



Roots in wine

Area 6 nasce alla fine del 2013, il progetto iniziale era individuare e selezionare vini che emozionassero i nostri palati. Perché Rock Wine Distributor: il Vino e la musica Rock, due elementi che hanno caratteristiche che li accomunano. Sono elementi mnemonici con variazioni infinite. I vini si distinguono per vitigno, territorio, microclima e interpretazione; il Rock ha mille variabili tra cui lo stile, la velocità, l'intensità e il carattere. I vini che proponiamo sono proprio come il Rock: energia allo stato puro! Non ci siamo limitati alla scelta delle Aziende, ma siamo andati in profondità ed abbiamo scelto, all'interno delle aziende, i prodotti adatti alla nostra idea di vino: vini che abbiano sensazioni minerali pronunciate, con un forte carattere e territorialità, vini che lasciano "assetati" con la voglia di aprire un'altra bottiglia. Amiamo la sapidità,

il temperamento, vini tenaci, forse non per tutti ma da scoprire sorso dopo sorso, bicchiere dopo bicchiere. La scelta è quella di lavorare solo con prodotti nazionali, scoprendo piccole/medie realtà che ci hanno stupito per la loro anima e che forse sarebbero rimasti sconosciuti agli appassionati. Non abbiamo scelto, come spesso oggi succede, una bandiera vagliando il tipo di agricoltura, il metodo di vinificazione, la scelta dei lieviti o le tecniche agronomiche. In Area 6 potrete trovare tutte le tipologie di vino, abbiamo scelto prodotti godendoci nel bicchiere, senza lasciarci ammaliare dall'approccio filosofico, liberandoci dall'ideologia autoreferenziale. Prediligiamo infatti il carattere oggettivo dei vini, amiamo i vini che scatenano il caos delle nostre papille gustative, che aprono nuovi orizzonti al nostro olfatto, vini appassionati e, quindi, diversi.

Il Rock è una passione che ci travolge da sempre, la sua carica, le mille sfaccettature, ma in particolare l'energia adrenalinica che sviluppano le 7 note in chiave Rock, ci hanno sempre colpito direttamente al cuore. Per questa motivazione nascono le Selezioni Area 6 Rock. Perché il vino, come la musica, è ispiratore, è creatore, è conduttore di energia al suo stato più puro. L'acino, il frutto della vite che nasce e cresce grazie alle

sapienti mani del viticoltore, che interpreta il territorio e la sua origine, si trasforma in forza, in vitalità, che con coraggio ed intuizione trasforma nello stato liquido, vibrazioni vitali, lampi di luce e di materia, generando il nettare primordiale dell'essenza del suolo. I sali della terra arricchiscono e interpretano la vitalità del vino, si rincorrono sulle papille creando acidità, sapidità, tannini sferzanti e, a volte, irriverenti... come il

Rock! Senza compromessi e senza falsità si propongono in dote al nostro olfatto, al nostro palato, mostrando sorsi di verità senza cedimento. La fusione del suono, i palpiti del frutto, le tonalità dei colori si trasformano in fruscii lungo le percezioni dei sensi primari. E frastornati da scosse di sensazioni minerali, varietali che diventano armonie e impattano sulla memoria.



La sfida che Area 6 si è prefissata è quella di ricercare ciò che spicca nell'areale Etno, una delle

più vecchie denominazioni d'Italia (dal 1968). Avere il coraggio di raccontare quei produttori di grande valore che nonostante le difficoltà del mercato portano avanti le proprie tradizioni, con vigne ultracentenarie su piede franco prefilossera, che si spingono oltre i 1000 mt slm. Raccontare i 4 versanti, diversi per terroir, esposizione, altezze e tradizioni culturali; farvi scoprire la vera anima de "A Muntagna" attraverso vini che riteniamo essere unici nei loro generi, ricchi di storia e di grandi emozioni sensoriali.

Preparatevi... perché il viaggio è appena iniziato... Stay tuned!





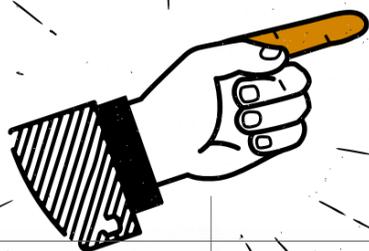
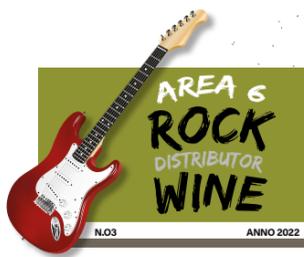
Vini ottenuti con il minor intervento possibile da parte dell'uomo. Nei Vini Naturali si riducono al minimo chiarifiche filtra-

zioni, non vengono aggiunti lieviti o enzimi per la fermentazione, né zuccheri e mosti concentrati. Non si operano aggiustamenti con additivi, quindi i quantitativi di solforosa sono molto bassi. Nel vigneto l'agronomia è il più etica possibile, rispettando quelle che sono le naturali tempistiche dettate dalla stagione, basse rese per pianta, uso di fertilizzanti organici e non di sintesi.



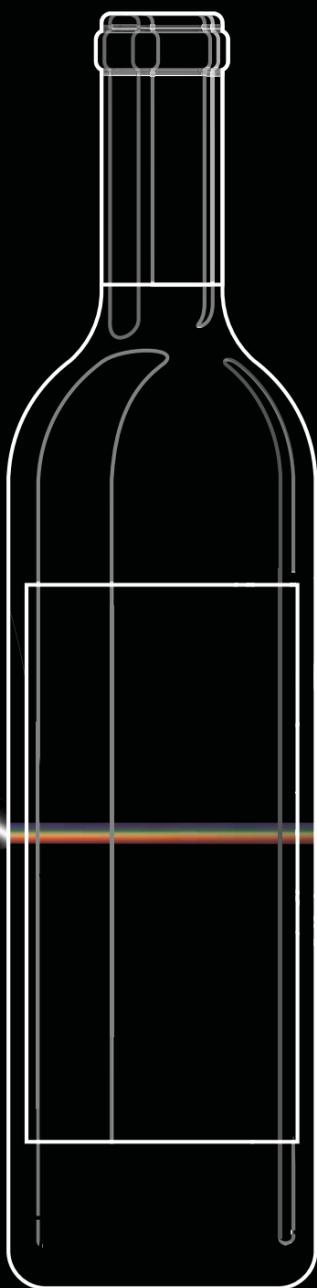
ALTI DOSSI POGGIALTI

La missione di Area 6 non è solo stupirvi con peculiarità derivanti da un territorio o da una denominazione, ma anche una sperimentazione senza sosta, un lavoro continuo di ricerca di finezza, eleganza e qualità senza compromessi. Le linee Altidossi e Poggialti rappresentano la nostra idea di semplicità, di quotidianità, mai banale anzi con un profilo molto alto. Su entrambe le linee avrete la garanzia del prodotto selezionato da Area 6 e l'esclusiva di vendita, senza concorrenza su tutto il territorio nazionale.



AREA6 ROCK	SELEZIONE Rock		6
ALTIDOSSI	SELEZIONE Area6		12
POGGIALTI	SELEZIONE Area6		14
KAUSS	PIEMONTE (Birra)	 	17
QUANTICO	SICILIA - Etna	  	22
VIGNETI VECCHIO	SICILIA - Etna	  	24
BASTONACA	SICILIA - Etna	  	26
TENUTA BENEDETTA	SICILIA - Etna	 	28
AL FEU	SICILIA	 	29
GIONA	SICILIA - Isole Eolie		30
VITICOLTORI DE CONCILIIS	CAMPANIA		31
NICODEMI	ABRUZZO		33
TORRE RAONE	ABRUZZO		35
LE ROSE	LAZIO		37
CARLO NORO	LAZIO	 	40
PALAZZONE	UMBRIA		43
SANTA BARBARA	MARCHE		45
RIECINE	TOSCANA		51
SALCHETO	TOSCANA		53
MONTEPEPE	TOSCANA		55
MONTEPELOSO	TOSCANA		57
SAPAIO	TOSCANA		60
PARADISO DEI CONIGLI	TOSCANA		61
TERRE DEL SILLABO	TOSCANA		62
LA FIORITA	TOSCANA		64
TOLAINI	TOSCANA		66
CIPRESSO 43	TOSCANA		68

SAN FELO	TOSCANA		70
KÀ MANCINÈ	LIGURIA		72
ICARDI	PIEMONTE	 	73
CORNAREA	PIEMONTE		76
LA CÀ NOVA	PIEMONTE		78
FANCESCO RINALDI & FIGLI	PIEMONTE		81
CONTERNO FANTINO	PIEMONTE		83
NEBRAIE	PIEMONTE	 	85
LO TRIOLET	VAL D'AOSTA		87
CARLO ZADRA	LOMBARDIA		90
PERLA DEL GARDA	LOMBARDIA		91
FOLIGODIA	LOMBARDIA	 	94
VIGNE DEL PELLAGROSO	LOMBARDIA	 	96
TREVISIOL	VENETO		98
SILVANO FOLLADOR	VENETO		101
REASSI	VENETO		102
CORTE CAPITELLI	VENETO		104
ROCCOLO DI MONTICELLI	VENETO		106
ZANONI	VENETO		108
PUTZENHOF	ALTO ADIGE		110
CATASTO No 1/1	ALTO ADIGE		112
NIEDRIST	ALTO ADIGE		113
PETER SÖLVA	ALTO ADIGE		115
MASO FURLI	TRENTINO		117
FONDO INDIZENO	FRIULI VENEZIA GIULIA		118
ZUANI	FRIULI VENEZIA GIULIA		120
LA CASTELLADA	FRIULI VENEZIA GIULIA		122



THE LIGHT SIDE OF THE ROCK WINE

L'energia del sole catturata nei grappoli torna energia purissima nel vino, a volte l'energia

della luce si manifesta usando l'armonia del vino altre riflettendo in mille specchi contrapposti la molteplicità personalità che la terra e l'uomo avranno fissato. I vini continentali lineari e meccanici nella costruzione uniranno con diligenza la tavolozza dei colori e come una macchina perfetta li porteranno tutti assieme verso il bianco luminoso e purissimo la struttura del colore sarà immateriale, impalpabile, eterea, resteranno sfacciate sfumature di colore a testimoniare la originaria vocazione del grappolo verso il rosso o il giallo; i vini del mare non importa se atlantici o mediterranei avranno un ordine entropico, una trasformazione dall'interno della energia solare usando la forza del caos per definire e strutturare il colore ed ecco il colore manifestarsi con intensità materica, fisicità prorompente, un colore

che ti tocca e vuole essere toccato, che pervade e colora ogni cosa, colore moltiplicato in strati che si intrecciano in costante movimento

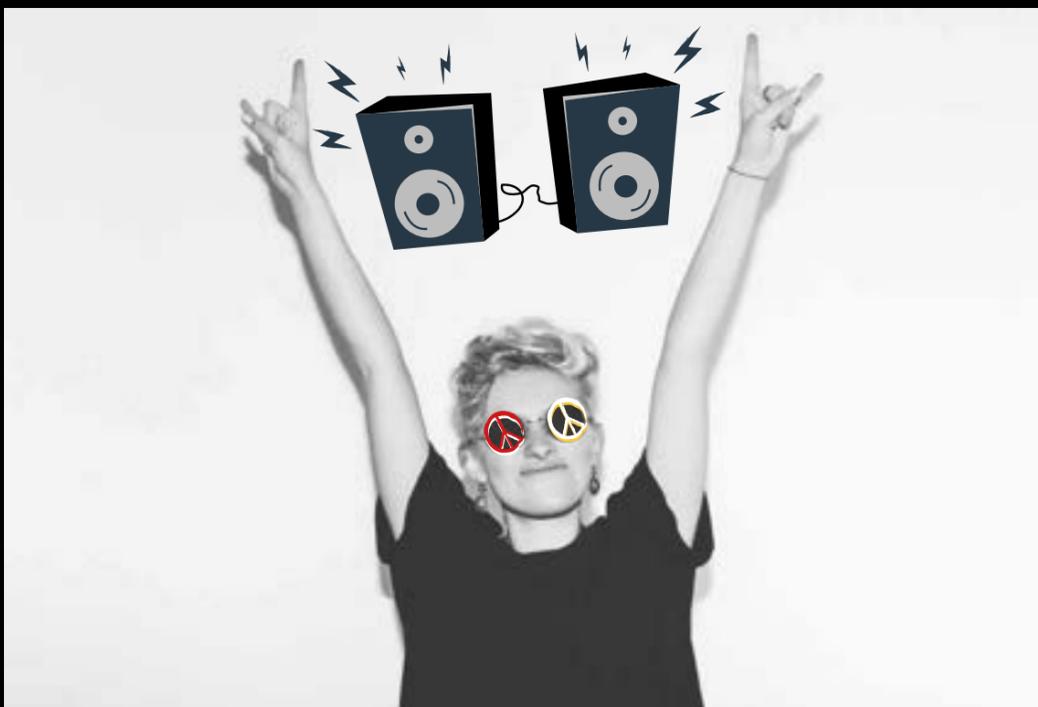
Anche l'energia dell'uomo muta in luce nel vino e ancora avremo in taluni una energia ordinante meccanica minimalista, una sequenza numerica lineare e continua, una sequenza di seni appena percepibili sopra una superficie di seta, facile perdersi quando tutto si ripete ossessivamente continuamente come in una scatola bianca che contiene senza limiti, tutti vogliono perdersi in questi vini ipnotici e lineari come una linea di basso ben eseguita, mille le possibili sfumature dallo scintillare argenteo del glam alle tensioni controllate della new wave, dal calore latin agli spazi siderali della elettronica.

C'è chi libera altre energie nella vinificazione, energie primordiali spesso espressione di molteplici istanze che del conflitto si nutrono, che hanno imparato ad usa-

re il conflitto per produrre differenze, percorsi, storie, un continuo succedersi di vette ed orridi che costringono alla attenzione, in questi luoghi ogni passo è una conquista e un arricchimento. Sono questi vini meno popolari ma assuefacenti come

una batteria a sette ottavi, circolare e mai assertiva vini sopra le righe che non la mandano a dire, vini di derivazione blues come l'hard rock e il progressive fino al punk e grunge. Accogliamo e diffondiamo tutti colori del vino, come il prisma acco-

gliamo la luce, impariamo a leggerla, rendiamo i suoi colori accessibili ai più come il disco miliare dei Pink Floyd creiamo una lingua che unisca il blues e l'elettronica, le ballate e i lunghi intermezzi musicali, la melodia ed il rumore.



LEGENDA

WINE REVOLUTION



PROGETTO ETNA AREA 6

La sfida che Area 6 si è prefissata è quella di ricercare ciò che spicca nell'areale Etneo, una delle più vecchie denominazioni d'Italia (dal 1968). Avere il coraggio di raccontare quei produttori di grande valore che nonostante le difficoltà del mercato portano avanti le proprie tradizioni, con vigne ultracentenarie su piede franco prefilossera, che si spingono oltre i 1000 m slm.

Raccontare i 4 versanti, diversi per terroir, esposizione, altezze e tradizioni colturali; farvi scoprire la vera anima de "A Muntagna" attraverso vini che riteniamo essere unici nei loro generi, ricchi di storia e di grandi emozioni sensoriali.

Preparatevi... perché il viaggio è appena iniziato... Stay tuned!



VINI NATURALI CERTIFICATI AREA 6

Vini ottenuti con il minor intervento possibile da parte dell'uomo.

Nei Vini Naturali si riducono al minimo chiarifiche filtrazioni, non vengono aggiunti lieviti o enzimi per la fermentazione, né zuccheri e mosti concentrati. Non si operano aggiustamenti con additivi, quindi i quantitativi di sol-

forosa sono molto bassi.

Nel vigneto l'agronomia è il più etica possibile, rispettando quelle che sono le naturali tempistiche dettate dalla stagione, basse rese per pianta, uso di fertilizzanti organici e non di sintesi.



AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il termine "agricoltura biologica" indica un metodo di coltivazione che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, **escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica** (concimi, diserbanti, insetticidi). Agricoltura biologica significa sviluppare un modello di produzione che eviti lo

sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare **del suolo, dell'acqua e dell'aria**, utilizzando invece tali risorse all'interno di un **modello di sviluppo** che possa durare nel tempo.



VINO BIOLOGICO CERTIFICATO

Un vino è detto biologico quando proviene da uve **100% biologiche** coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici di sintesi in vigna e la cui vinificazione in cantina è avvenuta grazie all'utilizzo di prodotti enologici certificati biologici e un quantitativo limitato di solfiti. Questa definizione è ufficiale dal 2012 quan-

do è entrato in vigore il **regolamento CE 203/2012** che sancisce che si possa parlare di vino biologico, e non più solo di vino "proveniente da uve biologiche", grazie alla possibilità di **certificare come biologico l'intero processo di vinificazione** e di trasformazione delle uve.



NON CONTIENE SOLFITI

L'anidride Solforosa (in gergo "i solfiti") servono a contrastare la presenza di batteri e microrganismi dannosi nel vino. Di conseguenza, quanto più sono sane le uve in campagna e il vino durante la fase della vinificazione (pochi batteri e microrganismi), tanto minore sarà l'esigenza di aggiungere solfiti. Questo sim-

bolo rappresenta chi non aggiunge Anidride Solforosa nei processi di vinificazione, l'unica SO2 presente è quella dei naturali processi fermentativi del vino.



TAPPO STELVIN

Introdotta nel mondo del vino già dagli anni '70 il tappo a vite rappresenta la nuova frontiera ecologica del mondo enologico. Grazie ai nuovi materiali infatti si può avere una permeabilità controllata dello scambio d'ossigeno, privilegiando o limitando l'evoluzione del vino. Inizialmente utilizzato specialmente

per i vini bianchi giovani, il suo uso si sta diffondendo anche per i rosati e i vini rossi. Garantisce integrità del prodotto al 100% (senza deviazioni di tappo), facilita l'apertura e la chiusura e tutela l'ambiente dall'erosione data dal consumo di sughero naturale.

0,375 | 1,50 lt

0,75 lt | 3,00 lt

FORMATI DISPONIBILI

Per venire incontro alle esigenze di ogni tipologia di cliente Area 6 propone numerosi vini in diversi formati: dalla bottiglia da **0,375 lt** che rappresenta il dosaggio perfetto per due calici, un assaggio non impegnativo per chi ama sorseggiare un vino e magari prendere una seconda bottiglia. La classica **0,75 lt**, misura standard che rappre-

senta la maggior parte delle referenze presenti. E infine i **grandi formati** che esprimono in maniera più complessa e intrigante il vino, dove l'ossidazione avviene molto più lentamente, negli spumanti metodo classico si ha il massimo dell'espressione e crea comunque un momento di convivialità e rappresentanza.

LABELS

ABBIAMO TROVATO L'ANIMA DEL ROCK ALLO STATO LIQUIDO

Il Rock è una passione che ci travolge da sempre, la sua carica, le mille sfaccettature, ma in particolare l'energia adrenalinica che sviluppano le sette note in chiave Rock, ci hanno sempre colpito direttamente al cuore.

Per questa motivazione nascono le selezioni Area 6 ispirate al Rock.

Perché il vino come la musica è ispiratore, è creatore, e conduttore di energia al suo stato più puro. Il calore, il frutto della vite,

l'acino che nasce e cresce, e grazie alle mani sapienti del viticoltore che interpreta il territorio e la sua origine, si trasforma in forza, in vitalità che con coraggio ed intuizione crea nello stato liquido, vibrazioni vitali, lampi di luce e di materia, generando il succo primordiale dell'essenza del suolo.

I sali della terra arricchiscono, scrutano, interpretano la vitalità del vino, si rincorrono sulle papille, creando acidità, tannini, sapidità, sferzanti e a volte irriverenti, come il Rock,

senza compromessi e senza falsità, si propongono in dote al nostro olfatto, al nostro palato, mostrando sorsi di verità senza cedimento.

La fusione del suono, i palpiti del frutto, le tonalità dei colori si trasformano in fruscii lungo la percezioni dei sensi primari, appagati

E frastornati da scosse di sensazioni minerali, di varietali che diventano armonie e impattano sulla memoria.

Solo luce, solo suono, solo vino... solo Rock'n'Roll



SATISFACTION VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

Provenienza: Barbara (An), 270 m slm, suolo tufaceo e sabbioso **100%**
vinificazione: vendemmia a settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento: in acciaio e 2 mesi in bottiglia.
Giallo paglierino con sfumature dorate. Satisfaction è un vino sensuale, accattivante, con note olfattive floreali intersecate da agrumi e frutta a polpa bianca, erbe officinali ed aromatiche con uno slancio finale dove si raggiungono note balsamiche e mentolate al palato. Il vino si mostra teso e bilanciato con ricchezza e voluttuosità il frutto ricco e carnoso coglie le sensazioni balsamiche. Con un finale minerale e sapido, sorso dopo sorso scoprirete un vino che vi lascerà sempre assetati. Predilezione per l'invecchiamento.



PURPLE HAZE AGLIANICO 100%

Provenienza: Cannetiello, Destre (Sa), 300 m slm, suolo fisch cilentano, argilloso e calcareo. Vinificazione: vendemmia nella prima decade di ottobre, fermentazione con lieviti naturali in vasca d'acciaio a temperatura controllata con macerazione per 11 giorni.
Affinamento: 12 mesi 50% in acciaio e 50% in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia. *Purple Haze all'esame visivo si identifica con il suo nome, la nebbia viola si materializza nel bicchiere con un colore purpureo intenso e brillante. All'olfatto le note di marasca ed erbe aromatiche con accenti piccanti di pepe nero, e lievi sensazioni di spezie vi ipnotizzeranno e le vostre papille saranno colpite al cuore dall'intensità del carattere e dal calore del frutto. Al palato si mostra intenso, polposo, i frutti a bacca rossa sempre in evidenza, si arricchiscono di uno slancio iodato e marino. Finale sapido e minerale.*



GABBA GABBA

NOBILE DI MONTEPULCIANO

SANGIOVESE PRUGNOLO GENTILE 100%

Provenienza: Montepulciano (Si), 350-400m slm, suolo pliocenico medio impasto argilloso; vinificazione: vendemmia (inizio ottobre), fermentazione acciaio botte grande. Affinamento: 24 mesi in 70% botte grande, 30% tonneau e 12 mesi in bottiglia.

Colore rosso ricco intenso e vibrante. Gabba Gabba, si presenta ricco, con grande intensità olfattiva che racchiude note di ciliegia e prugna, in primo piano, seguono note di cuoio.

Con note floreali, al palato esplose succoso e dotato di una trama calda e avvolgente dove il frutto rosso è protagonista con un finale tannico/acido molto equilibrato.



HEARTBREAKER

RIESLING RENANO 100%

Provenienza: Trento, 640 m slm. Vinificazione: il mosto ottenuto da uva pressata sufficientemente e da una breve macerazione viene raffreddato, pulito con decantazione, e poi mandato in fermentazione in vasca d'acciaio termocondizionata. La temperatura di fermentazione è di 16-17° e si protrae per circa 20 giorni.

Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. All'olfatto mostra pesca bianca e note agrumate in primo piano con spiccata sensazione acida. Accenni di idrocarburi che si manifesteranno più evidenti con l'invecchiamento. In bocca mostra un indissolubile equilibrio tra acidità e sensazioni minerali che rende il vino armonico ed elegante con una lama metallica centrale che scorre sul palato. Un vino che colpirà al cuore gli amanti del Riesling.



LAB

Il mondo del vino è fatto di ricerca, di intuizione e a volte di sorprese. Viaggiando e degustando, ci si rende conto che abbandonando quelli che sono i normali percorsi a cui siamo abituati, si apre un mondo, un mondo inesplorato e affascinante che ci permette di alzare l'asticella e spostare l'attenzione su ciò che normalmente non viene considerato.

Area 6 LAB nasce proprio così, offrendo vini che i nostri palati non s'aspettano, in una soluzione di esclusività e per

questo motivo a tempo determinato.

L'occasione che avrete è proprio quella di poter fornire in esclusiva, qualcosa di speciale e irripetibile che affascinerà voi e i vostri clienti, facendoli entrare in un'ottica diversa, nuova e sorprendente.

La continuità sarà garantita da Noi nello stupirvi, ma non nelle tipologie che proponiamo.

Affidatevi a Noi e vi sorprenderemo!

SIGNORE E SIGNORI, VI PRESENTIAMO L'EVOLUZIONE DEL VINO



TEMPUS ^{100%} GARGANEGA - SOAVE DOC COLLI SCALIGERI 2007

Provenienza: Colline di Roncà (VR), 300 m.s.l.m., Suolo: Vulcanico. Vinificazione: vendemmia manuale a fine Settembre, selezione delle uve e pressatura soffice in saturazione d'azoto. Sosta in acciaio a temperatura controllata sui lieviti per almeno 12 mesi. Affinamento: in bottiglia per 13 anni.

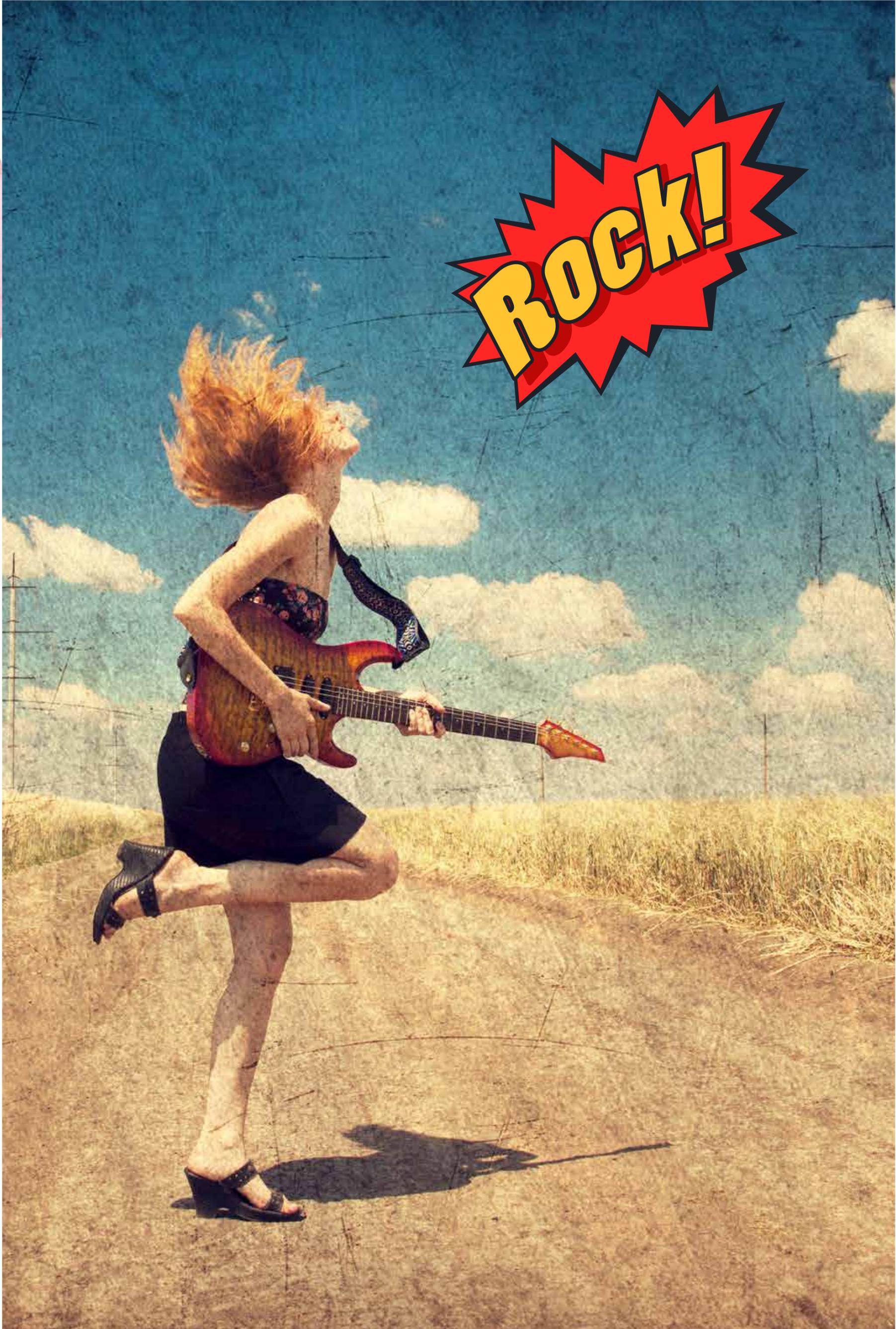
Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso è intenso e persistente, con sentori di frutta bianca croccante e note evolutive di idrocarburi. Al palato spicca la nota minerale, è intenso, secco e caldo, ma al tempo stesso verticale e particolarmente persistente.



TEMPUS II ARNEIS 100% 2012

Provenienza: Canale, collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio. Vinificazione: Vendemmia a mano in cassette a inizio-metà Settembre, pigiatura soffice. Vinificazione in botti di rovere.

Affinamento: 2 anni in botti di rovere e 8 anni in bottiglia. Di colore giallo paglierino intenso al naso si presenta con una frutta evoluta importante come: pesca gialla e pera ma con un sentore minerale di pietra calda derivante dal magnesio. Al palato è complesso, lungo e persistente ma mantiene una notevole freschezza e bevibilità.



The Fresher...
the Better!



★
Buy more
War Bonds
than you
think you
can afford!
★

APPLE "HONEY" HELPS KEEP **OLD GOLDS** FRESH!

• You want love, of course. But you want it fresh! Apple "Honey," the nectar of luscious apples is sprayed on Old Gold's fine tobaccos to help hold in their natural freshness.

"Something has been added" to these tobaccos. It's Late Leaf, a costly imported leaf that gives richer flavor. Try Old Golds and see why they have won a million new friends.

I ❤️
Rock



Listen to: THE OLD GOLD SHOWS—Wednesday evenings, 8:00 EWT, CBS and Sunday evenings, 10:30 EWT, NBC.



*Altidosi
Poggiatti*

In questi anni, grazie all'esperienza e alla capacità degli uomini e delle donne che fanno parte di Area 6, ci siamo addentrati in un mondo sconfinato: quello del patrimonio enologico italiano, ricercando e selezionando prodotti che esprimano caratteristiche di qualità ed eccellenza in linea con la filosofia aziendale, da offrire ai nostri clienti. Nascono così Altidosi e Poggiatti, che abbiamo il piacere di presentarvi nelle prossime pagine. Sei vitigni, sei scorci di un'Italia che sorprende e meraviglia

per la qualità dei suoi terroirs e l'armonia dei sentori che riesce a sprigionare. Vini che nascono dalla volontà di realizzare prodotti eccellenti, freschi, pronti e adatti all'uso quotidiano. Vini in grado di accompagnare i momenti di tutti i giorni, da un pranzo di lavoro ad un brunch in giardino, da uno spuntino con gli amici, ad una cena con un amico che non vedevate da tempo o con la persona amata. Vini per la vostra quotidianità che, speriamo, possano renderla migliore, quotidianamente.



ALTIDOSI

Linea dedicata alla ristorazione di livello e alla banchettistica, dove 6 vitigni, tra i più rinomati sul territorio nazionale si esprimono nella loro gioventù e vitalità.

Dall'etichetta intrigante e giocosa, accattivante e stagionale per catturare prima gli occhi e poi rapirvi con il suo contenuto appena lo schiocco del tappo vi permette l'assaggio.



POGGIATTI

Dedicata alla vendita allo scaffale, enoteche di pregio e winebar, con un'etichetta solenne, elegante e fine come il vino al loro interno. Un punto di arrivo per molti, una ricerca e un punto di partenza per noi che vi offriamo questi vini in virtù della leggerezza e della spontaneità.



ALTIDOSSI

Selezione AREA6



0,75 lt

PECORINO
TERRE DI CHIETI I.G.T.
Pecorino 100%

Provenienza: Prov. Chieti, 150-200 m.s.l.m., Suolo argilloso/arenaceo.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi. Di colore giallo che tende al dorato con riflessi verdognoli, al naso è intenso, come note agrumate, di erbe aromatiche e frutta a polpa gialla. Al palato è fresco, secco ben strutturato, con una piacevole nota minerale.



0,75 lt

VERMENTINO
UMBRIA I.G.T.
Vermentino 100%

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi. Di un colore giallo paglierino brillante, al naso è delicato ma al tempo stesso fresco e persistente con note di frutta a polpa gialla. Al palato è armonico, sapido e con un ottimo equilibrio.



0,75 lt

PINOT GRIGIO
TERRE DI CHIETI I.G.T.
Pinto Grigio 100%

Provenienza: Prov. Chieti, 150-200 m.s.l.m., Suolo argilloso/arenaceo.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è floreale, tipico del vitigno, fine ed elegante. Al palato è fresco, sapido e secco con un finale ammandorlato.





0,75 lt

SANGIOVESE
UMBRIA I.G.T.

Sangiovese 100 %

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.

Affinamento: in bottiglia per 4 mesi
 Di colore rosso rubino vivace, al naso è piacevolmente fruttato, spiccano frutti rossi e spezie. Al palato è avvolgente con tannini raffinati e bella acidità e pulizia.



0,75 lt

CABERNET SAUVIGNON
UMBRIA I.G.T.

Cabernet Sauvignon 100 %

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.

Affinamento: in bottiglia per 4 mesi
 Di colore rosso rubino intenso e profondo, al naso è fine ed elegante con piacevoli note vegetali e balsamiche, tipiche del vitigno. Al palato è di buona intensità, strutturato e persistente.



0,75 lt

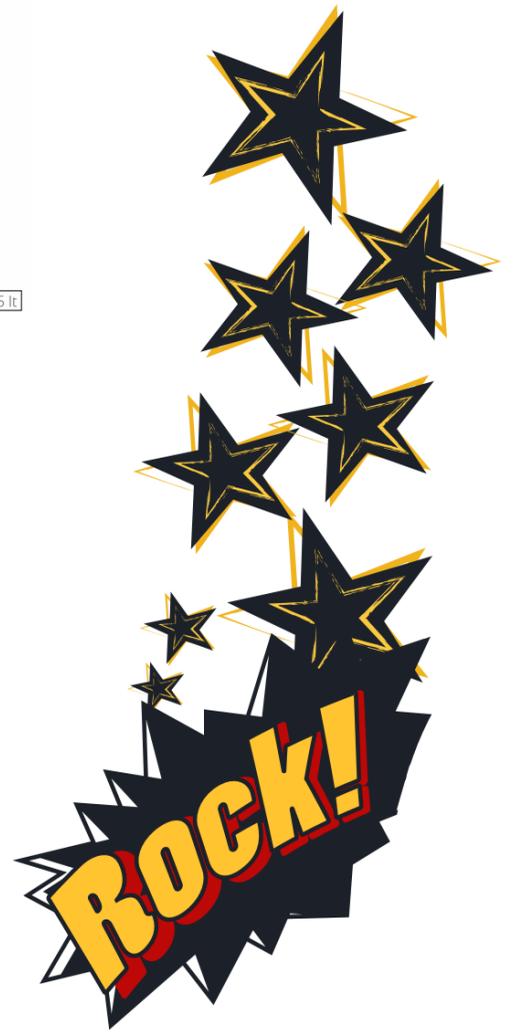
MERLOT
UMBRIA I.G.T.

