nasce dai Monti delle Mainarde nel comune di Rocchetta a Volturno, la parte più meridionale dell'Appennino Centrale nonché uno dei cinque comuni molisani del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise e presso Castel San Vincenzo riceve le acque provenienti dalla sorgente Capo Volturno (a circa 500 m s.l.m.). Il Volturno è il principale fiume del Mezzogiorno d'Italia sia per lunghezza sia per portata.

UNA MONTAGNA

L'Appennino sannita va dalla bocca di Forlì, fra le province di L'Aquila e di Isernia, fino alla valle del fiume Calore. L'altopiano Carsico del Matese, culminante nel Monte Miletto (2050 m), situato sul confine tra le province di Campobasso e Caserta tra il Molise e la Campania, è il gruppo montuoso più caratteristico di questa sezione dell'Appennino. È costituito da due catene di monti che corrono parallele in direzione nord-ovest-sud-est formando un altopiano aspro e scosceso, e segna il confine tra Molise e Campania. Ad esso si agganciano altri gruppi minori come quello del Monte Mutria (1882 m) e del Monte Calvello (1018 m) dalla parte orientale, ed i Monti Trebulani ed altre catene minori che degradano verso il Volturno da Venafro a Benevento, dalla parte occidentale.



Falanghina del Molise Doc "Fannia"

Az. Agricola Campi Valerio
Monteroduni (IS) Molise

Denominazione: Falanghina del Molise DOC.

Vitigno: 100% Falanghina.

Territorio: zona di produzione Monteroduni,
560 metri s.l.m.

Terreni: medio impasto, tendenzialmente argilloso.

Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale, metà settembre.

Vinificazione: vinificazione in acciaio inox,
fermentazione alcolica e malolattica in
acciaio inox.

Nota di degustazione

Giallo paglierino carico. Intenso, con note di fiori d'arancio e frutta a polpa gialla. Fresco, equilibrato con una spiccata mineralità.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4256



Tintilia Rosato del Molise DOC "Per una Rosa"

Az. Agricola Campi Valerio
Monteroduni (IS) Molise

Denominazione: Tintilia Rosato del Molise DOC.

Vitigno: 100% Tintilia.

Territorio: zona di produzione Monteroduni,
Sud/Sud Est, 550m slm.

Terreni: substrati argillosi con moderata salinità
dell'orizzonte pedologico più profondo
migliorano i risultati enologici delle cultivar
di vite limitando la resa delle uve e
migliorando la qualità del mosto.

Coltivazione: Cordone speronato.

Elaborazione: Raccolta manuale, metà ottobre.

Vinificazione: vinificazione in acciaio inox,
fermentazione alcolica e malolattica in
acciaio inox.

Affinamento: In serbatoi di acciaio inox.

Nota di degustazione

Colore rosa ramato tenue. Naso delicato. Sapori primari di frutta rossa, fiori, agrumi e melone, e un piacevole sapore verde croccante sul finale simile al sedano o al rabarbaro. Aromi di melone fragola e magnolia. Sia fruttato che tagliente al palato.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4267





MOLISE

AZ. AGRICOLA CAMPI VALERIO



Rosso del Molise Doc "Calidio"

Az. Agricola Campi Valerio
Monteroduni (IS) Molise

Denominazione: Rosso del Molise DOC.

Vitigno: 100% Montepulciano.

Territorio: zona di produzione Monteroduni,
273m slm.

Terreni: terreno di medio impasto,
tendenzialmente argilloso.

Coltivazione: Cordone speronato.

Elaborazione: Raccolta manuale, metà ottobre.

Vinificazione: vinificazione in acciaio inox,
fermentazione alcolica e malolattica in
acciaio inox.

Nota di degustazione

Rosso intenso. Bouquet ampio che ricorda le
violette di campo, ma anche profumo di marasca
con una piacevole nota erbacea.

Al sapore è secco, acidulo e austero, ricco di corpo.
Giustamente tannico.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4349



Rosso del Molise Doc "Sannazzaro"

Az. Agricola Campi Valerio
Monteroduni (IS) Molise

Denominazione: Rosso del Molise DOC.

Vitigno: 100% Montepulciano.

Territorio: zona di produzione Monteroduni,
273m slm.

Terreni: terreno di medio impasto,
tendenzialmente argilloso.

Coltivazione: Cordone speronato.

Elaborazione: Raccolta manuale, metà ottobre.

Vinificazione: vinificazione in acciaio inox,
fermentazione alcolica in acciaio inox,
fermentazione malolattica interamente
svolta in barriques.

Nota di degustazione

Rosso rubino intenso. Bouquet intenso con sentori
di ribes, amarena, frutti rossi e prugna maturi.
Delicate note di vaniglia e sfumature vegetali.

Deciso, caldo su fondo morbido e avvolgente.
Tannini dolci e rotondi in un corpo di ottima struttura.
Ottimo l'equilibrio e la persistenza aromatica.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2635



MOLISE

Tintilia del Molise DOC “Opalia”

Az. Agricola Campi Valerio

Monteroduni (IS) Molise

Denominazione: Tintilia del Molise DOC.

Vitigno: 100% Tintilia.

Territorio: zona di produzione Monteroduni,
560m slm.

Terreni: terreno di medio impasto,
tendenzialmente argilloso.

Coltivazione: Cordone speronato.

Elaborazione: Raccolta manuale, fine ottobre.

Vinificazione: vinificazione in acciaio inox,
fermentazione alcolica in acciaio inox,
fermentazione malolattica interamente
svolta in barriques.

Affinamento: in barriques allier e tronçais di primo
e

secondo passaggio per 24 mesi.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino intenso. Sentori di frutti di
bosco e radice di liquirizia su un fondo di vaniglia.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2657

F.to 150 cl. x 1 - Cod. 2229


CAMPI VALERIO





LAZIO

AZ. AGRICOLA
ILORI
I·L·Ó·R·I
AZIENDA AGRICOLA



Az. Agricola I LORI

Piglio (FR) Lazio

L'Azienda Agricola

I LORI nasce nel 2010, in concomitanza con l'uscita sul mercato della sua prima etichetta per l'Olio EVO di cultivar Itrana.

Il territorio di Cori (LT) è considerato l'ambiente ideale per questo tipo di coltivazione, grazie ai Monti Lepini che proteggono dal gelo e al vento del mare che accarezza i raccolti.

Nel 2017 l'azienda decide di cominciare ad esplorare anche il mondo del vino ed è così che nascono le prime etichette di Nero Buono e Bellone in purezza.

Questa data segna un percorso di forte crescita che porta alla realizzazione di nuove linee: Poggio Santa Lucia e Monsignore, quest'ultimo diventato prodotto di punta dell'azienda. Ad oggi la tenuta de I LORI conta 12 ettari di impianti viticoli.



SPUMANTE BIO EXTRA DRY IGT

Az. Agricola ILORI
Cori (LT) Lazio



Denominazione: Spumante IGT Lazio

Vitigno: Bellone 100%.

Territorio: Cori, sud/sud est 350 m slm.

Terreni: prevalentemente tufaceo.

Coltivazione: Piede franco.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere.

Fermentazione primaria: a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Presa di spuma: 30 giorni

Metodo: Charmat corto

Affinamento: sulle fecce per 1 - 3 mesi

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino tenue. Perlage fine e persistente. Bouquet, intensi profumi di frutta fresca, con note complesse di fiori dolci d'acacia. Al palato risulta fresco e piacevole, elegante nella beva e intenso. Spumante di grande bevibilità e piacevolezza.

Gradazione alcolica: 11,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4111

Nero Buono IGT Poggio Santa Lucia

Az. Agricola ILORI
Cori (LT) Lazio

Denominazione: Nero Buono IGT Lazio.

Vitigno: Nero Buono 100%.

Territorio: Cori, sud/sud est 350 m slm.

Terreni: prevalentemente tufaceo.

Coltivazione: Cordone speronato.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: classica vinificazione in rosso con
frequenti follature e rimontaggi giornalieri
per circa 15/20 giorni a temperatura
controllata.

Affinamento: sulle fecce nobili per circa 90 giorni.
Segue imbottigliamento e affinamento in
bottiglia per 120 giorni.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino carico.

Al naso, elegante e fruttato con note di ciliegia e
marasca in evidenza. Al palato è ricco e corposo,
giustamente tannico, ma mai aggressivo.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2667



Bellone IGT Poggio Santa Lucia

Az. Agricola ILORI
Cori (LT) Lazio

Denominazione: Bellone Lazio IGT.

Vitigno: Bellone 100%.

Territorio: Cori, sud/sud est 350 m slm.

Terreni: prevalentemente tufaceo.

Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con
separazione del mosto
Fermentazione a temperatura
controllata per circa 20/25 giorni.

Affinamento: sulle fecce nobili per 120 giorni.
In seguito all'imbottigliamento il vino
affina in bottiglia per 120 giorni.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino.

Al naso si presenta ampio ed equilibrato con note
di gelso e frutta a polpa bianca.
Al palato, equilibrato e persistente.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2649





LAZIO

AZ. AGRICOLA
ILORI
I·L·Ó·R·I
AZIENDA AGRICOLA



Bellone IGT Monsignore

Az. Agricola ILORI

Cori (LT) Lazio

Denominazione: Bellone Lazio IGT

Vitigno: Bellone 100%.

Territorio: Cori, sud/sud est 350 m slm.

Terreni: prevalentemente tufaceo.

Coltivazione: Piede franco.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: una volta in cantina, le uve vengono prontamente dirasparate, abbattuta la loro temperatura e caricate in presse pneumatiche inertizzate, cosida preservare tutti i precursori aromatici presenti nell'acino e poter effettuare anche una leggera macerazione delle bucce. Una volta in vasca, ed effettuate le dovute chiarifiche, il mosto viene fermentato a freddo, a temperatura controllata, con lieviti selezionati. Terminata la fermentazione, il vino viene trasferito con le sue fecce fini in botti di rovere americano tostate a vapore, dove permane per almeno 12 mesi, con batonnage giornalieri. La malolattica non viene svolta e una volta pronto il vino viene filtrato e imbottigliato.

Affinamento: 4/6 mesi in bottiglia.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino carico. Note di frutta esotica, mango, papaya, ananas e cocco, con ricordi di burro di cacao, seguono in un secondo momento note tostate di spezie dolci e una buona mineralità ad invogliare la beva. Al palato coerente con le note olfattive, fresco, ampio, sapido, per nulla ruvido, con una spiccata acidità che ci fa pensare possa essere molto longevo, persistente.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2651



Nero Buono IGT Monsignore

Az. Agricola ILORI

Cori (LT) Lazio

Denominazione: Nero Buono IGT Lazio

Vitigno: Nero Buono 100%.

Territorio: Cori, sud/sud est 350 m slm.

Terreni: prevalentemente tufaceo.

Coltivazione: Piede franco.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: una volta in cantina, le uve vengono prontamente dirasparate, abbattuta la loro temperatura e caricate in vasche di acciaio, dove dopo una criomacerazione a 8/10 gradi di 24 ore, svolgono la fermentazione alcolica a 26 gradi circa. Dopo una lunga fermentazione a cappello sommerso, di circa 15 giorni, il vino viene trasferito con le sue fecce fini in botti di rovere francese tostate a fuoco, dove permane per almeno 12 mesi, con batonnage giornalieri. La malolattica viene interamente svolta e una volta ritenuto idoneo il vino viene filtrato e imbottigliato.

Affinamento: 4/6 mesi in bottiglia.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino. Al naso, spezie e piccoli frutti rossi, leggera nota di sottobosco e foglie di tabacco tostate, quasi fumè. Gusto caldo, avvolgente, con una buona spalla acida, con tannini mai invasivi, persistente, e mai deludente.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2661

AZ. AGRICOLA
ILORI
I·LÓRI
AZIENDA AGRICOLA



I·LÓRI
AZIENDA AGRICOLA



*Il tuo Partner di fiducia
da oltre 40 anni*

BIRIMPORT
BEVERAGE WINE FOOD



CANTINA CESANESE DEL PIGLIO



CANTINA SOCIALE
CESANESE DEL PIGLIO



Cantine Cesanese del Piglio

Piglio (FR) Lazio

La Cantina

La Cantina Sociale Cesanese del Piglio nasce nel 1960 grazie ad un gruppo di viticoltori con lo scopo di creare vini di elevata qualità utilizzando i vitigni autoctoni della zona del Piglio. Fin dalla sua istituzione, la cooperativa ha sempre evidenziato il forte legame con il territorio, promuovendo il Cesanese del Piglio fino a farlo diventare vino DOC nel 1973.

Nel 2008, diventa l'unico vino rosso ad ottenere la classifica DOCG nella Regione Lazio.

Ancora oggi un'importante quantità di vino DOCG è prodotta in questi impianti, intorno alle 250.000 bottiglie l'anno. Utilizzando uva in parte conferita dai soci e in parte acquistata sul mercato, la Cantina Sociale offre importanti servizi di outsourcing alle aziende locali per produrre le proprie etichette. Ed è proprio la Cantina Sociale che è il primo socio

fondatore del Consorzio di tutela per il Cesanese del Piglio DOCG, chiamato anche semplicemente Piglio.