Merlot 100 %

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.

Affinamento: in bottiglia per 4 mesi
 Di colore rosso rubino brillante, al naso è intenso con sentori di frutta a bacca rossa. Al palato è asciutto, piacevolmente sapido e leggermente tannico, di bella freschezza e persistenza.



6 Complete Song & Dance Hits EVERY MONDAY

POPULAR MUSIC 3^d AND DANCING WEEKLY

America's Latest Ballad Success
WON'T YOU COME BACK TO OLD NEW HAMPSHIRE?
 complete within
 ALSO
CRYING FOR THE MOON
 A beautiful Vocal Waltz number

ORIENTAL LOVE DREAMS
 The popular Song Fox Trot "hit" played by all the bands

I LOVE HER AND SHE LOVES ME
 A fine Vocal One-Step Melody

OH! DO COME ROUND TO-MORROW
 ('Cos I shan't be in)
 The great Comedy Song "hit" in one-step time

I'VE BEEN WAITING FOR SOMEONE LIKE YOU
 Herian Darewski's enormous Fox Trot Melody specially simplified for the young

ALL THESE ENORMOUS SONG & DANCE

MISS WINIFRED WARD



POGGIALTI

Selezione **AREA6**



0,75 lt

PECORINO
TERRE DI CHIETI I.G.T.
Pecorino 100%

Provenienza: Prov. Chieti, 150-200 m.s.l.m., Suolo argilloso/arenaceo.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.
Di colore giallo che tende al dorato con riflessi verdognoli, al naso è intenso, come note agrumate, di erbe aromatiche e frutta a polpa gialla. Al palato è fresco, secco ben strutturato, con una piacevole nota minerale.



0,75 lt

VERMENTINO
UMBRIA I.G.T.
Vermentino 100%

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.
Di un colore giallo paglierino brillante, al naso è delicato ma al tempo stesso fresco e persistente con note di frutta a polpa gialla. Al palato è armonico, sapido e con un ottimo equilibrio.



0,75 lt

PINOT GRIGIO
TERRE DI CHIETI I.G.T.
Pinot Grigio 100%

Provenienza: Prov. Chieti, 150-200 m.s.l.m., Suolo argilloso/arenaceo.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.
Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è floreale, tipico del vitigno, fine ed elegante. Al palato è fresco, sapido e secco con un finale ammandorlato.





0,75 lt

SANGIOVESE UMBRIA I.G.T.

Sangiovese 100 %

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.

Affinamento: in bottiglia per 4 mesi
Di colore rosso rubino vivace, al naso è piacevolmente fruttato, spiccano frutti rossi e spezie. Al palato è avvolgente con tannini raffinati e bella acidità e pulizia.



0,75 lt

CABERNET SAUVIGNON UMBRIA I.G.T.

Cabernet Sauvignon 100 %

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.

Affinamento: in bottiglia per 4 mesi
Di colore rosso rubino intenso e profondo, al naso è fine ed elegante con piacevoli note vegetali e balsamiche, tipiche del vitigno. Al palato è di buona intensità, strutturato e persistente.



0,75 lt

MERLOT UMBRIA I.G.T.

Merlot 100 %

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.

Affinamento: in bottiglia per 4 mesi
Di colore rosso rubino brillante, al naso è intenso con sentori di frutta a bacca rossa. Al palato è asciutto, piacevolmente sapido e leggermente tannico, di bella freschezza e persistenza.



Selezione
Area6
Wine Experience





Let it Beer



BIRRIFICIO AGRICOLO KAUSS Piasco (Cuneo)

"Coltiviamo BIRRA ai piedi del Monviso"

Un duro lavoro e anni di studio dedicati alla ricerca di una gamma di sapori e aromi autentici, hanno reso possibile la nascita di Kauss, il 23 Aprile 2012.

Sin dall'inizio i tre amici e soci fondatori hanno voluto rappresentare una birra legata all'economia locale e alle proprie origini, rispettosa della

natura e intransigente sulla qualità e genuinità delle materie prime. Il birrifico trova spazio presso l'edificio rurale della famiglia di Luigi (il mastro birraio), ristrutturato ad hoc per ospitare l'impianto di produzione, con spazi e ottime opportunità di sviluppo.

Nel 2017 la transizione a 'birrifico agricolo' è ufficiale e i cereali necessari alla birrificazione iniziano a crescere

ai piedi del Monviso nella Val Varaita, una valle della regione Piemonte caratterizzata da un terreno ricco di biodiversità, di sostanze nutritive e di acqua. Proprio l'acqua della Val Varaita riveste grande importanza, rivelandosi subito perfetta per le ricette studiate da Luigi, Diego e Ivan.



Ettari coltivati:
14



Bottiglie prodotte:
180.000



KAUSS BIONDA PIEMONTE LAGER BASSA FERMENTAZIONE

Fortemente legata al territorio da cui nasce ma non conosce confini, la sua forza è la semplicità, fresca e beverina grazie all'equilibrio tra malti e luppoli.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Provenienza: Orzo e Luppolo Origine 100% Piemonte
Colore: giallo paglierino
Alcol: 4,7%

Caratteristiche: Dolce 3/5 - Amaro 3/5
Abbinamenti al cibo: versatile, adatta a portate delicate, primi secondi o fritti di pesce.

0,75 lt



KAUSS ROSSA PIEMONTE BITTER BASSA FERMENTAZIONE



Una birra dal carattere deciso in cui spiccano le note caramellate del malto e l'amaro deciso e ben bilanciato, speciale in ogni occasione.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Provenienza: Orzo e Luppolo Origine 100% Piemonte
Colore: rosso rubino
Alcol: 5,9%

Caratteristiche: Dolce 3/5 - Amaro 4/5
Abbinamenti al cibo: perfetta in abbinamento a salumi, piatti di carne alla brace, selvaggina, quinto quarto o primi dai sapori forti.

0,75 lt



KAUSS ZUMA PIEMONTE SCURA CON FRUMENTO ALTA FERMENTAZIONE

Una birra dal colore bruno intenso con frumento. Rotonda, dolce e fruttata, appena secca nel finale. E' complessa e stuzzicante.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, frumento, estratto di malto di frumento, zucchero equosolidale, luppolo, lievito
Provenienza: Orzo, Frumento e Luppolo Origine 100% Piemonte
Colore: bruno intenso
Alcol: 9,3%

Caratteristiche: Dolce 5/5 - Amaro 1/5
Abbinamenti al cibo: si esalta con i formaggi stagionati, con i dolci, in particolare quelli speziati e con il cioccolato.

0,75 lt



KAUSS 3841 TERRE DEL MONVISO PIEMONTE LAGER CON SEGALE (CRU MONVISO) BASSA FERMENTAZIONE



È la nostra garanzia di territorialità e di una attenta selezione delle materie prime coltivate in campi specifici situati ai piedi del Monviso.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, segale alpina, luppolo, lievito
Provenienza: Orzo, Segale e Luppolo Origine 100% Piemonte
Colore: giallo dorato, presenta una naturale velatura
Alcol: 5%

Caratteristiche: Dolce 3/5 - Amaro 2/5
Abbinamenti al cibo: versatile, adatta a portate delicate, primi secondi, carni bianche e naturalmente lievitati.

0,75 lt





 Area6
Wine Experience

Wine not?!

Vini dell' ETNA

CI SONO VINI DELL'ETNA E VINI FATTI SULL'ETNA



Quando parliamo di Etna pensiamo al "Vulcano", attivo e capriccioso che ricorda costantemente agli abitanti dei suoi pendii la sua presenza imponente ed ingombrante.

L'Etna è di poche parole, come la gente del posto, ma si fa capire bene quando vuole.

Osservando il territorio e pensando ai vini dell'Etna e ai vitigni con i quali vengono pro-

dotti: Catarratto, Carricante, Minella, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio... ci chiediamo se è tutto qui?

La risposta, senza possibilità di replica è **No**.

No perché Etna è una denominazione tra le più vecchie d'Italia (dal 1968); l'Etna fu per anni la "vigna d'Italia", quando il mondo soffriva la moria delle viti per colpa della fillossera lì, e solo lì, c'era quel lapillo vulcanico, tanto antipatico all'afide distruttore, che permetteva di produrre uva e "dissetare" milioni di appassionati di vino.

No perché sull'Etna troviamo le "Sciare", cosa sono le Sciare? Colate laviche più o meno recenti (da pochi decenni a migliaia di anni) che disegnano e plasmano il territorio ogni qualvolta che quel vulcano decide di ricordarci che lui c'è. Quindi capite bene che ogni "Sciara" imprime il proprio carattere, la propria firma, sui quei vigneti che si mettono a dimora sopra di essa.

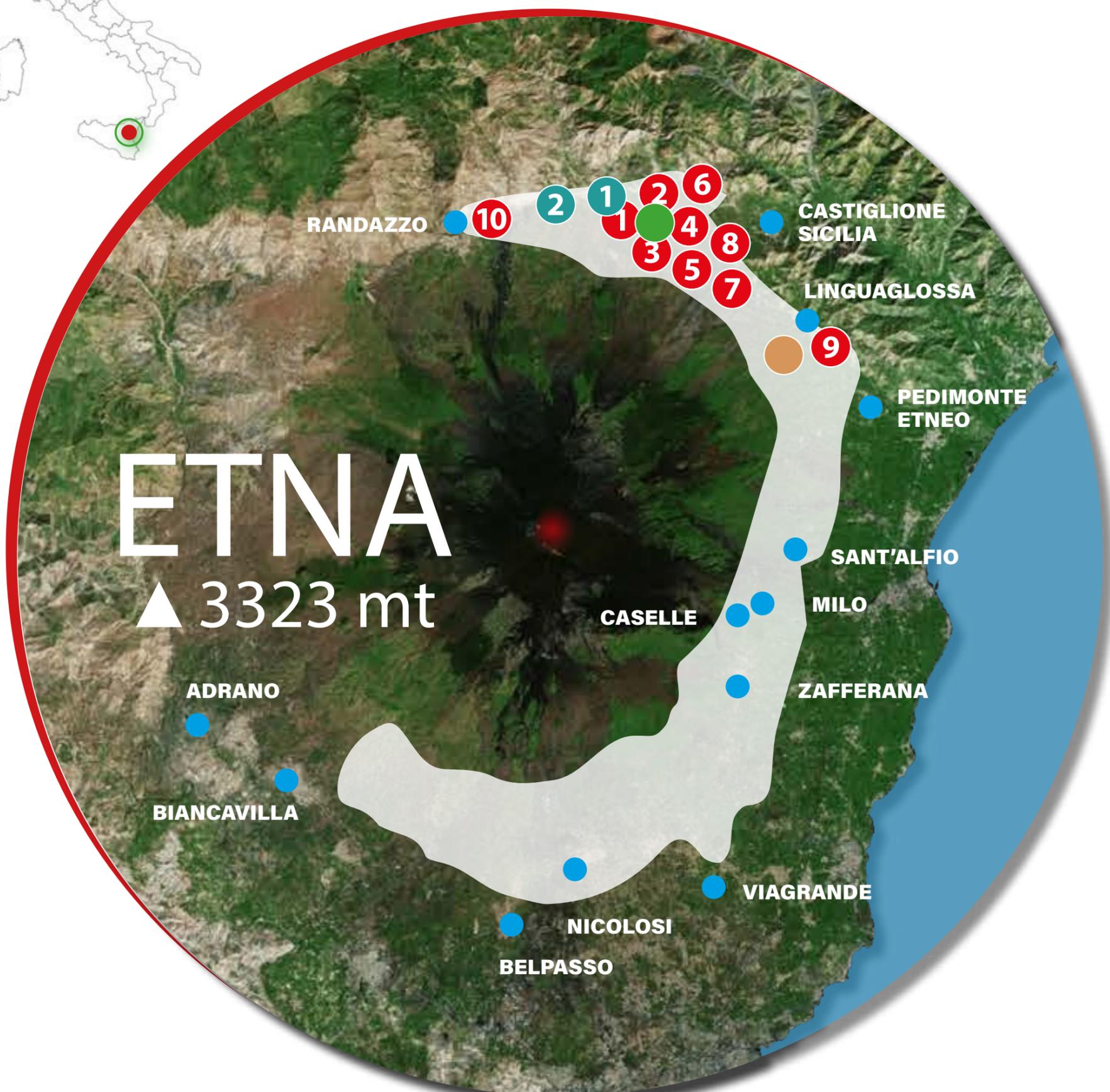
No perché ogni viticoltore imprime la propria idea di vino, grazie ad una profonda conoscenza del territorio, tramandata da generazione in

generazione. Sarebbe impossibile estrapolare il meglio da "A'Muntagna" fotografando il momento storico in cui viviamo, ma grazie ai nostri nonni e ai loro avi vengono tramandate tradizioni, tecniche colturali e di vinificazione che hanno un senso e un risultato solo in quel determinato luogo.

I vigneti etnei ricoprono una superficie di 1100ha disposti principalmente fra i 300 e i 900 metri ca., spingendosi in alcune zone fino ad oltre 1.100 metri di altitudine, 133 Contrade, 140 cantine e 383 viticoltori.

I Versanti: la DOC Etna, come la si vede nella cartina qui a lato, abbraccia il vulcano a forma di C rovesciata.

Versante Sud-Ovest: il versante meno conosciuto, ma del quale si sta parlando molto negli ultimi anni. Considerata la zona con minor potenziale, da 10 anni a questa parte sta facendo parlare di se, grazie anche ad un'evoluzione del modo di bere vino. Infatti le forti escursioni



termiche, i venti costanti che asciugano e sanificano le viti e le altezze che soprattutto in questa zona superano i 1000 m s.l.m., conferiscono ai vini maggiore carattere, sia in termini visivi che sensoriali.

Versante Sud-Est: in questa zona la mitigazione del mare inizia ad avere effetti caratteriali sui vini, le altitudini sono inferiori rispetto al versante Sud-Ovest, ma, una piovosità più costante, garantisce un equilibrio che permane nel tempo.

Versante Est: zone vocata per i grandi bianchi dell'Etna, dove Milo ne è la capitale e il Carricante il principale attore. I vigneti guardano la costa e vedono la vicina Calabria assaporando la salsedine e la brezza mitigatrice del Mar Ionio.

Tutte le caratteristiche pedoclimatiche fanno sì che i vini bianchi che troviamo in bottiglia, abbiano un temperamento perfettamente riconoscibile dato da durezze più che da morbidezze, da minerale più che da fruttato.

Versante Nord: si tratta del versante più ambito, quello che negli anni ha concentrato i maggiori produttori e lo si vede a colpo d'occhio mentre percorri le anguste strade (spesso ricoperte da un velo nero di lapillo vulcanico) dei pendii Nord dell'Etna.

Zona vocata per i grandi Rosi dove i protagonisti sono Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio... ma anche Grenache... sì esatto! Proprio quell'uva che ritroviamo in Sardegna (Cannonau) ma anche nei Colli Berici (Tai Rosso) che ha

rappresentato, nel passato, il vitigno per antonomasia del bacino del Mediterraneo.

Il risultato è quello di vini spesso scarichi di colore (il nome Nerello dovrebbe già dirci qualcosa), ma con una profondità e un'eleganza da veri purosangue.

I vigneti spesso non superano gli 850 m s.l.m., ma la buona escursione termica e un clima meno estremo, aiutano l'equilibrio di questi grandi rossi.

La sfida che Area 6 si è prefissata è quella di ricercare ciò che spicca nell'areale Etneo,

avere il coraggio di raccontare quei produttori di grande valore che nonostante le difficoltà del mercato portano avanti le proprie tradizioni.

Area 6 vi farà scoprire vini che riteniamo essere unici nei loro generi, ricchi di storia e di grandi emozioni sensoriali.

Preparatevi... perché il viaggio è appena iniziato...



VIGNETI VECCHIO

FRAZIONE VERZELLA - CONTRADA MALPASSO 600 mt/slm

- 1 6 Vigna prefillossera, anno d'impianto: 1910, coltivata: 90% ad alberello, 10% a spalliera.
- 2 Vigna su piede franco, anno d'impianto: 1890, corpus storico dell'azienda.
- 3 Anno d'impianto: 1970, coltivata a spalliera. Cru: Sciarè vive Bianco
- 4 Anno d'impianto: 2019, 100% Carricante coltivato a spalliera. Non ancora in produzione
- 5 Anno d'impianto: 2022, 100% Nerello Mascalese coltivato a spalliera. Non ancora in produzione

FRAZIONE SOLICCHIATA - CONTRADA CRASÀ comune di Castiglione di Sicilia, 700 mt/slm

- 7 Vigna prefillossera, anno d'impianto: 1970, coltivata ad alberello su piede franco

FRAZIONE SOLICCHIATA CONTRADA PIANO DEI DAINI 650 mt/slm

- 8 Anno d'impianto: 2021, 100% Nerello Mascalese coltivato a spalliera. Non ancora in produzione

COMUNE DI LINGUAGLOSSA - CONTRADA POMIERE 500 mt/slm circa

- 9 Anno d'impianto 2002, 100% Carricante, coltivato a spalliera.

COMUNE DI RANDAZZO, CONTRADA DONNA BIANCA 810mt/slm

- 10 Anno d'impianto 1950, coltivato ad alberello su piede franco

Quantico QUANTICO

COMUNE DI LINGUAGLOSSA 550/600 mt/slm

- Età media vigneti: 42 anni, i primi impianti sono del 1947. Circa il 7% delle viti è su piede franco, la restante parte è stata propagata con la tecnica della "propaggine", quindi derivanti dallo stesso materiale genetico delle piante madri.



TENUTA BASTONACA

COMUNE DI CASTIGLIONE DI SICILIA - FRAZ. DI SOLICCHIATA CONTRADA PIANO DEI DAINI 770 mt/slm

- Vigneti di età media 100/110 anni, interamente su piede franco prefillossera.



TENUTA BENEDETTA

COMUNE DI CASTIGLIONE DI SICILIA FRAZIONE VERZELLA 580 mt/slm

- 1 ROSSO DI LAURA
Anno d'impianto 1910, coltivata ad alberello su piede franco, prefillossera.

PASSOPISCIARO FEUDO DI MEZZO

- 2 UNICO DI BENEDETTA
Anno d'impianto 2008, unico sangiovese nell'areale Etneo.

Quantico

QUANTICO

Contrada Torrente Lavina, Linguaglossa (CT)



Ettari vitati:
2,2

Bottiglie prodotte:
10.000

Tipo di agricoltura:
**Biologica
certificata**



new



“Quantico è un vino che parla al cuore, e come tutti gli amori è un salto nel vuoto”. Sul versante nord-est dell'Etna, a Linguaglossa, in un ambiente da sempre vocato alla viticoltura, l'azienda coltiva su circa 7 ettari, vigneti, nocciolieti ed uliveti. Il centro aziendale è sito in Contrada Lavina dove, tra i vigneti, si trova anche la residenza della famiglia Raiti e la cantina.

Il progetto di produrre un vino naturale è recente, ma si innesta su un'antica tradizione familiare iniziata alla fine dell'800, quando Don Saro Raiti mise a coltura sulla “sciara lavica” le prime viti. Da lì a seguire, questa piccola ma intensa passione si trasferisce alle generazioni, finché nel 2009 i coniugi Giovanni e Vera decidono di trasformarla in un'impresa a conduzione familiare.

Con queste premesse comincia il percorso di un prodotto con un forte legame con il suo territorio, controllato e prevedibile nel suo naturale percorso di crescita, ma lasciato libero nelle sue dinamiche evolutive.

Una scelta metodologica ben precisa, sintesi di tradizione vitivinicola familiare e tecniche innovative, intesa come “alternativa possibile” in quell'antico rapporto tra

scienza, coscienza e natura, che da sempre lega gli interventi dell'uomo alla terra.

Quantico esprime così quel naturale equilibrio tra energia e materia, tra interventi del vignaiolo ed ambiente, avendo cura prima di tutto della salute delle piante e quindi dell'uomo. Il risultato è un vino mai statico, sempre aperto ad un continuo gioco di rimbalzi e movimenti circolari tra profumi e sapori.

Questo è Quantico: un vino che chiede al tempo di descriverlo, e alla diversità interpretativa di farlo amare.



0,75 lt

ETNA BIANCO D.O.C.

Carricante 70%,
Catarratto 20%, Grillo 10%

Provenienza: Linguaglossa (CT) - 600 m.s.l. suolo tipico delle aree vulcaniche: sciolto, ricco di scheletro, ben drenato ed a forte esplorazione radicale

Vinificazione: raccolta manuale in cassette nella prima decade di Ottobre; spremitura soffice, criomacerazione con le bucce a 7/8°C per 24h, svinatura del pulito e fermentazione controllata a 15°C per circa 20 gg.

Affinamento: almeno 10 mesi in vasche di acciaio, lasciato torbido sulle fecce fini.

Di colore giallo dorato intenso che ricorda i cristalli di zolfo, al naso profumi di ginestra e sentori di note agrumate ed erbe aromatiche, preparano il palato a ricevere qualcosa di intenso e armonioso. Al palato è intenso e armonioso, la spalla acida è accompagnata da un'ottima sapidità che richiama la sensazione del mare. È persistente e ricco di frutto.



0,75 lt

ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 96%,
Nerello Cappuccio 4%

Provenienza: Linguaglossa (CT) - 600 m.s.l. suolo tipico delle aree vulcaniche: sciolto, ricco di scheletro, ben drenato ed a forte esplorazione radicale

Vinificazione: raccolta manuale in cassette nella seconda decade di Ottobre; macerazione e fermentazione con le bucce a 23°C per circa 12gg, svinatura e pressatura.

Affinamento: almeno 14 mesi suddividendo la massa per metà in vasche di acciaio e per metà in legno di secondo e terzo passaggio (barrique e tonneaux)

Di colore rosso rubino vivo, al naso è spaziato con note balsamiche e frutti rossi. Al palato si presenta equilibrato e delicato, con tannini maturi, armonici e dolci.





Vigneti
VECCHIO

VIGNETI VECCHIO

Contrada Malpasso, Frazione Verzella,
Castiglione Di Sicilia (CT)

E' il 2016 quando Carmelo Vecchio, dopo l'esperienza quasi ventennale presso l'azienda etnea Passopisciaro di Andrea Franchetti decide insieme alla moglie Rosa La Guzza di vinificare in proprio parte delle uve provenienti dal feudo di Verzella che i Vecchio coltivano da tempo immemore, prima da mezzadri ed in seguito da legittimi proprietari. Si tratta di terreni lavici, a cui bisogna strappa-

re manualmente centimetri di terra e renderla coltivabile. Grandi conoscitori del proprio territorio i Vecchio sono costantemente presenti in vigna, a scrutare il meteo, a ricercare il perfetto equilibrio fra uomo e natura.

L'asprezza del suolo è compensata dall'armonia delle viti ultracentenarie, dall'ordine degli alberelli etnei, dal dolce avvicinarsi dei ter-

razzamenti in cui tutto continua ad essere gelosamente preservato e custodito. Dopo 5 anni di vinificazione presso il microscopico garage di Sollichiata la famiglia Vecchio si trasferisce presso il nuovo stabilimento di Contrada Malpasso a Verzella, adiacente ai vigneti, nel cuore dell'Etna Doc.



Ettari vitati:
2,2

Bottiglie prodotte:
14.000

Tipo di agricoltura:
Naturale Tradizionale



new



0,75 lt

SCIARE VIVE BIANCO TERRE SICILIANE I.G.P.

Carricante 70%, Uve bianche autoctone 30%
(Catarratto, Minnella, Inzolia, Gracanicco)

Provenienza: Linguaglossa (CT) 500 m.s.l.; Passopisciaro (CT) 700 m.s.l. Suoli misti: argillosi/calcarei a Linguaglossa, Lavici, ricchi di scheletro a Passopisciaro.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre. Diraspatura e macerazione in acciaio inox per 3/5 giorni, pressatura soffice e passaggio in tonneau di rovere francese per 4 mesi.

Affinamento: 2 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia. Di colore paglierino vivace, luminoso, solare; al naso afferma la sua eleganza con note lievemente iodate su un frutto maturo a polpa bianca, note citriche e di taglio insieme al floreale lievemente acre ne affermano la complessità. Al palato è sapido, fresco e minerale



0,75 lt

SCIARE VIVE ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 95%,
Uve bianche autoctone 5%

Provenienza: Castiglione di Sicilia, Frazione Verzella (CT) 550 m.s.l. suolo: vulcanico - vigne ultracentenarie su piede franco.

Vinificazione: Vendemmia tra fine Settembre e prima metà di Ottobre, diraspatura e macerazione per 8/12 giorni in acciaio. Fermentazione per metà in tonneau e metà in acciaio inox.

Affinamento: 4/5 mesi in acciaio e cemento e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino scarico, al naso note balsamiche e resinose a corredo di note floreali e piccoli frutti rossi. Al palato tannini ben integrati con succosità, sapidità e freschezza.



0,75 lt

DONNA BIANCA TERRE SICILIANE I.G.T.

Nerello Mascalese 50%, Nerello Cappuccio 20%,
Grenache 20%, Uve bianche autoctone 10%

Provenienza: Contrada Donna Bianca-Randazzo (CT) 810 mt s.l.m. suolo: vulcanico, ricchissimo in scheletro. Vigna di 70 anni a piede franco.

Vinificazione: Vendemmia a fine Ottobre, diraspatura e macerazione per 8/12 giorni in acciaio. Fermentazione per metà in cemento e metà in tonneau di rovere.

Affinamento: 4/5 mesi in acciaio e cemento e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso ciliegia piena, magmatica e chiodi garofano. Al palato è diretto, sapido e minerale con sentori ben distinti del suolo vulcanico.





0,75 lt



0,75 lt

CONTRADA MALPASSO

ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 95%,
Uve bianche autoctone 5%

Provenienza: Due piccole parcelle di 110 anni a Verzella Castiglione di Sicilia (CT) 550 mt s.l.m. suolo vulcanico.

Vinificazione: Vendemmia nella prima settimana di Ottobre, uve totalmente diraspate a mano e fermentate a chicco intero in vasca di cemento per 15 giorni. Svinatura per metà in tonneau e metà in acciaio e permanenza per 8 mesi.

Affinamento: in acciaio fino all'imbottigliamento del Settembre successivo.

Di colore rosso rubino scarico, al naso frutta croccante rossa, non troppo matura con una vena sulfurea data dal suolo vulcanico. Al palato è deciso e verticale, bella la sapidità, ottima la persistenza.

CONTRADA CRASA'

ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 95%,
Uve bianche autoctone 5%

Provenienza: Castiglione di Sicilia, Frazione Solicchiata (CT) 650 m.s.l suolo: vulcanico, vigna semiabbandonata del 1930.

Vinificazione: Vendemmia tra fine Settembre e prima metà di Ottobre, diraspatura e macerazione per 8/12 giorni in acciaio. Fermentazione per metà in tonneau e metà in acciaio inox.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e legno e almeno 6 mesi in bottiglia.

Di colore Rosso rubino con riflessi violacei; al naso profumi di ciliegia, lampone, incenso, liquirizia, macis, fumo e ibisco. Al palato è elegante, fresca intensità gustativa.





TENUTA BASTONACA

Vittoria (RG) e Castiglione di Sicilia (CT)



Ettari vitati:
15 a Vittoria
3 a Solicchiata

Bottiglie prodotte:
55.000

Tipo di agricoltura:
Biologica
Certificata



Con orgoglio abbiamo adottato il nome della contrada Bastonaca, nel cuore del Cerasuolo di Vittoria, del Frappato e del Nero d'Avola. In questa terra, ricca di storie legate al vino, sorge la nostra giovane e moderna casa vinicola, segnata da profonde radici nella tradizione, anche familiare.

La nostra sede è un antico palmento del Settecento,

dove si ha la sensazione di avvertire ancora le fragranze dell'uva appena pigiata nelle vasche in pietra e il ribollire del mosto nei tini. Intorno, ripartite su 15 ettari, viti ad alberello, a ricordare un esaltante passato che si schiude a una prospettiva futura. Oltre mille antichi ulivi della rara e pregiata cultivar Carolea, con le chiome verde-argento, ne esaltano appieno le suggestive sfumature cromatiche.

Alleviamo con amore sincero Frappato e Nero d'Avola, e pure Grenache e Tannat, legando tradizione e innovazione, guidati da passione e innata curiosità. Coltiviamo il vigneto a mano, con fatica e sudore, seguiamo con cura i dettami dell'agricoltura biologica certificata, proiettati con tenacia verso il "naturale".

Non irrighiamo, affinché in ogni acino sia concentrato

tutto il calore della terra e del suo meraviglioso sole, fattori che rendono unici il nostro vino e il nostro Sud. Abbiamo pure realizzato un sogno, regalandoci una splendida realtà, tre ettari di viti a Caricante, Nerello Mascalese e Cappuccio di 80 anni nel comune di Castiglione di Sicilia, a Solicchiata, laddove l'Etna, vulcano attivo più grande d'Europa, elargisce bellezza estrema e folgoranti emozio-

ni. Al primo posto per noi c'è il rispetto verso l'ambiente: per questa ragione nelle nostre tenute utilizziamo soltanto materie prime naturali e riciclabili.

Non è un caso che condividiamo questa sensibilità con il brillante agronomo ed enologo Benedetto Alessandro, giovane di significative esperienze anche internazionali. E ne meniamo fiero vanto.



ETNA BIANCO
SICILIA D.O.C.
Carricante 100%

2020
CARLINO
VINI
BIBENDA
JAMES SUCKLING
93/100

0,75 lt

Provenienza: Contrada Piano dei Daini Solicchiata, Castiglione di Sicilia. (CT) 700 m.s.l. suolo: sabbioso di origine lavica.

Vinificazione: Vendemmia ad inizio Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice. La fermentazione si svolge in serbatoi d'acciaio.

Affinamento: Circa 12 mesi in vasche d'acciaio inox su fecce fini e almeno 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati al naso è intenso, floreale, ginestra, mango e con note di miele. Al palato ampio ed elegante spettro olfattivo, sapido, fresco, e di lunghissima persistenza aromatica.



ETNA ROSSO
ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 80%,
Nerello Cappuccio 20%

2018
CARLINO
VINI
BIBENDA
JAMES SUCKLING
93/100

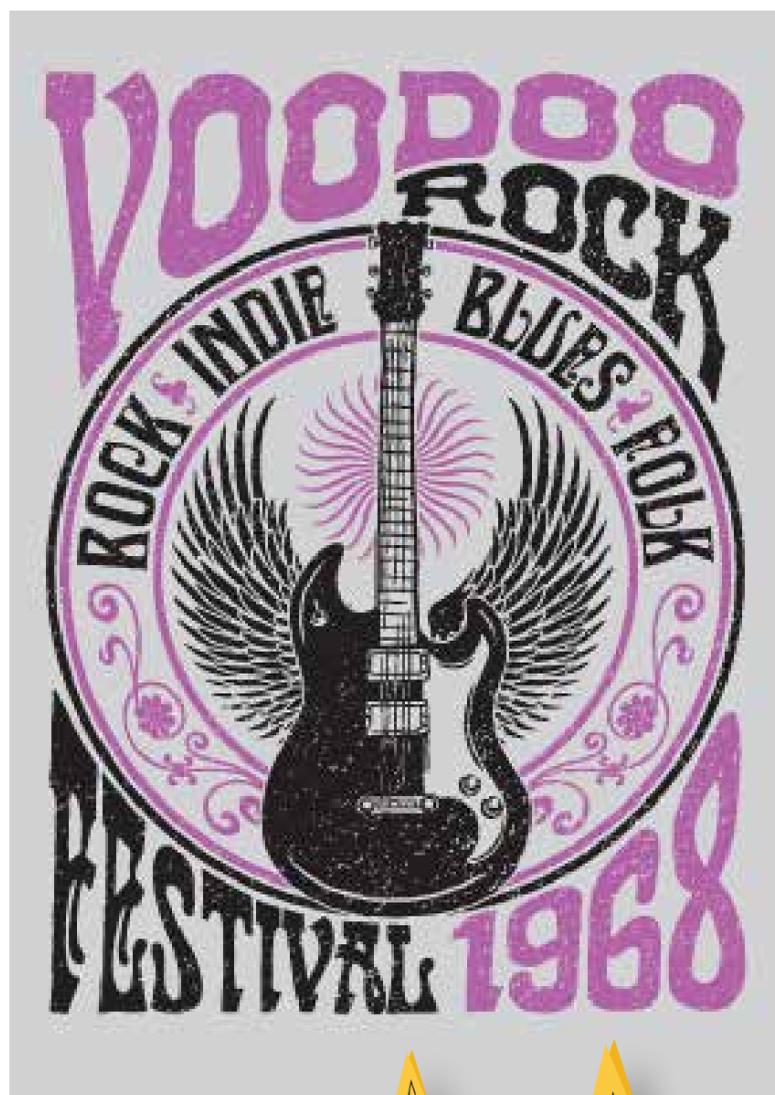
0,75 lt

Provenienza: Contrada Piano dei Daini Solicchiata, Castiglione di Sicilia. (CT) 700 m.s.l. suolo: sabbioso di origine lavica.

Vinificazione: Vendemmia a metà Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette. Selezione manuale dei grappoli, macerazione a contatto con le bucce per 18 giorni. Pressatura soffice.

Affinamento: Da 12 a 18 mesi in botti di rovere da 25 hl, almeno 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso tendente al porpora, al naso è ampio, etereo con sentori di frutta rossa e piacevoli note vanigliate. Al palato è deciso, caldo, giustamente tannico.





TENUTA BASTONACA

Vittoria (RG) e Castiglione di Sicilia (CT)



2020
3 stelle
BIBENDA
JAMESUCKLING.COM? 91/100



0,75 lt

GRILLO SICILIA D.O.C.

Grillo 100%

Provenienza: Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), 230 m.s.l. suolo: terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.

Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura e decantazione statica a freddo.

Affinamento: in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi

Di colore giallo paglierino brillante, al naso complesso ed elegante con sentori di fiori bianchi, zeste di agrumi e nuance minerali. Al palato ampio e persistente, con sapidità e mineralità spiccate.



2020
3 stelle
BIBENDA
JAMESUCKLING.COM? 91/100



0,75 lt

FRAPPATO VITTORIA D.O.C.

Frappato di Vittoria 100 %

Provenienza: Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), 230 m.s.l. suolo: terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura, malolattica in vasca in acciaio.

Affinamento: in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi.

Di colore rosso rubino tenue e brillante, al naso un bouquet ampio con sentori di frutti piccoli rossi, more, lamponi e fragole. Al palato è un vino elegante, fresco, con marcate e fragranti sfumature di frutta.



2020
3 stelle
BIBENDA
JAMESUCKLING.COM? 91/100

2020



0,75 lt

NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C.

Nero d'Avola 100%

Provenienza: Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), 230 m.s.l. suolo: terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 8 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura malolattica in vasca in acciaio.

Affinamento: in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi.

Di colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei, al naso si presenta fruttato di marasca e prugna con sottofondo di spezie gradevolmente equilibrate. Al palato è pieno, caldo, elegante e molto persistente, con tannino suadenti e vivaci.



2018
4 stelle
BIBENDA
JAMESUCKLING.COM? 91/100

2018

Vini "High Alcohol"

Il prodotto di Tenuta Bastonaca

0,75 lt

CERASUOLO DI VITTORIA CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO D.O.C.G.

Nero D'Avola 50%, Frappato di Vittoria 50%

Provenienza: Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), 230 m.s.l. suolo: terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura malolattica in vasca in acciaio.

Affinamento: in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per almeno 6 mesi.

Di colore rosso ciliegia intenso e brillante, al naso sentori di piccoli frutti rossi, marasca e prugna. Al palato caldo, elegante e assai persistente, con tannino morbido.

ROCK 'N' ROLL



2017
3 stelle
BIBENDA
JAMESUCKLING.COM? 92/100

0,75 lt

SUD TERRE SICILIANE I.G.T.

Nero D'Avola 60%, Grenache 20%, Tannat 20%

Provenienza: Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), 230 m.s.l. suolo: terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 15 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura malolattica in vasca in acciaio.

Affinamento: in Tonneau di rovere francese nuove per 12 mesi nella suggestiva barrique inondata dalle note di musica classica per una perfetta armonizzazione e successivamente in bottiglia per almeno 8 mesi.

Di colore rosso granato intenso, al naso sentori di frutti rossi e spezie marcati, cioccolato. Al palato è pieno, con tannini vanigliati e finale persistente.





TENUTA BENEDETTA

Castiglione di Sicilia (CT)

Tenuta Benedetta è una piccola azienda vitivinicola nata grazie all'amore per la Sicilia e per l'Etna, per i suoi paesaggi e per i suoi inconfondibili prodotti.

Daniele Noli e la moglie Laura sono i proprietari di questa piccola realtà, che porta il nome della figlia Benedetta. Daniele, farmacista, ha ereditato dal padre la passione per il vino, si è laureato in viticoltura ed enologia e si occupa

della produzione, Laura lo aiuta nella parte amministrativa. La proprietà è costituita da due vigneti: Vigna Laura e Vigna Benedetta, situati nel comune di Castiglione di Sicilia, nel versante nord dell'Etna, la zona più vocata per i vini rossi.

L'obiettivo principale dell'azienda è la produzione di vini che rispettino il più possibile l'identità di questo territorio eccezionale.



Ettari vitati: 2

Bottiglie prodotte: 8.000

Tipo di agricoltura: Biologica certificata



new



2015
BIBENDA 93/100
falstaff 93/100

2016
falstaff 91/100

0,75 lt

ROSSO DI LAURA 2016

ETNA ROSSO D.O.C.

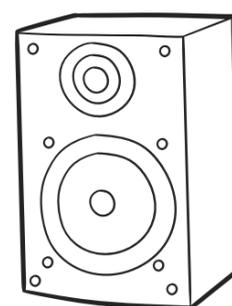
Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%

Provenienza: Contrada Verzella, Castiglione di Sicilia (CT) m.s.l. 650 suolo vulcanico, viti ultracentenarie pre-fillossera, impianto ad alberello etneo alta densità, viti a piede franco.

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di Ottobre, vinificazione in tini troncoconici di rovere francese a temperatura controllata.

Affinamento: 13 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese di secondo e terzo passaggio, affinamento in bottiglia per almeno 2 anni.

Di colore rubino delicato, quasi penetrabile, al naso profumo soffice di frutti maturi come: ciliegia e mirtillo, per poi esplodere con spezie, pepe, noce moscata, incenso, piacevole nota mediterranea di rosmarino. Al palato acidità e sapidità intense, minerale, profondamente



2016



0,75 lt

UNICO DI BENEDETTA

I.G.P. TERRE SICILIANE

Sangiovese 100%

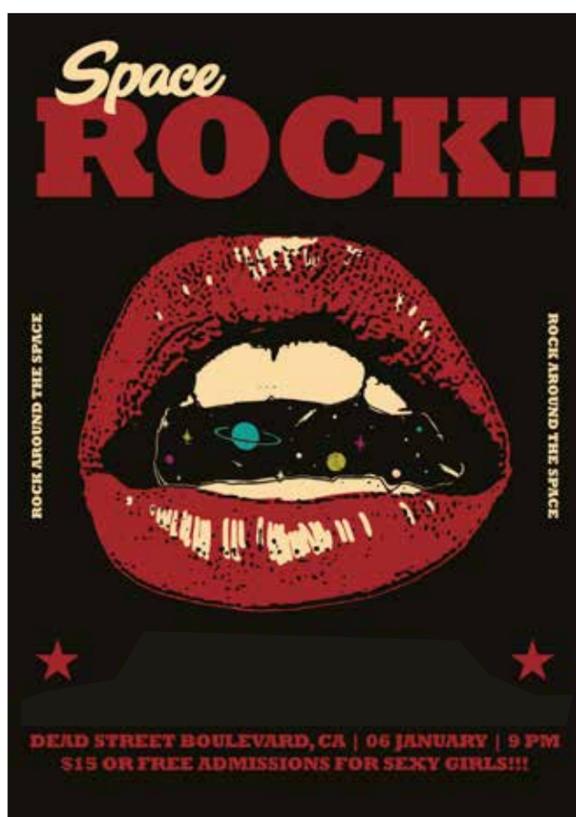
Provenienza: Contrada Feudo di Mezzo Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (CT) m.s.l. 650 suolo: vulcanico, viti ad alberello etneo ad alta densità.

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale fine Settembre, vinificazione in tini troncoconici di rovere francese a temperatura controllata

Affinamento: 15 mesi in barriques nuove e tonneaux di rovere francese di secondo passaggio, affinamento in bottiglia per almeno 2 anni.

ANNATA 2016: di colore rubino compatto, scuro, senza alcuna sfumatura granata, al naso spezie pepe verde, te nero con la sua nota quasi amaricante, nota mediterranea di alloro e liquirizia, china e rabarbaro. Al palato caratterizzato dal tannino, poi una frutta scura, ciliegia, prugna.

ANNATA 2015: di colore rosso rubino compatto con lieve sfumatura granata, al naso frutta compatta, confettura di more con un accenno di liquirizia, nota balsamica di menta e eucalipto, nota boschiva di felce, nota mediterranea bacche di sambuco e mirto, poi arrivano note di capero e oliva nera, profumo molto caldo. Al palato all'inizio si esprime con una sensazione tattile del tannino dirimpante, poi esplose in un frutto saporito e dolce, al quale segue una nota balsamica già percepita al naso e che rinfresca la bevuta, un vino d'altri tempi, spesso, materico, corposo, denso, sicuro, forte.





AL FEÙ 1915

Trapani



Ettari vitati:
7

Bottiglie prodotte:
10.000

Tipo di agricoltura:
Naturale



Al Fèu 1915 è un'azienda vitivinicola con 7 ettari di vigneti che produce vini naturali nel cuore delle Terre Siciliane, tra Marsala e Trapani.

I nostri vini narrano la passione per l'agricoltura lenta, l'unicità e la bellezza del territorio in cui viviamo, riprendendo la cultura e la tradizione del fare il vino solo con l'uva.

LA FAMIGLIA

Passione da generazioni. Il

brand Al Fèu affonda le sue radici in tempi lontani, quando il nonno Michele Rizzo, nel 1915, si trasferì nelle campagne Siciliane ed iniziò la lavorazione dei suoi primi appezzamenti di terreno in contrada Falconeria e Pozzillo.

La sua passione, la preparazione e l'amore di fare le cose con il cuore, si sono tramandate, di padre in figlio, negli anni fino ad arrivare ad oggi. Oggi la famiglia Rizzo, inter-

pretando i valori del suo fondatore, diffonde la cultura del buon vino e dei prodotti di qualità del suo territorio.

L'obiettivo è quello di realizzare vini unici che sono espressione dell'identità di un territorio ricco di tradizioni, sapori e profumi.

I vini Al Fèu nascono dai vigneti storici di proprietà della famiglia in Contrada Falconeria e Pozzillo, in un paradiso posto tra 250 e

300 metri sul livello del mare contraddistinto da un clima mite ma non arido con significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, fattori determinanti per il naturale processo di maturazione delle uve ed una buona concentrazione delle sostanze aromatiche nelle bucce, che riescono a mantenere un perfetto equilibrio, notevole eleganza e profumi unici che sigillano il legame dei vini

con il territorio d'origine.

È in questi terreni argillosi e calcarei che puntiamo alla valorizzazione di varietà autoctone, come Catarratto e Inzolia, e di varietà internazionali come Syrah e Merlot che si sono ben adattate al territorio.

La Natura è la nostra più grande ispirazione.

È lei, con la sua innata eleganza, a guidarci e a ispirare il nostro stile produttivo.



0,75 lt

CATARRATTO & ZIBIBBO

TERRE SICILIANE BIANCO IGT

Catarratto 80%, Zibibbo 20%

Provenienza: Marsala (TP), c./da Falconeria, c./da Pozzillo, 250 m.s.l.m. Suolo: terre nere con abbondante sostanza organica.

Vinificazione: Vendemmia nell'ultima settimana di Agosto, raccolta a mano delle uve, fermentazione spontanea e macerazione di 10 giorni sulle bucce.

Affinamento: in acciaio fino ad Aprile dell'anno successivo.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso si presenta delicato e fragrante con fresche note floreali e fruttate. Al palato è pieno e asciutto con retrogusto amarognolo tipico del vitigno.



0,75 lt

SYRAH

TERRE SICILIANE ROSSO IGT

Syrah 100 %

Provenienza: Marsala (TP), c./da Falconeria, c./da Pozzillo, 250 m.s.l.m. Suolo: argilla e calcare con presenza di ciottoli.

Vinificazione: Vendemmia a metà Agosto, raccolta a mano delle uve, fermentazione spontanea e macerazione di 10 giorni sulle bucce.

Affinamento: in acciaio fino a Maggio dell'anno successivo.

Di colore rosso rubino intenso, al naso si presenta con un caratteristico e vivace profumo di frutti di bosco con note speziate di tabacco, eucalipto e salvia. Al palato è caldo e asciutto, elegante e equilibrato nella sua ampia struttura.





GIONA

GIONA

Salina, Isole Eolie (Messina)



Ettari vitati:
3,5



Bottiglie prodotte:
6.000



Tipo di agricoltura:
Naturale



L'azienda si trova nell'isola di Salina (Isole Eolie) ed è condotta da Giona Hauner. I terreni, con vigneti coltivati da più di 40 anni, si trovano nei comuni di Malfa e Leni. Sono stati selezionati i migliori terreni dell'isola, tutti di piccole dimensioni, per avere a disposizione la massima qualità delle uve, la vocazione alla

viticoltura, offre, difatti, caratteristiche uniche e peculiari. Il clima dell'isola è caratterizzato da importanti escursioni giornaliere, le precipitazioni, quasi assenti durante il periodo estivo si concentrano a carattere temporalesco.

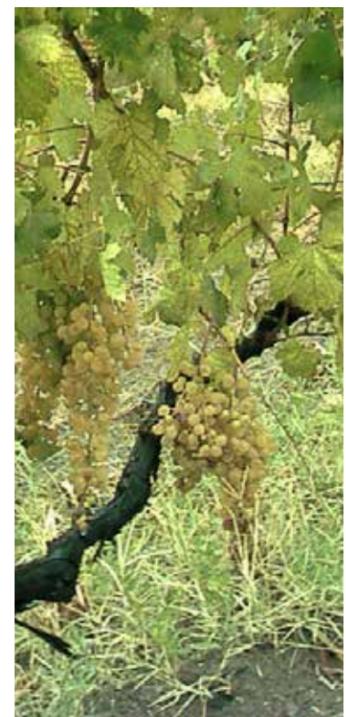
Il terreno è di origine vulcanica, formatosi durante vari

apparati eruttivi di epoca e di conservazione diverse. La vite viene coltivata per lo più in terreni terrazzati, a causa del forte pendio, ad un'altezza minima che va da 350 a 400 m s. l. m. Vi sono appezzamenti coltivati a Malvasia delle Lipari e Corinto Nero ed altri coltivati a Cataratto, Insolia, Minnella Bianca, Ne-

rello Cappuccio e Perricone. Il particolare clima dell'isola dona all'uva una rara complessità di aromi. La Malvasia delle Lipari ha la fitezza da estratto sontuoso. Un Passito speziato che giunge a dolcezze e fragranze di delicatezza floreale con vena cedrata. Polposo, rotondo e soffice.

(Estratto da Luca Maroni Anuario dei Migliori Vini Italiani 2021).

Il Bianco Salina si contraddistingue per polposità e gran morbidezza palatale e di gran fragranza.



2019
90/100

0,75 lt

SALINA BIANCO I.G.T.

Cataratto 80 %, Insolia 20 %

Provenienza: Isole Eolie - Comune di Malfa (ME), 250 m slm, suolo vulcanico.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 2 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso profumato e fragrante con sentori di mandorla e fiori d'arancio. Al palato accentuata sapidità finale.



ROSETTA I.G.T. TERRE SICILIANE ROSATO

Shiraz, Nerello Cappuccio e Nero d'Avola

Provenienza: Isole Eolie - (ME), 150 m slm in prossimità del mare, suolo vulcanico.

Vinificazione: vendemmia con raccolta a mano e conseguente selezione sul campo dei grappoli, pressatura soffice a polmone, leggero stazionamento di poche ore sulle bucce, fermentazione naturale, frequenti sfiaccature.

Affinamento: 3 mesi in acciaio e poi in bottiglia.

Di colore rosato, al naso profumi di macchia mediterranea. Al palato è gradevole ed equilibrato con leggera sapidità.



2018
92/100

0,375 lt

MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C.

Malvasia delle Lipari 95 %, Corinto Nero 5 %

Provenienza: Isole Eolie - Comune di Malfa (ME), 150 m slm, suolo vulcanico.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre/Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 8 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore ambrato, al naso mentosità nitida e fragrante dolcezza. Al palato denso e polposo, sentori di albicocca e fitezza carnosa.





Ettari vitati:
 20



Bottiglie prodotte:
 200.000



Tipo di agricoltura:
 Condizione
 biologica



VITICOLTORI DE CONCILIIS

Prignano Cilento (Salerno)

Veniamo da un luogo benedetto dal cielo e dall'affezione, talvolta dalla frenesia nel ricavarne sostentamento, dove un argine di pietre a secco si erge a difendere la vita di un solo albero. Veniamo da un luogo che ha avuto e che ha ancora bisogno di tenerezza dove un solo filare di vigna è il pen-

tagramma di uno spartito del canto di millenni, il canto di uomini e donne che un tempo chiamavamo tristi. Quegli uomini e quelle donne provano a camminare su questa terra leggeri, evitando di scalfire il destino, come il vento l'accarezzano con un canto di ringraziamento. Questi uomini e queste don-

ne ora dirigono la voce verso una passione diversa un nuovo modo di essere cilentani e ridono perché ridere è una preghiera alla vita.



PURPLE HAZE
 Aglianico 100 %

Provenienza: Cannetiello, Destre (SA), 300 m slm, suolo flisch cilentano, argilloso e calcareo.
 Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Ottobre, fermentazione con lieviti naturali in vasca d'acciaio a temperatura controllata con macerazione per 11 giorni.
 Affinamento: 12 mesi 50% in acciaio e 50% in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.
 Di colore rosso rubino intenso, al naso note di pepe, prugna e visciole. Al palato è caldo e morbido con tannini presenti e ben integrati.



SELIM
 SPUMANTE BRUT N.V.
 Aglianico 90%, Fiano 10%

Provenienza: Agropoli e Torchiara (SA), 300 m slm, suolo argilloso, arenaria e marna
 Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
 Seconda fermentazione: (metodo Charmat) in autoclave per 6 mesi, affinamento in bottiglia per 6 mesi.
 Di colore giallo paglierino al naso spiccano fiori bianchi e note di frutta fragrante. Al palato un vino pieno e fresco, con una bella acidità accompagnata da una elegante sapidità.



BACIOILCIELO FIANO
 I.G.P. PAESTUM FIANO
 Fiano 90%, Falanghina 10%

Provenienza: Vigneti nel comprensorio Cilentano (SA), 300 m slm, suolo argilloso, calcareo.
 Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di settembre, pressatura soffice dei grappoli per il 50% e decantazione statica del mosto, l'altro 50% macerazione per 24 ore.
 Affinamento: 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.
 Di colore giallo paglierino, al naso intenso e fresco di media aromaticità. Si denotano sentori di pera, pesca e frutta tropicale. Al palato fresco e di medio corpo.



FALANGHINA
 I.G.P. CAMPANIA
 Falanghina 100 %

Provenienza: Benevento, 300 m slm, suolo flisch cilentano, argilla arenaria e marna.
 Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
 Affinamento: 4 mesi in acciaio sulle fecce fini e 6 mesi in bottiglia.
 Di colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso spiccano sentori di agrumi e gelsomino. Al palato avvolgente e mediamente caldo, chiude fresco e lungo.



**GRECO DI TUFO
D.O.C.G.**

Greco di Tufo 100 %

Provenienza: Montefusco (AV), 300 m slm, suolo argilloso e calcareo.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso è avvolgente, note di mela verde e mela cotogna. Al palato è pieno, sapido e minerale.



**DONNALUNA FIANO
D.O.C. CILENTO FIANO**

Fiano 100% Biologico

Provenienza: Destre, Perella (SA), 300 m slm, suolo argilla arenaria e marna.

Vinificazione: Vendemmia prima decade di Settembre, pressatura soffice dei grappoli interi seguita da decantazione statica del mosto;

avvio della fermentazione in vasca d'acciaio.

Affinamento: 6 mesi in acciaio su fecce fini e 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino dai riflessi verdi e dorati. Al naso dominano i profumi della macchia mediterranea, le note di tiglio e biancospino. Non mancano sentori di agrumi e frutta a polpa gialla. Al palato è pieno e cremoso, minerale e fresco, con piacevole persistenza.



**PERELLA
PAESTUM FIANO I.G.P.**

Fiano 100% Biologico

Provenienza: Perella (SA), 300 m slm, suolo argilloso e calcareo

Vinificazione: Vendemmia nella seconda decade di Settembre, fermentazione in acciaio con lieviti naturali, 8 giorni di macerazione.

Affinamento: 70% in Tonneau, 30% in barrique per 10 e 12 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino carico, al naso intenso e complesso, con sentori di pera e pesca, camomilla e zagara. Al palato fresco e sapido pieno ed elegante.



**BACIOILCIELO AGLIANICO
PAESTUM AGLIANICO I.G.P.**

Aglianico 85%, Primitivo 15%

Provenienza: Vigneti nel comprensorio Cilentano (SA), 300 m slm, suolo argilloso, calcareo.

Vinificazione: Vendemmia nell'ultima decade di Settembre, fermentazione in acciaio con 7 giorni di macerazione.

Affinamento: 12 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino carico, al naso è ricco di sentori come rosa, frutta rossa e sottobosco affiancati da sfumature minerali e terrose. Al palato è morbido e rotondo con una bella dose di freschezza e tannini morbidi e vellutati.



**DONNALUNA AGLIANICO
D.O.C. CILENTO AGLIANICO**

Aglianico 100% Biologico

Provenienza: Cannetiello, Destre (SA), 250 m slm, suolo argilla arenaria e marna.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Ottobre, fermentazione in acciaio con 10 giorni di macerazione.

Affinamento: 18 mesi, 70% in acciaio e 30% in botti da 30HL. 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino splendente con lampi purpurei, al naso regala spunti aromatici fruttati di sottobosco e di visciole, intersecati ad impronte di fiori appassiti e di spezie orientali. In bocca si percepisce un bel calore, ma subito smorzato da umori freschi e morbidi e da un richiamo balsamico ed avvolgente. Raffinate le essenze sapide, terrose e polpose. Tannini già parzialmente adomesticati.



**NAIMA
PAESTUM AGLIANICO I.G.P.**

Aglianico 100 %

Provenienza: Destre (SA), 300 m slm, suolo argilla arenaria e marna.

Vinificazione: Vendemmia nella seconda decade di Ottobre, fermentazione in acciaio termocontrollata con macerazione delle bucce per 15 giorni.

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 24 mesi in tonneau, e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato vivace e lucido. Al naso esprime frutta matura e sottobosco, grafite, sentori floreali e di macchia mediterranea.

Tra i terziari dominano il cuoio, il tabacco, la liquorizia e le fave di cacao. Al palato rivela un perfetto equilibrio tra le diverse componenti. Voluminoso e avvolgente, dal tannino delicato, dotato di ampia freschezza e di intensa persistenza.



2011
VINI
BIBENDA
91/100
2009



**NAIMA WILLBURGER
PAESTUM AGLIANICO I.G.P.**

Aglianico 100 %

Provenienza: Destre (SA), 250 m slm, suolo argilloso, calcareo.

Vinificazione: Vendemmia verso metà Ottobre, fermentazione in acciaio, 15 giorni di macerazione.

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 5 anni in botte grande da 30HL e 3 anni in bottiglia.

Di colore rosso granato vivace, al naso è complesso con sentori di frutta, sottobosco, timo e more, emerge una parte terziaria di tabacco, liquorizia cuoio e pepe. Al palato rotondo e minerale dal tannino vellutato, molto intenso e persistente.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Veneto, Abruzzo, Lazio, Umbria, E LE PROVINCE DI: Torino, Cuneo, Asti, Biella, Vercelli, Milano città e provincia, Lodi, Varese, Bolzano, Bologna, Ferrara, Parma, Ravenna, Reggio Emilia, Rimini, Firenze città e provincia.



NICODEMI

Notaresco (Teramo)

La materia vuole chi è capace di darle forma.

Senza il gesto dell'uomo, la materia non può essere nulla. Mettere mano ai frutti della terra e renderli unici con un'interpretazione che è solo la nostra, come uno scultore che sborza fuori la sua anima dal marmo. Con gesti attenti e rispettosi delle uve, l'espe-

rienza ci aiuta a farle diventare vino senza forzature e con il minimo intervento, per un risultato capace di durare nel tempo.

Per fortuna questo lavoro ci ha reso degli eterni insoddisfatti. E così ogni anno a inseguire la vendemmia perfetta, come l'onda per i surfisti.

Ma il vino perfetto è sempre quello della prossima annata. E ogni anno i nostri gesti raccontano una storia vissuta tante volte e mai uguale: l'aspettativa che cresce mentre nascono le prime foglie, quando i grappoli maturano, quando assaggiamo il vino dalla botte con la speranza che sia quello che avevamo

in testa. La grande utopia che ci accompagna, l'aspetto più magico ed affascinante del far vino: godere del conflitto tra la qualità desiderata e quella percepita. Fare il vino richiede molta pazienza, rispetto della tradizione e velocità d'innovazione. Ci piace che i nostri vini parlino con fierezza la lingua

della territorio che li produce. Perché allora non provare a liberarli da tutte quelle lavorazioni imposte da gusti e tendenze? La sfida vera era ritrovare l'autenticità e l'essenza dei frutti della terra. Montepulciano e Trebbiano, soltanto loro e il loro carattere. Less is more.



Ettari vitati:
30



Bottiglie prodotte:
200.000



Tipo di agricoltura:
Biologico
Certificato



0,75 lt

LE MURATE TREBBIANO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm suolo calcareo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia seconda decade di settembre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, Fermentazione condotta in vasche di acciaio a basse temperature (12°-13°C) per circa un periodo di 30-40 giorni. Questa pratica consente di conservare il potenziale aromatico fermentativo. Maturazione sui lieviti per 3 mesi

Affinamento: in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso profumi intensi di fiori bianchi con note agrumate. Al palato equilibrato e scorrevole, fresco con una nota sapida che conquista.



0,75 lt

NOTARI TREBBIANO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm suolo calcareo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia metà settembre. Diraspatura dell'uva e pressatura soffice. Fermentazione viene condotta da lieviti autoctoni a basse temperature (15°-16°C) per circa 15 giorni in tini di acciaio. Maturazione sui lieviti per 6 mesi con batonnage settimanali.

Affinamento: 4 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso si nota un'ampiezza di sentori su note floreali, fruttate ed erbe aromatiche. Al palato una vena sapida in perfetto equilibrio con la morbidezza. Chiusura con nota minerale persistente.

2018		94/100
		Vino top
2017		
2016		
2015		



0,75 lt

LE MURATE PECORINO

PECORINO COLLI APRUTINI I.G.T.

Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm terreno calcareo/argilloso

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione per 4 ore in pressa. Per 5 giorni il mosto viene conservato a bassa temperatura bloccando la fermentazione. Segue la fermentazione spontanea per circa 10 giorni.

Affinamento: 3 mesi sulle fecce nobili, 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo dorato frutto, al naso si apre intenso con note di erbe aromatiche, mentuccia e salvia, e sentori balsamici, eucalipto. Note fruttate sono caratteristiche della frutta gialla, quale la pesca, ma anche profumi agrumati, pompelmo rosa. Al palato è intenso, buona acidità e struttura ampia. Spiccate sensazioni minerali con rimandi agrumati, di ottima persistenza ed eleganza.



0,75 lt

COCCIOPESTO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm suolo calcareo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia seconda/terza decade di Settembre. Le uve diraspate, ma non pigiate, fermentano con lieviti indigeni, macerazione per 15 giorni. Dopo la svinatura il vino torna nel cocciopesto fino al momento dell'imbottigliamento che avviene senza nessuna filtrazione.

Affinamento: in cocciopesto e 3 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso delicate note floreali ed erbe aromatiche. Al palato spiccata vena sapida e minerale. Grande forza espressiva e finezza. Al palato spiccata vena sapida e minerale. Grande forza espressiva e finezza.

2017
Grande vino



2020



89/100



0,75 lt



**ROCK
STAR**



0,75 lt



2019

miglior rapporto qualità prezzo

2018

miglior rapporto qualità prezzo

2017

vincus 89/100

JAMES SUCKLING.COM 92/100



0,75 lt



2019

VITAE 95/100

2018

95/100

2018

95/100

90/100

2017

90/100



0,75 lt

LE MURATE CERSUOLO CERSUOLO D'ABRUZZO D.O.C.

Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m s.l.m. suolo calcareo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre. Macerazione a freddo per 24 ore. Raccolta del mosto fiore in vasca. Fermentazione condotta in vasche di acciaio a basse temperature (12°-13°C) per un periodo di 30-40 giorni. Questa pratica consente di conservare il potenziale aromatico fermentativo.

Affinamento: in acciaio per 3 mesi e 1 mese in bottiglia.

Di colore rosso rinascentale, al naso spiccano note di fragola e melograno. Al palato stupisce l'equilibrio tra morbidezza, acidità e mineralità. Finale che riporta a note di lampone.

NOTARI CERSUOLO CERSUOLO D'ABRUZZO D.O.C.

Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m s.l.m. suolo calcareo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia in due passaggi: il primo a fine di Settembre, il secondo a Ottobre nella parte più alta del vigneto. Le fermentazioni, che seguono due percorsi diversi, sono condotte con lieviti indigeni. Al termine delle fermentazioni le due partite di vino vengono riunite.

Affinamento: 4 mesi in vasche di acciaio in agitazione periodica sulle proprie fecce fini 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosa ciliegia brillante, al naso il frutto è pieno ed elegante: note di ciliegia, melograno, lampone impreziosito da sentori speziati e balsamici. Al palato è intenso, ricorrono i frutti rossi e le note mentolate. Al palato ottima componente acida, lunga la persistenza gustativa con una vena sapida in perfetto equilibrio con la morbidezza.

LE MURATE MONTEPULCIANO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Montepulciano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m s.l.m. suolo calcareo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia a inizio/metà Ottobre, 6/7 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio, leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso note di amarena, more, ribes, ma anche petali di rosa e pepe nero. Al palato un tannino morbido che sostiene un vino voluminoso. Buona sapidità fusa con una nota acida che lo rende fresco a lungo.

NOTARI MONTEPULCIANO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

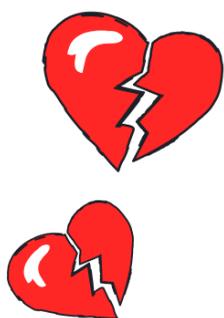
Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m s.l.m. suolo calcareo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia manuale seconda decade di ottobre, 10 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio. Affinamento per un periodo di 12 mesi in botti di rovere francese da 500 litri.

Affinamento: 1 anno in botte di rovere, 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa come mora, mirtillo e ribes, spezie e liquirizia. Al palato ricco ed elegante, di notevole struttura e persistente.



2015

JAMES SUCKLING.COM 92/100

Doctor & Wife 96/100

VITAE 91/100

BIBENDA

2014

Doctor & Wife 94/100

90/100

VITAE

BIBENDA

0,75 lt

NEROMORO COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.G. RISERVA

Montepulciano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m s.l.m. suolo calcareo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia nella seconda metà di Ottobre, Macerazione 15-20 giorni e fermentazione in tini verticali

Affinamento: Affinamento per un periodo di 16-18 mesi in barrique nuove e di secondo passaggio. Tra-vaso, nessun collaggio e nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento, 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso offre un ampio ventaglio, dalla mora ai mirtillo, poi ribes pepe rosso e liquirizia con un accento balsamico. Al palato ricco ed elegante, di notevole struttura e persistente.





TORRE RAONE

Loreto Aprutino (Pescara)

L'azienda è collocata nelle dolci ed assolate colline di Loreto Aprutino a 350 m.s.l.m. ai piedi del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga ed al confine con la riserva naturale del Lago di Penne. L'azienda ha una superficie totale di 35 ettari, condotta totalmente in regime biologico dal 1997 e certificata dall'ente preposto ICEA. 29 ettari sono dedicati alla

produzione di uve, di questi la maggior parte sono vigneti autoctoni di Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo e Pecorino, 3 ettari sono invece dedicati alla produzione di olive da olio. L'azienda prende il nome dalla vecchia torre d'avvistamento ancora presente nel perimetro aziendale, questa Torre fu fatta costruire nell'XI secolo da Raone da Poliano, discendente

del Duca Tancredi di Normandia. In quegli anni infatti i Normanni arrivarono in Italia per aiutare le città della penisola a liberarsi dei Bizantini. **FILOSOFIA:** I metodi di coltivazione sono assolutamente non invasivi, incentrati sulla necessità di esaltare le caratteristiche naturali dei vigneti e degli uliveti autoctoni. Questo è il principale obiet-

tivo dell'azienda, esaltare i prodotti tipici della zona, cui spesso diffuse tecniche di produzione incentrate sulla quantità piuttosto che sulla qualità non hanno reso giustizia. A tal proposito le uve vengono accuratamente selezionate in vigna e per quanto riguarda il Montepulciano d'Abruzzo vengono vinificate tramite la fermentazione spontanea ad

opera dei lieviti indigeni, al fine di esaltarne la naturale tipicità del prodotto. Un altro riflesso dei principi di fondo che regolano l'attività della cantina nella Tenuta Torre Raone è, ad esempio, l'uso molto limitato di barriques, questo proprio per evitare di soffocare gli eleganti e delicati profumi ed i sapori caratteristici dei vini "Torre Raone".



Ettari vitati:
29



Bottiglie prodotte:
80.000



Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata



TREBBIANO
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.
Trebbiano d'Abruzzo 100%



PECORINO
I.G.T. COLLINE PESCARESI
Pecorino 100%



CERASUOLO
CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.
Montepulciano d'Abruzzo 100%



MONTEPULCIANO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.
Montepulciano d'Abruzzo 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcareo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a fine Settembre, si opera la decantazione statica del mosto per 24 ore per poi seguire con la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in bottiglia per 3/4 mesi.

Di colore giallo paglierino, cristallino, al naso è intenso con note floreali che si fondono con ampi profumi di frutta fresca come mela verde, ananas e banana. Al palato è secco e fresco, di buona struttura con sentori di mela, pera, pesca gialla, sapido con lunga persistenza, equilibrato ed armonico.

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcareo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a metà Settembre, viene effettuata la criomacerazione in pressa per 12 ore e si lascia decantare il mosto per fermentare solo la parte più limpida e cristallina. Fermentazione a 15°C con batonage per alcune settimane.

Affinamento: in bottiglia per 3/4 mesi.

Di colore giallo paglierino, cristallino, tendente al dorato con riflessi verdolini, al naso aromi di frutta esotica, agrumi, fiori ed erbe aromatiche, molto elegante e raffinato. Al palato fresco, sapido e minerale con eleganti note agrumate e di frutta secca, datteri, confettura d'albicocca, accenni di essenze vegetali verdi. Di notevole persistenza e piacevolezza, in grado di evolvere positivamente nel tempo.

Provenienza: Loreto Aprutino, 350m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcareo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a fine Settembre, le uve vengono sottoposte a criomacerazione direttamente in pressa per poi concludere la vinificazione come un vino bianco. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in bottiglia per 3/4 mesi.

Di colore rosa petalo con riflessi aranciati, al naso profumi delicati di ciliegia, fragola e di rosa rossa. Al palato molto equilibrato, note di fragola, susina gialla e mango, sapido dai sapori armonici e persistenti.

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcareo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a metà Ottobre, la fermentazione è spontanea ad opera dei lieviti indigeni, 7/10 giorni di macerazione in contenitori di acciaio. Durante l'inverno avviene spontaneamente la fermentazione malolattica a temperatura controllata, 18°C.

Affinamento: 9 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso è intenso con aromi di mora, lampone, amarena, prugna, mirtillo e violetta. Al palato deciso, frutta rossa matura come mora, lampone, amarena e prugna, notevole persistenza con tannini morbidi e vellutati, molto equilibrato ed armonico.



TORRE RAONE
Loreto Aprutino (Pescara)



0,75 lt



2016
vincus
92/100



0,75 lt

MONTEPULCIANO RISERVA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. RISERVA

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcereo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a metà Ottobre, dopo una lunga macerazione sulle bucce con frequenti follature, durante l'inverno viene svolta la fermentazione malolattica.

Affinamento: in botti di rovere per 12 mesi.

Di colore rosso rubino intenso e consistente, al naso sentori di confettura di amarena, prugna, ribes nero e sambuco nero con fragranti note speziate di erbe aromatiche. Al palato sapido con ottimo equilibrio tra la potenza alcolica, acidità e tannini. Sapori complessi e speziati, che fanno ricordare l'amarena, mirtillo, mora, cannella, liquirizia, pepe nero; un vino armonico e fine di lunga evoluzione.