I vini prodotti dai vitigni autoctoni della Ciociaria erano noti già in epoca romana e apprezzati da Papi, nobili e signorotti locali che frequentavano questo fertile e strategico lembo di terra a due passi da Roma.

Il Territorio

I soci della Cantina Sociale sono attivi nella promozione delle bellezze enogastronomiche nonché culturali, artistici e storici della regione perché sono convinti che l'intero territorio merita di essere meta turistico per eccellenza. Per questo, sostengono la "Strada del Cesanese".

La denominazione Cesanese del Piglio DOCG, o semplicemente Piglio DOCG, è riservata ai vini

prodotti da uve dei vitigni Cesanese di Affile e/o Cesanese comune (con un minimo del 90%) e vitigni complementari, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio per non più del 10%. La zona dei vigneti comprende i comuni di Piglio e Serrone, e parte del territorio di Acuto, Anagni e Paliano.

Il Cesanese del Piglio DOCG comprende tre tipi di vino: base, Superiore e Riserva. Se riporta la dicitura 'Superiore' ha una gradazione alcolica minima di 13%. Se riporta la dicitura 'Riserva' è invecchiato per almeno 20 mesi e ha una gradazione alcolica minima di 14%. Esiste anche il Cesanese di Affile DOC, che è prodotto nella provincia di Roma.

La Passerina del Frusinate IGT è un vino di Indicazione Geografica Tipica prodotto dal vitigno autoctono a bacca bianca, Passerina.

CANTINA CESANESE DEL PIGLIO



CANTINA SOCIALE
CESANESE DEL PIGLIO



LAZIO

Cesanese del Piglio Superiore DOCG Elcini Rosso

Cantine Cesanese del Piglio
Piglio (FR) Lazio

Denominazione: Rosso, Cesanese del Piglio DOCG

Vitigno: Cesanese di Affile 100%.

Territorio: Piglio, 360m s.l.m.

Terreni: Argilloso

Coltivazione: Albese bilaterale.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: diraspa e pigiatura degli acini, macerazione per 8 giorni, svinatura e proseguo della fermentazione in bianco. Fermentazione malolattica svolta in acciaio. Affinamento sulle fecce fini per 9-12 mesi.

Tutto il lavoro avviene in riduzione.
Affinamento: 18-20 mesi in grandi botti da 20 ettolitri ne fa emergere il carattere e la personalità, che si affinano lentamente fino a raggiungere una sorprendente pienezza.

Nota di degustazione

Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso libera sfumature floreali, note molto concentrate di frutti a bacca scura e toni speziati. Al palato, base ampia e vellutata, di buon corpo, tannino morbido e sapido.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2604



Passerina del Frusinate IGT Elcini Bianco

Cantine Cesanese del Piglio
Piglio (FR) Lazio

Denominazione: Bianco, Passerina del Frusinate IGT

Vitigno: Passerina del Frusinate IGT 90%,
Malvasia Puntinata 10%.

Territorio: Piglio, 410m s.l.m.

Terreni: Argilloso

Coltivazione: Albese bilaterale.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: diraspa pigiatura degli acini, macerazione pre fermentativa a freddo per 2 giorni, pressatura soffice e fermentazione a 13°C, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento sulle fecce fini per sei mesi.

Nota di degustazione

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Delicatamente fruttato con sentori di mela golden. Gusto morbido, sapido, giusta persistenza.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4159





AZ. AGRICOLA
LOTTI



Az. Agricola Lotti

Cellere (VT) Lazio

L'Azienda

La nostra voglia di vivere naturale e biologici ci ha portati alla creazione di tutti i nostri prodotti.

La cantina mantiene ancora la tradizione locale aggiornata alle moderne tecnologie.

Tutti i prodotti sono coltivati e lavorati interamente nella nostra filiera senza alcun passaggio esterno, rimanendo così legati al nostro territorio.

E' questo il valore aggiunto di quello che produciamo.... un ingrediente che non potete trovare in nessun altro posto.



PROCANICO "Poppetta"

Az. Agricola Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio

Vitigno: Procanico 100%.

Territorio: Comune di Canino, 100/300m slm.

Terreni: medio impasto calcareo e tufaceo.

Elaborazione: manuale, metà Agosto per lo Chardonnay metà Settembre per il Procanico (vitigno autoctono).

Vinificazione: In bianco a temperatura controllata

Nota di degustazione

Cristallino, colore giallo paglierino tenue.

Profumo fragrante con sentori di frutta fresca.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4190



VIOGNIER "Vionì"

Az. Agricola Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio



Vitigno: Viognier 100%.
Territorio: Comune di Canino, 100m slm.
Terreni: Medio impasto calcareo.
Elaborazione: raccolta manuale fine agosto.
Vinificazione: in bianco a temperatura controllata.

Nota di degustazione

Limpido, colore giallo con riflessi verdi.
Al naso, fruttato con note di pesca e albicocca.
Al palato, morbido elegante.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4014



MALVASIA PUNTINATA

Az. Agricola Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio



Vitigno: Malvasia Puntinata Lazio 100%.
Territorio: Comune di Canino, 100m slm.
Terreni: Medio impasto calcareo.
Elaborazione: raccolta manuale fine agosto.
Vinificazione: in bianco a temperatura controllata.

Nota di degustazione

Cristallino, colore giallo dorato. Al naso, note di frutta bianca, floreale. Al palato, fresco, sapido, ben equilibrato.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4162





LAZIO

AZ. AGRICOLA
LOTTI



SAUVIGNON "Meridio"

Az. Agricola Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio



Vitigno: Sauvignon Blanc 100%.
Territorio: Comune di Cellere, 400m slm.
Terreni: medio impasto scarceroso
Elaborazione: raccolta manuale fine agosto.
Vinificazione: in bianco a temperatura controllata.

Nota di degustazione

Limpido, colore giallo con riflessi verdi. Al naso, sentori erbacei, peperone verde, pompelmo e fiori di bosco. Gusto secco, sapido, fresco e persistente.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3981



VERMENTINO "Crògnelo"

Az. Agricola Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio



Vitigno: Vermentino 100%.
Territorio: Comune di Canino, 100m slm.
Terreni: medio impasto calcareo
Elaborazione: raccolta manuale primi di settembre.
Vinificazione: in bianco a temperatura controllata.

Nota di degustazione

Colore giallino con riflessi verdolini. Al naso profumo di agrumi e fiori bianchi. Al palato è morbido con note minerali. Bel retrogusto di frutta.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4298



BIANCO LAZIO IGP "Sterpengo"



Az. Agricola Biologica
Lotti - Cellere (VT) Lazio

Vitigno: Uve bianche autoctone
Territorio: Comune di Canino, 100/300m slm .
Terreni: calcareo e tufaceo.
Elaborazione: raccolta manuale da metà Agosto a metà Settembre.
Vinificazione: Pressatura soffice in bianco con separazione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata. Affina in acciaio per poi essere messo in bottiglia senza subire nessun altro procedimento meccanico e di filtratura.

Nota di degustazione
Giallo paglierino e riflessi verdolini con un aspetto non limpido dovuto alla non filtrazione. Molto fruttato con note di pesca, banana e ananas.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2567



ROSSO TUSCIA "Ascaro"



Az. Agricola Biologica
Lotti - Cellere (VT) Lazio

Vitigno: 20% Merlot, 80 % Petit Verdot.
Territorio: Comune di Canino, 100m slm .
Terreni: Medio impasto calcareo.
Elaborazione: Manuale inizio metà settembre.
Vinificazione: Tradizionale in rosso con ripetuti rimontaggi e svinatura a completa estinzione degli zuccheri.

Nota di degustazione
Limpido, dal colore rosso rubino. Al palato gradevole, vinoso. Sentori di frutti rossi.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3935



ROSSO TUSCIA "Murcicara"



Az. Agricola Biologica
Lotti - Cellere (VT) Lazio

Vitigno: 20% Merlot, 80 % Cabernet Sauvignon.
Territorio: Comune di Canino, 100m slm .
Terreni: Medio impasto calcareo.
Elaborazione: Manuale inizio metà settembre.
Vinificazione: tradizionale in rosso con ripetuti rimontaggi. Svinatura 15-20 giorni.

Nota di degustazione
Limpido, dal colore rosso intenso. Profumo di confettura di Ribes e Amarena. Note erbacee, peperone verde.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4120





LAZIO

AZ. AGRICOLA VALLE VERMIGLIA



Az. Agricola Valle Vermiglia

Roma (RM) Lazio

La storia

Roma cuore della cristianità, città eterna e ricca di monumenti e opere d'arte uniche al mondo possiede anche un altro tesoro, meno noto.

Roma è infatti l'unica capitale europea a possedere, nel suo territorio, un vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita: il Frascati Superiore.

Il comprensorio del Frascati è luogo di impareggiabile bellezza per la sua esposizione e la sua ricchezza. Questi luoghi sono stati da sempre votati alla produzione del vino, grazie alla loro straordinaria posizione geografica, al clima dolce e alla fertilità del terreno vulcanico.

Fin dall'epoca romana i vigneti vennero coltivati anche all'interno di monasteri ed abbazie. A partire dal Rinascimento e fino a tutto il XIX

secolo, anche l'amministrazione pontificia contribuì a diffondere la fama del biondo nettare prodotto nelle colline intorno alla capitale, promulgando prescrizioni e istituendo imposte sul suo consumo, con cui furono finanziati alcuni tra i più conosciuti monumenti di Roma, quali Fontana di Trevi e Piazza Navona

Il vino Frascati Superiore, che prende il nome dalla più importante cittadina dell'area di produzione, che comprende anche i Comuni di Roma, Grottaferrata, Monte Porzio Catone e Monte Compatri, è quindi un vino di antichissima tradizione, uno dei più conosciuti e apprezzati al mondo fino alla metà del '900, tanto che il 3 marzo 1966 grazie alla sua qualità e all'impegno dell'allora Ministro On. Pietro Campilli gli venne riconosciuta la Denominazione di Origine

Controllata (D.O.C.)

Molti anni dopo, il 20 settembre 2011, sarà Mario Masini, nipote di Pietro Campilli, anch'egli Deputato al Parlamento della Repubblica Italiana a veder coronato il suo impegno e quello del Consorzio dei Vini Tipici, con l'ottenimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) al "Frascati Superiore".



Eremo Tuscolano Frascati Superiore Docg

Azienda Agricola Valle Vermiglia
Roma (RM) Lazio

Denominazione: Frascati Superiore DOCG.

Vitigno: Malvasia del Lazio 60%, Malvasia di
Candia 10%, Trebbiano toscano 10%,
Trebbiano giallo 10%, Bombino bianco 10%

Territorio: Grottaferrata, Monte Porzio Catone e
Monte Compatri.

Terreni: medio impasto argilloso, 250/300 mt s.l.m.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: pressatura soffice utilizzando
esclusivamente il mosto fiore. Dopo
leggera decantazione di circa 12
ore, il mosto ha fermentato molto
lentamente per circa 25/30 giorni
a temperatura dai 12 ai 18 °C.
La maturazione e l'affinamento del
prodotto è avvenuta nei serbatoi di
acciaio inox in presenza della feccia
fine.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino limpido, profumo intenso e
delicato, evoluto di vegetali secchi, paglia essiccata,
pasta di mandorle. Sapore leggermente ossidativo,
ma l'insieme è molto armonioso e sostenuto da
reale freschezza.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3913





DAL 1970 A TAURASI
Una storia di famiglia

Az. Agricola Selle delle Spine

Az. Agricola Sella delle Spine
Taurasi (AV) - Campania

Territorio

Nel cuore dell'Irpinia, in località Piano D'Angelo, tra i filari di viti che sono parte integrante di una terra generosa si trovano i vigneti e le cantine Sella delle Spine della famiglia Caggiano. La particolare conformazione di questo territorio a forma di sella di cavallo avvolta dalla bellezza delle rose piantate ai bordi dei vigneti, non solo conferisce il nome all'azienda ma dona alle vigne di Pietraforte dei

particolari sentori e sapori che il bouquet enologico taurasino racchiude in sé. I vitigni, che con il tempo non solo si sono adattati alla geografia dei luoghi, hanno subito l'influenza dell'attività vulcanica e si adattano perfettamente alle specifiche produzioni e agli innovativi impianti dell'azienda. Unendo in modo attento e

ponderato l'interazione tra più fattori: il terreno di origine vulcanica, la sua favorevole disposizione, il clima mite e il rapporto tra viti e viticoltori, nasce un prodotto dalla forte tipicità e aromaticità.

Il culto del vino

L'Aglianico, anticamente chiamato "Vitis Hellenica" considerato il vero "dominus" della vigna campana, un vitigno a bacca nera, noto nel panorama internazionale enologico per aver originato uno dei vini d'eccellenza: il Taurasi DOCG. Il connubio tra vite e territorio, la selezione delle uve, l'affinamento e l'invecchiamento nelle botti di rovere, hanno posizionato Sella delle Spine tra i migliori

produttori di vini locali nell'ambito della viticoltura internazionale. Seguendo la

tradizione, l'azienda è produttrice di vini le cui caratteristiche riportano fedelmente al gusto la varietà di provenienza e il loro terroir come: la Falanghina di Benevento IGP, il Greco di Tufo DOCG e il Fiano di Avellino DOCG, custodi di antichi sapori che restano intatti nel tempo.

La cantina

Da sempre l'obiettivo principale della famiglia Caggiano è valorizzare la circolarità che unisce i frutti del lavoro agricolo, dedicato alla cura e alla coltivazione delle viti e della terra, alla fruizione del prodotto finale, ai suoi usi versatili e soprattutto all'importanza del vino in quanto vettore della cultura e della storia della comunità irpina.



CAMPANIA

Fiano Di Avellino Docg “Eugenia”

Az. Agricola Sella delle Spine
Taurasi (AV) Campania

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG.
Vitigno: Fiano 100%.
Territorio: Piano D'Angelo.
Terreni: Argilloso calcareo.
Coltivazione: Guyot.
Elaborazione: Raccolta manuale.
Vinificazione: Seconda decade di ottobre.
A temperatura controllata in botti
di acciaio da 6/8°C.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino acceso con sfumature verdine. All'olfatto presenta dei delicati sentori di nocciola e albicocca che si fondono con fragranze di frutta tropicale. Gusto secco, morbido, delicato, colpisce per la grande piacevolezza.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2627



Greco di Tufo Docg “Don Raffaele”

Az. Agricola Sella delle Spine
Taurasi (AV) Campania

Denominazione: Greco di Tufo DOCG.
Vitigno: Greco 100%.
Territorio: Piano D'Angelo.
Terreni: Tufaceo.
Coltivazione: Guyot.
Elaborazione: Raccolta manuale, seconda decade
di ottobre.
Vinificazione: A temperatura controllata in botti
di acciaio da 6/8°C.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino carico, dal profilo olfattivo molto complesso, con note di frutta matura e sentori di pesca, albicocca, cedro e mandorla. Gusto secco, morbido, con una buona freschezza e sapidità.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2562





CAMPANIA

AZ. AGRICOLA SELLA DELLE SPINE



Falanghina Igt Beneventano

Az. Agricola Sella delle Spine
Taurasi (AV) Campania

Denominazione: Benevento Falanghina IGT.

Vitigno: Falanghina 100%.

Territorio: Piano D'Angelo.

Terreni: Argilloso calcareo.

Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: raccolta manuale prima decade di ottobre.

Vinificazione: fermentazione a una temperatura di 12° per circa 40 giorni. Con questo processo si esaltano i sentori organolettici propri del vitigno.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino e dal profumo estremamente fruttato e floreale con sentori di acacia, albicocca secca e agrumi canditi. Gusto secco, morbido, di buona struttura acida e dotato di un'adeguata persistenza gusto-olfattiva.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4332



Aglianico Irpinia Doc "Rosso Tau"

Az. Agricola Sella delle Spine
Taurasi (AV) Campania

Denominazione: Aglianico DOCG.

Vitigno: Aglianico 100%.

Territorio: Piano D'Angelo.

Terreni: misto argilloso Vulcanico in "pietraforte".

Coltivazione: Spalliera (cordone speronato).

Elaborazione: raccolta manuale, fine di ottobre.

Vinificazione: Seconda decade di ottobre.

A temperatura controllata in botti di acciaio da 6/8°C.

Affinamento: 4 mesi in barrique francesi poi 6-8 mesi in bottiglia.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino intenso e dal profumo di marasca, prugna e frutti di bosco, ai quali si aggiungono alcune note speziate. Gusto secco, di grande struttura ed eleganza, una bella espressione di tannini morbidi, persistente ed equilibrato.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3946



CAMPANIA

Irpinia Doc Campi Taurasini “Sella”

Az. Agricola Sella delle Spine
Taurasi (AV) Campania

Denominazione: Aglianico DOCG.

Vitigno: Aglianico 100%.

Territorio: Piano D'Angelo.

Terreni: misto argilloso Vulcanico in “pietraforte”.

Coltivazione: Spalliera (cordone speronato).

Elaborazione: raccolta manuale, primi di Novembre.

Affinamento: 4 mesi in barrique francesi, in botti grandi da 500 litri per 18 mesi poi in bottiglia 6-8 mesi.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino e dal profumo di marasca, prugna e frutti di bosco, ai quali si aggiungono alcune note speziate.

Dal gusto secco, di grande struttura ed eleganza, una bella espressione di tannini morbidi e molto persistenti.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2592



Taurasi Docg “Vigna Piano D'Angelo”

Az. Agricola Sella delle Spine
Taurasi (AV) Campania

Denominazione: Taurasi DOCG.

Vitigno: Aglianico 100%.

Territorio: Piano D'Angelo.

Terreni: misto argilloso Vulcanico in “pietraforte”.

Coltivazione: Spalliera (cordone speronato).

Elaborazione: raccolta manuale, metà Novembre.

Affinamento: 4 mesi in barrique francesi, in botti grandi da 500 litri per 18 mesi poi in bottiglia 24 mesi.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino intenso e dal profumo ampio e fruttato, che richiama i sentori di prugne e ciliegie e le fragranze del sottobosco collinare che caratterizzano i territori taurasini. Dal gusto secco, morbido, con una buona concentrazione di tannini eleganti, di lunghissima persistenza che amplifica i sentori organolettici.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2617





Az. Agricola Le Lune del Vesuvio

Terzigno (NA) - Campania

Territorio

La Tenuta “Le lune del Vesuvio” è un’azienda vitivinicola ubicata nel Parco Nazionale del Vesuvio, nel comune di Terzigno, a pochissimi chilometri dai famosi scavi di Pompei ed Ercolano, dalla Costiera Sorrentina e quella Amalfitana. Qui la ginestra può ancora germogliare e favorire come ai tempi di Giacomo Leopardi. La sua posizione è la meta ideale per soggiornare, degustare i piatti e i prodotti della cucina tipica Campana e il famoso vino Lacrima Christi, tra una visita agli scavi di Pompei, al museo archeologico MATT di Terzigno e una salita al cratere del Vesuvio.

Da una grande famiglia, grandi vini del Vesuvio

La storia del Vesuvio Lacryma Christi è un sapiente equilibrio di mito e realtà, leggenda e credenze popolari. Il tutto, ha contribuito, nel corso degli anni alla creazione di un seducente mistero attorno a questo celebre vino.

Una di queste leggende, vuole che Lucifero, cacciato dal Paradiso, ne strappò un pezzo per rubarlo e farne il Golfo di Napoli. Dove egli sprofondò, nacque poi il Vesuvio. Gesù Cristo, accortosi del furto, pianse a dirotto per il dispiacere e dalle sue lacrime cadute proprio sul Vesuvio, nacque una pianta di vite e dall’acino di quell’uva nacque il vino più rinomato del Vesuvio: la Lacryma Christi.

I Vitigni e Il Terreno

Le radici dei vitigni che si arrampicano sulle falde del Vesuvio affondano nel terreno lavico, scuro e poroso. Questo terreno non necessita di essere innaffiato in quanto trattiene l’umidità per poi rilasciarla. I vitigni arrivarono in queste terre nel V secolo a.C. portati qui dai Greci e discendono direttamente degli Aminei della Tessaglia. Qui l’uva cresce forte e rigogliosa: i vitigni, la maggior parte dei quali è a piede franco. Sono coltivati nella fascia pedemontana fino ai 400 metri di altezza e traggono carattere minerale, spessore e potenza dal terreno vulcanico.



CAMPANIA

Lacryma Christi del Vesuvio Doc “Janesta” Bianco

Az. Agricola Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania

Denominazione: Lacryma Christi del Vesuvio DOC.
Vitigno: Falanghina, Coda di Volpe.
Territorio: Vesuvio, 200m slm.
Terreni: Vulcanico.
Coltivazione: Spalliera.
Elaborazione: Raccolta manuale, fine Settembre
inizio Ottobre.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino, profumo intenso e fruttato con sentori di mele, banane e pesche.
Al palato secco e leggermente acidulo, ben strutturato, con un aroma fruttato e floreale.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4851



Lacryma Christi del Vesuvio Doc “Muscari” Rosso

Az. Agricola Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania

Denominazione: Lacryma Christi del Vesuvio DOC.
Vitigno: Piedirosso e Aglianico.
Territorio: Vesuvio, 200m slm.
Terreni: Vulcanico.
Coltivazione: Spalliera.
Elaborazione: Raccolta manuale, da metà Ottobre.

Nota di degustazione

Rosso rubino vivace. Profumo gradevole di frutta rossa e talvolta di spezie.
Al palato secco e con un aroma armonico, complesso e corposo.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 4852





CAMPANIA

AZ. AGRICOLA LE LUNE DEL VESUVIO



Lacryma Christi del Vesuvio Doc "Vigna Rosa" Rosato

Az. Agricola Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania

Denominazione: Lacryma Christi del Vesuvio DOC.
Vitigno: Piedirosso.
Territorio: Vesuvio, 200m slm.
Terreni: Vulcanico.
Coltivazione: Spalliera.
Elaborazione: Raccolta manuale, fine Settembre
inizio Ottobre.

Nota di degustazione

Rosato più o meno intenso. Tipico profumo di violetta e ginestra vesuviana, con spiccata nota di ciliegia matura. Corposo, morbido e molto persistente.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4331



Coda di Volpe Pompeiano IGP "Donna Carolina"

Az. Agricola Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania

Denominazione: Vino Bianco IGP.
Vitigno: Coda di Volpe.
Territorio: Vesuvio, 200m slm.
Terreni: Vulcanico.
Coltivazione: Spalliera.
Elaborazione: Raccolta manuale, fine Settembre
inizio Ottobre.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino.

Profumo non particolarmente complesso ma nitido ed intenso. Richiama profumi di frutta gialla matura (albicocca, pesca e papaia).

Al palato è ottimale l'equilibrio tra la morbidezza e la freschezza con spiccato accento minerale che ne aumenta la vitalità. Chiude con ricordi di frutta matura.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4864



CAMPANIA

Piedirosso Pompeiano IGP “ 'O Cuognolo ”

Az. Agricola Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania

Denominazione: Vino Rosso IGP.

Vitigno: Piedirosso.

Territorio: Vesuvio, 200m slm.

Terreni: Vulcanico.

Coltivazione: Spalliera.

Elaborazione: Raccolta manuale, da metà
Ottobre.

Nota di degustazione

Rosso rubino più o meno intenso.

Caratterizzato da note di fragoline di bosco
e lamponi, arricchito da un leggero sentore di
peperone dolce.

Al palato medio corpo, è caldo, secco senza
cedimenti, morbido senza svenevolezza. Di buona
freschezza con leggera astringenza.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4866



Falanghina Pompeiano IGP “ Mariell ”

Az. Agricola Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania

Denominazione: Vino Bianco IGP.

Vitigno: Falanghina.

Territorio: Vesuvio, 200m slm.

Terreni: Vulcanico.

Coltivazione: Spalliera.

Elaborazione: Raccolta manuale, fine Settembre.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino. Profumo ampio con note di
ginestra e fiori bianchi.

In bocca risulta avvolgente, un perfetto connubio
tra morbidezza, sapidità, affascinante vena acida,
note sulfuree, sorso lungo.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4207





CAMPANIA

AZ. AGRICOLA LE LUNE DEL VESUVIO



Caprettone del Vesuvio Doc "Saettone"

Az. Agricola Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania

Denominazione: Vino Bianco DOC.
Vitigno: Caprettone
Territorio: Vesuvio, 200m slm.
Terreni: Vulcanico.
Coltivazione: Spalliera.
Elaborazione: Raccolta manuale, fine Settembre.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino.
Profumo ampio e complesso, con note di ginestra, seguito da aromi balsamici e fruttati.
In bocca risulta avvolgente, un perfetto connubio tra morbidezza, sapidità, affascinante vena acida, note sulfuree, sorso lungo.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4853



Catalanesca del Monte Somma Igp "Cervone"

Az. Agricola Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania

Denominazione: Vino Bianco IGP.
Vitigno: Catalanesca
Territorio: Vesuvio, 200m slm.
Terreni: Vulcanico.
Coltivazione: Spalliera.
Elaborazione: Raccolta manuale, fine Settembre.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino intenso.
Al naso spiccate note floreali tipiche del Vesuvio, un piacevole sentore di vaniglia dovuto dal passaggio in botti lo rendono inimitabile e unico.
Sapore: Bevendolo, contrappone un'intrigante nota fresca e sapida con una parte più calda di struttura e morbidezza che creano un'armonia ideale al palato che prolunga la piacevolezza di chiol beve.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4854



Gragnano della Penisola Sorrentina Doc “Biacco”

Az. Agricola Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania

Denominazione: Vino Rosso Frizzante DOC

Vitigno: Piediroso e Aglianico

Territorio: Vesuvio, 200m slm.

Terreni: Vulcanico.

Coltivazione: Spalliera.

Elaborazione: Raccolta manuale, fine Settembre
inizio Ottobre.

Nota di degustazione

Colore rosso rubino. Profumo intenso e piuttosto complesso, con sentori di violetta, prugna e lampone. Sapido e frizzante, amabile, di medio corpo, giustamente tannico, fresco e gustoso.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4354





BASILICATA

CANTINE
CROCCO



Cantine Crocco

Montalbano Jonico (MT) Basilicata

I calanchi sono la nostra casa

La nostra azienda si trova sulla terza collina Montalbano Jonico in provincia di Matera nella bellissima Basilicata; ci riteniamo fortunati ad essere nati qui poiché siamo circondati dalla natura incontaminata e dai maestosi ed affascinanti calanchi. I calanchi sono un museo a cielo aperto composto da grandi conglomerati argillosi, essi fanno parte di un fondale del paleomare esistito nel Quaternario, circa 1.8 milioni di anni fa.