SAN ZOPITO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. "TERRE DEI VESTINI"

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcereo.

Vinificazione: dopo un leggero appassimento delle uve in vigna, la raccolta avviene a fine Ottobre, le uve diraspate vengono fatte fermentare per circa 20 giorni a contatto con le bucce. Durante l'inverno avviene la fermentazione malolattica a temperatura controllata, 18°C.

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 12 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato intenso con riflessi mattone, al naso profumi che vanno dalle spezie, alla liquirizia e a tutta la gamma del balsamico, comprendendo la salvia e rosmarino. Al palato emerge per morbidezza e rotondità, sapido e di notevole persistenza. Ottima la corrispondenza con il naso, equilibrato, armonico e fine.



0,75 lt



TREBBIANO TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Trebbiano 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcereo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a fine Settembre, si opera la decantazione statica del mosto per 24 ore per poi seguire con la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 3 mesi in acciaio ed almeno 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, cristallino, con riflessi verdolini. Al naso è Intenso, persistente e fine, note floreali si fondono con profumi di frutta gialla matura, buccia di mela e pera. Al palato è Secco, abbastanza caldo, fresco e di buona struttura con sentori di mela verde, albicocca, ananas e retrogusto di mandorla; sapido, morbido ed equilibrato.



0,75 lt



MONTEPULCIANO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcereo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a metà Ottobre, la fermentazione è spontanea ad opera dei lieviti indigeni, 7/10 giorni di macerazione in contenitori di acciaio. Durante l'inverno avviene spontaneamente la fermentazione malolattica a temperatura controllata, 18°C.

Affinamento: 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino porpora con riflessi violacei, al naso è intenso, persistente e fino con aromi di mora, amarena, ribes nero e fiori secchi. Al palato Caldo, secco, sapido e abbastanza morbido, ben equilibrato e persistente.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Roma città e provincia, Frosinone, Latina.



LE ROSE

Genzano di Roma (Roma)

L'Azienda Agricola Le Rose è una piccola cantina biologica a gestione familiare. La lavorazione e la produzione, dall'acino alla bottiglia, sono fatte da noi, sulla nostra terra. La storia della nostra azienda inizia nel 2003 dal desiderio di creare un'impresa genuina e innovativa in un territorio che produce vino da più di

duemila anni. In questa piccola tenuta di fronte al mare, alle pendici del Vulcano laziale, tra le colline dei Castelli Romani, sotto la guida dell'enologo Luca D'Attoma abbiamo creato un'azienda che unisce tradizione e innovazione. Crediamo nella ricerca della qualità a tutti i costi, per questo ci

impegnamo nella creazione di prodotti d'eccellenza utilizzando le migliori risorse della tecnologia, rispettando e proteggendo il nostro territorio. Amare il territorio significa prima di tutto proteggerlo. Fin dall'inizio, quindi, la scelta del metodo biologico ci è sembrata la via più "naturale"

da intraprendere per valorizzare i nostri prodotti e i nostri vigneti. L'agricoltura biologica rispetta l'ambiente, il suolo e preserva la biodiversità promuovendo l'uso di prodotti di origine organica e di tecniche meccaniche. Abbiamo progettato la nostra cantina in funzione della

produzione di energia fotovoltaica e abbiamo scelto di utilizzare bottiglie leggere per limitare il più possibile l'inquinamento derivante dalla produzione del vetro e dal trasporto.



LE COCCINELLE
LAZIO BIANCO I.G.P.
Petit Manseng 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento.
Affinamento: in acciaio.
Di colore giallo paglierino, al naso frutti bianchi e mela verde, camomilla, limatura di ferro. Al palato ingresso morbido con note floreali, spiccata sapidità e mineralità nel finale. L'acidità è equilibrata e ha una buona persistenza.



LE COCCINELLE
LAZIO BIANCO I.G.P.
Verdicchio 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250/280 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento.
Affinamento: la massa è divisa tra legno grande, cemento e acciaio, dove rimane per almeno 6 mesi.
Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso ginestra, sidro, melone invernale, camomilla e leggero idrocarburo. Al palato ingresso con spiccata mineralità, un'acidità molto equilibrata con i sentori già percepiti all'olfatto. Buona la persistenza.



LE COCCINELLE
LAZIO ROSSO I.G.T.
Syrah 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento
Affinamento: in acciaio.
Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa poco matura, tabacco, note di pepe nero e accenni di cannella. Al palato tannini presenti ma non aggressivi, sapido con un ritorno di ciliegia, finale lungo e persistente.



TRE ARMI BIANCO
LAZIO BIANCO I.G.P.
Malvasia Puntinata e Verdicchio

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: in acciaio, legno e cemento.
Di colore brillante, al naso una marcata spaziatura di pepe verde note floreali di acacia e fiori di campo, pesca bianca e melone. Al palato ingresso deciso, sapido e fresco, acidità ben bilanciata, ritornano le note fruttate e floreali dell'olfatto.

2018
Attestato di eccellenza
2015
JAHESUCKLING.COM 92/100



2019
Top Wine
2014
JAMES SUCKLING 94/100



0,75 lt

ARTEMISIA
LAZIO BIANCO I.G.P.

Malvasia Puntinata 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm,
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in vasche di cemento.
Affinamento: in acciaio e legno
Di colore giallo paglierino, al naso fruttato con richiami floreali, sentori di pepe verde e mandorla. Al palato presenta una spiccata sapidità e acidità equilibrata, è secco e di lunga persistenza.



2015
JAMES SUCKLING 90/100



0,75 lt

LA FAIOLA
LAZIO BIANCO I.G.P.

Verdicchio, Bombino, Grechetto

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, macerazione sulle bucce, fermentazione in cemento a temperatura controllata per 15 giorni.
Affinamento: in acciaio sulle proprie fecce.
Di colore giallo paglierino intenso, al naso note floreali e fruttate, frutti di polpa bianca ed esotici. Al palato spiccata freschezza e sapidità.



2016/17/18/19
BIBENDA
2015
JAMES SUCKLING 90/100
BIBENDA
2014
BIBENDA
2013
BIBENDA



0,75 lt

COLLE DEI MARMI
LAZIO BIANCO I.G.P.

Fiano 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni.
Affinamento: sulle fecce per 8 mesi in cemento e in botti di legno da 12 Hl.
Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso frutta matura a polpa gialla, lievi sfumature di vaniglia e miele. Al palato grande freschezza, sapidità e note minerali con ritorno fruttato.



0,75 lt

TRE ARMI ROSSO
LAZIO ROSSO I.G.P.

Cabernet Sauvignon 85%, Cesanese 15%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in cemento
Affinamento: in acciaio e in legno.
Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa matura e tabacco. Al palato ritornano le note fruttate e speziate percepite al naso, l'acidità e la sapidità sono ben bilanciate. Lunga persistenza.

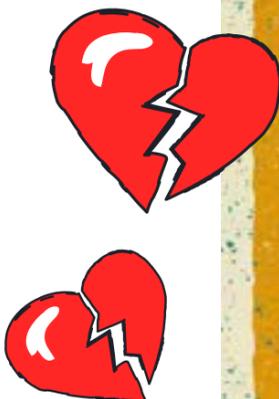


0,75 lt

LA FAIOLA ROSSO
LAZIO ROSSO I.G.P.

Cesanese 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento
Affinamento: 4 mesi in cemento e 4 mesi in tonneau e 4 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino, al naso frutti rossi e tabacco. Al palato è fresco con spiccata sapidità, forti sensazioni minerali, tannini presenti ma non aggressivi.





"It was the only thing to do after the mule died."

Three years back, the Hinsleys of Dora, Missouri, had a tough decision to make.

To buy a new mule.

Or invest in a used [redacted]

They weighed the two possibilities.

First there was the problem of the bitter Ozark winters. Tough on a warm-blooded mule. Not so tough on an air-cooled [redacted]

Then, what about the eating habits of the two contenders? Hay vs. gasoline.

As Mr. Hinsley puts it: "I get over eighty miles out of a dollar's worth of gas and I get where I want to go a lot quicker.

Then there's the road leading to the cabin. Many a mule pulling a wagon, many a conventional automobile spent many an hour stuck in the mud.

As for shelter, a mule needs [redacted]

bug doesn't. "It just sets out there all day and the paint job looks near as good as the day we got it."

Finally, there was maintenance to think about. When a mule breaks down, [redacted]

one thing to do: [redacted] out if and when their bug breaks down, the Hinsleys spent [redacted] dealer [redacted] two gallons away.

**CARLO
NORO**
azienda vitivinicola

CARLO NORO

Labico (RM)

Nel 2010 l'azienda che si occupa di agricoltura biodinamica da 30 anni, acquista dei piccoli vigneti di Cesanese del Piglio e di Passerina del Frusinate.

In cantina per non rovinare tutto ciò che di buono è stato fatto in vigna, le fermentazioni sono rigorosamente spontanee, al mosto non vengono aggiunti né nutrienti né vitamine, ad eccezione di basse dosi di metabisolfito di po-

tassio. Le stabilizzazioni e le chiarifiche soprattutto, sono completamente naturali e il vino viene imbottigliato senza l'utilizzo di alcuna membrana filtrante.

In qualsiasi parte del mondo dove viviamo e coltiviamo la terra possiamo fare biodinamica. Di questa terra dobbiamo rispettarne le leggi biologiche oggi ancora in parte sconosciute; dobbiamo curarla, poiché l'uomo in questi

ultimi 50 anni ha deturpato l'intero territorio agricolo applicando ad esso l'agronomia convenzionale. L'essere umano non ha capito che la natura non la si deve combattere con le leggi dettate dalla scienza meccanicistica connessa all'agroindustria.

Nel 1924 Rudolf Steiner ci ha donato un nuovo impulso per sostituire il metodo agricolo chimico, che allora si stava affermando; ci ha dato gli

strumenti per comprendere e intervenire, rispettando la sapienza e i meccanismi della natura che esistono da milioni di anni. Questi strumenti esistono oggi nel metodo agricolo Biodinamico.



Ettari vitati:
5

Bottiglie prodotte:
20.000

Tipo di agricoltura:
Biologica certificata CODEX, Bio-
dinamica certificata DEMETER



ONCIA BIANCA

Passerina del Frusinate 60%,
Malvasia di Candia 40%

Provenienza: Piglio Loc. Le Once (RM), 300 Mt s.l.m. suolo: argille rosse sciolte calcaree.
Vinificazione: raccolta manuale, fermentazione spontanea con sosta delle bucce per 12 ore, malolattica svolta naturalmente, nessuna chiarifica e nessuna stabilizzazione.
Affinamento: 8 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso ha sentori floreali e di frutta gialla. Al palato sorso fresco, acido e sapido, agile e di buon carattere.

COSTAFREDDA

Passerina del Frusinate 100%

Provenienza: Piglio Loc. Collefurno (RM), 300 Mt s.l.m. suolo: arenarie con forte presenza di argille miste gialle.

Vinificazione: raccolta manuale, fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce per 24 ore, malolattica svolta naturalmente, nessuna chiarifica e nessuna stabilizzazione.

Affinamento: 8 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso è molto fine, aromi di cedro, albicocche erbe aromatiche e pesca. Al palato è sapido ed elegante e di buona acidità.



ONCIA ROSSA

Cesanese di Affile 100%

Provenienza: Piglio Loc. Le Once (RM), 300 Mt s.l.m. suolo: argille rosse sciolte vulcaniche.
Vinificazione: raccolta manuale, fermentazione spontanea e sosta delle bucce per 5 giorni, malolattica svolta naturalmente.

Affinamento: 9 mesi in tonneux di secondo passaggio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso ciliegia, floreale con elegante speziatura. Al palato è fresco e agile, di grande bevibilità.



0,75 lt

FORETANO

Cesanese di Affile 100%

Provenienza: Piglio Loc. Torre del Piano (RM), 300 Mt s.l.m. suolo: argille rosse vulcaniche.

Vinificazione: raccolta manuale, fermentazione spontanea e sosta delle bucce per 12 giorni, malolattica svolta naturalmente.

Affinamento: 10 mesi in tonneau di secondo passaggio e 9 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso amarena, mora e arancia sanguinella, spezie e balsamica. Al palato è corposo, fresco e minerale con un tannino levigato.



0,75 lt

COLLEFURNO

Cesanese di Affile 100%

Provenienza: Piglio Loc. Collefurno (RM), 300 Mt s.l.m. suolo: argille pesanti e pozzolane grige/gialle.

Vinificazione: raccolta manuale, fermentazione spontanea e sosta delle bucce per 15 giorni, malolattica svolta naturalmente.

Affinamento: 10 mesi in tonneau di secondo passaggio e 9 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso Fragola e Lampone, viola, terra, grafite, Visciola. Al palato è speziato, fresco e agile, sorso teso e tannino fitto ma integrato.



LET'S ROCK



Plus de Savon Plus de Lessive !!
LA BORÉALE
(FABRICATION FRANÇAISE)
POUR LAVIER LE LINGE ET TOUS TISSUS
NE BRÛLE PAS LE LINGE
50 % D'ÉCONOMIE

MAIGRIER
GUERISON DE L'IVROGNERIE

Plus de Savon Plus de Lessive !!
LA BORÉALE
(FABRICATION FRANÇAISE)
POUR LAVIER LE LINGE ET TOUS TISSUS
NE BRÛLE PAS LE LINGE
50 % D'ÉCONOMIE

MAIGRIER
GUERISON DE L'IVROGNERIE

ROSELYN
Poudres de Riz LIQUIDE
ANROBRE TACHES DE ROUSSEUR

MORUBILINE
COQUELUCHE

WOOD-MILNE
Talon Caoutchouc LES PLUS DURABLES

THE DE L'ÉLÉPHANT
P.L. DICONNET & C^{ie} Importateurs
25, Rue Curial, MARSEILLE

Splendeur du Buste
Développement, Fermeté, Reconstitution de la Poitrine par les **Pilules Orientales**

REMARQUE D'ENFANT

Occasions de Paris

SEVITIETTES NIDO D'ABEILLES

POUDRE MINÉRALE S.F.F.H. POUR LA TOILETTE





VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Marche, Umbria E LE PROVINCE DI: L'Aquila, Viterbo e Roma città e provincia.

PALAZZONE

PALAZZONE

Rocca Ripesena (Orvieto)



Ettari vitati:
24

Bottiglie prodotte:
130.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale
e Naturale



"...il podere del Palazzone sono some undici et canne quattrocentoquarantanove et la vigna in detto luoco sono quartenghi due et canne cinquantaquattro...": così si trova scritto nel catasto del 1591 dell'Opera del Duomo di Orvieto. Nel corso dei secoli, però, il podere Palazzone è stato

progressivamente abbandonato, fino al 1969, quando fu acquistato dai coniugi Dubini-Locatelli.

Da quel momento è iniziata la ristrutturazione degli edifici e, nel contempo, sono stati impiantati ben 25 ettari di vigneto su terreni di origine sedimentaria e argillosa.

Le rocce di questi luoghi sono fatte di argilla, limo e sabbia; quasi tre milioni di anni fa c'era un fondale marino su cui nel tempo si sono accumulati sedimenti. Il terreno è come un puzzle che solo l'amore e l'esperienza riescono a coltivare nel modo migliore. Oggi Palazzone è una delle

realità vitivinicole più significative dell'Umbria. Rispettando la tradizione dei vini orvietani nella composizione dell'uvaggio: Grechetto, più immediato e fragrante, e procanico, più serio e minerale, rispettando le uve autoctone e mettendo passione e attenzione in tutti i passaggi produttivi.

Grechetto e procanico sono i vitigni di punta dell'azienda, ma ci sono anche verdello e malvasia a completare l'uvaggio. Non mancano le sperimentazioni con vitigni internazionali come sauvignon per i muffati e viognier. Vengono vinificate anche uve rosse come sangiovese, merlot e cabernet sauvignon.



VIGNARCO BIANCO

ORVIETO CLASSICO D.O.C.

Procanico 50%, Grechetto 30%, Verdello, Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto (TR), 250-350 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo paglierino, al naso sentori di frutta fresca, fragrante. Al palato nota lievemente sapida ma ben integrata che lascia un palato pulito e pronto ad un nuovo assaggio.



TERRE VINEATE

ORVIETO CL. SUP. D.O.C.

Procanico 50%, Grechetto 30%, Verdello, Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto (TR), 240-360 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata in acciaio per 20 giorni.

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso elegante, graduale, vivido e definito da un sentore di frutta bianca. Al palato l'impatto è denso, alla struttura è asciutta e il finale equilibrato.



CAMPO DEL GUARDIANO

ORVIETO CL. SUP. D.O.C.

Procanico 50% Grechetto 30% Verdello, Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto, Campo del Guardiano (TR), 300 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata in acciaio per 20 giorni.

Affinamento: 18 mesi in bottiglia.

Di colore paglierino intenso con nitida nota verde, al naso presenta una notevole profondità e raffinatezza, ricercato e continuo. Al palato è setoso, la fibra si allunga sorretta da una struttura piena, vibrante e persistente.



GRECHETTO

UMBRIA I.G.T.

Grechetto 100 %

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata in acciaio per 20 giorni.

Affinamento: in acciaio.

Di colore paglierino, al naso è fresco e invitante. Al palato è sapido con buona corposità, leggermente tannico con un finale fragrante e un ritorno di frutta.

2020
VINI
PUGLIA
TOP
WINE
TOP
Vino Quotidiano

2018
golesaria
Top 100

2017
Asolo
91/100

2016
VINI
PUGLIA
Vino Quotidiano

2018
VINI
PUGLIA
vincus 92
VINI
PUGLIA
★★★★

2017
VINI
PUGLIA
vincus 92
VINI
PUGLIA
★★★★

2016
Asolo
92+/100
VINI
PUGLIA
★★★★

2019
VINI
PUGLIA
Top Wine



0,75 lt

VIOGNIER
UMBRIA I.G.T.
Viognier 100%

Provenienza: Orvieto (TR), 250 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione: 70% acciaio e 30% in barrique.

Affinamento: in acciaio.

Di colore paglierino intenso, al naso si distinguono note floreali integrate al rovere, sentori di frutta scalpitano in sottofondo. Al palato è morbido e lungo.



0,75 lt

MUSCO

Procanico 50%, Verdello 30%
Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto (TR), 350 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, macerazione di 4/6 giorni con le bucce in tino di castagno, fermentazione con lieviti naturali in botti di castagno per 1/2 mesi.

Affinamento: 12 mesi in botti di castagno e 8 mesi in damigiane di vetro.

Di colore oro intenso brillante, al naso è avvolgente e complesso di frutta matura, mandorle, scorze di agrumi canditi e essiccati, miele di castagno ed erbe aromatiche. Al palato è strutturato, setoso e morbido, una scia acida e sapida per integrata, lunga persistenza con chiusura amarognola.



0,75 lt

VIGNARCO RAMATO
PINOT GRIGIO I.G.T.
Pinot Grigio 100%

Provenienza: Orvieto (TR), 250-350 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, breve contatto con le bucce, fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Di colore ramato tipico del vitigno, al naso si presenta intenso con sentori di frutta bianca. Al palato sapido, di buona pienezza, ha un finale lungo e persistente con un ritorno fragrante di frutta.



0,75 lt

VIGNARCO ROSSO
UMBRIA I.G.T.
Sangiovese 60%, Cabernet 20%,

Provenienza: Orvieto (TR), 250-350 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione con le bucce in acciaio.

Affinamento: 6-8 mesi in botti grandi di rovere e in acciaio.

Di colore rosso rubino intenso, vivo, al naso la sua fragranza è offerta senza mediazioni. Al palato tiene banco il confronto tra tannini e acidità con apprezzabile corporeità finale.



0,75 lt

PIVIERE
UMBRIA I.G.T.
Sangiovese 100%

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a contatto con le bucce

Affinamento: 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino on riflessi porpora, al naso si apre su note di frutta rossa, è intenso, fragrante. Al palato è concentrato, lungo e raffinato, la componente tannica si amalgama perfettamente al rovere in una espressione di finezza ed eleganza.



0,75 lt

ARMALEO
UMBRIA I.G.T.
Cabernet Sauvignon 95%

Provenienza: Orvieto (TR), 290 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a contatto con le bucce

Affinamento: 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino concentrato con riflessi scuri, al naso minerale e ferroso, poi sempre più mediterraneo con note di rosmarino. Al palato è deciso, la frutta nera irrompe coinvolgendo la struttura in una esibizione piena e lunghissima.

2007/08
BIBENDA

2000
BIBENDA



0,75 lt

VENDEMMIA TARDIVA
ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.
Grechetto, Procanico, Malvasia, Sauvignon Blanc

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo dorato, al naso profumi di frutta secca si mescolano al miele. Al palato pieno e complesso con una leggera vena acida che sostiene un finale intenso, dolce e ricco.



2018
BIBENDA

2019
vinous 92

2016
Asolo 92+/100

2015
VITAE

0,375 lt

MUFFA NOBILE
ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.
Grechetto 50%, Sauvignon Blanc 40%, Procanico 10%

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a fine Ottobre, inizio Novembre, uve colpite da botrytis fermentazione in barrique.

Affinamento: 8 mesi in bottiglia.

Di colore dorato caldo, al naso è intrigante, emerge la frutta candita. Al palato è ricco, dolce, lungo e setoso con note che ricordano l'albicocca e il miele.

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI: Aosta, Cuneo, Cremona, Ferrara, Bologna, Ravenna, Rimini, Parma, Reggio Emilia, Forlì-Cesena, Modena, Pesaro-Urbino, Macerata, Rieti, Roma, Viterbo, Frosinone, Caserta, Napoli.



SANTA BARBARA

Barbara (Ancona)



Ettari vitati:
40

Bottiglie prodotte:
650.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



La cantina Santa Barbara lega profondamente le sue origini alla terra, alla tradizione e ai culti dove essa è sorta.

Nel VI secolo infatti, quando l'attuale città Senigallia era sotto il dominio bizantino, un avamposto "longobardo" (definito quindi barbaro) riuscì, seppur con notevoli diffi-

coltà, ad insediarsi nel borgo vicino.

Quel borgo prese allora il nome di "Barbara" dove tutt'oggi ha sede l'azienda, con il privilegio e l'onore di avere la sede produttiva all'interno di uno spettacolare monastero, in perfetto stato di conservazione.

Il profondo rispetto della terra e la continua tendenza all'innovazione sono i pilastri sui quali si sorregge Santa Barbara, con l'obiettivo di migliorare lo standard qualitativo della materia prima ogni anno.

È in questo contesto di grande dinamicità, senza tra-

scurare la tradizione, che in Santa Barbara prendono vita i vini di Stefano Antonucci, coadiuvato dall'enologo di fiducia Lorenzo Lorenzetti e dal suo team composto da Renzo, Roberto e Daniele. Stefano Antonucci è stato definito più volte "un vignaiolo visionario ed eclettico, alla perenne ricerca della com-

piutezza stilistica" capace di interpretare al meglio i valori più intimi di un territorio affascinante come quello di Ancona. Santa Barbara, ovvero vini eleganti e dinamici, moderni senza essere ammiccanti, sempre caratterizzati da una particolare finezza. Una selezione di grande valore, tutta da scoprire.



0,75 lt

SATISFACTION

Verdicchio Castelli di Jesi 100%

Provenienza: Barbara (AN), 270 m slm, suolo tufaceo e sabbioso
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino luminoso con eleganti sfumature dorate. Al naso le note floreali si fondono alle sensazioni di agrumi e frutti a polpa bianca. Al palato è corposo, fresco e marcatamente sapido sul finale.



1,5 lt

0,75 lt

STÈ VERDICCHIO D.O.C.

Verdicchio 100 %

Provenienza: Serra de Conti, (AN), 250 m slm, suolo tufaceo/sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso è fruttato e floreale. Al palato è ricco di frutta fresca e fiori bianchi con retrogusto di mandorla dolce, corpo snello e brioso, buona persistenza.



2020

vinous 89/100

2018

JAMES SUCKLING.COM 90/100

0,75 lt

LE VAGLIE VERDICCHIO CLASSICO D.O.C. DEI CASTELLI DI JESI

Verdicchio 100 %

Provenienza: Serra De Conti (AN), 260 m slm, suolo tufaceo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia fine Settembre/inizio Ottobre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 8 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso esprime profumi ricchi e complessi, con sentori speziati e di frutta matura. Una traccia di mela cotogna apre ad un assaggio rotondo, grasso, di grande morbidezza e persistenza. Di buon equilibrio, chiude con un finale sul frutto, lungo ed appagante.



2019/18/17

Miglior vino d'Italia

2018

JAMES SUCKLING.COM 91/100

1,5 lt

0,75 lt

ANIMALE CELESTE MARCHE I.G.T.

Sauvignon Blanc 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 350 m slm, suolo medio impasto tendente al calcareo.

Vinificazione: Vendemmia fine Agosto, inizio Settembre, fermentazione in acciaio

Affinamento: 5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso esprime sentori fruttati, con note di pesca matura, peperone verde, salvia e geranio. Al palato è equilibrato, armonioso nel coniugare morbidezza e freschezza. Intenso e persistente, chiude con un finale di ottima pulizia.



SANTA BARBARA
Barbara (Ancona)



0,75 lt

PIGNOCCO
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C.
Verdicchio 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 230-250 m slm, suolo tufaceo sabbioso.
Vinificazione: Vendemmia fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è floreale, evidenziato soprattutto dal biancospino, note fruttate tipiche del vitigno che richiamano la pesca e la mandorla. Al palato fresco e sapido, con una buona persistenza e retrogusto di mandorle.



0,75 lt

PASSERINA
MARCHE I.G.T.
Passerina 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 200 m slm, suolo argilloso di medio impasto
Vinificazione: Vendemmia a inizio Settembre, fermentazione in acciaio.
Affinamento: 4 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.
Di colore giallo paglierino con riflessi più chiari, al naso esprime belle note floreali e fruttate, fragranti e piacevoli. Al palato è fresco ed equilibrato, appena sapido ed abbastanza persistente. Ottimo in chiusura, di buona pulizia.



0,75 lt

PECORINO
MARCHE I.G.T.
Pecorino 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 450 m slm, suolo medio impasto prevalentemente argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio.
Affinamento: 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino, al naso aromi puliti e netti di fiori bianchi e frutta gialla matura con rinfocchi minerali di contorno. Al palato è fresco, agile, longilineo e ben definito, di ottima vena sapida.



0,75 lt

ROSATO SENSUADE
MARCHE ROSATO I.G.T.
Lacrima di Morro d'alba 40%,
Moscato Rosso 30%,
Sangiovese 30%

Provenienza: Barbara (AN), 250 m slm, suolo argilloso di medio impasto.
Vinificazione: Vendemmia metà Settembre, fermentazione in acciaio.
Affinamento: 5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.
Di colore petalo di rosa, al naso un buon equilibrio e abbina molto bene morbidezza e freschezza. Al palato le note salmastre si rivelano in un finale amaricante.



2018

VINI
BUONI
ITALIA

0,75 lt

ARNALDO
VERDICCHIO CLASSICO D.O.C.
DEI CASTELLI DI JESI
Verdicchio 100%

Provenienza: Arcevia (AN), 260 m slm, suolo: argille verticali
Vinificazione: Vendemmia Settembre, fermentazione in acciaio con le bucce
Affinamento: 2 anni in acciaio e 2 mesi in bottiglia.
Di colore giallo oro con riflessi orange, limpido. Al naso è intenso e abbastanza complesso. Asciutto e armonico, con un retrogusto gradevolmente amarognolo e finale ammandorlato.



2019

vinous 91/100

0,75 lt

BACK TO BASIC
VERDICCHIO CLASSICO D.O.C.
DEI CASTELLI DI JESI
Verdicchio 100%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo argille verticali.
Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio.
Affinamento: 12 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.
Di colore tipico del Verdicchio, un affascinante verde-oro "brasileiro" che solo i territori Marchigiani sanno trasmettere. Fruttato e floreale al naso, con precisi richiami di pesca bianca e mandorla, glicine e ginestra. Giustamente sapido e fresco all'assaggio, con ritorno di sentori minerali che tenderanno ad affermarsi in fase di evoluzione.



88

0,75 lt

BACK TO BASIC
MARCHE ROSSO I.G.T.
Sangiovese 100%

Provenienza: Barbara (AN), 300 m slm, suolo argilloso di medio impasto.
Vinificazione: Vendemmia ad Ottobre, fermentazione in acciaio con macerazione carbonica per metà delle uve
Affinamento: 8 mesi in cemento e 1 mese in bottiglia.
Di colore giallo paglierino manifesta un'opalescenza dovuta alla non filtrazione, al naso è pungente e di rara bellezza, l'uscita del profumo è protetta dalla nota fermentativa che conferisce carnosità e mineralità. Al palato è sapido e voluminoso, con affascinante finale agrumato.





SANTA BARBARA
Barbara (Ancona)



**PRODUZIONE
LIMITATA**

0,75 lt

MOSSBLANC
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI
D.O.C. CLASSICO SUPERIORE

Verdicchio 100 %

Provenienza: Montecarotto (AN), 250 m slm, suolo medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione e permanenza in barriques nuove per 18 mesi.

Affinamento: 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo intenso, consistente e cristallino, con riflessi carichi di oro, al naso profumo elegante, complesso al naso, floreale. Note dolci si mescolano a note mandorlate, burrose, incontrando note minerali leggermente agrumate e fondendosi in uno straordinario bouquet di insolita ricchezza e intensità. Al palato è opulento e concentrato al palato, molto sapido, con una bella dolcezza e ottima lunghezza e persistenza. Finale con note di mandorla tostata.



2019/18/17

BIBENDA ▼▼▼▼▼

2019/13/10/09/06

VINUS

VINI PICENO

2019

VINI PICENO

2018

VINI PICENO

vinous 88/100

1,5 lt

0,75 lt

STEFANO ANTONUCCI
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI
D.O.C. CLASSICO SUPERIORE

Verdicchio 100 %

Provenienza: Montecarotto (AN), 250 m slm, suolo medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione 2 Settimane in acciaio.

Affinamento: 12 mesi in barrique e 4 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso esprime belle note fruttate e vegetali. Una traccia agrumata, con richiami di ananas, si affianca a sentori di mela verde ed introduce ad un assaggio morbido e rotondo, fresco ed equilibrato. Caratterizzato da un'acidità particolarmente centrata, chiude con un finale sul frutto, di decisa persistenza.



2018

VITAE

2017

slow wine Grande vino

2016

VINI PICENO

2015

VINI PICENO

2014

slow wine Grande vino

2013

slow wine Grande vino

1,5 lt

0,75 lt

TARDIVO MA NON TARDO
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI
D.O.C.G. CLASSICO SUPERIORE

Verdicchio 100 %

Provenienza: Arcevia (AN), 260 m slm, suolo argille verticali.

Vinificazione: Vendemmia fine Ottobre/inizio Novembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo intenso con riflessi dorati, al naso esprime profumi intensi ed agrumati con variazioni speziate e vegetali. Al palato è ricco e lungo, caratterizzato da sentori di frutta tropicale e da un delizioso finale leggermente amarognolo che invita alla beva.



1,5 lt

0,75 lt

STÈ
ROSSO PICENO D.O.C.

Montepulciano 70 %, Sangiovese 30%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso intenso di frutti rossi (mirtillo, prugne) e fiori, su trama delicatamente speziata. Al palato è di corpo, morbido e con tannini sontuosi.



0,75 lt

PIGNOCCO
LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C.

Lacrima di Morro d'Alba 100%

Provenienza: Morro d'Alba (AN), 260 m slm, suolo medio impasto

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 5 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino con sfumature violacee, al naso sentori di rosa rossa e viola. Al palato si evidenzia un frutto rosso piacevolmente vinoso, fresco con tannini dolci.



2018

vinous 89/100

0,75 lt

STEFANO ANTONUCCI
MARCHE ROSSO I.G.T.

Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Montepulciano 20%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo argilloso di medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 12 mesi in barrique e 4 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino scuro, al naso esprime belle note di prugna e di cassis, di inchiostro e di liquirizia, di vaniglia e di pepe bianco. Un profilo olfattivo di razza, profondo e suadente, che apre ad un assaggio polposo, morbido, lungo ed armonico. Di grande equilibrio e stoffa, chiude con un finale di eccellente pulizia e persistenza.



2018

vinous 92/100

VINI PICENO

2017

JAMES SUCKLING.COM 92/100

1,5 lt

0,75 lt

MASCHIO DA MONTE
ROSSO PICENO D.O.C.

Montepulciano 90%, Sangiovese 10%

Provenienza: Barbara (AN), 250 m slm, suolo argilloso, calcareo.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio

Affinamento: 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso esprime bei sentori di marasca, di ciliegia, di liquirizia e di inchiostro. Una traccia speziata, di pepe e di vaniglia, apre ad un assaggio lungo, pieno, appagante. Una trama tannica ben integrata sfocia in un finale di grande armonia sul frutto.



2019

BIBENDA ▼▼▼▼▼

VITAE

2018

vinous 92/100

2017

VITAE

JAMES SUCKLING.COM 97/100

0,75 lt

PATHOS
MARCHE ROSSO I.G.T.

Merlot 34% Cabernet Sauvignon 33% e Syrah 33%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo medio impasto ricco di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in acciaio.

Affinamento: 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino scuro, al naso esprime profumi di frutta a bacca rossa, visciola e ciliegia, che con il passare dei secondi lasciano spazio a sentori di cacao, di caffè, di liquirizia, di incenso ed in generale di spezie dolci. Al palato è strutturato, potente, caratterizzato da una trama tannica vellutata e piacevolissima. Chiude su note tostate di ottima persistenza.



SANTA BARBARA
Barbara (Ancona)



2019
falstaff 95/100
2018
vincus 93
Miglior vino d'Italia
2015
BIBENDA ★★★★★

0,75 lt

**MOSSONE
MERLOT MARCHE I.G.T.**

Merlot 100%

Provenienza: Barbara (AN), 250 m slm, suolo medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia inizio Settembre, fermentazione in acciaio

Affinamento: 12 mesi in barrique e 3 in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso è intenso con note di cioccolato, tabacco, ciliegia. Al palato è avvolgente, esplose nella parte centrale rivelando la sua morbidezza anche tannica.



0,75 lt

**SANTA BARBARA
BRUT**

METODO CHARMAT

Provenienza: Barbara (AN), 250 m slm, suolo medio impasto

Vinificazione: Vendemmia inizio Agosto, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati.

Seconda Fermentazione: in autoclave (Metodo Charmat) 3 mesi.

Di colore giallo paglierino e riflessi verdolini. Il naso ricorda prodotti da forno, come la crosta del pane e prodotti lievitati. Le note floreali a campi di ginestre in fiore. La beva è piena e riconferma il floreale, con una buona persistenza aromatica.