La qualità dei nostri prodotti, deriva dalla qualità della nostra terra

I nostri terreni si estendono per circa 60 ettari; è qui che coltiviamo drupace, oliveti e vitigneti. La natura argillosa della terra, insieme ad altri fattori naturali, conferiscono delle qualità uniche ai nostri vini: ricchi, intensi, strutturati con ottima longevità.

I vitigni sono stati impiantati a favore del ciclo solare per avere una corretta ed equilibrata illuminazione, il vento predominante è la Tramontana, un vento fresco di montagna che tiene a bada l'umidità e quindi l'attacco di alcuni patogeni. Abbiamo vitigni autoctoni come: Aglianico, Primitivo, Greco e vitigni internazionali come: Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Sauvignon Blanc. La raccolta è effettuata manualmente e la vinificazione è fatta con alcuni piccoli, ma grandi segreti tramandati di generazione in generazione.

I nonni sono la cosa più preziosa che abbiamo

Ci sono volute quattro generazioni per creare la nostra azienda. Mio nonno Angelo insieme a suo nonno vinificavano per uso proprio e ogni anno

era una gara per migliorare la qualità e liberare tutte le note e i sentori che la nostra amata terra poteva regalare. Mio padre Maurizio si appassionò fin da piccolo alla vita in campagna e ogni anno la vendemmia era uno dei momenti più belli e ricchi di ricordi. La passione fu così tanta che divenne un vero e proprio lavoro e da oltre 20 anni le nostre bottiglie sono sulle tavole della Basilicata e sempre più in giro per il mondo, vincendo anche dei concorsi internazionali. Da quando siamo nati abbiamo avuto una missione: creare sempre vini di eccelsa qualità, che potessero racchiudere i segreti più preziosi dei nostri avi. Attualmente siamo impegnati a migliorare piccoli dettagli dei nostri processi produttivi e puntiamo ad elaborare vini e prodotti ancor più prelibati. Siamo certi che la dedizione e l'amore per questo lavoro faranno la differenza.



Aglianico Basilicata IGT Sulco

Cantine Crocco

Montalbano Jonico (MT) Basilicata

Denominazione: Rosso Aglianico Basilicata IGT.

Vitigno: Aglianico.

Territorio: Colline Materane, 300m s.l.m.

Coltivazione: Controspalliera.

Elaborazione: raccolta manuale.

Vinificazione: diraspatura, fermentazione a
temperatura controllata per 14 giorni.

Affinamento: in barrique per 9/10 mesi.



Nota di degustazione

Colore rosso rubino con note granata, limpido, consistente. Al naso intenso, complesso, fruttato, vanigliato. Dal gusto caldo, morbido, corposo, con una vena di tostatura, con tannini dolci e maturi.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4020





PUGLIA

CANTINA MASSERIA TORRICELLA



CANTINA
MASSERIA TORRICELLA



Az. Agricola Masseria Torricella Alberobello (BA) Puglia

La Murgia dei Trulli

Ci troviamo sul versante meridionale delle colline della Murgia. Il mare è distante pochi chilometri e vicinissimo sorge il pittoresco paese di Alberobello. Siamo in una vallata posta a 400 m s.l.m. che è una depressione carsica, con un clima speciale rispetto alle colline circostanti. Da noi anche in piena estate le escursioni termiche sono notevoli tra il giorno e la notte e si raggiungono temperature freschissime che giovano alle colture. Il terreno è prevalentemente calcareo, molto ricco di fossili marini che raccontano come in antichità qui ci fosse il mare. La nostra proprietà si estende per 100 ettari, di cui 18 riservati alla vigna. Sono terreni posti a Sud sul versante più assolato della proprietà, circondati dai boschi che animano i fianchi della vallata e da frutteti e seminativi, in un gioco di alternanza colturale che disegna un paesaggio esclusivo, la nostra terra. La nostra terra ha un calore

ed un "battito" tutto suo, che alimentiamo grazie a minime lavorazioni del terreno. Concimiamo seminando favino, alternandolo nei filari con l'erba. Questo ci permette di ottenere un terreno più fertile e compatto, evitando fenomeni di dilavamento quando si verificano piogge forti.

Le Vigne

Il sole attraversa un cielo color turchese e si posa su una terra rossa come il fuoco. Tra questi elementi dimora la vigna, vero tratto distintivo di una zona albergata a perdita d'occhio da bellissimi trulli, le costruzioni tipiche fatte in pietra calcarea. È la nostra casa, il Canale di Pirro, dove il connubio tra paesaggio e identità agricola è inscindibile.

La vinificazione

Il segreto della nostra artigianalità sta nella vinificazione in una cantina certificata in biologico e di moderna concezione, che lavora in maniera maniacale come fosse un atelier di alta moda. Le uve provenienti solo da vigne di proprietà, vengono raccolte manualmente a poche centinaia

di metri dalla cantina. La vendemmia è effettuata per singole parcelle di vigneto raccogliendo piccole quantità d'uva (10 quintali), per garantire acini perfettamente integri ed evitare possibili processi di ammostamento. Segue un'immediata pigiatura e il trasferimento in silos di acciaio inox termo condizionati, ognuno dedicato ad un single vineyard. I contenitori di ultima generazione sono dotati inoltre di impianto automatico di saturazione di azoto, indispensabile per salvaguardare l'uva durante le lavorazioni.

La Maturazione

Per il processo di maturazione utilizziamo oltre a vasche di acciaio inox, botti da 10 hl, tonneau da 500 litri e barrique, tutti contenitori realizzati in rovere francese di media tostatura. L'imbottigliamento viene effettuato in cantina.

L'enologo: Marco Mascellani

Il nostro più grande alleato è l'enologo-consulente Marco Mascellani, tra le firme più apprezzate dell'enologia nazionale. Romano di nascita e umbro d'adozione, Marco è innamorato a tal punto della Puglia da aver scelto Lecce come sede del suo quartier generale. Nel palmares diversi premi e riconoscimenti importanti come wine maker eccezionale, con il valore aggiunto di aver maturato una esperienza importante operando in diverse regioni d'Italia. La nostra produzione riflette perfettamente l'idea che lui ha del vino: estrema eleganza ed energia nel calice, raggiunte attraverso una continua e attenta sperimentazione.

CANTINA MASSERIA TORRICELLA



Ancestrale Bio Ad Astra

Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Denominazione: Bianco Ancestrale.

Vitigno: Minutolo 100%.

Territorio: colline della Murgia.

Terreni: Argilloso calcareo, esposizione a sud,
400m s.l.m..

Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale, prima metà di
settembre.

Vinificazione: pigiatura soffice e fermentazione a
bassa temperatura per 15 giorni in acciaio;
viene successivamente imbottigliato per
completare la fermentazione che gli dona
una graziosa effervescenza. Matura sur lie
per 2 mesi.

Affinamento: in bottiglia almeno 6 mesi.

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Colore paglierino con tipica velatura. Ha carattere aromatico e fragrante, con netti richiami a pesca bianca e confetto, fiori d'arancio, una cascata floreale e tocco mielato. È l'equilibrio fatto a vino grazie alla gradevole carbonica che ben si sposa alla carezza dei lieviti.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2662



Bianco IGP Bio Minù

Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Denominazione: Bianco IGP.

Vitigno: Minutolo 100%.

Territorio: colline della Murgia.

Terreni: Argilloso calcareo, esposizione a sud,
400m s.l.m..

Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale, metà di settembre.

Vinificazione: svolta in vasca di acciaio inox a
temperatura controllata (14/16°C).
A contatto con le bucce 30 giorni.
Maturazione in vasca di acciaio inox
per 6 mesi.

Affinamento: in bottiglia almeno 6 mesi.

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Colore oro splendente dalle nuance ambra. La distinzione e la varietà di profumi fruttati (albicocca matura su tutti) e balsamici, abbracciano sensazioni di miele grezzo, arancia e tamarindo. Assaggio di grande carattere: corposo, sapido, dalla tannicità piacevole ed autorevole persistenza minerale.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2638





PUGLIA

CANTINA MASSERIA TORRICELLA



Primitivo IGP Bio U' Mest

Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Denominazione: Primitivo IGP.

Vitigno: Primitivo 100%.

Territorio: colline della Murgia.

Terreni: Argilloso calcareo, esposizione a sud,
400m s.l.m. .

Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale, fine di settembre.

Vinificazione: svolta in vasca di acciaio inox a
temperatura controllata (24/26°C).
A contatto con le bucce per 15 giorni.
Fermentazione malolattica svolta.
Maturazione in barrique e tonneau di
rovere francese per 12 mesi.

Affinamento: in bottiglia almeno 12 mesi.

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Rosso rubino dalla magnifica luminosità. Tessitura olfattiva ben particolareggiata, con piacevolezza fruttata in primo piano (succo di ciliegia, frutti selvatici, prugna California), che vira su una parata di ricordi di rosa canina, mirto, carrubo e pepe rosa. Impossibile non lasciarsi ammaliare dal gusto: allettante, preciso nell'equilibrio acido-glicerico, pieno e di rara estrazione tannica. Altisonante la lunghezza in chiusura, segnata da note di torrefazione.

Gradazione alcolica: 16,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2654



Primitivo IGP Bio Monte Del Vento

Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Denominazione: Primitivo IGP.

Vitigno: Primitivo 100%.

Territorio: colline della Murgia.

Terreni: Argilloso calcareo, esposizione a sud,
400m s.l.m. .

Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale, metà di settembre.

Vinificazione: svolta in vasca di acciaio inox a
temperatura controllata (22/24°C).
A contatto con le bucce per 10 giorni.
Fermentazione malolattica svolta.
Maturazione in botti di rovere
francese da 10 hl per 9 mesi.

Affinamento: in bottiglia almeno 9 mesi.



Nota di degustazione

Rubino brillante e pieno. Il naso esprime a dovere il calore del Sud, donando sensazioni di spezie e ricordi di amarene e prugne, immancabile tono di ciliegia e frutti di bosco. Sorso dall'equilibrio compiuto, che unisce tannino serico sorretto da giusta freschezza a sensuale morbidezza. Lungo finale di spezie dolci.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4342

CANTINA MASSERIA TORRICELLA



Primitivo Rosato Bio



Aurora

Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Denominazione: Primitivo IGP.

Vitigno: Primitivo 100%.

Territorio: colline della Murgia.

Terreni: Argilloso calcareo, esposizione a sud,
400m s.l.m. .

Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale, inizi di settembre.

Vinificazione: svolta in vasca di acciaio inox a
temperatura controllata (14/16°C).
A contatto con le bucce per 12 ore.
Maturazione in vasca di acciaio inox
per 4 mesi.

Affinamento: in bottiglia almeno 2 mesi.

Nota di degustazione

Color rosa pieno e brillante. Panorama olfattivo
solare di carcadè, rosa e ciliegia, seguono
percezioni di amarena disidratata e vetiver. Ha gran
gusto, reattivo, fresco-sapido, dalla gradevolissima
chiosa fruttata.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4141



Bianco IGT Bio



Incipit

Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Denominazione: Bianco IGT.

Vitigno: Minutolo 100%.

Territorio: colline della Murgia.

Terreni: Argilloso calcareo, esposizione a sud,
400m s.l.m. .

Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: Raccolta manuale, metà di settembre.

Vinificazione: svolta in vasca di acciaio inox a
temperatura controllata (14/16°C).
Maturazione in vasca di acciaio inox
per 3 mesi.

Affinamento: in bottiglia almeno 2 mesi.

Nota di degustazione

Giallo paglierino adamantino per un naso che ben
esprime il calore del Sud. Sa di agrumi, melone
bianco, camomilla, fieno e resina. Una piacevole
sponda fresco-sapida si scioglie in un contesto di
ammiccante morbidezza. Aromatico il finale.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4064



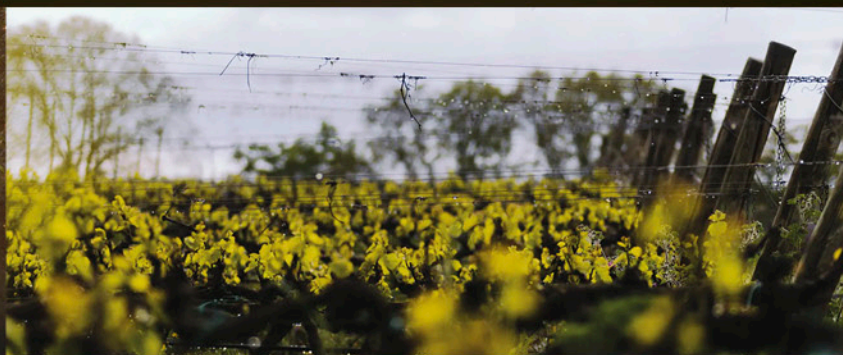


PUGLIA

CANTINA GIANCARLO CECI



GIANCARLO CECI



Az. Agricola Giancarlo Ceci

Alberobello (BA) Puglia

La Murgia dei Trulli

Soria dell'Azienda

In Puglia nei pressi di Castel del Monte, alle pendici dell'Altopiano delle Murge, sorge l'azienda agricola di Giancarlo Ceci, che si estende per una superficie complessiva di circa 250 ettari intorno alla dimora storica di famiglia, tramandata di padre in figlio per oltre duecento anni. Nel 1988, Giancarlo Ceci, memore della tradizione agronomica dei suoi avi, sotto il marchio Agrinatura, converte l'intera attività produttiva al metodo di coltivazione dapprima biologico e, successivamente biodinamico. Il fine ultimo è quello di rispettare e rappresentare la natura, in modo tale da garantire la massima qualità dei prodotti agricoli. Il rispetto per l'ambiente insieme alla costante ricerca di equilibrio caratterizzano ciascuna fase di lavoro, dalla coltivazione della terra alla fruizione del prodotto.

La visione di Giancarlo trova un'attuazione concreta

grazie all'incontro con Lorenzo Landi, esperto enologo nativo della Toscana, formatosi presso i grandi dell'enologia francese. Ha così inizio un percorso sinergico e vincente, connubio di propositi e ideali, che porterà i vini Giancarlo Ceci ad essere apprezzati sia in Italia che all'estero. biodinamici, nel pieno rispetto dell'ambiente.

I Vigneti

I vigneti, che si dispiegano intorno all'antica casa di famiglia, occupano una superficie di 70 ettari e sono condotti a cordone speronato, seguendo rigorosamente i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. I filari, con esposizione da Nord a Sud, sono coltivati in collina ad un'altitudine di 250 metri sul livello del mare. La coltivazione della vite è favorita da un clima tipicamente mediterraneo, secco e ventilato, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, e risente dell'influenza del mare a 20 km di distanza. Il terreno è carsico,

di medio impasto, ricco in calcare attivo. Cura costante è posta in ciascuna fase del ciclo della vite, con particolare attenzione alla questione del suolo, allo scopo di garantire il miglior stato di salute della pianta e dei suoi frutti.

Si coltivano i vitigni autoctoni come il Nero di Troia, il Bombino Nero, il Bombino Bianco, il Fiano, il Moscato. A questi si affiancano vitigni tipici dei territori più prossimi, completamente ambientatisi nel microclima pugliese, come il Montepulciano ma anche vitigni internazionali, come lo Chardonnay. Il carattere calcareo del suolo che rallenta la maturazione vegetativa delle uve, la presenza di acqua in profondità e le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte contribuiscono ad ottenere vini di alta qualità, dalla spiccata finezza e freschezza.



La Vendemmia

Momento cruciale è rappresentato dalla raccolta, che avviene nel totale rispetto dell'annata e del vitigno, alla giusta maturazione delle uve, solo quando queste hanno raggiunto un perfetto equilibrio tra grado zuccherino, acidità e freschezza aromatica. Difatti sono condotti una serie di assaggi e valutazioni chimico-fisiche degli acini al fine di determinare il momento perfetto di raccolta. In seguito a ciò, hanno finalmente inizio le vendemmie. La raccolta avviene nel periodo che intercorre tra i mesi di Agosto e Ottobre e si svolge manualmente, attraverso l'attenta e scrupolosa selezione di ciascun grappolo.

La Cantina

Subito dopo essere state raccolte, le uve vengono conferite presso la cantina moderna, situata solo a poche centinaia di metri dai vigneti, riducendo così notevolmente i tempi che intercorrono tra vendemmia e vinificazione. Tutte le pratiche di cantina sono poco invasive e mirano a non alterare, bensì a preservare l'equilibrio proprio delle uve e la loro qualità. La cantina si avvale della giusta innovazione tecnologica grazie all'ausilio di un moderno sistema di controllo delle temperature in ciascuna fase di lavorazione, dall'ingresso delle uve alla pressatura, durante la fermentazione e la vinificazione. Ciascun serbatoio è destinato ad accogliere solo le uve provenienti da un determinato appezzamento, riservandolo dunque esclusivamente ad una specifica varietà di uva. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio e in barriques di rovere francese. Queste ultime sono disposte in ampie ed evocative superfici dedicate all'invecchiamento del vino, al piano terra della tenuta.

Sostenibilità

Nel totale rispetto della Natura e delle sue risorse, l'azienda si impegna da sempre ad adottare pratiche sostenibili, ben consapevole delle proprie responsabilità nei confronti del pianeta. Si coltivano i prodotti agricoli secondo i metodi dell'agricoltura biologica e dell'agricoltura biodinamica, in forza di una solida etica ambientale. L'azienda inoltre produce energia pulita. Essa dispone infatti sin dal 2010 di un impianto fotovoltaico (con una produzione annua di 2 milioni di kW) e consuma durante un intero ciclo produttivo solo la metà dell'energia che produce. A seguito di una attenta e scrupolosa analisi condotta da esperti, nel 2020 l'azienda Giancarlo Ceci ha raggiunto un importante traguardo: la certificazione Carbon Footprint, indicatore di sostenibilità ambientale che misura le emissioni di CO₂ generate dalle varie attività. Da tale studio è emerso che tutte le attività di coltivazione, lavorazione e trasformazione dei prodotti agricoli hanno un bilancio carbonico neutrale. Uno dei maggiori obiettivi che l'azienda si prepone per il futuro è quello di ridurre di anno in anno le emissioni di CO₂ derivanti dalle attività di distribuzione dei prodotti stessi, raggiungendo in toto la "Carbon Neutrality". Le pratiche dell'agricoltura biodinamica, la produzione di energia pulita, la presenza di 100 ettari di uliveto e di oltre 30 ettari di bosco di querce nel cuore dell'azienda insieme al limitato uso di plastica e ai ridotti consumi, sono tutti fattori preponderanti che aiutano a controbilanciare le emissioni derivanti dalle attività aziendali.

La Biodinamica

L'azienda Giancarlo Ceci sceglie di lavorare con la natura, in un modo che rispetta e rigenera la terra, rinforzando lo stato di salute del suolo e la sua fertilità, supportando e tutelando la vita selvatica e la biodiversità locale. L'azienda infatti, forte di una tecnica agricola già eccezionalmente consolidata nel biologico, coltiva e cura i propri terreni secondo i principi dell'agricoltura biodinamica dal 2011. Lavorare la terra secondo i metodi dell'agricoltura biodinamica significa rispettare i ritmi e i cicli della Natura, il succedersi delle stagioni e del tempo, per il raggiungimento di un'inequivocabile armonia dei campi coltivati. Tutte le attività agricole si svolgono con modalità che rispettano e promuovono la vitalità della terra, valorizzandone le tipicità.

Certificazioni

A riprova dell'importanza che la qualità svolge all'interno dei cicli produttivi, l'azienda ha adottato diverse certificazioni di qualità. Oltre al controllo svolto da ICEA su tutto ciò che riguarda le norme legate alla produzione agricola biologica, numerosi organismi italiani e internazionali controllano e certificano la qualità della produzione dal momento del trapianto alla vendita al cliente finale. Il marchio internazionale Demeter garantisce in tutto il mondo la corretta applicazione dei principi biodinamici alle coltivazioni e alle produzioni alimentari.





PUGLIA

CANTINA GIANCARLO CECI



GIANCARLO CECI



Chardonnay Doc "Pozzo Sorgente" Castel del Monte Biovegano

Az. Agricola Giancarlo Ceci
Andria (BT) Puglia



Denominazione: Bianco Puglia IGP.

Vitigno: Chardonnay.

Territorio: Castel del Monte.

Terreni: carsico, di medio impasto, ricco in calcare attivo, esposizione da sud a nord, 250m s.l.m.

Coltivazione: cordone speronato.

Elaborazione: Raccolta manuale, selezione accurata del grappolo.

Vinificazione: svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: Battonnages in barriques di rovere francese 7 mesi.

Nota di degustazione

Giallo paglierino intenso con note verdastre; il profumo di frutta esotica, note di agrumi e di vaniglia data dal legno. Profumo di frutta esotica, note agrumate e di vaniglia date dal legno.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2436



Nero di Troia Doc "Parco Marano" Castel del Monte Bio

Az. Agricola Giancarlo Ceci
Andria (BT) Puglia



Denominazione: Rosso DOC Nero di Troia.

Vitigno: Nero di Troia.

Territorio: Castel del Monte.

Terreni: carsico, di medio impasto, ricco in calcare attivo, esposizione da sud a nord, 250m s.l.m.

Coltivazione: cordone speronato.

Elaborazione: Raccolta manuale, selezione accurata del grappolo.

Vinificazione: svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: Battonnages in barriques di rovere francese 14 mesi.

Nota di degustazione

Rosso rubino brillante. Bouquet di fiori secchi, sensazione mentolata, rabarbaro, chiodi di garofano e ricordi chinati. Al palato è gentile, il tannino è discreto e il retrogusto ricco di profumate sfumature tipiche della macchia mediterranea pugliese. Aromi e spezie chiudono l'assaggio con eleganza.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2426



Nero di Troia Riserva Docg “Felice Ceci”



Castel del Monte Bio

Az. Agricola Giancarlo Ceci
Andria (BT) Puglia

Denominazione: Rosso DOCG Nero di Troia.

Vitigno: Nero di Troia.

Territorio: Castel del Monte.

Terreni: carsico, di medio impasto, ricco in calcare attivo, esposizione da sud a nord, 250m s.l.m.

Coltivazione: cordone speronato.

Elaborazione: Raccolta manuale, selezione accurata del grappolo.

Vinificazione: svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: Battonnages in barriques di rovere francese da 25hl per 14 mesi.

Nota di degustazione

Rosso rubino luminoso con sfumature granate. Bouquet di viola secca, frutta rossa matura, amarene sotto spirito, sensazioni di terra bagnata e funghi. Al palato ha un corpo raffinato e una setosa trama tannica, in grande equilibrio con la componente acida. L'assaggio si chiude con un profumato strascico di freschezza minerale.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2576



Moscato di Trani Doc Dolce “Rosalia”



Castel del Monte Bio

Az. Agricola Giancarlo Ceci
Andria (BT) Puglia

Denominazione: Moscato di Trani Dolce DOC.

Vitigno: Moscato di Trani.

Territorio: Castel del Monte.

Terreni: carsico, di medio impasto, ricco in calcare attivo, esposizione da sud a nord, 250m s.l.m.

Coltivazione: cordone speronato.

Elaborazione: Appassimento in vigna, vendemmia tardiva, raccolta manuale e selezione di ciascun grappolo.

Vinificazione: svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: in barriques di rovere francese.

Nota di degustazione

Giallo oro brillante. Profumo di miele, zagare, vaniglia, albicocche disidratate, mandorle tostate e marzapane. Al palato è vellutato, morbido, con una viva freschezza che equilibra il sorso.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 50 cl. x 1 - Cod. 2451





SICILIA

AZ. AGRICOLA
CALCAGNO



Az. Agricola Calcagno

Passopisciaro (CT) Sicilia

La Famiglia

Inizia così la storia della cantina, nata dai due fratelli Franco e Gianni e della figlia Giusy che con la passione e la dedizione per le vigne ereditate dal nonno, decidono nel 2006 di imbottigliare un vino che rappresenti l'essenza del loro territorio. Gianni con meticolosità e l'esperienza acquisita dal papà e dal nonno cura i vigneti, Franco gestisce la parte economica dell'azienda e Giusy l'accoglienza in cantina per le degustazioni. In una tradizione vitivinicola che si tramanda da padre in figlio, insieme a Giusy, in questi anni, si sono prefissati di sperimentare

in cantina senza mai abbandonare la tradizione.

I nostri vigneti

Due Contrade: Feudo di Mezzo e Arcuria. I vigneti della famiglia Calcagno rientrano nel territorio Etna DOC e si trovano nei pressi di Passopisciaro tra il Parco dell'Etna, dell'Alcantara e dei Nebrodi.

Le viti ad alberello sono principalmente varietà di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio per i vini rossi e Carricante per i vini bianchi.



Etna Bianco Superiore Doc Primazappa 2017

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Denominazione: Etna Bianco Superiore DOC.

Vitigno: Carricante.

Territorio: Milo versante Est (contrada Volpari).

Terreni: lavico, sabbioso, ricco di minerali, 850m s.l.m.

Coltivazione: alberello e spalliera.

Elaborazione: Raccolta manuale, fine settembre.

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per il 50% e 50% in barrique.

Affinamento: 50% acciaio, 50% barrique e mantenuto su fecce fini per 5 mesi.

Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi.

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino, sapore ricco complesso, riporta in bocca le note del suo territorio unico.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2501

Etna Rosso Doc Arcuria

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Denominazione: Etna Rosso DOC.

Vitigno: 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello
Cappuccio.

Territorio: Arcuria, Passopisciaro.

Terreni: lavico, sabbioso, ricco di minerali, versante
Nord dell'Etna, a 650m s.l.m.

Coltivazione: alberello e spalliera.

Elaborazione: Raccolta manuale, metà Ottobre.

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio
a temperatura controllata.

Affinamento: in botti di rovere (20 HL) per un periodo
di 12 mesi.

Affinamento in bottiglia: minimo 4 mesi.