0,75 lt

**METODO CLASSICO
BRUT**

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Provenienza: Barbara (AN), 300 m slm, suolo morenico

Vinificazione: Vendemmia inizio Agosto, fermentazione in acciaio

Seconda Fermentazione: in bottiglia (Metodo Classico) 24 mesi.

Di colore giallo dorato brillante, al naso bouquet di profumi floreali di burro e frutta matura con perlage sottile, delicato e ben persistente. Al palato pieno e persistente.



0,75 lt

**METODO CLASSICO
ROSÈ**

Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%

Provenienza: Barbara (AN), 300 m slm, suolo morenico

Vinificazione: Vendemmia inizio Agosto, fermentazione in acciaio

Seconda Fermentazione: in bottiglia (Metodo Classico) 24 mesi.

Di colore tenue, buccia di cipolla, al naso si riconoscono piacevoli sentori di fiori freschi, agrumi e frutta esotica, con una sottile nota speziata di sottofondo. Il perlage è fine e continuo e risulta piacevole sia alla vista che al palato. Secco, fresco e con un buon equilibrio fra parti dure e morbide, chiude con una buona persistenza e una leggera mineralità di ritorno.

I ♥ Rock



0,75 lt

**MOSSATEL
MOSTO PARZIALMENTE
FERMENTATO**

Moscato 100%

Provenienza: Barbara (AN), 250 m slm, suolo medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia inizio Agosto, fermentazione in acciaio,

Affinamento: 18 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso un inconfondibile aroma, spiccata fragranza, profumi persistenti di rosa fiorita. Al palato sapido e minerale note tipiche del vitigno che lo rendono piacevole ed elegante.



0,50 lt

**LINA PASSITO
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI
PASSITO D.O.C.**

Verdicchio Castelli di Jesi 100%

Provenienza: Barbara (AN), 250 m slm, suolo medio impasto

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio previa appassimento di 3 mesi in cassetta.

Affinamento: 2/3 in acciaio, 1/3 in Legno per 2 anno e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo oro, al naso profumi di ananas e frutti tropicali dolci con aromi speziati. Al palato è ricco e profondo con una viscosità alcolica che avvolge, di lunga sapidità finale.



ESTD

1957

MUSIC STUDIO



#positiveribes



GIN MOSSI

Un gin artigianale, una vera Acqua di Colonia da indossare sul palato dalle caratteristiche del profilo aromatico sono tutte da scoprire. Dal sapore è complesso, ma incredibilmente morbido: un guscio d'ostrica ovattato, marino; un ricordo del girasole, ricco di aromi speziati che possono essere apprezzati bevendolo sia liscio che in un cocktail. Da degustare freddo, liscio o con ghiaccio, in miscelazione è perfetto come Gin&Tonic, abbinato a toniche neutre. Gin Mossi nasce dall'estro e dall'inventiva di Stefano Antonucci e dall'elettico olfatto del profumiere Baldo Baldinini. È il risultato dell'unione di più distillati, alcolati e oli essenziali di materie prime selezionate, sapientemente prodotti e miscelati.



VERMUT STEFANO ANTONUCCI

Mediterraneo, travolgente e unico. Pensato e ideato da Stefano Antonucci con il profumiere Baldo Baldinini, il quale ha dato vita ad un lavoro sartoriale attraverso la selezione delle spezie e delle botaniche che si miscelano ai nostri vini. È il risultato di anni di ricerche e prove per centrare la ricetta più emozionante e interessante, che possa esaltare i nostri vini arricchendoli di tante sfumature sensoriali. Da qui la creazione di un prodotto esclusivo: un Vermut dal calore mediterraneo, floreale di carattere. Oltre all'assaggio nel liscio, anche nella miscelazione darà origine a drink esclusivi. Gli accordi aromatici mediterranei Vi conquisteranno. L'assenza di coloranti e l'importante attenzione al processo produttivo, rendono il Vermut Stefano Antonucci un esempio marchigiano di qualità e unicità.



BITTER "LE VAGLIE"

Originale, inaspettato, da lasciare senza parole, proprio come il suo ideatore. Questo è il nuovo Bitter pensato e ideato da Stefano Antonucci con l'amico Baldo Baldinini. A partire dal Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico "Le Vaglie", un progetto che ha subito conquistato la creatività di Baldinini, il quale ha dato vita ad un lavoro sartoriale attraverso uno studio di oltre 30 botaniche e spezie. Da qui la creazione di un prodotto esclusivo: un Bitter armonico che delizia il palato con la dolcezza e la morbidezza delle note amaricanti. Un aperitivo che conquista già con lo sguardo e non lascia certo delusi nel sapore che esalta e impreziosisce la pregiata base di vino, senza l'aggiunta di nessun colorante artificiale. I profumi del Bitter Le Vaglie sono ricchi, complessi, speziati con note delicatamente agrumate ed un gusto morbido, rotondo, avvolgente.



GRAPPA PIGNOCCO ACQUAVITE DA VINACCE

Dal connubio di frutto e vinacce nasce la Grappa Pignocco. Fondamentale il contributo di Vittorio Capovilla con il quale ci siamo prefissati di realizzare una grappa che si caratterizzasse per un'immediata morbidezza ed eleganza, il nerbo di ogni grande distillazione.



GRAPPA LINA GRAPPA DA VINACCE DI VERDICCHIO

Da un'accurata selezione di vinacce di Verdicchio, selezionate dall'Azienda Santa Barbara, nasce la Grappa Lina dedicata alla madre di Stefano Antonucci. I maestri distillatori della "Distilleria Berta" sottopongono le uve selezionate ad una spremitura soffice per ottenere un'acquavite fine attraverso il classico metodo discontinuo a vapore in caldaiette di rame. Dal colore ambrato, un profumo armonico e deciso dato dalla lenta distillazione e il sapiente affinamento in legno. Al palato sapore intenso e persistente.



*Il vino
è la luce del sole
tenuta insieme
dall'acqua.*

Galileo Galilei



 **Area6**
Wine Experience



RIECINE

Gaiole in Chianti (Siena)

Nel cuore della Toscana, a Gaiole in Chianti, c'è quello che dagli esperti è considerato uno dei migliori vigneti d'Italia.

Secondo alcuni antichi documenti ecclesiastici sembra che già nel XII secolo esistesse un podere conosciuto come "Riecine", che allora rientrava tra le proprietà di un

vicino monastero.

Nel 1971, l'inglese John Dunkley, insieme alla moglie Palmina, decise di acquistare, proprio dal monastero di Badia Coltibuono, circa un ettaro e mezzo di terra. Contemporaneamente i due coniugi iniziarono a ricostruire la vecchia casa di pietra accorpata al podere, e comin-

ciarono anche a ridare vita ai vigneti, recuperando il possibile e impiantando nuove viti. Dal 2011 la proprietà di Riecine è ora di una famiglia di Mosca guidata da Lana Frank; l'Enologo e Direttore Generale dal 2015 è Alessandro Campatelli, che dirige l'intero processo di vendemmia e vinificazione con il

prezioso aiuto della storica squadra di Riecine.

A Riecine sono conservate gelosamente le storiche tradizioni aziendali, che si traducono in termini qualitativi tali da raggiungere i massimi livelli possibili.

Oltre a "La Gioia", si parte dal

Chianti Classico per passare al Rosé, senza dimenticare il Chianti Riserva, il Rosso di Toscana IGT "Riecine", il Merlot "Tresette" e fino ad arrivare al Chianti Classico Gran Selezione e al Bianco di Riecine (100% Trebbiano): i vini di Riecine sono apprezzati dagli amanti del vino in ogni angolo del mondo.



Ettari vitati:
15



Bottiglie prodotte:
80.000



Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata ICEA



PALMINA ROSÉ
TOSCANA I.G.T.
Sangiovese 100%

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450-500 m slm, suolo calcareo e argilla.
Vinificazione: Vendemmia inizio Settembre, fermentazione in cemento non vetrificato senza macerazione a 15°C.
Affinamento: 4 mesi in cemento stabilizzazione e chiarificazione spontanea.
Di colore buccia di cipolla e melograno, al naso colpisce per il delicato ventaglio aromatico: note di fragoline di bosco, buccia di mandarino alla brace, fiori di mandarino e lime. Al palato è fresco, floreale e fruttato: delicate note di ribes, ciliegie e biancospino.



BIANCO DI RIECINE
TOSCANA BIANCO I.G.T.
Trebiano 100%

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450 - 500 m slm, suolo calcareo e argilla.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante. L'uva è raccolta e posta in anfora di cocciopesto per la fermentazione e poi lasciata in macerazione fino a Novembre. Da lì in poi il vino viene trasferito in tonneau di rovere francese nuove e una parte lasciata in anfora ancora in macerazione con il 50% delle bucce. A Marzo viene creata la massa definitiva in anfora.
Affinamento: 10 mesi in anfora di cocciopesto e 4 mesi in bottiglia.
Di colore giallo oro di splendida lucentezza, al naso è fine con sentori agrumati e di mela financo al Calvados. Al palato il sorso è pieno, sapido e persistente con una meravigliosa acidità che ti porta al sorso successivo.



CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.
Sangiovese 100 %

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450 - 500 m slm, suolo calcareo e argilla.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in cemento non vetrificato con macerazione sulle bucce per 10 giorni.
Affinamento: 14 mesi in tonneau esauste.
Di colore rosso rubino, al naso un profilo olfattivo suggestivo, animato da viole e spezie. Al palato si rivela in tutto il suo splendore: rotondo, ampio, di buona freschezza, elegante.



CHIANTI CLASSICO
RISERVA D.O.C.G.
Sangiovese 100 %

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450-500 m slm, suolo argilla e galestro.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in cemento non vetrificato con macerazione sulle bucce per 15 giorni.
Affinamento: 24 mesi in botte Grenier da 30 Hl e 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino, con qualche leggero riflesso tendente al mattone, al naso lo spettro olfattivo evidenzia note di spezie esotiche, foglie di tè e frutta matura. Al palato è raffinato, elegante, succulento. Un sorso contraddistinto da un leggero gusto tostato e da un tannino ben integrato.



**GRAN SELEZIONE
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.**

Sangiovese 100 %

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), Vigneto Gittori 450 - 500 m slm, suolo calcare e argilla.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre/Ottobre, raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante. Single-vineyard GITTORI. L'uva è raccolta e selezionata a mano e delicatamente pigiata. La fermentazione avviene in vasche di cemento non vetrificate Nombrot, macerazione di 25 giorni.

Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere Grenier, Tonneaux esauste e vasche di cemento. 6 mesi in bottiglia

Di colore rosso rubino di grande brillantezza, al naso si presenta profondo e complesso con note che spaziano dai piccoli frutti neri, a note boschive verdi con finale rosa di marasca e lampone. Al palato è un vino di grande understatement elegante e verticale. Frutto e acidità si completano in una lunga persistenza.



**RIECINE
TOSCANA I.G.T.**

Sangiovese 100 %

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450-500 m slm, suolo argilla e galestro. (Vecchie viti)

Vinificazione: Vendemmia a metà Ottobre, fermentazione in legno a contatto con le bucce per 30 giorni.

Affinamento: 36 mesi in uovo di cemento non vetrificato e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso si apre con un bouquet di frutti rossi. Al palato sprigiona tutta la sua energia e la sua espansione aromatica. Complesso e grintoso, ma allo stesso tempo snello e in perfetto equilibrio fra finezza ed eleganza.



2017

JAMES SUCKLING .COM 92/100



2016

JAMES SUCKLING .COM 94/100

Top Wine

96/100

2015

JAMES SUCKLING .COM 94/100

1,50 lt

0,75 lt



**LA GIOIA
TOSCANA I.G.T.**

Sangiovese 100% - Blend di vigneti

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450-500 m slm, suolo calcare e argilla.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in vasche di cemento non vetrificate con macerazione sulle bucce per 15 giorni.

Affinamento: 30 mesi in tonneau e almeno 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino brillante con unghia granata, al naso arriva una gamma di aromi di frutta rossa, elementi minerali, caffè e note di cannella. Al palato il corpo è solido e consistente, i tannini morbidi e vellutati, la persistenza è ottima con retrogusto di frutti di bosco e ciliegia.

2017

JAMES SUCKLING .COM 92/100

2016

JAMES SUCKLING .COM 95/100

94/100



3,00 lt

1,50 lt

0,75 lt

2016

JAMES SUCKLING .COM 97/100

93/100



0,75 lt



**TRE SETTE
TOSCANA I.G.T.**

Merlot 100%

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450-500 m slm, suolo calcare e argilla.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in botte tronco-conica di rovere francese

Affinamento: 20 mesi in tonneau da 7 Hl.

Di colore rosso rubino intenso, al naso sentori di ribes nero con erbe aromatiche e spezie. Al palato spicca la nota minerale, frutti succosi e tannini ben integrati, buona l'acidità e la persistenza.



0,50 lt

**SEBASTIANO PASSITO
TOSCANA I.G.T.**

Trebbiano 50%, Malvasia 50%

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450-500 m slm, suolo calcare e argilla

Vinificazione: Raccolta dei grappoli a Dicembre, fermentazione naturale in barrique.

Affinamento: 12 anni e oltre in barrique.

Di colore ambra brillante, al naso sprigiona gradevoli sentori di miele, caramello e frutta secca, evocando dolci ricordi di uva passa e confettura di agrumi. Al palato risulta morbido, residuo zuccherino e giusto grado di acidità infatti si integrano perfettamente. Un prodotto che nel corso del tempo potrà solo continuare ad evolversi e sprigionare tutto il suo potenziale. Eterno.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LA REGIONE CAMPANIA E LE PROVINCE DI: Trento, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Mantova, Varese, Forlì Cesena, Modena, Parma, Reggio Emilia, Rimini, Lucca, Pistoia, Perugia e Marcerata.



SALCHETO

Montepulciano (Siena)

Toscana, Montepulciano (Si). Fondata nel 1984 come classica fattoria multi-culturale, Salcheto è oggi una realtà vitivinicola di 58 ettari di vigneti biologici che opera in una delle cantine più ecologicamente avanzate.

A oltre 30 anni dalla sua nascita, l'azienda si esprime con una immagine innovativa che rispecchia il suo percorso e le imprese traggiate:

vini di territorio e sangiovese sempre più improntati sulla bevibilità e la precisione aromatica, con vinificazioni integralmente senza solfiti e lieviti indigeni, con i vini "Obvius" Rosso, Rosato, Bianco e Giallo Oro di sola uva fino alla bottiglia; una cantina "off-grid" (energeticamente autonoma) ed un azienda modello nella gestione ambientale integrata (GHG, Acqua, Biodiversità) che vanta

tra l'altro primati mondiali nell'indicizzazione di Carbon e Water Footprint; una bottiglia molto speciale, la Bordolese Toscanella le cui forme eleganti ricordano l'antica storia del vino toscano ma che rappresenta anche la più leggera ed ecologica bottiglia disponibile sul mercato.

Questo percorso culmina nel Salco, vigna più matura dell'azienda e simbolo



Ettari vitati:
58



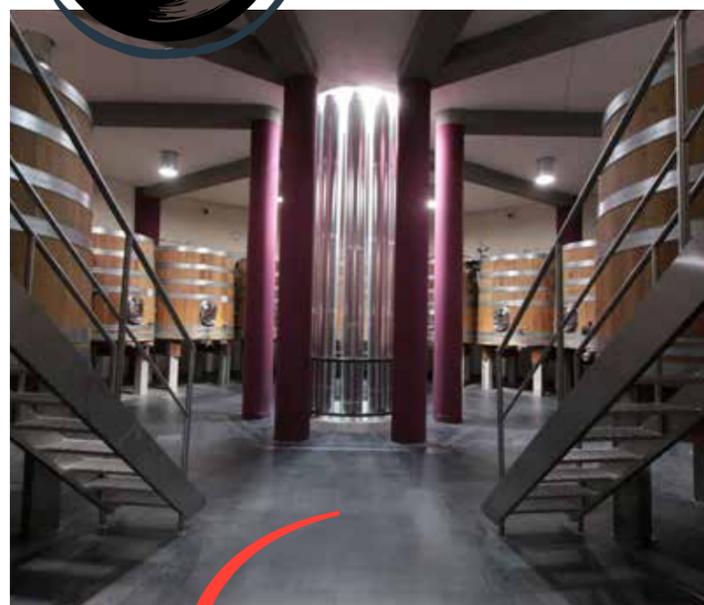
Bottiglie prodotte:
380.000



Tipo di agricoltura:
Biologica (ICEA);
Sostenibile (Equalitas)



dell'eccellenza dei vini di Salcheto con i suoi "cru" di Sangiovese in purezza.



GABBA GABBA

NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia (Inizio Ottobre), Fermentazione Acciaio/Botte grande
Affinamento: 24 mesi in 70% Botte grande, 30% tonneau e 12 mesi in bottiglia.
Colore Rosso rubino, al naso fine e delicato con note di frutta rossa e spezie. Al palato medio corpo, presenta una trama tannica ben integrata che dona al vino una buona struttura. L'acidità conferisce al vino una bella freschezza e buona bevibilità. Persistente in bocca.



BISKERO

CHIANTI D.O.C.G.

Sangiovese 85%, Canaiolo Nero, Mammolo, Merlot 15%

Provenienza: Vigneti: Poggio Piglia Chiusi (SI), 300/400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia: Fine Settembre, fermentazione: Acciaio
Affinamento: 4 mesi 70% Acciaio; 30% tonneau; e 3 mesi in bottiglia.
Di colore Rosso rubino, al naso prevalenza di frutta rossa ciliegia e prugna. Al palato vino schietto, bella freschezza e mediamente persistente.



2019/18/13
Oscar
Qualità/Prezzo

ROSSO DI MONTEPULCIANO

D.O.C.G.

Sangiovese 85%, Canaiolo Nero, Merlot 15%

Provenienza: Montepulciano (SI), 350/400 m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia (Fine Settembre), fermentazione: Acciaio
Affinamento: 4 mesi in Acciaio e 3 mesi in bottiglia.
Colore Rosso rubino, al naso fine e delicato con note di fiori e frutti di bosco. Al palato vino succoso in entrata, ma non privo di freschezza e carattere. Media struttura e persistenza.



NOBILE

DI MONTEPULCIANO

D.O.C.G.

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia (Ottobre), fermentazione Acciaio/Botte grande
Affinamento: 18 mesi in 70% Botte grande, 30% tonneau e 6 mesi in bottiglia.
Colore Rosso rubino, al naso fine e delicato con note di frutta rossa e spezie. Al palato medio corpo, presenta una trama tannica ben integrata che dona al vino una buona struttura. L'acidità conferisce al vino freschezza e buona bevibilità. Persistente in bocca.

2018	
Decanter	92/100
Wine Spectator	93/100
Falstaff	94/100
2017	
Decanter	90/100
Wine Spectator	94/100
2016	
Decanter	92/100
Wine Spectator	92/100
2014	
Wine Spectator	90/100



SALCHETO
Montepulciano (Siena)



2016	
Decanter	92/100
Wine Spectator	#26 of TOP100
Wine Spectator	94/100
Wine Spectator	94/100
falstaff	93/100
2015	
Wine Spectator	94/100
2010/12/14	
Wine Spectator	



0,75 lt

NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. RISERVA

Sangiovese Prugnolo Gentile 95%,
Colorino 5%

Provenienza: Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia (Inizio Ottobre), fermentazione Acciaio/Botte grande. **Affinamento:** 24 mesi in 70% botte grande, 30% tonneau e 12 mesi in bottiglia.

Colore Rosso rubino, al naso fine e delicato con note di frutta rossa matura, spezie dolci e sentori balsamici. Al palato: vino strutturato e al tempo avvolgente grazie anche al lungo periodo di affinamento in bottiglia che permette al vino di evolversi in tutte le sue componenti aromatiche e strutturali. Tannino presente, ma ben integrato e Acidità che conferisce al vino freschezza e godibilità.

NOTE: Vinificato con il metodo del "Governo Toscano" da uve Sangiovese Prugnolo Gentile in leggera surmaturazione da appassimento.



2016	
Wine Spectator	96/100
falstaff	91/100
2015	
Wine Spectator	93/100
2012	
vincus	92/100
2011/10/06	
Wine Spectator	

3 lt
0,75 lt

SALCO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia (Inizio Ottobre), fermentazione Botte grande

Affinamento: 24 mesi in 30% botte grande, 70%tonneau e 36 mesi in bottiglia.

Colore Rosso rubino con riflessi granati, al naso prevalenza di spezie (liquirizia, tabacco) con note di prugna matura e sentori balsamici. Al palato: vino strutturato e al tempo avvolgente grazie anche al lungo periodo di affinamento in bottiglia che permette al vino di evolversi in tutte le sue componenti aromatiche e strutturali. Tannino presente, ma ben integrato. Bell'acidità che conferisce vigore e longevità. Molto persistente.



2017	
BIBENDA	★★★★★
Wine Spectator	95/100
falstaff	95/100
2016	
Wine Spectator	95/100
BIBENDA	★★★★★
2015	
Wine Spectator	96/100
BIBENDA	★★★★★
GILBERT & GAILLARD	93/100

0,75 lt

SALCO VECCHIE VITI NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;

Vinificazione: Vendemmia (Metà Ottobre), fermentazione Botte grande

Affinamento: 24 mesi in 50% botte grande, 50%tonneau e 12 mesi in bottiglia.

Colore Rosso rubino con riflessi granati, al naso prevalenza di spezie (cuoio, liquirizia, tabacco) con note di frutta rossa matura e sentori mentolati. Al palato: vino molto elegante con intense note di frutta e erbaceo. Tannino vellutato. Bell'acidità che conferisce vigore e longevità. Molto persistente.



SALCO 2089 I.G.T. TOSCANA ROSSO

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia (Inizio Ottobre), fermentazione Botte grande

Affinamento: 24 mesi in 30% botte grande, 70%tonneau e 36 mesi in bottiglia.

NOTE: IGT TOSCANA ROSSO: Mix 2 annate di SALCO 2008/2009 le quali non sono uscite singolarmente, ma fatto un blend delle 2 masse per creare un unico prodotto.

Colore Rosso granato, al naso prevalenza di spezie (cuoio, liquirizia, tabacco) con note di frutti di bosco maturi e sentori mentolati. Al palato: vino molto elegante con tannino vellutato ed integrato. Bella struttura e persistenza.



2020	
Decanter	90/100
Wine Spectator	86/100



0,75 lt

OBVIUS BIANCO TOSCANA BIANCO I.G.T.

Trebbiano 75%, Vermentino 25%

Provenienza: Poggio Piglia Chiusi (SI), Az. Incontri di Suvereto (LI) Poggio Piglia: 250-300m slm, Suvereto: 50-100m slm suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia (Inizio Settembre), fermentazione Acciaio
Affinamento: 4 mesi Acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Colore Giallo Paglierino al naso Sentori di panificazione (lieviti), mela, frutta esotica, fiori bianchi, erbaceo Al palato: media struttura e persistenza. Bell'acidità che conferisce vigore e croccantezza.

NOTE: Vino senza Solfiti Aggiunti, Non Filtrato.



2020	
Wine Spectator	90/100



0,75 lt

OBVIUS ROSATO TOSCANA ROSATO I.G.T.

Sangiovese 90%, Canaiolo nero, Mammolo, Merlot 10%

Provenienza: Poggio Piglia Chiusi (SI), Poggio Piglia: 250-300m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia (Inizio Settembre), fermentazione Acciaio
Affinamento: 4 mesi Acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Colore: Buccia di Cipolla con riflessi cerasuoli; naso Sentori di panificazione (lieviti), ciliegia e frutta rossa. Al palato: media struttura e rotondo. Rosato secco. Mediamente persistente e buona freschezza.

NOTE: Vino senza Solfiti Aggiunti, Non Filtrato.



2020	
Wine Spectator	90/100



0,75 lt

OBVIUS ROSSO DI TOSCANA I.G.T.

Sangiovese 100%

Provenienza: Poggio Piglia Chiusi (SI), Poggio Piglia: 250-300m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia (Fine Settembre), fermentazione Acciaio
Affinamento: 4 mesi Acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Colore: Rosso Porpora intenso; naso: Frutta rossa ciliegia, prugna, erbaceo. Al palato: media struttura e persistenza. Bell'acidità che conferisce vigore e croccantezza, tannino deciso.

NOTE: Vino senza Solfiti Aggiunti, Non Filtrato.



0,75 lt

OBVIUS GIALLO ORO VENDEMMIA TARDIVA TOSCANA BIANCO IGT

Trebbiano 50%, Malvasia 50%

Provenienza: Poggio Piglia Chiusi (SI), Poggio Piglia: 250-300m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia (Metà Novembre), fermentazione: Tonneaux
Affinamento: 12 mesi Tonneaux e 6 mesi in bottiglia.

Colore Giallo Dorato al naso intenso. Note dolci di dattero, frutta secca, fico secco e miele. Al palato: media struttura presenta un'entrata dolce, subito equilibrata da una spingente acidità che dona al vino freschezza e bevibilità. Molto persistente in bocca.

NOTE: Vino senza Solfiti Aggiunti, Non Filtrato.



MONTEPEPE

Montignoso (Massa)



Ettari vitati:
5,50

Bottiglie prodotte:
20.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



Sulle pendici di una collina nei pressi di Montignoso (Massa Carrara) a pochi chilometri dal mare della Versilia si trova l'Azienda agricola Montepepe guidata da Alberto Poggi, architetto divenuto per passione viticoltore.

La vicinanza delle Alpi Apuane e del mare contribuisce a

creare un microclima unico e particolare, connotato da estati ventilate e inverni miti. Si tratta di luoghi da tempo noti per la loro vocazione vitivinicola.

Le vigne dell'azienda sono state impiantate nel febbraio 2004, per un totale di 18.000 viti spalmate su circa cinque ettari, sono divise in par-

ti uguali tra vitigni a bacca bianca e vitigni a bacca rossa, poste a mezzo metro l'una dall'altra e coltivate a spalliera, con potatura ad alberello orientato.

Tra i bianchi spiccano il vermentino e il viognier, mentre tra i rossi ci sono il syrah e la massaretta, varietà autocto-

na coltivata nella provincia di Massa Carrara. I terreni sono caratterizzati da una buona acidità e da una tessitura sabbiosa. Tutti i processi di vinificazione e confezionamento sono svolti nelle antiche cantine, collocate al piano terra di una storica villa in passato appartenuta a Carlo Ludovico di Borbone, duca di

Lucca, e oggi ospitale resort e winery.

L'Azienda ha dimostrato in breve tempo di fare parte delle eccellenze di un territorio, ha vinto numerosi premi con i suoi bianchi minerali, longevi e ricchi, e si è fatta conoscere con i suoi rossi freschi e speziati.



ALBÉRICO
VERMENTINO CANDIA D.O.C.
Vermentino 100 %

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.
Vinificazione: Vendemmia fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni.
Affinamento: 10 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino, al naso esprime note di frutta a polpa gialla con note marine. Al palato è fragrante, di media ampiezza con finale di nocciola.

MONTEPEPE BIANCO
I.G.T. TOSCANA
Vermentino 70%, Viognier 30%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.
Vinificazione: Vendemmia fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni.
Affinamento: 10 mesi in acciaio e 15 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino intenso, al naso si esprime con note marine e di macchia mediterranea. Al palato è ricco e possente, un vino di carattere che esprime una ricchezza di materia supportata da una parte minerale ed acida molto importante, che conferisce a questo vino una spiccata longevità.

DEGÉRES
I.G.T. TOSCANA
Vermentino 60%, Viognier 40%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.
Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in tonneau da 5 Hl a 20°C per 4 settimane, parziale malolattica.
Affinamento: 8 mesi in tonneau da 5 Hl e 24 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino carico, al naso è suadente, salmastra, con note sgrumate che ricordano la zona di Mersaut. Al palato denota una struttura possente, minerale, sapido con una spiccata mineralità. Fatto per maturare a lungo in bottiglia.

MONTEPEPE BIANCO
VINTAGE
I.G.T. TOSCANA
Vermentino 70%, Viognier 30%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.
Vinificazione: Vendemmia metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni.
Affinamento: 10 mesi in acciaio e 5 anni in bottiglia.
Di colore giallo paglierino carico, al naso esprime la sua maturità, una fastosità dove possiamo percepire la grande capacità di invecchiamento. Al palato si delinea una vena acida che viene amplificata nella parte finale da un minerale che riesce a dare un equilibrio da vero fuoriclasse.



2009
BIBENDA 
TVINI  95/100

0,75 lt

MONTEPEPE BIANCO GRAND VINTAGE I.G.T. TOSCANA

Vermentino 70%, Viogner 30%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni.

Affinamento: 10 mesi in acciaio e 9 anni in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati, al naso si apre in maniera fastosa, con profumi di erbe aromatiche e note balsamiche di menta. Al palato perfetto equilibrio tra la vena acida e la grande mineralità. È un fuoriclasse nella sua categoria.



0,75 lt

ALBERICO ROSSO I.G.T. TOSCANA

Massaretta 60%, Syrah 40%,

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15 giorni.

Affinamento: Affinamento: 12 mesi in tonneau di 3/4 passaggio.

Di colore rosso rubino, al naso esprime la freschezza del frutto rosso, ribes, mora con sentori di speziatura. Al palato ottima corrispondenza con note minerali e sapide che garantiscono piacevolezza di beva.



0,75 lt

MONTEPEPE ROSSO I.G.T. TOSCANA

Syrah 70%, Massaretta 30%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15 giorni.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere da 20 q.li e 24 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino al naso il frutto evolve e accenna al sotto spirito, la mora matura è la nota protagonista; concorrono le spezie a dare complessità, chiodi di garofano, cuoio e tabacco. al palato struttura e corpo si fanno sentire, grazie a un tannino elegante e poco invadente. Molto persistente.



0,75 lt

MONTEPEPE ROSSO RISERVA I.G.T. TOSCANA

Syrah 70%, Massaretta 30%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15 giorni, malolattica totale.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere da 20 q.li e 5 anni in bottiglia.

Dal colore rosso rubino con riflessi granati dti dalla lunga evoluzione in bottiglia, al naso speziato con evidenti note di erbe aromatiche. Al palato pieno, di grande profondità, tannino morbido e speziato.



0,75 lt

PEPO I.G.T. TOSCANA

Massaretta 100%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione 2 settimane in acciaio a temperatura controllata, malolattica totale.

Affinamento: 18 mesi in tonneau da 5 Hl e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso note di ciliegia selvatica, piccoli frutti rossi e con sfumature balsamiche persistenti. Al palato è ricco, polposo, netta ciliegia selvatica, nel finale un equilibrio tannico-acido da vero puro-sangue.



R



C

K

BORN TO BE A ROCK STAR

MONTEPELOSO

MONTEPELOSO

Suvereto (Livorno)



Ettari vitati:
17

Bottiglie prodotte:
100.000

Tipo di agricoltura:
Sostenibile



Nel 1998 Fabio Chiarello, nato in Svizzera ma innamorato della Val di Cornia, ha acquistato la Tenuta Montepeloso da Willi e Doris Neukmon, che fino ad allora avevano gestito l'azienda facendola affermare per la qualità dei vini prodotti. Ma Fabio Chiarello aveva visto a Montepeloso del po-

tenziale ancora inespresso. Montepeloso, in provincia di Livorno, occupa un lembo di terra in cui si sono incrociate le civiltà etrusche e romane. I circa 14 ettari vitati dell'azienda, posti su terrazzamenti che variano dai 50 ai 200 metri sopra il livello del mare, sembrano quasi spuntare in

mezzo alla macchia mediterranea e sono coltivati biologicamente, raccogliendo le uve in maniera selezionata e limitata. Dal 2007, Silvio Denz, importante proprietario di aziende vinicole francesi, è entrato in società a Montepeloso, apportando nuove sinergie e impulsi, e migliorando le infrastrutture contribuendo di

fatto a un significativo potenziamento aziendale. Nel clima perfetto di Suvereto, nella Maremma meridionale, Fabio Chiarello e Silvio Denz producono anno dopo anno vini rossi di assoluta classe: "Gabbro", un cabernet sauvignon in purezza, "Nardo" con montepulciano, sangiovese e marselan,

"Eneo" fatto con sangiovese, montepulciano, marselan e alicante e "A Quo" composto da uve: cabernet sauvignon, montepulciano, sangiovese, marselan e alicante. Ma anche un bianco, che in perfetto stile toscano mescola le varietà di malvasia, trebbiano, e claretta che portano leggerezza e freschezza.



0,75 lt

ALPHA

I.G.T. COSTA TOSCANA

Sangiovese 65%, Cabernet Sauvignon 25%, Malvasia nera 10%

Provenienza: Suvereto, Costa Toscana (LI), 60 m slm, suolo: scaglia toscana e silex.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in rovere francese.

Affinamento: 8 mesi in barriques di 2° passaggio e 4 mesi in bottiglia

Di colore rosso rubino quasi impenetrabile, al naso è intrigante e vivace, con note di frutta rossa croccante e spezie fresche. Al palato è di corpo, schietto e genuino con una perfetta corrispondenza con il naso e lievi sentori di tostatura del legno.



2020
JAMES SUCKLING .COM 93/100
2018
JAMES SUCKLING .COM 93/100
vincus (90-92)/100

3,00 lt
1,50 lt
0,75 lt

A QUO

I.G.T. COSTA TOSCANA

Montepulciano 30%, Sangiovese 15%, Cabernet Sauvignon 35%, Marselan 15%, Alicante Bouschet 5%

Provenienza: Suvereto, Costa Toscana (LI), 60 m slm, suolo: scaglia toscana e silex. **Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, fermentazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 13-20 giorni. Fermentazione malolattica in rovere francese.

Affinamento: 12 mesi in barrique e 8 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino luminoso, al naso è intenso e prevalgono i frutti rossi, note speziate e balsamiche. Al palato è setoso e minerale con sentori di frutta rossa e note di tostatura.



2019
JAMES SUCKLING .COM 94/100
2018
JAMES SUCKLING .COM 92/100
vincus (94-96)/100

3,00 lt
1,50 lt
0,75 lt

ENEO

I.G.T. COSTA TOSCANA

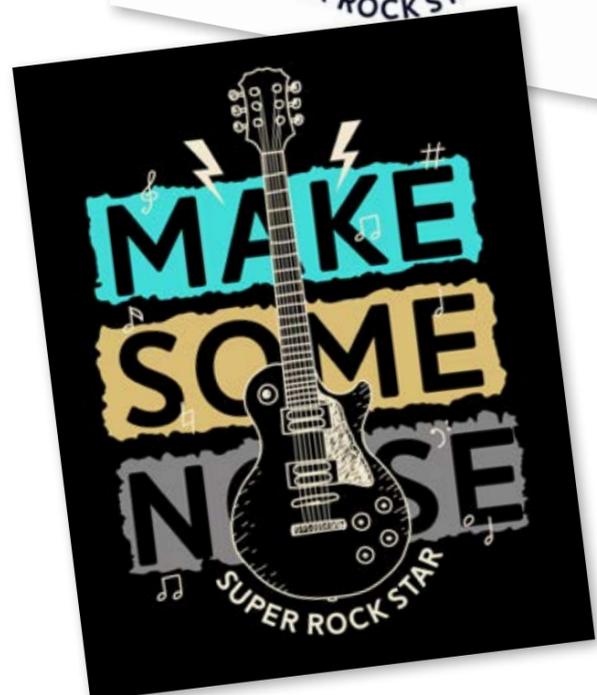
Sangiovese 55%, Montepulciano 25%, Alicante 15%, Malvasia Nera 5%

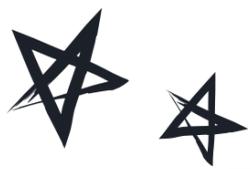
Provenienza: Suvereto, Costa Toscana (LI), 90 m slm, suolo: scaglia toscana e silex.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 14-22 giorni. Fermentazione malolattica in rovere francese

Affinamento: 12 mesi in barrique usate e 8 mesi in bottiglia.