Nota di degustazione

Rosso rubino. Note di sottobosco, funghi e humus.
Sapore morbido, avvolgente e ricco di materia,
tannino fitto e gentile che allunga la chiusura.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2400



Bianco da Nerello Rifunniri IGT 2018 Terre Siciliane

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Denominazione: Terre Siciliane Bianco IGT.

Vitigno: Nerello Mascalese.

Territorio: Arcuria, Passopisciaro.

Terreni: lavico, sabbioso, ricco di minerali, versante
Nord dell'Etna, a 650m s.l.m.

Coltivazione: alberello e spalliera.

Elaborazione: Raccolta manuale, metà Ottobre.

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio
a temperatura controllata.

Affinamento: 6-8 mesi in vasche di acciaio.

Affinamento in bottiglia: minimo 4 mesi.

Nota di degustazione

Bianco da Nerello ricavato da una pressatura soffice
di uve di Nerello Mascalese. Maturate su ceppi di
vite centenarie sul versante nord dell'Etna. Una
successiva fermentazione a temperatura controllata
e un mantenimento sui lieviti fini rendono questo vino
ricco, ampio ed elegante dai sentori di fiori bianchi e
frutta a polpa bianca. Struttura complessa, sapido
e persistente.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2449





AZ. AGRICOLA
CALCAGNO



Bianco Macerato Riterza IGT Terre Siciliane 2018

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Denominazione: IGT Terre Siciliane.

Vitigno: Carricante, con una piccola percentuale di Minnella.

Territorio: Milo versante Est (contrada Volpari).

Terreni: lavico, sabbioso, ricco di minerali, 850m s.l.m.

Coltivazione: alberello e spalliera.

Elaborazione: Raccolta manuale, fine settembre.

Vinificazione: 5 giorni di macerazione sulle bucce in vasche di acciaio. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio.

Affinamento in bottiglia: minimo 3 mesi.

Nota di degustazione

Dal colore bianco oro, note erbacee e salinee con profumi di pesca ed albicocca. Gusto vivace e di bella struttura al palato salino e persistente un sapore deciso che traducono emozioni di una vigna sulle pendici dell'Etna.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2448



Etna Rosato Doc Romice delle Sciare

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Denominazione: Etna Rosato DOC.

Vitigno: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio.

Terreni: lavico, sabbioso, ricco di minerali, versante Nord dell'Etna, a 650m s.l.m.

Coltivazione: alberello e spalliera.

Elaborazione: Raccolta manuale, fine settembre.

Vinificazione: poche ore di contatto con le bucce, fermentazione del mosto in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio.

Affinamento in bottiglia: minimo 3 mesi.

Nota di degustazione

Rosa tenue dal profumo fragrante e delicato, con note floreali, piccoli frutti rossi e melograno. Sottonote minerali, quasi fumose e laviche. In bocca è fresco, sapido, minerale e di buona persistenza.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2493

Etna Bianco Doc Ginestra

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Denominazione: Etna Bianco
DOC.

Vitigno: Carricante.

Territorio: Milo versante Est.

Terreni: lavico, sabbioso, ricco
di minerali, 850m s.l.m.

Coltivazione: alberello e
spalliera.

Elaborazione: Raccolta
manuale, fine settembre.

Vinificazione: fermentazione
in vasche di acciaio a
temperatura controllata.

Affinamento: in vasche
d'acciaio.

Affinamento in bottiglia:
minimo 3 mesi.

Nota di degustazione

Giallo paglierino, delicato, fine
e floreale. Sentori di frutta a
pasta bianca, note minerali.
Sapido, nervoso, minerale, con
buona persistenza e intensità.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2491



Etna Rosso Doc Feudo di Mezzo

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Denominazione: Etna Rosso DOC.

Vitigno: 80% Nerello Mascalese,
20% Nerello Cappuccio.

Territorio: Passopisciaro,
Arcuria.

Terreni: lavico, sabbioso, ricco
di minerali, versante Nord
dell'Etna, a 650m s.l.m.

Coltivazione: alberello e
spalliera.

Elaborazione: Raccolta
manuale, metà Ottobre.

Vinificazione: fermentazione
in vasche di acciaio a
temperatura controllata.

Affinamento: in botti di rovere
(20 HL) per un periodo di 12
mesi. Affinamento in bottiglia
minimo 4 mesi.

Nota di degustazione

Fresco e armonico, di colore
rosso rubino, Feudo di Mezzo
esprime la sua complessa
struttura in un gusto delicato e
in profumi fruttati di notevole
intensità, con note di ciliegia e
lampone.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2479



Etna Rosso Doc

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Denominazione: Etna Rosso DOC.

Vitigno: 80% Nerello Mascalese,
20% Nerello Cappuccio.

Territorio: Arcuria,
Passopisciaro.

Terreni: lavico, sabbioso, ricco
di minerali, versante Nord
dell'Etna, a 650m s.l.m.

Coltivazione: alberello e
spalliera.

Elaborazione: Raccolta
manuale, metà Ottobre.

Vinificazione: fermentazione
in vasche di acciaio a
temperatura controllata.

Affinamento: in botti di rovere
(20 HL) per un periodo di
2 mesi successivamente in
acciaio. Affinamento in
bottiglia minimo 4 mesi.

Nota di degustazione

Rosso rubino, un vino dalla
perfetta armonia e dal colore
vivace che testimonia i grandi
profumi del territorio etneo.
In particolare, si possono
constatare richiami di frutta
rossa e sottobosco.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2495





SICILIA

AZ. AGRICOLA CANTINE DI NESSUNO

CANTINE
DI NESSUNO



Az. Agricola Cantine di Nessuno Trecastagni (CT) Sicilia

Cantine di Nessuno

si trova nel versante SudEst del vulcano, tra Fleri e Trecastagni, in mezzo ad una suggestiva area caratterizzata dalla presenza di conetti vulcanici spenti. Siamo tra i 700 metri di altitudine di Monte Gorna, gli 800 di Carpena e i 900 metri di Monte Ilice, tre contrade adiacenti, ma diverse tra loro per caratteristiche, esposizione e vocazione produttiva. Lavoriamo su circa 10 ettari con vitigni autoctoni di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto, buona parte dei quali con viti che oltrepassano i cento anni di vita in condizioni di "viticoltura eroica", da cui estraiamo il risultato di quelle diversità che fanno dell'Etna un territorio unico. Il particolare vigneto di Monte Ilice, da cui produciamo i due Cru/Contrada MILICE, si estende sul dorso del monte con una pendenza che

raggiunge il 65%, di fronte al mare, con viti centenarie e lavorazione manuale

La Famiglia

Inizia così la storia della cantina, nata dai due fratelli Franco e Gianni e della figlia Giusy che con la passione e la dedizione per le vigne ereditate dal nonno, decidono nel 2006 di imbottigliare un vino che rappresenti l'essenza del loro territorio. Gianni con meticolosità e l'esperienza acquisita dal papà e dal nonno cura i vigneti, Franco gestisce la parte economica dell'azienda e Giusy l'accoglienza in cantina per le degustazioni. In una tradizione vitivinicola che si tramanda da padre in figlio, insieme a Giusy, in questi anni, si sono prefissati di sperimentare in cantina senza mai abbandonare la tradizione.



Apum Brut Etna DOC Millesimato Metodo Classico Blanc de noir

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Denominazione: Metodo Classico Blanc de Noir DOC.

Vitigno: Nerello mascalese.

Territorio: Etna Sud-Est, 750 mslm.

Terreni: Sabbie vulcaniche.

Sistema di Coltivazione: Spalliera.

Elaborazione: Raccolta manuale.

Affinamento: 30 mesi con lieviti in bottiglia.

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Di immediato impatto con una luminosità cristallina e perlage fine. Al naso si schiude una mineralità tipica, fragranza e sentori floreali delicati. Una grande freschezza lo accompagna con il vigore del Nerello spumantizzato. Sorso fresco e sapido, bevibile a tutto pasto.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2631

Etna Bianco Superiore DOC Milus 2020

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Denominazione: Etna Bianco Superiore DOC.

Vitigno: Carricante.

Territorio: Etna Versante Est, Contrada Volpare,
Milo, 650m s.l.m.

Terreni: Sabbie vulcaniche.

Coltivazione: alberello e spalliera.

Elaborazione: Raccolta manuale, fine Ottobre.

Vinificazione: pressatura soffice.

Affinamento: in acciaio dopo un breve passaggio di
3-4 mesi in tonneau di rovere.

Affinamento in bottiglia: per altri 12 mesi.

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso fine e variegato. Profuma di fiori bianchi, zagara, scorza di cedro fresco, sottili sentori di erbe aromatiche e una nota marina. Sorso pieno, avvolgente, ma anche spiccatamente acido, salino e molto lungo. Finale giocato tra una nota citrina e richiami salmastri.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2660



Etna Bianco DOC Milice

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Denominazione: Etna Bianco DOC.

Vitigno: Carricante.

Territorio: Etna Sud-Est - Contrada Monte Ilice -
Trecastagni da 700 a 900m s.l.m. sul dorso
di un conetto vulcanico.

Terreni: Sabbie vulcaniche.

Coltivazione: Alberello con pali di castagno, viti
centenarie.

Elaborazione: Raccolta manuale, fine Ottobre.

Vinificazione: pressatura soffice.

Affinamento: Tonneau di rovere per 12 mesi.

Affinamento in bottiglia: per altri 12 mesi.

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Giallo paglierino limpido tendente al dorato. Complesso, sentori di banana, ananas, pesca e frutta gialla. Al palato moderatamente morbido, secco, fresco e minerale. Corpo pieno, tipico, sufficientemente equilibrato, intenso e persistente, dal finale lungo e salino.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2639





AZ. AGRICOLA
CANTINE DI NESSUNO

CANTINE
DI NESSUNO



**Etna Rosso DOC
Milice**

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Denominazione: Etna Rosso DOC.

Vitigno: Nerello mascalese.

Territorio: Etna Sud-Est - Contrada Monte Ilice
700 a 900m s.l.m. sul dorso di un conetto
vulcanico.

Terreni: Sabbie vulcaniche.

Coltivazione: Alberello con pali di castagno, viti
centenarie.

Elaborazione: Raccolta manuale, primi di Ottobre.

Vinificazione: pressatura soffice.

Affinamento: Tonneau di rovere per 24 mesi.

Affinamento in bottiglia: per altri 4 mesi.

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Al naso è ammaliante di dolcezza di fragoline e
ribes, prugna matura su un tappeto di foglie fresche,
ricca mineralità vulcanica, percezioni balsamiche
d'eucalipto, cuoio, tabacco e vaniglia.
All'assaggio è fresco, finissimo nel tannino, di bella
lunghezza.

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2641



**Etna Bianco DOC
Nenti**

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Denominazione: Etna Bianco DOC.

Vitigno: Carricante 80%, Catarratto 20%.

Territorio: Etna Sud-Est, Vigneti Monte Ilice, Carpena,
Monte Gorna, 750m s.l.m.

Terreni: Sabbie vulcaniche.

Coltivazione: Alberello con pali di castagno e
spalliera.

Elaborazione: Raccolta manuale, metà Ottobre.

Vinificazione: pressatura soffice.

Affinamento: Acciaio inox per 12 mesi.

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Colore giallo paglierino è cristallino. Al naso intenso
profumo di fiori gialli ed erbe aromatiche, poi arriva
anche la pesca. Al palato è la sapidità a conquistarci,
un bianco equilibrato.

Gradazione alcolica: 12,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2650

Etna Rosato DOC Nerosa

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Denominazione: Etna Rosato DOC.

Vitigno: Nerello mascalese 85%, Nerello Cappuccio 15%.

Territorio: Etna Sud Est, Contrada Carpane 750m s.l.m.

Terreni: Sabbie vulcaniche.

Coltivazione: Alberello con pali di castagno.

Elaborazione: Raccolta manuale, metà di Ottobre.

Vinificazione: pressatura soffice.

Affinamento: acciaio inox per 10 mesi.

Nota di degustazione

Rosato dal colore aranciato. Al naso frutta rossa e note minerali lo contraddistinguono. In bocca è fresco, sapido e complesso. Una buona persistenza e una complessità di cui ci si accorge minuto dopo minuto.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2632



Etna Rosso DOC Nuddu

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Denominazione: Etna Rosso DOC.

Vitigno: Nerello mascalese 85%, Nerello Cappuccio 15%.

Territorio: Etna Sud Est, Contrada Carpane 750m s.l.m.

Terreni: Sabbie vulcaniche.

Coltivazione: Alberello con pali di castagno.

Elaborazione: Raccolta manuale, metà di Ottobre.

Vinificazione: pressatura soffice.

Affinamento: Botte in castagno per 20 mesi.

Affinamento in bottiglia: per altri 4 mesi.

Nota di degustazione

Rosso rubino intenso, consistente. Al naso non solo frutti rossi, ma intense note minerali e qualche nota speziata. In bocca è caldo, abbastanza morbido, fresco e con un tannino elegante.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2644





Az. Agricola Jankara

Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

Tradizione Familiare e Passione per la terra.

Jankara è stata fondata nel 2006, anno in cui Renato ed Angela Spanu hanno acquistato 8 ettari di terreno incontaminato nella prestigiosa "Vena di San Leonardo", situata nelle colline dell'Alta Gallura. Nel 2008 hanno piantato i primi 4 ettari interamente con uva Vermentino. Nel 2023 Renato ed Angela sono stati affiancati da amici di lunga data, proprietari di Empson & Co., una prestigiosa azienda, iniziando una collaborazione nata per portare Jankara a nuovi, ambiziosi livelli.

Una profonda passione per la Sardegna, ed in particolare per la sua Gallura, ha portato Renato e sua moglie Angela a realizzare il sogno di produrre un vino di eccellente qualità, e di promuovere la bellezza e ricchezza delle montagne e dei terreni granitici della Gallura nel mondo.

Dopo tanti sacrifici e duro lavoro, hanno creato "Jankara": vera espressione del loro amore per il vino e l'antica terra della Gallura.

La Vena di San Leonardo: il Cru per eccellenza del Vermentino di Gallura.

La vigna Jankara è situata nel nord-est della Sardegna, tra le colline dell'Alta Gallura, una zona è caratterizzata da incantevoli montagne di granito che contribuiscono al terreno granitico della zona, ideale per il drenaggio del terreno e la complessa mineralità dei suoi vini.

All'interno della Gallura esistono diverse sottozone, e Jankara si trova nella prestigiosa "Vena di San Leonardo": un insieme di colline che parte dal Lago del Liscia e attraversa i terreni intorno alla piccola chiesa di San Leonardo.

All'interno di questa vena, la vigna di Jankara è situata in un "Cru" chiamato "Giannaghe" oppure "Jannaca" nel dialetto Gallurese, che si ritrova davanti ad un altro storico "Cru" della zona chiamata "Karana".

È l'insieme di questi due "Cru" (JANnaca-KARAna) che dà il nome alla proprietà.

La zona è estremamente condizionata da un microclima superbo, creato dal Lago del Liscia e dal Monte Limbara, la proprietà di Jankara risiede tra quest'ultimi a circa 300 metri sul livello del mare.

Il particolare microclima causa sbalzi di temperatura tra notte e giorno che, assieme a venti pressoché costanti, permettono all'uva di raggiungere importanti livelli di complessità e

maturità, contribuendo inoltre a mantenere la vigna priva di malattie ed infestazioni varie, e creando le condizioni ideali la produzione di uve di grandissima qualità.

La Mamojada e la Barbagia: nel cuore del vitigno per eccellenza della sardegnna.

Il Cannonau è il vitigno a bacca nera più diffuso in Sardegna. La coltivazione di questo vitigno è diffusa in tutta l'isola ma concentrata nelle zone più centrali del territorio.

Fino a poco tempo fa non se ne conosceva con certezza l'origine e la maggior parte degli esperti lo riteneva importato dalla penisola iberica. Tuttavia recenti studi hanno dimostrato la sua endemicità, infatti resti di vinaccioli risalenti a 3200 anni fa sono stati ritrovati in diverse zone e siti archeologici dell'isola (ad esempio a Sa Osa – nella valle del Tirso, sulle colline di Sardara – a nord di Cagliari, a Villanovafranca e nel villaggio nuragico Duos Nuraghes di Borore in provincia di Nuoro), tale fatto fa ritenere il Cannonau come il vino più antico del Bacino del Mediterraneo.

Il risultato di analisi già condotte da laboratori spagnoli hanno dimostrato che il Cannonau, che si riteneva "fosse stato importato nel 1400 dalla Spagna, ha in realtà origini autoctone", secondo il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

755 IGT Isola de Nuraghi

Az. Agricola. Jankara
Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

Denominazione: IGT Isola dei Nuraghi

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante,
Cannonau, Carignano, Sangiovese.

Territorio: Mamoiada, vigneto a 755 metri sul livello
del mare.

Coltivazione: Cordone speronato e Guyot.

Elaborazione: esclusivamente manuale, metà
Ottobre con selezione uva in cassette
da 20 kg.

Vinificazione: L'uva viene macinata e vinificata
insieme con fermentazione in acciaio.

Affinamento: invecchiamento in rovere francese
per 12 mesi.

PRODUZIONE LIMITATA

Nota di degustazione

Di colore molto carico e denso, sul naso propone un
frutto vanigliato notevole con un palato ricco, denso
e profondo. Il tannino è presente insieme ad un
ottima acidità ma entrambi molto equilibrati con una
persistenza molto lunga sul fine.

Gradazione alcolica: 16,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2636



Cannonau di Sardegna Riserva DOC

Az. Agricola. Jankara
Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

Denominazione: Cannonau DOC Riserva.

Vitigno: 98% Cannonau, 2% Alicante.

Territorio: Mamoiada, vigneto a 755 metri sul livello
del mare.

Coltivazione: Cordone speronato.

Elaborazione: esclusivamente manuale, metà
Ottobre con selezione uva in cassette
da 20 kg.

Vinificazione: L'uva viene macinata e vinificata
insieme con fermentazione in acciaio.

Affinamento: invecchiamento in barrique
di rovere francese per 12 mesi.

Nota di degustazione

Sentori di pelle e spezie nere sul bouquet, con un
palato morbido ed equilibrato che termina con una
persistenza notevole.

Gradazione alcolica: 15,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2666





Cannonau di Sardegna DOC

Az. Agricola. Jankara
Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC.

Vitigno: 98% Cannonau, 2% Alicante.

Territorio: Mamoiada, vigneto a 755 metri sul livello del mare.

Coltivazione: Cordone speronato e Guyot.

Elaborazione: esclusivamente manuale, metà Ottobre con selezione uva in cassette da 20 kg.

Vinificazione: L'uva viene macinata e vinificata insieme con fermentazione in acciaio.

Affinamento: per 12 mesi in rovere francese sia Barrique che Tonneaux.

Nota di degustazione

Sentori di spezie vanigliate sul naso, con un frutto piano ed intenso sul palato, il tannino si presenta morbido e setoso con una lunghezza notevole sul palato.

Gradazione alcolica: 16,0% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2643



Lu Nieddu IGT Colli del Limbara

Az. Agricola. Jankara
Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

Denominazione: Colli del Limbara IGT.

Vitigno: Caricaggiola, Pascale, Cannonau, Dolcetto, Barbera e Cabernet Franc.

Territorio: Sant'Antonio di Gallura.

Terreni: colli e montagne di granito della Gallura, esposizione nord-est della Sardegna, 400m s.l.m.

Coltivazione: Cordone speronato.

Elaborazione: esclusivamente manuale, inizio di Ottobre con selezione uva in cassette da 20 kg.

Vinificazione: L'uva viene macinata e vinificata insieme con fermentazione in acciaio.

Affinamento: 12 mesi in Barrique francese.

Nota di degustazione

Rosso scarlatta con sentori di vaniglia e frutti rossi all'olfatto, leggermente speziato, soffice al palato ed accompagnato da un gusto elegante.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2648



Vermentino di Gallura Superiore DOCG

Az. Agricola. Jankara
Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

Denominazione: Vermentino Superiore DOCG.

Vitigno: Vermentino.

Territorio: Vena di San Leonardo, Cru Jannaca.
300mt sul livello del mare.

Terreni: zona caratterizzata da montagne e terreni
granitici, esposizione nord-est.

Coltivazione: Guyot.

Elaborazione: esclusivamente manuale, metà
Settembre con selezione uva in
cassette da 20 kg.

Vinificazione: in acciaio inox a temperature
controllate.

Affinamento: in inox fino a metà Marzo, poi in
bottiglia.

Nota di degustazione

Paglierino brillante. Il ventaglio aromatico si presenta
sfaccettato dove si susseguono erbe aromatiche,
pietra focaia e iodio. Al palato è saporito, scattante,
asciutto, tutto giocato sulla sapidità e freschezza. Il
finale è complesso disteso e molto lungo.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2655



METODO CLASSICO

Il Metodo Classico è una delle due principali procedure di produzione di vini spumanti. Diversamente da quanto avviene nel Metodo Charmat, qui la seconda fermentazione ha luogo direttamente in bottiglia.

Il processo inizia con l'imbottigliamento del vino fermo di base, che può essere una miscela di vini di più tipi e/o annate (cuvée) oppure un solo vino di un'unica annata (millesimato). Dopo aver aggiunto alla base una selezione di zuccheri e lieviti (tirage), le bottiglie si lasciano riposare in posizione orizzontale per un periodo di tempo variabile (in genere 24/36 mesi, ma anche di più).

A questo punto, le bottiglie vengono posizionate su pupitre in posizione leggermente inclinata e con il tappo verso il basso. Quindi inizia la fase di remuage, ovvero una delicata rotazione di 1/8 di giro alla volta che serve a convogliare verso il collo i residui della fermentazione. Quando la bottiglia raggiunge la posizione verticale, è il momento della sboccatura (degorgement): il collo viene congelato per espellere le fecce ghiacciate stappando la bottiglia. Infine, si aggiunge una miscela di zuccheri e vino (liqueur de dosage) per ripristinare il liquido espulso, e si appone il tappo a fungo con la gabbietta.

In Francia noto come Metodo Champenoise o Metodo Crémant (a seconda che la produzione avvenga nella regione della Champagne o nel resto della Francia), il Metodo Classico richiede tempi di produzione più lunghi rispetto al Metodo Charmat. Per questo motivo gli spumanti metodo classico hanno generalmente costi più elevati.

METODO CHARMAT O MARTINOTTI

La seconda principale metodologia per produrre vini spumanti si deve all'astigiano Federico Martinotti, che per primo sperimentò la rifermentazione in autoclave. Nel Metodo Martinotti o Metodo Charmat, dopo la prima fermentazione i vini fermi vengono posti in autoclavi di acciaio, a temperatura e pressione controllate, per un periodo che varia da 30 giorni a 6 mesi. L'aggiunta di lieviti e zucchero innesca la seconda fermentazione responsabile della spumantizzazione: le caratteristiche bollicine che costituiscono il perlage sono il risultato della trasformazione degli zuccheri. Quando i lieviti hanno consumato tutti gli zuccheri trasformandoli in alcol e anidride carbonica, il vino viene filtrato e corretto con liqueur de dosage (dosaggio) e imbottigliato. A differenza di quanto avviene nel Metodo Classico, con l'imbottigliamento i vini sono pronti per essere bevuti. Questi spumanti sono tendenzialmente più freschi, fruttati e leggeri rispetto ai vini prodotti con metodo classico, e presentano un perlage più grossolano ed evanescente. Tipico esempio di spumantizzazione con Metodo Charmat è il Prosecco. Caratterizzato da grappoli spargoli e alati di medie dimensioni e da acini di colore giallo dorato, il vitigno Glera predilige terreni ripidi dalla forte componente calcarea. La Glera germoglia precocemente ma matura più tardi rispetto ad altri vitigni. Pur essendo un vitigno vigoroso e robusto, teme i ristagni d'acqua. In condizioni ideali, come quelle offerte dai climi ventilati del Veneto e del Friuli, la Glera garantisce una produttività buona e costante.

BRUT - EXTRA BRUT

Si definisce Brut uno spumante che presenta un residuo zuccherino compreso tra 6 e 12 g/l, mentre sotto i 6 g/l abbiamo un Extra Brut. Grazie al loro carattere asciutto, questi vini "secchi" solitamente sono ideali per l'aperitivo, ma non sfigurano in abbinamento a primi piatti delicati, secondi di pesce o carne bianca.

CUVÉE

Il termine Cuvée indica un assemblaggio di vini provenienti da diversi vigneti (cru) e da più annate. Anche detti sans année, in opposizione ai millesimati, questi spumanti sono prodotti con l'obiettivo di offrire ogni anno un vino di pregio, a prescindere dall'andamento dell'annata. Le proporzioni di uve nella cuvée possono variare di anno in anno in base alle caratteristiche della singola vendemmia. Per garantire continuità di stile e di gusto ai suoi spumanti, ogni maison custodisce gelosamente la ricetta della sua speciale miscela cuvée.

DRY - EXTRA DRY

Nonostante l'aggettivo inglese Dry si traduca con "secco", uno spumante Dry è un vino amabile e morbido, dal residuo zuccherino piuttosto elevato: dai 17 ai 32 grammi per litro nel caso del Dry, dai 12 ai 17 nel caso dell'Extra Dry. Ecco perché un prosecco Extra Dry o Dry può essere gustato a fine pasto e persino in abbinamento al dessert (soprattutto nel caso del Dry).

MILLESIMATO

La parola millesimato deriva dal francese millésime, ovvero anno di vendemmia. Tecnicamente, uno spumante millesimato è un vino ottenuto da uve di una sola annata (almeno per l'85%), che deve essere indicata in etichetta. Un vino millesimato non

viene prodotto a cadenze regolari, ma solo in annate eccezionali. Il termine si contrappone ai vini sans année o alle Cuvée che sono invece assemblaggi di uve provenienti da vigneti, vitigni e/o annate diverse. Una volta riservato esclusivamente agli Champagne prodotti con il 100% di uve dello stesso anno, oggi l'aggettivo millesimato si applica a qualsiasi spumante non cuvée. Nel caso del Prosecco, quasi sempre prodotto con uve di una singola annata, la menzione "millesimato" vuole sottolineare caratteristiche di particolare pregio dovuto a un processo di affinamento più lungo ed elaborato oppure alla selezione di uve provenienti da un solo cru o da un'area particolarmente vocata alla produzione dell'uva Glera.