Di colore rosso intenso come le ciliege mature, al naso è opulento e intenso con una predominanza di frutti rossi. Al palato una pronunciata mineralità accompagnata da aromi tostati e spezie, vellutato e ben bilanciato





2019
JAMES SUCKLING .COM 95/100
2018
JAMES SUCKLING .COM 94/100
vincus (93-95)/100
2019
JAMES SUCKLING .COM 96/100
3,00 lt
1,50 lt
0,75 lt

NARDO

I.G.T. COSTA TOSCANA

Montepulciano 20%, Sangiovese 45%,
Alicante 20%, Malvasia Nera 15%

Provenienza: Suvereto, Costa Toscana (LI), 80 m slm suolo: scaglia toscana e silex.

Vinificazione: Vendemmia nella seconda metà di Settembre, fermentazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 19-28 giorni. Fermentazione malolattica su tonneau nuove.

Affinamento: 9 mesi in tonneau nuove e 10 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso intenso e fragrante con spiccate note di frutta rossa, minerale. Al palato un'esplosione di ciliegia matura, spezie, liquirizia e cuoio. Nardo impressione per un'eccezionale bilanciamento e pulizia.



2019
JAMES SUCKLING .COM 95/100
2018
JAMES SUCKLING .COM 94/100
vincus (94-96)/100
2016
JAMES SUCKLING .COM 98/100
3,00 lt
1,50 lt
0,75 lt

GABBRO

I.G.T. COSTA TOSCANA

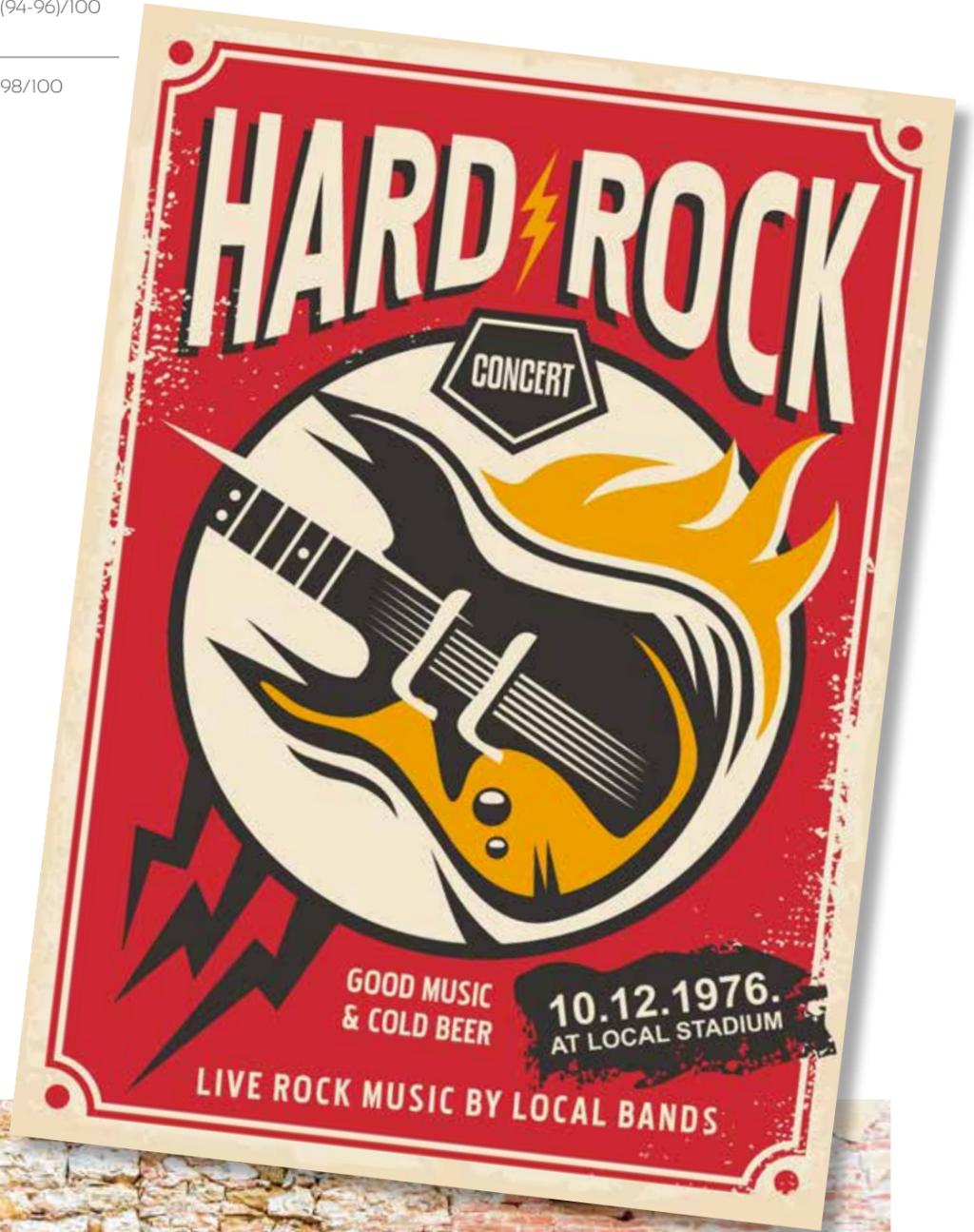
Cabernet Sauvignon 100%

Provenienza: Suvereto, Costa Toscana (LI), 80 m slm scaglia toscana e silex.

Vinificazione: Vendemmia nella seconda metà di Settembre, fermentazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 20-26 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese.

Affinamento: 9 mesi in tonneau e barrique nuove e 10 mesi in bottiglia.

Di colore rosso ciliegia con sfumature violacee, al naso è davvero complesso con aroma intenso di frutta a bacca rossa con note di balsamico e spezie. Al palato esprime un tannino soffice e rotondo, elegante e sensuale.



WE WILL

ROCK

YOU

AREA 6
ROCK
DISTRIBUTOR
WINE

**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Modena, Lucca, Pistoia, Firenze, Prato, Siena, Grosseto.**



PODERE SAPAIO

Castagneto Carducci (Livorno)



**Ettari vitati:
26**

**Bottiglie prodotte:
100.000**

**Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata**



L'azienda Podere Sapaio, nata a ridosso del XXI secolo - nel 1999 per l'esattezza - è stata fondata dall'attuale proprietario Massimo Piccin. Situata in Toscana, al confine tra Castagneto Carducci e Bibbona, può a oggi contare su un'estensione di circa 25 ettari vitati, composti perlopiù dai tipici vitigni di origine

bordolese quali il cabernet sauvignon, il cabernet franc e il merlot. Anche altre tipologie di vitigni sono presenti, seppure in piccole quantità. L'azienda è condotta seguendo una filosofia che riunisce innovazione e sperimentazione, al fine di produrre vini potenti, eleganti e longevi allo stesso tempo, creando nuove

espressioni dei vitigni bordolesi nel territorio di Bolgheri. In vigna, le piante crescono su terreni di diversa tipologia, composti da sabbia, argilla e ciottoli. In cantina, senza mai dimenticare quella che è la più profonda vocazione del territorio, tutti i passaggi produttivi vengono scrupolosamente

e costantemente controllati, sempre cercando di raggiungere quello che è l'obiettivo principale: ottenere in ogni etichetta la massima espressione di varietale e terroir, e nel contempo valorizzando e sottolineando ogni singola sfumatura contenuta nel frutto. Con oltre 100mila bottiglie

prodotte annualmente, i due vini che al momento vengono realizzati sono curati dall'enologo Carlo Ferrini: entrambi tagli bordolesi, interpretano in maniera diversa ogni singola annata, differenziandosi per provenienza, selezione e grado di maturazione delle uve.



2019	
JAMES SUCKLING.COM	92/100
<i>Aschberg</i>	93+/100
2018	
JAMES SUCKLING.COM	96/100
2016	
<i>Vinissimo</i>	92/100
JAMES SUCKLING.COM	94/100
	3,00 lt
	1,50 lt
	0,75 lt

VOLPOLO D.O.C. BOLGHERI

70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit Verdot

Provenienza: Bolgheri (LI), 10 m slm
Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lunga macerazione sulle vinacce, malolattica in barrique.
Affinamento: 14 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, 6 mesi in bottiglia

Di colore rosso rubino, al naso si apre con eleganti profumi di mirtillo arricchiti da piacevoli note speziate. Al palato è morbido e piacevolmente sapido. Il vino presenta un corpo equilibrato con una gradevole freschezza.



2018	
<i>Aschberg</i>	94/100
JAMES SUCKLING.COM	93/100
<i>Vini in Val d'Arena</i>	3 stelle oro
2016	
<i>Vini in Val d'Arena</i>	95
<i>BIBENDA</i>	
<i>Aschberg</i>	95/100
JAMES SUCKLING.COM	96/100
	96
	3,00 lt
	1,50 lt
	0,75 lt

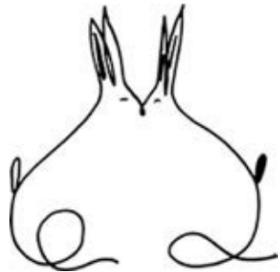
SAPAIO TOSCANA ROSSO I.G.T

70% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc

Provenienza: Bolgheri e Bibbona (LI), 80 m slm
Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lunga macerazione sulle vinacce in barrique.
Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso intenso, al naso si apre con intense sensazioni di mirtillo, ribes, con note di cuoio e macchia mediterranea. Al palato è ricco, possente e si sviluppa con un equilibrio tannico-acido molto profondo, chiude con un finale minerale.





PARADISO DEI CONIGLI

Isola del Giglio (GR)

A un'ora circa di traghetto dalla terraferma, l'isola del Giglio conserva ancora molti angoli di natura selvaggia, apprezzati dai viaggiatori amati delle escursioni e dei luoghi incontaminati.

Qui la viticoltura può essere definita eroica, per via del terreno insulare impervio, battuto dal vento e dall'impronta salmastra; queste condizioni non hanno fer-

mato una coppia di Vittorio Veneto, il produttore Massimo Piccin e Alice Dal Gobbo. Incantati dal fascino dell'isola, nella seconda metà degli anni '10 del Duemila hanno iniziato la produzione vinicola come Paradiso dei Conigli, in onore ai simpatici roditori selvatici che popolano l'isola, partendo con il vitigno locale, ansonica, vinificato in purezza. I vigneti di Paradiso dei Conigli si estendo-

no in zone diverse dell'isola, caratterizzate da microclimi leggermente diversi, ma in grado di influenzare e differenziare la produzione.

Anticamente l'isola del Giglio era in gran parte ricoperta di vigneti; nel corso del tempo e con il passare delle generazioni, l'interesse per la produzione di vino: l'obiettivo dei coniugi Piccin è proprio recuperare la vocazione vi-

nicola di questo luogo dalle potenzialità uniche, nel rispetto dell'ambiente naturale e della sinergia tra uomo e ambiente. Tra gli ultimi progetti di Paradiso dei Conigli, l'Ansonica macerata in anfora e il recupero di alcuni vitigni rossi rari e autoctoni.



Ettari vitati: 0,7
 Bottiglie prodotte: 500
 Tipo di agricoltura: Eco utopica

new



0,75 l.

LE SECHE
 Ansonica 100%

Provenienza: Loc Le secche, Isola del Giglio (GR), 100 m slm. La coltivazione è completamente manuale e naturale così come completamente naturale è la vinificazione. I grappoli, i quali vengono diraspatis, sono inseriti a chicco intero in anfora di terracotta per la vinificazione alcolica e malolattica, nonché per la successiva macerazione con le bucce per tre mesi. Tolle le bucce, il vino sosta ancora per 12 mesi in barriques esauste, infine viene messo in bottiglia senza filtrazione per un ulteriore anno. Di colore quasi ambrato, dentro il bicchiere si trovano tutti i sentori dell'isola e del Mare Nostrum, un profumo antico e naturale, che ricorda il sole e la pietra rovente, il frutto maturo e il salmastra con note di zagara, erbe di campo, finocchio selvatico, cera d'api e rosmarino e poi ritorni caldi tra il fior d'arancio, il fieno, il limone e l'eucalipto. Al palato regala sentori di macchia resinosa e freschezza inusuali fatte di corbezzolo e iodio, ginestra, timo, menta per un finale di zenzero e sale marino.

THE THREE BIG NEWS IN TELEVISION

The New Look: as individual as your home, your taste, your purse. A spectrum of styles and finishes, each with General Electric's renowned picture quality. This year, there's triple the sensitivity for distant reception.

The New Sound: featuring the biggest speaker in TV, a 21 x 9-inch woofer with a high-frequency electrostatic tweeter. It's a Hi-Fi speaker system in itself, or, if you look at it this way, it can be the other half of your stereo set.

The New Control: new Fourway Wireless Remote Control not only turns your set on and off and changes channels, but gives you remote command of volume control.

The three big TV News await you at your General Electric dealer's room. General Electric Company, Television Receiver Department, Syracuse, New York.



GENERAL ELECTRIC TV 1960 STYLE



GENERAL ELECTRIC COMPANY, SYRACUSE, N.Y. 13211. THE THREE BIG TV NEWS AWAITS YOU AT YOUR GENERAL ELECTRIC DEALER'S ROOM. GENERAL ELECTRIC COMPANY, TELEVISION RECEIVER DEPARTMENT, SYRACUSE, N.Y.





TERRE DEL SILLABO

La Cappella (Lucca)

Nella Toscana preappenninica, in Valfreddana - provincia di Lucca - si incontrano i sette ettari vitati dell'azienda agricola Terre del Sillabo. Impiantati tra il 1990 e il 2000, attualmente si estendono dal fondovalle alla media collina a un'altitudine che varia tra i 60 e i 150 metri sul livello del mare. Il microclima di questa

zona della Toscana, caratterizzato da forti escursioni termiche notte/giorno, rende il terroir ideale per l'allevamento di vitigni a bacca bianca, su cui non a caso l'azienda si concentra. Il proprietario di Terre del Sillabo, Giovan Pio Moretti, da tutti chiamato e conosciuto come "Giampi" Moretti, oltre a mettere pas-

sione e professionalità nella conduzione aziendale, gestisce l'impresa seguendo una filosofia produttiva orientata alla realizzazione di vini di alta qualità, in grado di esprimere al massimo le caratteristiche del territorio cui appartengono. È così che nelle Terre del Sillabo sono coltivate solamente le uve che

garantiscono il miglior risultato rispetto al tipo di terreno su cui si trovano. Le pratiche agronomiche adottate sono le più accurate e il processo di vinificazione si avvale di moderne attrezzature enologiche. Il risultato è una gamma di vini eleganti, morbidi, ricchi di profumi e con buona complessità.



Ettari vitati:
7



Bottiglie prodotte:
20.000



Tipo di agricoltura:
Biologica



0,75 lt

BB

TOSCANA BIANCO I.G.T.

Sauvignon, Trebbiano, Greco, Colombana e Vermentino

Provenienza: Valfreddana (LU), 60-150 m slm.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo dorato, al naso si presenta con note tropicali di grande ricchezza con sfumature minerali molto profonde. Al palato entra ricco con frutta esotica in evidenza, si sviluppa nella parte finale una vena minerale equilibrata da una grande acidità.



0,75 lt

COSTA TOSCANA

CHARDONNAY I.G.T.

Chardonnay 100 %

Provenienza: Valfreddana (LU), 60-150 m slm.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione alcolica e malolattica metà in barrique metà in acciaio sulle fecce nobili

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo dorato, al naso note di pesca e banana con sfumature borgognone. Al palato è imponente con note minerali e acidità pronunciata, esprime un finale lunghissimo da grande fuoriclasse.



0,75 lt

COSTA TOSCANA

SAUVIGNON I.G.T.

Sauvignon 100 %

Provenienza: Valfreddana (LU), 60-150 m slm.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le fecce nobili.

Affinamento: 9 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino, al naso si presenta con note vegetali e fruttate di grande spessore, esprimendo grande potenza. Al palato entra possente, sviluppando note di frutta esotica e mineralità imponente.



0,75 lt

GANNA

COSTA TOSCANA

SAUVIGNON I.G.T.

Sauvignon 100 %

Provenienza: Valfreddana (LU), 60-150 m slm.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 9 mesi in acciaio sulle fecce fini.

Di colore di colore colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso intensi profumi di bosso, foglia di pomodoro, timo, frutta a pasta gialla, buccia di cedro candita, spezie, cioccolato bianco e con leggere note fumè. Al palato è grintoso, vibrante di grandissima personalità, dinamico e al tempo stesso sontuoso di grande freschezza e complessità con le sue note fruttate, minerali e speziate, chiude lunghissimo con ricordi di zafferano.



0,75 lt

SPANTE
COSTA TOSCANA CHARDONNAY I.G.T.
Chardonnay 100 %

Provenienza: Valfreddana (LU), 60-150 m slm.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 9 mesi in acciaio sulle fecce fini.

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso intensi profumi di bosso, foglia di pomodoro, timo, frutta a pasta gialla, buccia di cedro candita, spezie, cioccolato bianco e con leggere note fumè. Al palato è grintoso, vibrante di grandissima personalità, dinamico e al tempo stesso sontuoso di grande freschezza e complessità con le sue note fruttate, minerali e speziate, chiude lunghissimo con ricordi di zafferano.



0,75 lt

NIFFO
COSTA TOSCANA MERLOT I.G.T.
Merlot 85%, Barnett Sauvignon e Cabernet Franc 15%.

Provenienza: Valfreddana (LU), 60-150 m slm.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in vasca aperta con macerazione sulle bucce per 15 giorni, poi in barrique per fermentazione malolattica.

Affinamento: in barrique e in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso si presenta con note profonde di cacao, tabacco e frutta rossa. Al palato un'apertura ricca ed elegante con note di goudron, sviluppo balsamico che crea profondità e lunghezza.



⚡ Rock'n'Roll ⚡





LA FIORITA

Montalcino (Siena)



Ettari vitati: **9**

Bottiglie prodotte: **50.000**

Tipo di agricoltura: **Biologica**



Fondata nel 1992, La Fiorita aveva un'estensione vitata iniziale di circa mezzo ettaro, per una produzione annua che si attestava sulle mille bottiglie di Brunello di Montalcino.

La cantina era stata ricavata nei locali di un antico frantoio, situato nei sotterranei di un palazzo risalente al XVIII secolo, situato nel cuore del medievale borgo di Castel-

nuovo Abate. Nel corso degli anni, al primo vitigno si sono aggiunti altri impianti, e attualmente l'azienda conta circa sette ettari vitati nel complesso, divisi tra i due appezzamenti di "Poggio al Sole" e "Pian Bossolino", dai quali si ricavano annualmente circa 25mila bottiglie, ripartite in proporzione tra il Brunello di annata e quello interpretato nella versione "Riserva".

L'obiettivo principale dell'azienda, però, è da sempre stato e rimane ancora quello di esaltare l'espressione del terroir nell'uva usata per produrre il Brunello. Questa finalità è perseguita prima di tutto tra i filari, dove con un lavoro calibrato in base alle annate e secondo le esigenze dei singoli appezzamenti vitati, le piante di sangiovese arrivano a regalare uve pregiate e schiette, e succes-

sivamente in cantina, dove sono utilizzate tecniche produttive ispirate alla massima sensibilità e al più grande rispetto di quelle che sono le specifiche caratteristiche della materia prima.

I risultati sono stati sin dall'inizio più che soddisfacenti, a partire dalla prima annata, acquistata in toto dalla rinomata enoteca Pinchiorri, fino alla Riserva 2006, Brunello

incluso tra i cinquanta migliori vini d'Italia. Il futuro è più che promettente.



2020
 vinous 90/100
 JAMES SUCKLING .COM 95/100

2019
 James Robinson 15,5
 Jancis Robinson.com

0,75 lt

NINFALIA ROSATO

Sangiovese 100 %

Provenienza: Montalcino, blend vigne Poggio al Sole, Giardinello, Poggio d'Arna

Vinificazione: fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia

Affinamento: in botte da 37 Hl per 10 mesi, 4 mesi in acciaio.

Di colore rosso rubino di media intensità, al naso floreale con note di frutti rossi come amarene e lamponi, spezie e background di tabacco dolce ed erbe aromatiche. Al palato fragrante e molto rotondo, tannini ben integrati; il finale è lungo, fruttato e di piacevole mineralità.



2019
 JAMES SUCKLING .COM 90/100
 WINE SPEAKERS 90/100

2018
 vinous 90/100

0,75 lt

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Sangiovese 100 %

Provenienza: Montalcino, blend vigne Poggio al Sole, Giardinello, Poggio d'Arna

Vinificazione: fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia

Affinamento: in botte da 37 Hl per 10 mesi, 4 mesi in acciaio.

Di colore rosso rubino di media intensità. Al naso floreale con note di frutti rossi come amarene e lamponi, spezie e background di tabacco dolce ed erbe aromatiche. Al palato fragrante e molto rotondo, tannini ben integrati; il finale è lungo, fruttato e di piacevole mineralità.



1,50 lt
 0,75 lt

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Sangiovese 100 %

Provenienza: Montalcino - vigna Poggio al Sole 220 m slm, calcareo argilla, tufo, limo - Pian Bossolino 360 slm, ricco scheletro galestro calcareo, vigna Giardinello suolo argilla sabbiosa, calcareo.

Vinificazione: Vendemmia 24-26 Settembre, fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia 18 giorni con rimontaggi e delestage.

Affinamento: 24 mesi in legno botti da 26 hl, 6 mesi in acciaio, 18 mesi in bottiglia. Di colore rosso porpora intenso, al naso esprime note olfattive di prugna e di frutti di bosco, che cedono il passo a sensazioni balsamiche. Al palato è potente, ricco di polpa e al contempo dotato di tannini fragranti e di sostegno acido.

2016			
<i>Aschling</i>	94+/100	JAMES SUCKLING .COM	94/100
<i>WINE SPEAKERS</i>		<i>WINE SPEAKERS</i>	95/100
2015			
<i>WINE SPEAKERS</i>	90/100	JAMES SUCKLING .COM	95/100
<i>vinous</i>		<i>vinous</i>	91+/100
2013			
<i>WINE SPEAKERS</i>	95/100	JAMES SUCKLING .COM	92/100
2012			
<i>WINE SPEAKERS</i>	91/100	<i>falstaff</i>	92/100
<i>Aschling</i>		<i>Aschling</i>	90/100
2011			
<i>WINE SPEAKERS</i>	91/100	<i>falstaff</i>	93/100
<i>WINE SPEAKERS</i>		<i>WINE SPEAKERS</i>	90/100





LA FIORITA
Montalcino (Siena)



2015	
	97/100
	97/100
	93/100
	95/100
2013	
	93/100
	94/100

0,75 lt

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. RISERVA

Sangiovese 100 %

Provenienza: Montalcino, vigna Pian Bossolino Bossolino 360 slm, ricco scheletro galestro calcareo.

Vinificazione: Vendemmia 4 Ottobre, fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia per 14 giorni con rimontaggi e delestage.

Affinamento: 36 mesi in legno, 6 mesi in acciaio, 20 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso presenta note di frutta rossa, spezie e tabacco dolce. Al palato è vellutato e complesso con tannini fragranti e ottima sapidità, eccellente persistenza.



2016	
	95/100
	95/100
	95+/100
2015	
	95/100
	95/100
	95/100

0,75 lt

FIORE DI N.O. BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. SELEZIONE

Sangiovese 100 %

Provenienza: Montalcino, vigna Poggio al Sole 220 m slm, calcareo argilla, tufo, limo - Pian Bossolino 360 slm, ricco scheletro galestro calcareo

Vinificazione: L'assemblaggio del Brunello di Montalcino Fiore di NO avviene selezionando le migliori micro zone di ciascuna vigna

Vinificazione: Vendemmia 24-26 Settembre fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia 18 giorni con rimontaggi e delestage

Affinamento: 24 mesi in legno botti da 26 hl, 6 mesi in acciaio, 18 mesi in bottiglia. L'assemblaggio avviene selezionando le migliori micro zone di ciascuna vigna.

Di colore rosso rubino scuro, al naso speziato e profumi di frutta nera e mirtillo. Al palato si presenta con densità fine ed elegante, note di pepe nero che virano in ciliegia e lamponi, sapido.



**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Milano città e provincia, Como, Lecco, Bolzano, Modena, Arezzo, Siena, Grosseto,
 Roma città e provincia**

Bio



**Ettari vitati:
 50**



**Bottiglie prodotte:
 260.000**



**Tipo di agricoltura:
 In conversione
 Biologica**



TOLAINI

Castelnuovo Berardenga (Siena)

L'azienda Tolaini si estende su una superficie di 108 ettari, di cui 50 sono vitati. L'area vitata può essere così suddivisa:

Montebello è composto prevalentemente da galestro, argilla friabile e pietra calcarea (suoli tipici del terroir del Chianti Classico)

San Giovanni presenta un terreno tufaceo più poroso.

Entrambi i siti si caratterizzano per un terreno ricco di scheletro condizione che crea un habitat perfetto per una viticoltura di alta qualità.

Le prime viti sono state piantate a partire dal 2000, scegliendo l'altissima densità (fino ad 11.000 piante/ettaro) e, a seconda dei suoli, la scelta varietale ha alternato i migliori cloni di Sangiovese ad altri vitigni nobili come

Cabernet Sauvignon, Cabernet, Franc, Merlot.

YES



Rock!



2018
 94/100
2015
 90+/100
 91/100
 93/100

0,75 lt

VALLENUOVA CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Provenienza: Valenuova di Castelnuovo Berardenga (SI), suolo ricco di argilla e galestro.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni, malolattica in tini tronco-conici da 48 Hl.

Affinamento: 10 mesi in botte grande e 4 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso presenta note di ciliegia rossa, amarena, tabacco, spezie e liquirizia. Al palato i tannini sono eleganti e ben bilanciati con il frutto. Il finale è lungo, succoso, fresco e piacevole.



2016
 94/100
2015
 91/100
 93/100
 94/100
 93/100

0,75 lt

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE D.O.C.G.

Sangiovese 100%

Provenienza: Castelnuovo Berardenga, Vigna Montebello (SI) suolo ricco di argilla e galestro.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni, malolattica in tini tronco-conici da 48 Hl.
Affinamento: 18 mesi in legno, 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso spicca la ciliegia, il tabacco, il cuoio, le spezie e la liquirizia. Al palato è un vino complesso, dai tannini eleganti e ben bilanciati con il frutto. Bel grado di acidità che lo rende potente e strutturato.



2016
 94/100
 92/100
 92/100
 92/100
 91/100

0,75 lt

AL PASSO I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet Sauvignon 33%

Provenienza: Castelnuovo Berardenga, Vigna Al Passo (SI) suolo ricco di argilla, limo con presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio e in tini tronco-conici a contatto con le bucce per 25 giorni. Fermentazione malolattica in legno.

Affinamento: sulle fecce fini per 6 mesi in legno, in barrique per 8 mesi.

Di colore rosso rubino brillante tendente al granato. Al naso è pulito con aromi di frutti rossi, liquirizia e vaniglia, note speziate di pepe nero. Al palato è di buon corpo con tannini morbidi, aromi di frutta matura, vaniglia e liquirizia con retrogusto ricco e speziato.



2018
 94/100
2016
 92/100
 95/100
 #13 of TOP100
2013
 94/100
 #26 of TOP100

0,75 lt

LEGIT I.G.T. TOSCANA

Cabernet Sauvignon 100%

Provenienza: San Giovanni a Cerreto (SI), suolo calcareo e argilla con una notevole presenza di ciottoli.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione a contatto con le bucce per 30 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese.

Affinamento: 24 mesi in barrique di cui 6 mesi sui propri lieviti.

Di colore rosso rubino intenso, al naso mostra sentori di pepe verde, liquirizia e grafite fusi con sapori di vaniglia di quercia. Al palato è corposo con frutta matura. Lungo potenziale di invecchiamento.

TOLAINI
Castelnuovo Berardenga (Siena)



2018	
2016	
<i>Aschberg</i>	94/100
2015	
vincus	93/100
JAMES SUCKLING .COM	93/100
<i>The Spectator</i>	90/100
<i>Aschberg</i>	92+/100

VALDISANTI
I.G.T. TOSCANA

Cabernet Sauvignon 50%,
Cabernet Franc 50%

Provenienza: San Giovanni a Cerreto, (SI), suolo suolo ricco di argilla, limo con presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in tini tronco-conici a contatto con le bucce per 30 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese.
Affinamento: 16 mesi in barrique di cui 6 mesi sui propri lieviti.
Di colore rosso rubino carico con riflessi granati, al naso aromi di frutta secca, cannella, peperone e vaniglia. Al palato molto strutturato, con tannini morbidi e rotondi, aromi di frutta matura, peperone e un retrogusto ricco di vaniglia e liquirizia.

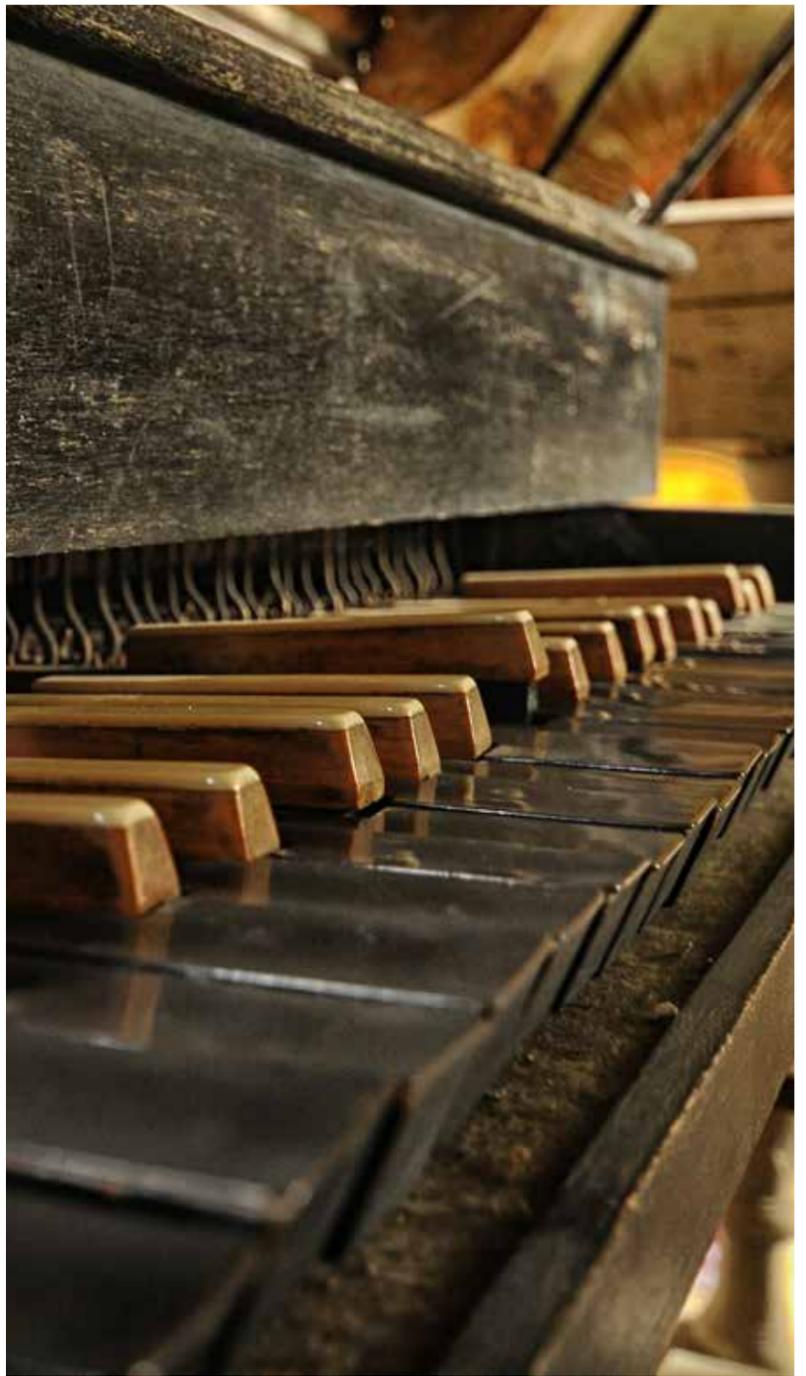


2016	
<i>Aschberg</i>	96/100
2015	
vincus	90/100
<i>Aschberg</i>	95/100
JAMES SUCKLING .COM	93/100
<i>The Spectator</i>	93/100

PICCONERO
I.G.T. TOSCANA

Merlot 65%, Cabernet Franc 35%

Provenienza: Castelnuovo Berardenga, (SI), suolo suolo ricco di argilla, limo con presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in tini tronco-conici a contatto con le bucce per 30 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese.
Affinamento: 18 mesi in barrique di cui 6 mesi sui propri lieviti.
Di colore rosso rubino carico con riflessi granati. Al naso è pulito con aromi intensi di frutta rossa, peperone, liquirizia e vaniglia. Al palato la struttura è complessa con tannini morbidi e rotondi, aromi di mora, lampone e un retrogusto ricco di frutti rossi, vaniglia e note balsamiche.





CIPRESSO 43

Montalcino (Siena)



Ettari vitati:
5

Bottiglie prodotte:
38.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



Dopo più di vent'anni di ricerca, iniziata con la creazione della prima edizione de "La Quadratura del Cerchio" nel 1995, Roberto Cipresso è arrivato all'individuazione di un terroir diffuso:

un insieme di piccole parcelle, di vigneti straordinari, di suoli e climi ricchi di complessità che si snodano lungo un filo immaginario posto sulla fascia del 43° Parallelo Nord.