GLERA

Glera è il nome del vitigno da cui si producono i vini Valdobbiadene D.O.C.G. e Prosecco D.O.C. Per alcuni anni, la varietà d'uva con cui si produceva lo spumante tipico della zona di Conegliano – Valdobbiadene è stata chiamata Prosecco. Dal 2010, però, il disciplinare ha stabilito il ritorno al nome originale Glera per evitare confusioni: ora il nome Prosecco identifica una precisa regione territoriale del nord-est italiano, mentre il nome Glera indica il vitigno a bacca bianca con cui si produce il vino Prosecco. Caratterizzato da grappoli spargoli e alati di medie dimensioni e da acini di colore giallo dorato, il vitigno Glera predilige terreni ripidi dalla forte componente calcarea. La Glera germoglia precocemente ma matura più tardi rispetto ad altri vitigni. Pur essendo un vitigno vigoroso e robusto, teme i ristagni d'acqua. In condizioni ideali, come quelle offerte dai climi ventilati del Veneto e del Friuli, la Glera garantisce una produttività buona e costante.

PERLAGE

Il perlage è la tipica effervescenza che si apprezza quando si stappa una bottiglia di champagne o spumante. Versando il vino, possiamo osservare la formazione di bollicine singole o vere e proprie catenelle che sembrano sgorgare dal fondo del bicchiere per poi risalire verso l'alto. Osservando dimensione e intensità delle bollicine, velocità di risalita e persistenza, potremo avere una serie di informazioni sul vino che abbiamo davanti e sulla sua qualità. Per valutare la qualità dell'effervescenza si prendono in esame: la spuma, che non deve essere troppo spessa né troppo cremosa, e deve svanire nel giro di pochi secondi; la quantità e la grana delle bollicine, che dovrebbero essere fini e numerose; la persistenza, la continuità e la velocità di risalita delle bollicine; il collare, ovvero l'anello di spuma finissima che si forma intorno alle pareti del bicchiere. Per favorire la formazione del perlage si consiglia di usare bicchieri di forma alta e stretta, possibilmente con una convessità che funga da "punto di innesco" per le catenelle di anidride carbonica. Più il perlage è fine, intenso e persistente, migliore sarà la qualità dello spumante.

PIGIATURA

La pigiatura è la prima operazione che si effettua sull'uva subito dopo la vendemmia. Basta una pressione molto delicata per indurre la rottura della buccia causando così la fuoriuscita del succo dagli acini. Il prodotto della pigiatura è composto da una parte liquida (il mosto, insieme di succo e polpa) e da una parte solida che include bucce, vinaccioli e talvolta raspi. Una volta la pigiatura si eseguiva pestando l'uva con i piedi nudi in mastelli di legno, mentre oggi questa operazione viene effettuata da apposite macchine dette pigiatrici (o pigiadiraspatrici) che permettono un controllo perfetto sulla pressione.

Soprattutto nella vinificazione in bianco, la pigiatura è soffice: la pressione deve essere delicatissima per evitare sia la rottura dei vinaccioli, che potrebbero conferire un sentore amarognolo al vino, sia il contatto con le bucce, che potrebbero rilasciare sostanze coloranti.

PRESSATURA

Dopo la pigiatura (o talvolta dopo la fermentazione), si può eseguire anche la pressatura. Le uve già pigiate vengono sottoposte a ulteriore pressione per favorire la fuoriuscita di tutto l'eventuale liquido/mosto residuo. In questo modo, la parte liquida (mosto) viene separata nettamente dalle parti solide (vinacce).

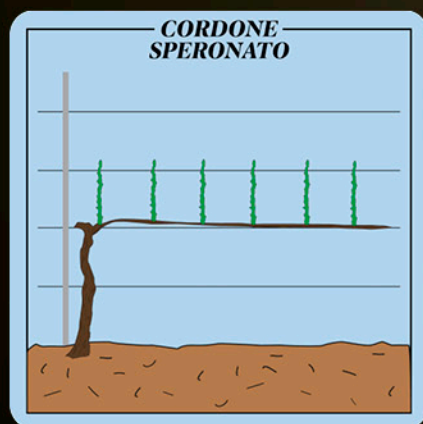
RESIDUO ZUCCHERINO

Il residuo zuccherino è la quantità di zucchero presente in una bottiglia, espressa in grammi per litro. A seconda della quantità di zucchero presente, avremo un Prosecco Nature, Brut/Extra Brut oppure Dry/Extra Dry. In base al residuo zuccherino potremo dunque capire se una certa bottiglia è più adatta all'aperitivo o al dessert, o se potrà accompagnarci a tutto pasto.

SISTEMI DI ALLEVAMENTO DELLA VITE

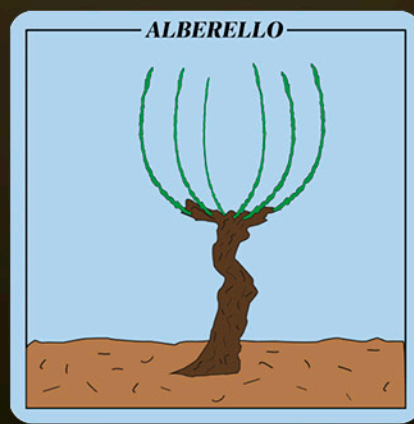
IL CORDONE SPERONATO

Nella sua forma orizzontale semplice, è diffuso soprattutto in Italia centrale, in Toscana, Lazio e Campania soprattutto. A livello nazionale interessa circa 20.000 ha, circa il 2% della superficie vitata nazionale. Il Cordone speronato si presta molto bene alla meccanizzazione, per cui è una forma di allevamento dalle grandi prospettive di impiego. Il tronco della vite ha un'altezza di 60-100 cm, e il cordone orizzontale permanente una lunghezza di 1-2 m, con speroni di 2-4 gemme, si tratta dunque di una forma di allevamento a potatura corta. La potatura di allevamento del cordone speronato consiste nella creazione di tale cordone permanente, che avviene piegando un tralcio all'altezza voluta, portandolo a crescere fino al raggiungimento della pianta successiva. La potatura di produzione è semplice e rapida, e consiste nell'eliminare i tralci che si formano sugli speroni, lasciando 2-4 gemme sugli stessi.



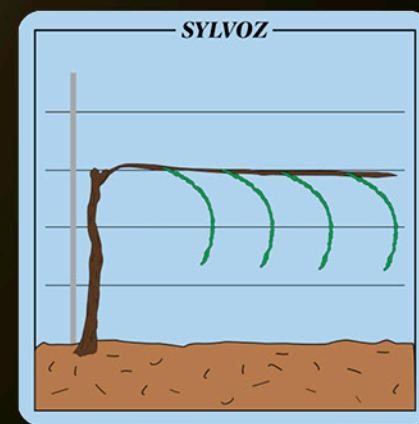
L'ALBERELLO

È la seconda forma di allevamento per diffusione in Italia, con oltre il 20% della superficie vitata totale. E' una delle forme di allevamento più antiche, sviluppata inizialmente dai Greci e dai Fenici, ed è diffuso in tutto il bacino del mediterraneo. Adatto alle zone siccitose, si adatta bene a qualsiasi clima e latitudine. L'alberello permette di ottenere grande produttività e contenuto zuccherino delle uve, cosa che lo rende la forma di allevamento ideale per i vigneti destinati a fornire uve da taglio. Sicilia, Puglia e Sardegna, seguite dalle altre regioni del sud Italia, sono le zone in cui l'Alberello è più diffuso. A seconda della zona di coltivazione, l'alberello prende forme e tipi di potatura diversi, corti, lunghi o misti e la densità di impianto è variabile, per quanto si presti anche a densità molto elevate. Per quanto riguarda la meccanizzazione, la forma della chioma la rende difficile per i trattamenti, mentre invece è adatto alla potatura meccanizzata. Per quanto riguarda la vendemmia, il limite maggiore dell'allevamento ad alberello si trova nella disposizione delle viti con basse distanze d'impianto, che ostacolano l'accesso alle macchine.



SYLVOZ

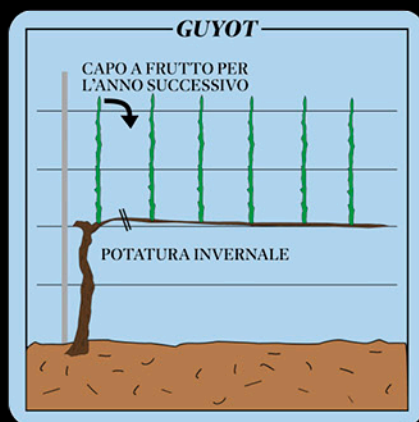
La forma di allevamento della vite detta "Sylvoz", con i suoi 37.000 ha che corrispondono a più del 4% della superficie vitata in Italia, è la quarta forma di allevamento per diffusione nel nostro paese. Le regioni a maggiore diffusione per il Sylvoz sono il Veneto e il Friuli-Venezia Giulia, dove rappresenta rispettivamente 1/3 e 1/4 della superficie vitata regionale. Il Sylvoz è un sistema di allevamento a potatura lunga, ed è caratterizzato da un cordone orizzontale, lungo fino a 3m, da cui partono capi a frutto potati lunghi e curvati verso il basso, fissati ad un filo e distanziati tra loro di circa 40-50 cm. La potatura di produzione consiste appunto nello scegliere i capi a frutto da curvare, che avranno una lunghezza finale di circa 70-80 cm, con 10-12 gemme. A volte si impiega per il rinnovo uno sperone potato a 1-2 gemme.



SISTEMI DI ALLEVAMENTO DELLA VITE

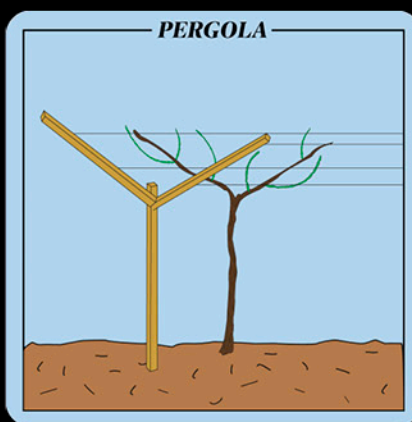
GUYOT

Il Guyot è un sistema di allevamento della vite a potatura mista, che prende il nome dal viticoltore francese che nel XIX secolo contribuì alla sua diffusione, anche se i suoi principi base erano noti fin da tempo remoti. E' la seconda forma di allevamento in Italia, con una diffusione di oltre il 14%, corrispondente a più di 120.000 ha. Il Guyot è adatto ad ambienti collinari, con suoli permeabili di scarsa fertilità, sui quali le viti si sviluppano in modo contenuto. Il tronco della vite ha altezze molto variabili a seconda della zona di coltivazione, che variano dai 30 ai 100 cm e non è presente un cordone permanente. La potatura di produzione del Guyot prevede che un capo a frutto venga piegato orizzontalmente, mentre viene lasciato uno sperone con 1-2 gemme che costituirà il capo a frutto dell'anno seguente.



PERGOLA

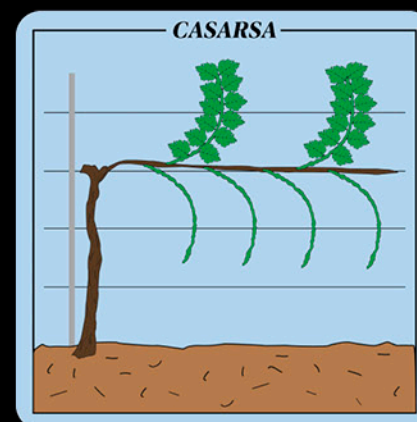
Le forme di allevamento della vite dette "a pergola" sono caratterizzate dall'espansione della vegetazione tra i filari, con sostegni inclinati (pergola trentina o veronese) o orizzontali (pergola pugliese). La pergola può essere poi semplice o doppia, in questo caso i tralci della vite si diramano in due direzioni contrapposte. L'allevamento della vite a pergola domina soprattutto nel Trentino-Alto Adige (Pergola trentina) e nel Veneto (Pergola veronese) ma si trovano anche in altre zone d'Italia, per un totale di circa 25.000 ettari vitati, corrispondenti a circa il 3% della superficie vitata nazionale.



CASARSA

Il Casarsa è una forma di allevamento a cordone permanente orizzontale, potatura mista libera, vegetazione in parte libera ed in parte obbligata. In Italia il Casarsa è diffuso soprattutto nel Friuli-Venezia Giulia, con una superficie vitata di circa 17.000 ha, corrispondenti a più del 40% dei vigneti della regione e a poco meno del 2% a livello nazionale.

Tecnicamente, il Casarsa è derivato dal Sylvoz. Il tronco della vite viene allevato in verticale fino a circa 1,60 m e da qui parte un cordone orizzontale permanente con un numero di capi a frutto variabili in funzione della distanza d'impianto e della vigoria vegetativa del vitigno in questione. I capi a frutto sono piegati verso il basso, mentre la vegetazione verso l'alto. I vantaggi del Casarsa sono soprattutto per la facilità di automazione delle operazioni in vigna, mentre l'unico svantaggio è probabilmente la durata dell'impianto.





Via di Salone 131 D/E
00131 Roma
+39 06.4192800
www.birimport.com