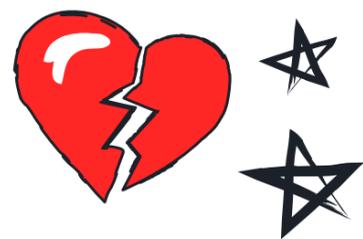
Il 43° Parallelo è magico, è mistico, è storico ed è moderno, è marino ed è continentale, è caldo ed è freddo. Passa per i luoghi che hanno dato origine alla vite - la Georgia -, attraversa punti carichi di energia, come Medjugorje o Santiago de Compostela, e raggiunge infine l'Oregon, nuova frontiera americana.

Ma è nel suo passare sopra l'Italia che il 43° Parallelo

sorvola quelle che per noi sono le zone più vocate ed espressive per la coltivazione della vite: La Toscana, l'Umbria e le Marche.

Sul 43° crescono vitigni autoctoni di grande spessore: Il Verdicchio, il Sangiovese, il Montepulciano, il Vermentino e Il Sagrantino, e risiedono terroir di grande carattere, che vanno dall'area più a sud del Chianti e da Montalcino,

fino ai verdi e più rotondi profili del suolo marchigiano, passando per le Crete Senesi. L'affaccio su due diversi mari rende ancora più ricca la complessità delle uve che da questi suoli provengono.



ALTROVE BRUT

Sangiovese

Provenienza: Montalcino, vigna Poggio al Sole (SI), 250 m slm, suolo argilloso e tufaceo.

Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Seconda fermentazione: (metodo Charmat) in autoclave per almeno 3 mesi.

Di colore rosa tenue, al naso presenta sentori di frutta rossa come ribes e ciliegia con una nota citrina. Al palato sapido e minerale con una nota avvolgente e intrigante. Acidità spiccata che conferisce una bella struttura.



PUNTO BIANCO

I.G.T. TOSCANA

Vermentino, Verdicchio

Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI) e Moresco (FM), 200 m slm, suolo argilloso con elevata presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, co-fermentazione delle due uve in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 8 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino al naso spiccano fiori bianchi e note di frutta fragrante. Al palato un vino pieno e fresco, con una bella acidità accompagnata da una verticalità data dalla sapidità.

2020
JAMES SUCKLING
COM? 91/100
2019
JAMES SUCKLING
COM? 92/100



PUNTO ROSSO

I.G.T. TOSCANA

Sangiovese, Montepulciano

Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI), 314 m slm, suolo argilloso e tufaceo con depositi calcarei.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 8 mesi in botti di Rovere da 50 Hl e almeno 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso al naso spiccano note di frutta rossa come ribes e ciliegia. Al palato un vino pieno e verticale, avvolgente e vibrante.





CIPRESSO 43

Montalcino (Siena)



2018

JAMES SUCKLING .COM 92/100

WINE ADVISOR 94/100

VINI BIANCHI 3 stelle

2017

JAMES SUCKLING .COM 92/100

1,50 lt

0,75 lt

PIGRECO

TOSCANA SANGIOVESE I.G.T.

Sangiovese

Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI), 314 m slm, suolo argilloso e ferroso con depositi calcarei.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e in tini tronco-conici di Rovere.

Affinamento: 12 mesi in barrique di Rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino al naso esibisce note olfattive di ciliegia e prugna. Al palato perfetta corrispondenza, con le espressioni retronasali di tabacco e spezie; il vino è pieno e voluminoso ed il tannino è fragrante.



2017

JAMES SUCKLING .COM 94/100

WINE ADVISOR 92+/100

VINI BIANCHI 4 stelle

2015

VINI BIANCHI

BIBENDA

2012

JAMES SUCKLING .COM 91/100

1,50 lt

0,75 lt

LA QUADRATURA DEL CERCHIO

I.G.T. TOSCANA

Montepulciano, Sangiovese, Sagrantino

Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI), 314 m slm, Moresco (FM), 300 m slm, Spello (PG), 220 m slm. Suolo prevalentemente argilloso e ferroso, profondo, con depositi calcarei.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e in tini tronco-conici di Rovere.

Affinamento: 18 mesi in barrique di Rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso intenso quasi impenetrabile con sfumature violacee. Al naso una mescolanza di frutti a bacca nera e rossa, abbinata a note di timo e spezie, sensazioni simili alla confettura di ciliegia; emerge una leggera espressione di liquirizia. Al palato entra con una punta di dolcezza per poi lasciare spazio ad un tannino vivo e scalpitante. Lunga ed interessante persistenza.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Piemonte, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Umbria e Lazio E LE PROVINCE DI: Pordenone e Salerno.



SAN FELO

Magliano in Toscana (Grosseto)



Ettari vitati:
33

Bottiglie prodotte:
100.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



Vini che raccontano sapori, colori e profumi del nostro territorio. La passione per la coltivazione della vite e per le tradizioni contadine, unite al desiderio di contribuire attivamente alla promozione della terra della Maremma Toscana, hanno portato nel 2001 la famiglia Vanni, maremmana Doc, a realizzare

un sogno: l'azienda San Felo con una superficie di circa 50 ettari di cui a vigneto 33 ettari. Saggezza, esperienza, pazienza contadina, con l'entusiasmo innovativo dei giovani imprenditori attenti ad investire in nuove tecniche: ecco i fattori che hanno consentito a San Felo di ottenere vini

che esaltano il patrimonio eno-culturale della Maremma Toscana tramandato da generazioni. Per rimanere legati alla tradizione, l'azienda coltiva Sangiovese e Vermentino per produrre rispettivamente Morellino di Scansano DOCG e DOC Maremma Toscana. Essendo però un'azienda

giovane e innovativa, vengono coltivati anche vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e Viognier ottenendo la massima espressione di questi prodotti. L'obiettivo è quello di produrre una quantità limitata di bottiglie caratterizzate da alta qualità rendendo mas-

sima la soddisfazione di chi acquista i nostri vini.



2015
JAMES SUCKLING .COM 91/100
2014
Decanter 90/100
90/100
2013
JAMES SUCKLING .COM 90/100
1,50 lt
0,75 lt

AULUS

IGT TOSCANA

Cabernet Sauvignon 100%

Provenienza: Magliano in Toscana (GR), 150-180m slm, suolo franco sabbioso

Vinificazione: Vendemmia da una singola vigna tra metà Settembre/primi di Ottobre, fermentazione: metà in barriques e metà in acciaio a temperatura controllata. **Affinamento:** In barriques per 18-24 mesi, in bottiglia 12 mesi

Di colore rosso rubino intenso, al naso un profumo complesso e raffinato di frutti rossi maturi. Al palato morbido e avvolgente con tannini vellutati.



2017
JAMES SUCKLING .COM 90/100
2016
JAMES SUCKLING .COM 91/100
0,75 lt

SAN FELO PINOT NERO

IGT TOSCANA

Pinot Nero 100%

Provenienza: Magliano in Toscana (GR), 150-180 m slm, suolo franco sabbioso

Vinificazione: vendemmia a inizio Settembre, fermentazione in mastelle da 3 q.li per 1 settimana con follature
Affinamento: in barriques di Rovere Francese per 18-24 mesi e in bottiglia 12 mesi

Di un colore rosso rubino scarico, al naso sono percepiti sentori di frutti rossi e note speziate. Al palato risulta ben equilibrato, un'ottima acidità e tannini raffinati, che donano al vino una perfetta concentrazione aromatica.



2019
91/100
90/100
2017
JAMES SUCKLING .COM 90/100
2016
Decanter 90/100
JAMES SUCKLING .COM 91/100
90/100
0,75 lt

LAMPO

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

Sangiovese 90%, Ciliegliolo 10%

Provenienza: Magliano in Toscana (GR), 150-180 m slm, suolo franco sabbioso

Vinificazione: vendemmia ad Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura costante
Affinamento: in tonneau e barriques di 2° e 3° passaggio per 15-18 mesi. In bottiglia 6 mesi

Di colore rosso rubino, al naso complesso e raffinato, frutti rossi come lamponi e amarene. Al palato morbido e avvolgente con tannini raffinati.



SAN FELO

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e Merlot

Provenienza: Magliano in Toscana (GR), 150-180m slm, suolo franco sabbioso

Vinificazione: vendemmia tra metà e fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con malolattica svolta nelle stesse vasche
Affinamento: Il vino viene imbottigliato entro il Marzo successivo la vendemmia. Segue affinamento in bottiglia 3 mesi

Di colore rosso rubino al naso è intenso ed elegante con sentori di frutta a bacca rossa. Al palato morbido, pieno e strutturato.



2019	d'Inks Business	90/100
	L'Espresso	90/100
2016	WINE	95/100
2015	JAMES SUCKLING.COM	91/100
	WINE	94/100

0,75 lt

BALLA LA VECCHIA MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

Provenienza: Magliano in Toscana (GR), 150-180m slm, suolo franco sabbioso

Vinificazione: vendemmia in tre momenti separati tra metà Settembre e fine Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Imbottigliato nel mese di Marzo successivo la vendemmia, segue affinamento in bottiglia 3 mesi
Di colore rosso rubino brillante, al naso persistente e fresco con sentori frutti rossi come more, amarene. Al palato rotondo ed avvolgente.



2020	L'Espresso	90/100
2018	WINE	92/100
2017	WINE	95/100

0,75 lt

LE STOPPIE MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Vermentino 100 %

Provenienza: Magliano in Toscana (GR), 150-180 m slm, suolo franco sabbioso

Vinificazione: vendemmia tra metà Agosto e fine Settembre. Fermentazione in serbatoi a temperatura controllata

Affinamento: sui lieviti di vinificazione per 1 mese, viene imbottigliato nel mese di Febbraio successivo la vendemmia. Segue affinamento in bottiglia 3 mesi

Di colore giallo paglierino con unghia tendente al dorato, al naso sono percepite note con sentori di frutta bianca matura. Al palato è sapido e minerale.



**PRODUZIONE
LIMITATA**

SAN FELO VIOGNIER MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Viognier 100%

Provenienza: Magliano in Toscana (GR), 150-180 m slm, suolo franco sabbioso

Vinificazione: vendemmia tra fine Agosto e metà Settembre. Fermentazione in serbatoi a temperatura controllata e un 10% in botti da 5 hl con battonnage

Affinamento: sui lieviti nelle stesse vasche, il vino viene imbottigliato entro il Febbraio successivo la vendemmia. Segue affinamento in bottiglia 3 mesi

Di colore giallo paglierino tenue, un naso elegante con sentori di fiori e frutta a polpa bianca. Al palato è aromatico e floreale.



0,75 lt

SAN FELO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ MILLESIMATO EXTRA BRUT

Vermentino 100 %

Provenienza: Magliano in Toscana (GR), 150-180 m slm, suolo franco sabbioso

Vinificazione: vendemmia a metà Agosto, le uve vengono pressate intere per ottenere un'estrazione del 50%, la vinificazione si svolge in serbatoi a temperatura controllata con permanenza sui lieviti per 1 mese

Seconda fermentazione: in bottiglia per 48 mesi.

Di colore giallo tenue, perlage fine, consistente, al naso, ricco con sentori di lievito e crosta di pane. Al palato pieno ed equilibrato con un gradevole finale acidulo.



**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Lazio
 E LE PROVINCE DI: Vercelli, Biella, Novara, Verbania, Savona, Genova,
 La Spezia, Vicenza.**



KA*MANCINÈ

Soldano (Imperia)



Ettari vitati:
3

Bottiglie prodotte:
20.000

Tipo di agricoltura:
Naturale



Siamo in una vallata nella Liguria di ponente, a Soldano, un comune situato sulle sponde del torrente Verbone, un luogo pieno di storia. In questa valle a quattrocen- to metri sul livello del mare, nella seconda metà del 1600, questo comune con altri sette si affranca dal giogo di Genova e costituisce una propria comunità, attiva fino all'arrivo di Napoleone e alla proclamazione della repub-

blica ligure. Anche l'Azienda agricola Ka*Mancinè, è piena di riferimenti storici, basti pensare che il suo nome, "Mancinè", deriva dal capostipite che era mancino, il nome aggiunto alla parola "Ka", sta per casa, con l'uso della cappa che ri- prende la storia saracena. In queste terre dove da secoli si coltiva la vigna, nasce il Ros- sese, solo dal 1972 chiamato Rossese di Dolceacqua con

la formazione della DOC. La zona di "Galeae", uno dei due cru dell'Azienda agrico- la Ka*Mancinè, è luogo in cui viene prodotto un me- raviglioso Rossese, un tem- po era considerata luogo di lavori forzati per i saraceni prigionieri. L'altro cru, "Be- ragna", ospita il più storico vigneto dell'azienda, datato 1876. Maurizio Anfosso con la moglie Roberta Repaci gesti- scono personalmente vigne

e cantina col solo aiuto du- rante la vendemmia, rigoro- samente manuale. L'azienda nasce nel 1998. Dal 2006 le prime bottiglie, conquistan- do da subito il favore della critica. Non c'è uso del legno, vinificazione e affinamento avvengono in acciaio.

In cantina vengono prodotti il Rossese di Dolceacqua "Be- ragna", i Rossese di Dolceac- qua "Galeae" e "Galeae Angè",

un vino rosato "Sciakk" e dal 2011 un vino bianco "Tabaka".

L'attenzione e l'impegno che l'Azienda Agricola Ka*Mancinè porta all'ambiente e al lavoro in vigna sono ben ri- assunti da una frase di Mau- rizio Anfosso "La passione e l'amore per la terra sono la nota dominante che tramuta il vino in dolce sinfonia", ecco, nei vini di Ka*Mancinè la sin- fonia la si apprezza tutta.



TABAKA

70% Tabaka, 30% Vermentino

Provenienza: Soldano, Loc. Beragna e Luvaia (IM).

Vinificazione: Vendemmia (periodo della vendemmia 15/20 settembre), fermentazione in acciaio a temperatu- ra controllata a contatto delle bucce per 18-20 ore.

Affinamento: 5 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino, al naso è fine, con sentori floreali, note minerali, di pietra e terra. Al palato è secco, abbastanza caldo e morbido, buona la struttura ottima la persistenza, equili- brato fresco ed armonico.



BERAGNA ROSSESE DOLCEACQUA D.O.C.

100% Rossese di Dolceacqua

Provenienza: Soldano Loc. Beragna (IM).

Vinificazione: Vendemmia a Set- tembre, fermentazione in acciaio con frequenti rimontati e follature.

Affinamento: 5 mesi in acciaio.

Di colore rosso rubino, al naso è fine con sentori di frutta rossa, leggermen- te floreale. Al palato è secco, caldo e morbido, buona la struttura ottimo l'equilibrio e la persistenza.



GALEAE ROSSESE DOLCEACQUA D.O.C.

100% Rossese di Dolceacqua

Provenienza: Soldano Loc. Galeae (IM).

Vinificazione: Vendemmia a Settem- bre, fermentazione in acciaio, il 20% dell'uva senza essere diraspata con frequenti rimontati e follature.

Affinamento: 7 mesi in acciaio.

Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta leggermente matura con note speziate. Al palato è secco e morbido buona struttura e persistenza, sapido e armonico con una bella freschezza.





ICARDI

Castiglione Tinella (CN)

L'Azienda Agricola Icardi ha sede a Castiglione Tinella, in provincia di Cuneo, al confine tra la bassa Langa e il Monferrato. Qui le colline si estendono a perdita d'occhio, facendo di Castiglione Tinella uno dei Comuni più vitati d'Italia, in virtù della coltivazione a vigneto di oltre il 90% della superficie agricola. Le rocche che scendono in direzione della valle Tinella e della valle Belbo incorniciano i

filari pettinati con cura e le macchie di bosco che interrompono la geometria delle vigne, offrendo uno scenario unico. Da quando Lino Icardi piantò la prima vite, più di un secolo fa, l'azienda è cresciuta. Un secolo fa si trattava di pochi filari. Oggi i possedimenti si estendono su 55 ettari, 50 dei quali vitati, tutti certificati biologici. All'inizio le uve venivano conferite all'industria vinicola, tranne

una piccola parte destinata al vino per la tavola della famiglia Icardi. Oggi producono circa 360.000 bottiglie ogni anno, usando esclusivamente uve di proprietà, senza acquistare da terzi.

All'epoca non esisteva l'acciaio, ma solo poche botti in cui invecchiava il vino. Oggi ha circa 600 tra barriques, tonneaux e botti da 50 hl in rovere e leggermente tostate in cui vengono affinati i vini.



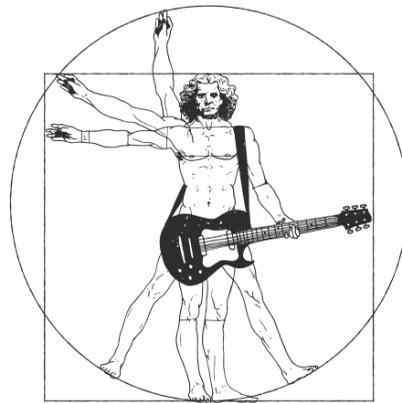
**Ettari vitati:
48**



**Bottiglie prodotte:
330.000**



**Tipo di agricoltura:
Biologico
Certificata**



BALERA
PIEMONTE CORTESE D.O.C.
Cortese 100%

Provenienza: Castagnole Lanze (AT) m.s.l. 280 Esposizione: Sud. Suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà Settembre vinificazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 5 mesi in acciaio, in bottiglia per 1 mese

Di colore giallo paglierino, al naso gradevole profumo fruttato, floreale e di pesca matura. Al palato ben equilibrato, acido e morbido.



PAFOJ
PIEMONTE BIANCO D.O.C.
Cortese, Sauvignon, Chardonnay

Provenienza: Castagnole Lanze, (AT) m.s.l. 280 sabbioso suolo Esposizione: Sud/Ovest.

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà settembre vinificazione in acciaio a temperatura controllata per Cortese e Chardonnay, breve passaggio in legno in rovere per il Sauvignon. Dopo 6 mesi i vini vengono assemblati.

Affinamento: 3 mesi in acciaio inox.

Di colore giallo paglierino, al naso elegante, con note di felce, di foglie di pomodoro e di frutti tropicali. Al palato ricco, potente, denso e freschissimo.



TABAREN
BARBERA D'ASTI D.O.C.G.
Barbera 100%

Provenienza: Castagnole Lanze (AT) m.s.l. 320. suolo Povero con marne sabbiose. Esposizione: Sud/Ovest

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nella prima settimana ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese

Affinamento: 8 /10 mesi in acciaio inox.

Di colore rosso rubino con riflessi porpora, al naso è intenso, fruttato, con ricordi di ciliegia morello. Al palato notevole struttura e dolcezza dei tannini, tipico della corretta maturazione delle uve



ROCK 'n ROLL



ICARDI
Castiglione Tinella (CN)



0,75 lt

ROUSORI
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Dolcetto 100%

Provenienza: Treiso D'Alba (CN) m.s.l. 350 suolo calcareo Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà settembre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese
Affinamento: 6 mesi in acciaio inox. Di colore rosso rubino con vivaci riflessi porpora, al naso è intenso, gradevole, vinoso. Al palato asciutto, mandorlato di moderata acidità, armonico, equilibrato.



0,75 lt

SURÌ DI MÙ
BARBERA D'ALBA D.O.C.

Barbera 100%

Provenienza: Neive (CN) m.s.l. 330 suolo Marnoso o calcareo. Esposizione: Sud/Est
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di Ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese.
Affinamento: 12/15 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, toni granati con l'invecchiamento, al naso profumo intenso, elegante, delicatamente speziato dalla permanenza in legno. Al palato sapore pieno, corposo, armonico ed equilibrato.



0,75 lt

NUJSUJ
BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Barbera 100%

Provenienza: Vinchio Mombercelli (AT) m.s.l. 330 suolo sabbioso con presenza d'argilla. Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese.
Affinamento: 12/15 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, toni granati con l'invecchiamento, al naso profumo intenso, elegante, delicatamente speziato dalla permanenza in legno. Al palato sapore pieno, corposo, armonico ed equilibrato.



0,75 lt

SURISJVAN
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN) 320 m.s.l. suolo calcareo. Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese
Affinamento: 12/15 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso rubino splendente, che assume toni granati con l'invecchiamento, al naso profumo intenso, molto elegante con sentore di viola e spezie. Al palato asciutto, elegante, armonico ed equilibrato.

2019



0,75 lt

PAFOJ
LANGHE ROSSO D.O.C.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN) 330 m.s.l. suolo calcareo Esposizione: Sud/Ovest.
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1/2 mesi
Affinamento: 8 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso rubino intenso con riflessi granata, al naso ricco con suadenti richiami di frutti di bosco. Al palato elegante, armonioso con richiami alla mora e al lampone.



0,75 lt

MONTUBERT
BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN) 330 m.s.l. suolo calcareo. Esposizione: Sud/Ovest.
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1/2 mesi
Affinamento: 20 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso granata intenso con toni aranciati tipici del Nebbiolo, al naso complesso ed elegante, con sentori floreali e di violetta. Al palato ha bel corpo, secco e piacevolmente tannico.



0,75 lt

STARDERÌ
BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Starderì, Neive (CN) Singolo vigneto 320 m.s.l. suolo marnoso calcareo. Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese
Affinamento: 20 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso granata intenso con toni aranciati tipici del Nebbiolo, al naso marmellata di more, lamponi, prugne secche e una leggera nota speziata, seguono poi note come liquirizia e menta piperita. Al palato si presenta ricco, avvolgente con un tannino elegante, femminile ma importante e una buona acidità che donano struttura ed equilibrio.



0,75 lt

PAREJ
BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN) 320 m.s.l. suolo calcareo. Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese
Affinamento: 12/15 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso rubino splendente, che assume toni granati con l'invecchiamento, al naso profumo intenso, molto elegante con sentore di viola e spezie. Al palato asciutto, elegante, armonico ed equilibrato.

2018



2017



2015



2015



2015



2015





ICARDI
Castiglione Tinella (CN)



2017
LuceMare 93/100
2016
BIBENDA 5 stars
CANTINE DI PIEMONTE

0,75 lt

FOSSATI BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100% (SINGOLO VIGNETO)

Provenienza: Barolo (CN) 380 m.s.l. suolo calcareo. **Esposizione:** Sud/Est
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese
Affinamento: 30 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese.
Di colore rosso rubino con toni granati, al naso molto complesso, bacche selvatiche, all'inizio sentore di violetta, poi etereo e balsamico. Note di menta, eucalipto e liquirizia. Al palato tannini vellutati con una buona acidità e con una buona persistenza.



2015
BIBENDA 5 stars
CANTINE DI PIEMONTE 94/100

0,75 lt

SERRA BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100% (SINGOLO VIGNETO)

Provenienza: Serralunga d'Alba (CN) 360 m.s.l. suolo calcareo. **Esposizione:** Sud/Est
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di Ottobre. Dopo la pigiatura con diraspatura dei grappoli, il mosto è messo a fermentare in macerazione con le bucce, a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per garantire la giusta estrazione del colore e dei tannini. La macerazione dura dai 12 ai 15 giorni.
Affinamento: 50 mesi in tonneaux di rovere francese.
Di colore rosso rubino brillante con riflessi aranciati, al naso presenta un bouquet complesso ed etereo con profumi di viola, confettura di frutta rossa e liquirizia ma anche spezie come pepe e vaniglia. Al palato elegante con un tannino asciutto ed equilibrato, di buona struttura.



2020
LuceMare 96/100
BIBENDA 5 stars
CANTINE DI PIEMONTE 91/100

0,75 lt

LA ROSA SELVATICA MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

Moscato 100%

Provenienza: Castagnole Lanze (AT) 320 m.s.l. suolo sabbioso con marne compatte
Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di settembre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: in acciaio inox.
Di colore giallo paglierino intenso, con perlage persistente, al naso colpisce questa spremuta di frutto d'uva con bollicine; sentore di rosa e di lavanda molto delicati. Al palato le sensazioni dolci sono ben equilibrate dalla piacevole acidità e dagli aromi fruttati dell'uva Moscato.



2020
vinous 92/100

0,75 lt

SURI' VIGIN PIEMONTE D.O.C.

Brachetto 100%

Provenienza: Castiglione Tinella (CN) 300 m.s.l. suolo marne compatte
Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di settembre. Pigiatura soffice, breve macerazione sulle bucce, svinatura anticipata. Presa di spuma a temperatura controllata.
Affinamento: 2 mesi in acciaio inox.
Di colore rosso rubino pastello, al naso profumo muschiato, intenso, elegante, con sentore di rosa passita. Al palato sapore dolce, aromatico, suadente, fresco, frizzante da fermentazione natura



0,75 lt

DADELIO BIANCO (VINO BIODINAMICO)

Cortese, Moscato

Provenienza: Castiglione Tinella, Collina S. Lazzaro (CN) 300 m.s.l. suolo calcareo **Esposizione:** Sud/Ovest
Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente e pressate intere in un torchio tradizionale. La fermentazione avviene ad opera di lieviti indigeni. Dopo alcuni travasi il vino si impallidisce in modo naturale. Nella tarda primavera, di luna vecchia, si procede all'imbottigliamento.
Affinamento: acciaio mesi 8 in acciaio inox.
Di colore giallo paglierino intenso, al naso è fruttato e intenso. Al palato sapido ed equilibrato.



0,75 lt

DADELIO ROSSO VINO BIODINAMICO

Nebbiolo, Dolcetto, Barbera

Provenienza: Castiglione Tinella, Collina S. Lazzaro (CN) 300 m.s.l. suolo argilloso. **Esposizione:** Sud/Est
Vinificazione: Le uve sono vendemmiate e selezionate manualmente. Segue la pigiatura e la parziale diraspatura. La fermentazione avviene ad opera dei lieviti indigeni presente sulle bucce e si protrae per una decina di giorni. Segue un periodo di circa 15 giorni in cui il vino sosta sotto il cappello di vinacce. **Affinamento:** 12. 15 mesi in tonneaux di rovere francese.
Di colore rosso rubino profondo, al naso profumi di frutta matura e spezie che richiamano la forza e l'energia delle colline langarole. Al palato è complesso ed equilibrato con una importante componente tannica che fa presagire la sua longevità.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LA REGIONE: Piemonte E LE PROVINCE DI: Milano (disponibile solo in città, NO provincia), Mantova, Genova, Imperia, Savona, Padova, Treviso, Ferrara, Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini, Roma città e provincia, Salerno.



CORNAREA

CORNAREA

Canale (CN)



Ettari vitati:
15

Bottiglie prodotte:
100.000

Tipo di agricoltura:
Lotta integrata

L'Azienda Agricola Cornarea è sita nel comune di Canale, al centro del Roero; essa deve il suo nome alla collina Cornarea dove si stendono i suoi vigneti.

La storia della Cantina è strettamente legata a quella dell'Arneis, antico vitigno autoctono, la cui uve sono prodotte e vinificate, sin dal 1400, nel Roero. Nel 1975 la famiglia Bovone, l'enologo

Giampiero insieme alla moglie Francesca, per primi credettero in questo bianco, ormai quasi scomparso e investirono nel suo recupero, piantando 12 ettari di vigneto Arneis, in una esposizione ottimale, con l'intento di farlo rivivere.

Nel giro di pochi anni l'Arneis si fece apprezzare in Italia e all'estero e molti produttori del Roero seguirono l'esempio della Cornarea: nel 1989

nacque così il Roero Arneis d.o.c. che nel 2005 ottenne la d.o.c.g.

Oggi la Cornarea, condotta dai figli Gian Nicola e Pier, segue la stessa filosofia delle origini e produce solo vini con uve del territorio, Arneis, Nebbiolo e Barbera. Queste uve provengono dagli originari vigneti, ormai di 45 anni, posti sulla collina Cornarea, che ha terreni sabbiosi e ar-

gillosi, ricchi di sali minerali ed in particolare di Magnesio, originati dall'antico mare del Roero. I vini Cornarea sono dunque il risultato di una precisa scelta: quella di valorizzare lo storico legame esistente tra i vini del Roero e il loro territorio, esaltando le peculiarità uniche dell'Arneis e le particolari caratteristiche che il Nebbiolo, con i vini Nebbiolo d'Alba doc e Roero docg, assume nel ter-

ritorio del Roero rispetto alla vicina Langa.

In cantina infatti, l'utilizzo della moderna tecnologia nel rispetto della tradizione è finalizzato a preservare il gusto e il profumo del territorio, con una vinificazione delicata e rispettosa delle caratteristiche del vino. Una chicca, nata per caso nel 1982, è il Passito di Arneis "Tarasco", che invecchia 48 mesi in barriques scolme.



MAPOI
SPUMANTE BRUT
Arneis 100%



CORNAREA
ROENO ARNEIS D.O.C.G.
Arneis 100% (CN)

2019
92/100
BEREBENE GAMBERO
ROSSO 2020
Premio nazionale miglior
bianco Nord Italia

2014
90/100



ENRITARD
ROENO ARNEIS D.O.C.G.
Arneis 100%

2015
91/100

2014
vite tttt



Provenienza: Canale (CN), collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio.

Vinificazione: Vendemmia a mano ed in cassette a inizi Settembre, pigiatura soffice. Tutta la vinificazione avviene poi in ambiente anaerobico, isolando il mosto e poi il vino dall'ossigeno per preservare i profumi originari.

Seconda Fermentazione: in autoclave (Metodo Charmat lungo) senza aggiunta di zuccheri per la rifermentazione.

Di colore giallo paglierino brillante, al naso si presenta delicato con una caratteristica nota minerale. Al palato è ben equilibrato dal finale lungo, mai amaro.

Provenienza: Canale (CN), collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio.

Vinificazione: Vendemmia a mano ed in cassette a inizio-metà Settembre, pigiatura soffice. Tutta la vinificazione avviene poi in ambiente anaerobico, isolando il mosto e poi il vino dall'ossigeno per preservare i profumi originari.

Affinamento: 3 mesi in vasca d'acciaio e 3 in bottiglia.
Di colore giallo paglierino, al naso presenta un profumo di fiori bianchi e frutti quali pera, pesca e ananas. Al palato gusto pieno ed armonico dovuto alla sua grande struttura. Il finale, molto lungo, è sapido e minerale.

Provenienza: Canale (CN), collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio.

Vinificazione: Vendemmia a mano ed in cassette a inizio-metà Settembre, pigiatura soffice. Tutta la vinificazione avviene poi in ambiente anaerobico, isolando il mosto e poi il vino dall'ossigeno per preservare i profumi originari.

Affinamento: 2 anni in vasca di acciaio e 12 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino al naso si presenta con una frutta ancora importante quali: pesca gialla e pera ma con già nel profumo un sentore minerale di pietra calda derivante dal magnesio. Al palato è complesso, lungo e persistente ma mantiene una notevole freschezza e bevibilità.



Rock'n'Roll



0,75 lt



0,75 lt

2016

91/100



0,75 lt



0,375 lt

2017

BIBENDA

2016

BIBENDA

Wein.Plus

2015

BIBENDA

NEBBIOLO NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Canale (CN), collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio.

Vinificazione: Vendemmia a mano in cassette entro la prima settimana di Ottobre, macerazione delle uve dura cinque/sei giorni.

Affinamento: Un anno in vasche di acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino con riflessi granata, al naso è fragrante, fruttato con sentori di ciliegia e violetta. Al palato è caldo con una spinta acido-sapida ben equilibrata ed una giusta dose di tannini.

ROERO ROERO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Canale (CN), collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio.

Vinificazione: Vendemmia a mano in cassette entro la prima settimana di Ottobre, macerazione delle uve per almeno dodici giorni.

Affinamento: 2 anni in botti grandi.

Di colore rosso rubino con riflessi granata, al naso è ampio e complesso con una vena speziata e una nota balsamica. Al palato sentori di prugna, viola e liquirizia, è caldo e sapido, di struttura elegante e tannini sottili, con elegante fondo di confettura di frutti di bosco.

BARBERA BARBERA D'ALBA D.O.C.

Barbera 100%

Provenienza: Canale (CN), Castagnito 250m.s.l. suolo argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a mano in cassette entro la prima settimana di Ottobre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 2 anni in vasca d'acciaio.

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso il profumo è intenso con note fruttate di mora e ciliegia. Al palato è armonico ed equilibrato con una piacevole morbidezza ed una buona acidità.

TARASCO VINO PASSITO

Arneis 100%

Provenienza: Canale (CN), collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio.

Vinificazione: Vendemmia tardiva a metà-fine Ottobre. I grappoli vengono posti in cassette per continuare l'appassimento in cantina fino a fine Dicembre. Fermentazione in barriques usate.

Affinamento: 48 mesi in botti di rovere usate, parzialmente scolme.

Di colore oro lucente, al naso è di grande complessità: interseca ai profumi di agrumi, caramello, fichi quelli del caffè, della liquirizia, del tabacco. Al palato è opulento ma mai stucchevole, con una buona acidità, finale equilibrato.



la ca' nova

LA CÀ NOVA

Barbaresco (Cuneo)



Ettari vitati:
14,5

Bottiglie prodotte:
70.000

Tipo di agricoltura:
In conversione
biologica



La Cà Nova, come azienda agricola, risale alla fine dell'Ottocento ma la vocazione alla vinificazione delle proprie uve arriva soltanto nel secondo dopoguerra. In quegli anni, come la maggior parte delle aziende, la produzione era destinata prevalentemente al consumo personale e vendita in damigiana. Il 1971 rappresenta l'anno del primo imbottigliamento con l'adozione dell'attuale eti-

chetta, mentre il 1995 è l'anno in cui l'azienda prende la forma che conosciamo, infatti videro la luce il Barbaresco Montestefano e il Barbaresco Montefico. L'azienda oggi consta di 14,5 ettari, di cui 11 ha a Nebbiolo (questi vigneti appartengono alle MGA di Ovello, Montestefano e Montefico), tra i 230 e i 270 metri sul livello del mare, è gestita da Marco Rocca e il fratello Ivano, aiutati dal pa-

dre Pietro lo zio Giulio.

I terreni sui cui l'azienda ha messo a dimora i propri vigneti appartengono a formazioni geologiche note come Marne di Sant'Agata Fossili, che consistono in sedimenti fini, limosi e argillosi derivanti da insediamenti marini regolari durante l'età Tortoniana (10-7 Milioni di anni fa). I vigneti sono lavorati seguendo i principi della viticoltura

sostenibile: senza l'uso di diserbanti e prodotti farmaceutici, solo rame e zolfo, inoltre per mantenere il terreno vivo e attivo si utilizzano "concimi verdi" seminando ogni due anni essenze erbacee e floreali tra le interfila.

In cantina le uve vengono fatte fermentare in serbatoi di acciaio inox con lieviti indigeni, attraverso il pied de cuvée. La fermentazione malo-

lattica inizia spontaneamente dopo la fermentazione alcolica, in alcune annate può capitare che si sviluppi in primavera, ben dopo che il vino è stato travasato in tini di rovere. I tempi di macerazione variano a seconda dell'annata e della qualità delle bucce, ma in generale si aggira intorno alle 2-3 settimane per il Barbaresco regolare e alle 4-5 settimane per Montefico e Montestefano.



0,75 lt

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Dolcetto 100 %

Provenienza: Barbaresco (CN), 270 m slm, suolo calcareo, argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in vasche d'acciaio per 12 giorni.
Affinamento: 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è ricco e fruttato. Al palato è sapido, con una buona mineralità che rende piacevole ogni sorso.



0,75 lt

BARBERA D'ALBA D.O.C.

Barbera 100 %

Provenienza: Ovello, Loreto (CN), 290 m slm, suolo calcareo, argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio per 15 giorni.
Affinamento: 13 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 4 mesi in bottiglia.
Di colore rosso intenso, al naso si presenta ampio, ricco di sentori fruttati. Al palato è corposo e strutturato.



0,75 lt

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Barbaresco (CN), 270 m slm, suolo calcareo, argilloso
Vinificazione: Vendemmia prima settimana di Ottobre, fermentazione in acciaio per 25 giorni.
Affinamento: 14 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 6 mesi in bottiglia.
Di colore rosso granato tenue tipico del vitigno, al naso profumi di frutta rossa e croccante. Al palato è strutturato, corposo, con tannini fini ed eleganti.



2014
vincus

0,75 lt

BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Cole, Ovello e Loreto (CN), 270-290 m slm, suolo calcareo, argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio per 30 giorni.
Affinamento: 16 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 10 mesi in bottiglia.
Di colore rosso granato, al naso un profumo ampio, ricco di sentori fruttati che ricordano la confettura. Al palato minerale, corposo e strutturato.

la cà novà
LA CÀ NOVA
Barbaresco (Cuneo)



2014
vinous 96/100

0,75 lt

BARBARESCO D.O.C.G. MONTEFICO

VIGNA BRIC MENTINA

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Montefico (CN), 290 m slm, suolo calcareo, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio per 30 giorni.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 8 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato, al naso è ampio, ricco di sentori fruttati che ricordano la confettura e frutti di bosco. Al palato è corposo e strutturato, buono l'equilibrio tra acidità e mineralità.



2014
vinous 96/100

0,75 lt

BARBARESCO D.O.C.G. MONTESTEFANO

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Montestefano (CN), 270 m slm, suolo calcareo, argilloso.

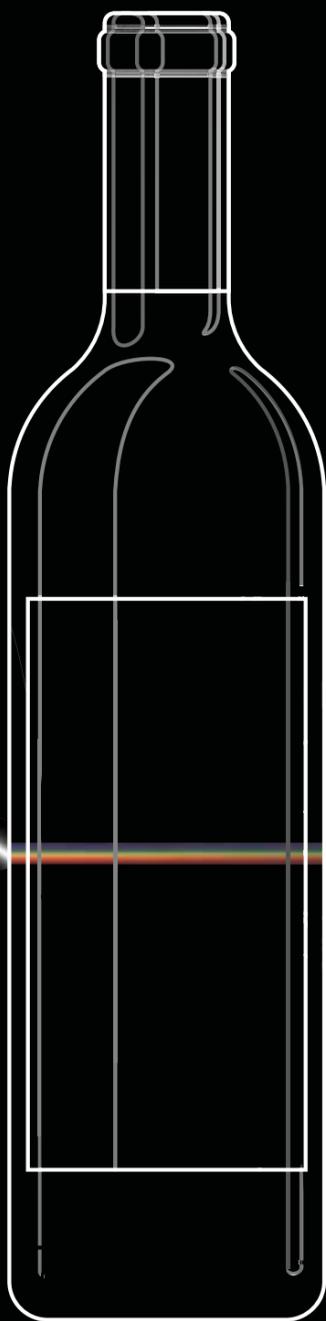
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio per 30 giorni.

Affinamento: 20 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 10 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato, al naso un profumo ampio, ricco di sentori fruttati che ricordano la confettura. Al palato minerale, corposo e strutturato.

THE WILD ROCK TOUR





**THE LIGHT SIDE
OF THE ROCK WINE**

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI: Torino, Asti, Alessandria, Cuneo, Genova Pavia, Lecco, Como, Sondrio, Bergamo, Brescia, Milano città e prov, Varese, Lodi, Mantova, Cremona, Padova, Livorno, Grosseto, Roma città e provincia

FRANCESCO RINALDI & FIGLI

FRANCESCO RINALDI

Barolo (Cuneo)



Ettari vitati:
11

Bottiglie prodotte:
70.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



Un filo continuo, che si snoda a cavallo tra due secoli, per arrivare fino ai giorni nostri, dove Paola e Piera, le attuali proprietarie dell'azienda "Francesco Rinaldi & Figli", hanno avuto il merito di portare il prestigio del nome della cantina Rinaldi fin oltreoceano.

La storia dell'azienda Rinaldi inizia nella seconda metà del XIX secolo, ed esattamente nel 1870, quando il padre di

Francesco Rinaldi, Giovanni, acquistò una cascina situata a Cannubi, una delle più celebri sottozone appartenenti alla denominazione del Barolo. Nel 1922, sarà Francesco Rinaldi a prendere in mano le redini aziendali, iniziando nel contempo a produrre vini che, da allora, si sono sempre distinti per l'alta qualità: una tradizione che, di padre in figlio, si è perpetrata di generazione in generazione,

fino ad arrivare all'attuale gestione tutta al femminile.

I vigneti aziendali, attualmente estesi su una superficie complessiva di circa undici ettari, sono suddivisi in vari appezzamenti, che godono tutti di esposizioni e condizioni microclimatiche più che eccellenti, grazie alle quali il nebbiolo in particolare, ma anche la barbera e il dolcetto, arrivano a esprimersi

come meglio non riescono a fare altrove. In cantina, la filosofia che viene seguita è strettamente legata alle più antiche tradizioni delle Langhe piemontesi, per cui dopo la vinificazione, sono grandi botti di rovere di Slavonia quelle che accolgono i migliori Barolo per lasciarli invecchiare.

Vini semplicemente eccellenti, capaci sì di rispondere

a quelli che sono i più alti standard qualitativi propri dei migliori vini piemontesi, ma soprattutto in grado di raccontare una storia fatta di profonda passione per il proprio lavoro, e incondizionato amore per le proprie terre. Una storia in cui le etichette della cantina "Francesco Rinaldi & Figli" diventano sinonimo di quelle che sono le migliori Langhe piemontesi quando si parla di vino.



LOVE

0,75 lt

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Dolcetto 100 %

Provenienza: Barolo (CN), 220 m slm, suolo sabbioso verso Barolo, più compatto verso La Morra.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le bucce per 15 giorni.

Affinamento: 7 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso è vinoso con sentori di fiori e frutti freschi. Al palato è asciutto con leggero retrogusto ammandorlato.



0,75 lt

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

Grignolino 100 %

Provenienza: Montaldo Scarampi (AT), 250 m slm, suolo medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10 giorni.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino chiaro, al naso è delicato e floreale. Al palato è fresco e sottile.



0,75 lt

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Verduno (CN), 250 m slm, suolo medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in vasche di cemento a contatto con le bucce per 15-20 giorni.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino di media intensità, al naso è etereo con sentori di fiori e frutti freschi. Al palato è asciutto e di buon corpo.



0,75 lt

BARBERA D'ALBA D.O.C.

Barbera 100 %

Provenienza: La Morra e Barolo (CN), da 200 a 320 m slm, suolo sabbioso (Barolo), argilloso con componente calcareo (La Morra)

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le bucce per 15 giorni

Affinamento: 12 mesi in botti di Slavonia e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è etereo ed intenso. Al palato asciutto, di buon corpo adatto a un moderato invecchiamento.

2015
Vini di
Vittoria 90/100



2014
vincus 90/100

0,75 lt

BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN), 250 m slm, suolo argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a metà Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le bucce per 15-20 giorni
Affinamento: 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino con riflessi granata, al naso persistente con sentori di spezie dolci. Al palato asciutto e intenso.



2013
vincus 92/100

0,75 lt

BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: La Morra, Barolo e Castiglione Falletto (CN), suolo sabbioso compatto alternato da arenarie e argille calcaree.
Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in cemento e in acciaio a temperatura controllata sulle bucce per 25-30 giorni
Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di slavonia da 5000 lt e 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso granato, al naso sentori eterei e di frutta rossa. Al palato ampio, avvolgente, austero e sapido.



2013
vincus 95/100
95/100
91/100

1,50 lt
0,75 lt

BAROLO BRUNATE D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Barolo e La Morra (CN), terreno limo argilloso con minor dotazione di sabbia. Altezza circa 300 mt.
Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con rimontaggi per 25-30 giorni.
Affinamento: 36 mesi in botti di rovere da 5000 lt e 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso granato, al naso è speziato con sentori di frutta rossa. Al palato è moderatamente tannico, asciutto, pieno e corposo.



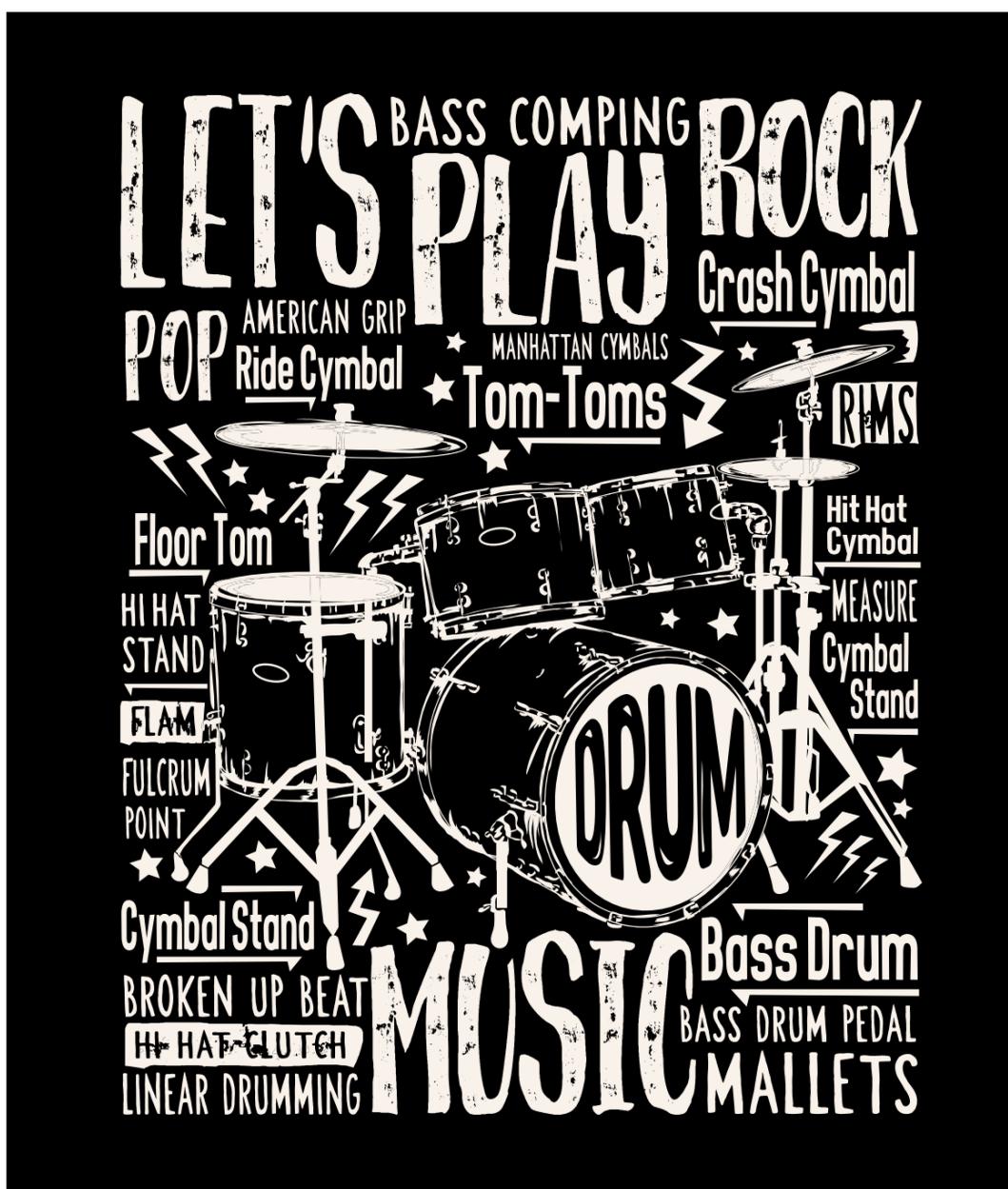
2013
vincus 95/100
94/100
92/100

1,50 lt
0,75 lt

BAROLO CANNUBI D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Barolo (CN), suolo di origine Tortoniana ed Elveziana con elevata componente sabbiosa.
Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione lenta che dura 25-30 giorni.
Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso granato con riflessi aranciati, al naso frutta matura si accompagnano sentori di spezie e tabacco. Al palato i tannini divengono avvolgenti e morbidi, grande longevità e complessità.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Regioni: Piemonte, Lombardia, Trentino Alto Adige, Emilia Romagna, Toscana, Campania, Sardegna, Sicilia, Liguria: disponibile solo su Genova. E LE PROVINCE DI: Aosta, Roma e prov.



CONTERNO FANTINO

Monforte d'Alba (Cuneo)

Claudio Conterno e Guido Fantino sono da sempre consapevoli che tradizioni, saperi agronomici, conoscenze enologiche ed eccellenza del terroir portano a produrre vini qualitativamente superiori.

Proprio sulla base di queste convinzioni è stata fondata, nel lontano 1982, la cantina "Conterno Fantino", che attualmente, a Monforte d'Al-

ba, dispone di poco meno di trenta ettari vitati, tra vigneti di proprietà e in affitto.

Recentemente rinnovata nei locali di vinificazione e affinamento, l'azienda mantiene rigorosamente la storica impostazione espressiva, per cui l'intera gamma di etichette "Conterno Fantino" risulta essere sempre caratterizzata da un timbro complesso, ricco e integro sul frutto.

Conducendo i filari in regime biologico, uve schiette e pregiate danno vita a vini altrettanto eccellenti: grappoli di nebbiolo, di barbera, di dolcetto e di chardonnay sono lavorati tradizionalmente, prediligendo, ovviamente soprattutto per i rossi, lunghi periodi di maturazione in legno e altrettanto lunghi periodi di affinamento in vetro. Ecco prendere vita in questa maniera bottiglie frutto

di un incondizionato amore per le proprie terre, ovvero vini, quali quelli della cantina "Conterno Fantino", che possono essere considerati come una diretta conseguenza del rispetto di antiche metodologie produttive, grazie alle quali si raggiungono risultati enologici espressivi e vigorosi, ma nel contempo anche eleganti, ricercati e preziosi.



Ettari vitati:
27



Bottiglie prodotte:
150.000



Tipo di agricoltura:
Biologica certificata



2018
93/100

0,75 lt

VIGNOTA
BARBERA D'ALBA D.O.C.
Barbera 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), 200-400 m slm, suolo calcareo, marnoso
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, inizio Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 8 giorni.
Affinamento: 10 mesi in rovere francese di secondo passaggio.
Di colore rubino intenso tendente al granato, al naso sentori fruttati ed erbacei, con note di ciliegia matura. Al palato intenso, caldo con acidità spiccata e un finale di buona persistenza.



2018
93/100

0,75 lt

GINESTRINO
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.
Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), 200-450 m slm, suolo argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a inizio/metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 8 giorni.
Affinamento: 10 mesi in rovere francese di secondo passaggio.
Di colore rubino molto vivace con riflessi granati, al naso persistente e gradevole con note di rosa canina e nocciolo di pesca. Al palato: buona rotondità bilanciata da tannini tipici perfettamente equilibrati.



2015
93/100
91/100

0,75 lt

MONPRÀ
LANGHE ROSSO D.O.C.
Nebbiolo 50%, Barbera 50 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), da 300 a 400 m slm, suolo calcareo, marnoso con presenza di sabbia
Vinificazione: Vendemmia a inizio/metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione in acciaio per circa 10 giorni.
Affinamento: 18 mesi in rovere francese. L'assemblaggio dei due vini viene eseguito solo prima dell'imbottigliamento.
Di colore granato scuro, consistente, al naso caldo, tostato con sentori dominati da aromi di cuoio, orzo, caffè, confettura di fragole. Al palato si presenta in entrata morbido e caldo.



2016
97/100
93/100

0,75 lt

BAROLO D.O.C.G.
MOSCONI VIGNA PED
Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), Mosconi, Vigna Ped, 360-380 m slm, suolo sabbioso, limoso e argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 15 giorni.
Affinamento: 24 mesi in rovere francese e 12 mesi in bottiglia.
Di colore rubino granato, profondo, al naso fruttato, vigoroso, persistente che ricorda i frutti di bosco e la rosa canina. Al palato imponente, di sapore asciutto pieno ed austero.



CONTERNO FANTINO
Monforte d'Alba (Cuneo)



2016

Suckling 96/100
JAMES SUCKLING
.COM 94/100

0,75 lt

**BAROLO D.O.C.G.
CASTELLETTO
VIGNA PRESSEDA**

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), Castelletto, Venga Pressenda, 350-370 m slm, suolo sabbioso, limoso, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 15 giorni.

Affinamento: 24 mesi in rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi aranciati, al naso netto, ampio con note delicate di viola, rosa appassita, cannella, liquirizia. Al palato pieno con astringenza delicata; potente con retrogusto lungo e deciso.



2016

Suckling 96/100
JAMES SUCKLING
.COM 95/100

1,50 lt

0,75 lt

**BAROLO D.O.C.G.
GINESTRA
VIGNA DEL GRIS**

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), Ginestra, Vigna del Gris, 300-320 m slm, suolo sabbioso, limoso, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 15 giorni.

Affinamento: 24 mesi in rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rubino scuro tendente al granato, al naso profumi eleganti e netti di frutta rossa, con prevalenza di mora. Al palato è morbido ed equilibrato con acidità e tannino ben dosati.



2016

Suckling 98/100
JAMES SUCKLING
.COM 96/100

1,50 lt

0,75 lt

**BAROLO D.O.C.G.
GINESTRA
VIGNA SORÌ GINESTRA**

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), Ginestra, Vigna Sorì Ginestra, 340-360 m slm, suolo sabbioso, limoso, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 15 giorni.

Affinamento: 24 mesi in rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rubino granato profondo, al naso un profumo suadente, con sentori speziati, richiami al tabacco, note balsamiche e minerali. Al palato è elegante, caratterizzato da ottimi tannini, sapido e persistente.



LOVE



ペン・ファミリーがふえています

300万人を突破 デビューして8年、ペンのすばらしさにひかれた人が300万人。この記録的な数字は、ペンの魅力のすべてを語っています。小型で高性能なペン、レンズ・ズイコーの鋭い描写力、カメラ界はじめて以来のベストセラーをつくった秘密は、ペン・ファミリーのひとりひとりがいちばんよく知っています。

ペンEES-EL	¥11,000
ケース ¥ 800	
ペンEED	¥15,500
ケース ¥ 1,000	
ペンFT (F13標準レンズ付)	¥32,000
ペンFV (F13標準レンズ付)	¥26,000
ケース ¥ 1,800	

オリンパス
ペン

株式会社オリンパス
オリンパス先端工業株式会社
東京・千代田区神田千代田3-7-7

new



Ettari vitati:
4



Bottiglie prodotte:
7000



Tipo di agricoltura:
Biologica certificata



NEBRAIE

Rocchetta Ligure (Alessandria)

NEBRAIE è un'azienda familiare che nasce nel 2014. Oltre alla vite, coltura prevalente, si semina e raccoglie fieno da foraggio, leguminose da sovescio e grani antichi. Il progetto nasce con l'idea di far rinascere un territorio montano dedicandosi alla produzione e vendita di vino in un luogo ove in passato, fino allo spopolamento iniziato dagli anni 60' del Novecento, la coltura della vite era assai

diffusa ed oltre al Timorasso erano presenti molteplici varietà di vite molte delle quali sconosciute.

La realizzazione del progetto è stata possibile attraverso un attento recupero dei terreni di famiglia, nel rispetto della biodiversità e dei principi dell'agricoltura biologica. L'azienda è sita in Val Borbera nel cuore dell'Appennino Ligure ma ancora in provin-

cia di Alessandria ad un'altitudine compresa tra i 450 e 600 metri s.l.m

Per favorire la biodiversità e la vita in tutte le sue forme ospita 30 arnie di api di un'azienda amica, dalle quali si ricavano diversi tipi di miele: acacia, timo, castagno, millefiori.

La superficie aziendale adibita a vigneto è pari a 4 Ha suddivisi in 3 appezzamenti,

uno dei quali, NEBRAIE, da il nome all'azienda agricola. Il vitigno è il Timorasso, messo a dimora in terreni franco-argillosi e mediamente calcarei.

Ma a caratterizzare il Terroir è soprattutto la presenza nel sottosuolo di scisti di color grigio rossastro e dei conglomerati di Savignone, ammassi detritici costituiti da clasti arrotondati delle più disparate dimensioni.



0,75 lt

BOLLE IN VALLE
VINO SPUMANTE
Timorasso 100 %



0,75 lt

MEC L'È?
VINO FRIZZANTE
Timorasso 100 %



0,75 lt

BERTUMÈ
VINO BIANCO
Timorasso 100%



Provenienza: Rocchetta Ligure (AL) 560 m.s.l.m. suolo: franco-argilloso con presenza di scisti calcarei

Vinificazione: Vendemmia manuale in cassette, pressatura diretta delle uve, fermentazione con i lieviti indigeni ed in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, no filtrazione

Affinamento: acciaio inox per 10 mesi poi rifermentazione in bottiglia. Rifermentazione: presa di spuma con lieviti selezionati e zucchero biologici senza sboccatura. Affinamento dopo rifermentazione: 12 mesi.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso la mineralità del vino fa trasparire note di timo e sedano. Al palato il vino è sapido, salino con un retrogusto amaro quasi di nocciola.

Provenienza: Rocchetta Ligure (AL) 500 m.s.l.m. suolo: franco-argilloso con presenza di scisti calcarei

Vinificazione: Uve raccolte 7-10gg prima di quelle destinate al vino fermo e allo spumante non sboccato, vendemmia manuale in cassette, pressatura diretta delle uve, fermentazione con i lieviti indigeni ed in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Di colore giallo intenso con note aranciate, al naso la freschezza della frutta lascia spazio a note di zafferano. Al palato è complesso, il sapore di uva appena raccolta lascia spazio ad un retrogusto agrumato.

Provenienza: Rocchetta Ligure (AL) 500 m.s.l. suolo: franco-argilloso con presenza di scisti calcarei

Vinificazione: Vendemmia manuale in cassette, pressatura diretta delle uve, fermentazione con i lieviti indigeni ed in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, no filtrazione

Affinamento: acciaio inox per 10 mesi poi bottiglia per 12-24 mesi

Di colore giallo intenso, al naso il sentori di fieno e di miele lasciano spazio ai sentori di idrocarburo, Al palato note balsamiche emergono dalla mineralità del vino e lasceranno spazio all'idrocarburo via via più emergente.



Rock!

de savon
Plus de Lessive !!

LA BORÉALE

(FABRICATION FRANÇAISE)
POUR LAVER LE LINGE
ET TOUS TISSUS
NE BRULE PAS LE LINGE
50 % D'ÉCONOMIE

En Vente Partout. — GROS : 66, Rue Caumartin, Paris.

MAIGRIR 5 kgs par mois, plaisir peu coûteux.
Méthode Gènevoise, 9, rue Michel-Chasles, Paris.

GUÉRISON DE L'IVROGNERIE

Après avoir été un fort buveur pendant bien des années, je fus sauvé en me procurant providentiellement la vraie méthode pour guérir l'ivrognerie. Le buveur qui veut couper court à sa funeste habitude, égoûté de sa passion pour l'alcool, peut le faire facilement sans perdre de temps. Il relevait un homme et jouit de la vie mieux qu'auparavant. C'est un merveilleux succès. Le remède est sans danger et de toute confiance.

LES BUVEURS GUÉRIS À LEUR INSU

Quand quelqu'un s'adonne à la boisson avec une passion telle qu'il ne veut pas s'en déshabiller, il peut être guéri à son insu. Vous pouvez le déposer de l'alcool et du goût de l'alcool. Le livre que j'ai publié renferme le bonheur pour les mères, épouses, etc. J'envoie franco dans une enveloppe sans indication extérieure. Adresses : E. J. Woods, Ltd, 10, Norfolk St. (71-19), Londres W. C. 2.

MESDAMES
Les véritables CAPSULES
des **D^{rs} JORET & HOMOLLE**
Guérissent Retards, Douleurs,
Régularisent les Époques.

Lab. 5, r. 1^{re} Séguin, 165, r. S^{te} Honoré, Paris.

TRANSFORMER ALLIANCES
Je garantis sur facture rendre même Alliance
CATALOGUE FRANCO 15^{me} HORLOGERIE - BIJOUTERIE
100, r. de Valenciennes, 178, R. DU TEMPLE, PARIS

Pour détruire les POILS

UNE EGYPTIENNE a rapporté le Secret de la fameuse "Eau Pilophage", employée depuis longtemps en Egypte pour détruire radicalement et sans danger les Poils et Duvets du visage et du corps. Cette Eau merveilleuse ne ressemble en rien aux innombrables dépilatoires poudres et pâtes. L'Eau Pilophage s'attaque directement aux racines et dissout les Poils les plus durs comme l'eau dissout le sucre. Pour vous en convaincre, il suffit de demander un flacon d'essai de la part du journal. Cet envoi se fait discrètement contre 0 fr. 75 en timbres.

A. GYPSIA, 10, rue des Martyrs, Paris.

contre Grippe, Rhumes, Tox, Asthmes, Bronchites, Depressions, Epidémies, Tuberculose, Anémie, prendre la

MORUBILINE

en gouttes concentrées et titrées
Goût excellent — Bonne Digestion
1/2 Flacon 3.50. Flacon 6 fr. 1^{er} poste. Notice gratis.
MAR. ACHÉ DU PRINTEMPS, 32, rue Joubert, Paris. T^{el} 101

EGZEMA HEMOROIDES VARICES
REINS CONSTIPATION FOIE
COLIQUES HEPATIQUES
ULCERES VARIOLEUX
RETOUR D'AGE
MAUVAISE CIRCULATION DU SANG

GUERISON EN 15 JOURS par les

Pilules de l'Abbaye de Clermont

VERITABLE JOUVENCE
BROCHURE et RENSEIGNEMENTS GRATUITS
Laboratoire Thézée à LAVAL (Mayenne)
et dans toutes les Pharmacies. Prix 5.50 (imp. comp.)

COQUELUCHE
M. LESCENE, 1^{er} Prix des Hôpitaux de Paris, à L'IVAROT (Calvados)
envoie gratis à toute demande le moyen INFALLIBLE de
Guérir la COQUELUCHE en quelques jours.

Wood-Milne

Talons Caoutchouc LES PLUS DURABLES

Dames 1.25, Hommes 1.50 la paire. En vente partout et rayon 41 —
SKEPPER, 103, Avenue Parmentier, Paris. Joindre mandat ou timbres et
donner le tracé de votre talon pour indiquer la grandeur.

BOUTON PRESSION
LE FIL
RESSORT SPECIAL
ARTICLE SUPERIEUR
A. RAYMOND
FABRIQUE - GRENOBLE

TITRE GOLDFILLED

Imitation parfaite de l'or

V/15 T/15
F/15 R/15

1 Franc 0 fr. 25

Dernière création !!!!

Voici les filées ! Nos bagues en Fil Goldfilled, munies de nos charmantes breloques, forment le cadeau le plus précieux à offrir et sont à la portée de tous, en raison de leur prix des plus modiques.

Choisissez le modèle préféré et, pour recevoir ce charmant bijou, envoyez avec la dimension un mandat à **F. Sims et Mayer, 62, rue Saint-Lazare, Paris.**

THÉ DE L'ÉLÉPHANT

P. L. DIGONNET & C^{ie} Importateurs
25, Rue Curial, MARSEILLE

Splendeur du Buste

Développement, Fermeté, Reconstitution
de la Poitrine par les
Pilules Orientales

Pour développer et raffermir les seins, effacer les saillies osseuses de la gorge et donner à la poitrine un gracieux embonpoint, rien ne vaut les Pilules Orientales. Chaque jour en apporte des preuves et maintes lettres en témoignent. C'est ainsi que Mlle Cl. B. écrit :

"C'est toute joyeuse que je vous écris; ayant usé énormément de drogues pour me faire venir un peu de poitrine, je commençais à désespérer lorsque, à plusieurs reprises, mes yeux se sont portés sur votre réclame Pilules Orientales. Pour la dernière fois j'ai voulu essayer, et s'ai bien fait, car, depuis que je prends vos pilules, ma poitrine augmente à vue d'œil."

Mme B. S. :

"La personne pour qui j'avais fait venir les Pilules Orientales est enchantée du résultat; sa poitrine, tombée à la suite de maladie, est redevenue ce qu'elle était avant."

Et Mme H. L. :

"Quinze jours que je prends vos pilules Orientales et je remarque déjà avec satisfaction un résultat vraiment surprenant."

Ces extraits suffisent pour montrer les effets des Pilules Orientales. Elles ont la renommée remonte, du reste, à de lointaines années, et s'est étendue peu à peu dans le monde entier.

Depuis des générations, que de jeunes filles lentes à se développer, que de femmes éprouvées par les fatigues ou les maladies ont dû aux bienfaisants effets des Pilules Orientales un buste gracieux et séduisant qui donne toujours une belle poitrine !

Les Pilules Orientales ne contiennent pas d'arsenic, ni aucune drogue nuisible. Elles sont toujours bienfaisantes pour la santé. On peut les prendre en toute sécurité et en secret sans déranger ses habitudes.

Le flacon avec notice, 7 fr. 50 franco par la poste contre mandat, et 7 fr. 75 contre remboursement.

J. RATIÉ, pharmacien, 45, rue de l'Ébiquier, Paris (X^e). — En vente dans toutes les bonnes pharmacies de France et de l'Étranger, notamment à Bruxelles : Ph^{ie} S^{te} Michel, 15, boulevard de Noord; Genève : Carroz et Jéhin, 12, rue du Marché; Milan : ph^{ie} Zamboni, 5, p. S. Carlo; Barcelone : Viuda Cabreria y C^{ia} Lauris, 26; Montréal : Lecours et Lanette, 310, rue S^{te} Catherine; Amérique du Sud : dans toutes pharmacies et drogueries.

REMARQUE D'ENFANT

— Comment se fait-il, grand-père, que tu aies les dents aussi belles que maman ?
— C'est que, vois-tu, mon petit, toute ma vie je me suis servi de DENTOL.

Le Dentol (eau, pâte, poudre, savon) est un dentifrice à la fois souverainement antiseptique et doué du parfum le plus agréable. Créé d'après les travaux de Pasteur, il raffermie les gencives. En peu de jours, il donne aux dents une blancheur éclatante. Il purifie l'haleine et est particulièrement recommandé aux fumeurs. Il laisse dans la bouche une sensation de fraîcheur délicieuse et persistante.

Le Dentol se trouve dans toutes les maisons vendant de la parfumerie et dans les pharmacies.

Dépôt général : Maison FRÈRE, 19, rue Jacob, Paris.

CADEAU Il suffit d'envoyer à la Maison FRÈRE, 19, rue Jacob, Paris, un franc en timbres-poste en se recommandant du *Petit Echo de la Mode* pour recevoir, franco par la poste, un délicieux coffret contenant un petit flacon de Dentol, une boîte de Pâte Dentol, une boîte de Poudre Dentol et un échantillon de Savon dentifrice Dentol.

Occasions de Paris

TULLE

Tulle grec pour rideaux, dessin de lit et tout travaux d'amélioration. Bonne qualité.
Réseau fin, largeur 1^{er} 20, le mètre franco. 5 fr. 50

SERVIETTES NIDS D'ABEILLES
Serviettes nids d'abeilles n° 3200, coton blanc, bonne qualité courante.
La douzaine, franco gare. 22 francs.
La 1/2 douzaine, franco gare. 12 francs.

POUDRE MINÉRALE S.F.P.H. POUR LA TOILETTE
Par sa composition entièrement minérale, cette poudre de toilette

supprime tous les inconvénients des poudres végétales. Elle est indiquée pour la toilette des dames et des enfants, ainsi bien pour prévenir que pour guérir les irritations de la peau. S'emploie aussi contre les démangeaisons et le feu de rasoir.

SUBSTITUTION AVANTAGEUSE
A la poudre de riz raréfiée, on préfère la
POUDRE MINÉRALE S.F.P.H.
pour la toilette des enfants et pour la barbe. Après la guerre, les dames vraiment soucieuses de leur teint en continueront l'usage. La belle far, 1 fr. 25 ; franco, 1 fr. 75.

Ces articles sont payés intégralement en argent. Les bons remboursables sont rigoureusement refusés.

Adresser commandes et mandats (pas de mandats-cartes) à M. Orsoni, Service d'achats, 7, rue Lemaignan, Paris (XIV).



LO TRIOLET

Introd (Aosta)



Ettari vitati:
7

Bottiglie prodotte:
60.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



L'azienda Lo Triolet si trova ad Introd, comune valdostano di poco più di 600 abitanti; qui, la famiglia Martin, oltre alla cantina, gestisce anche un piccolo agriturismo.

Nata nel 1993, l'azienda vitivinicola è guidata da Marco Martin, ex tecnico in viticoltura presso l'amministrazione regionale.

L'idea di reimpiantare un vecchio vigneto situato a circa

900 metri di altitudine, sostituendo il petit rouge con un vitigno precoce come il pinot gris, si è rivelata, negli anni, una scelta determinante e i buoni risultati ottenuti hanno spinto Marco ad impiantare nuovi vigneti, fino ad arrivare agli attuali 7 ettari.

La produzione, conseguentemente, è passata dalle iniziali 1.000 bottiglie alle attuali 60 mila e la gamma dei vini è

piuttosto ampia. I vigneti, ubicati, oltre che nel comune di Introd, anche a Villeneuve e Nus, vengono allevati utilizzando concimazioni organiche, con un limitato ricorso all'uso di fitofarmaci e particolare attenzione ai principi di lotta integrata, nel rispetto dell'ambiente e del prodotto.

I vini Lo Triolet, ottenuti principalmente da uve di Pinot gris, Petite Arvine, Gamay,

Pinot nero e Fumin, si rivelano tutti di piacevole sapidità, grazie anche ai suoli di origine, sabbiosi e di derivazione morenica, con una forte componente minerale; freschi ed eleganti, i vini esprimono l'essenza del terroir valdostano, caratterizzato da una grande varietà di terreni, esposizioni e quote.

Infine, gli importanti riconoscimenti conseguiti dagli stessi vini in questi anni sug-

geriscono che si sta lavorando nella giusta direzione e stimolano a migliorare ancora nel lavoro di produzione, tanto in vigna quanto in cantina.



2020	
2019	
2018	
vinous	93/100
vitare	★★★★
Aschong	92/100

0,75 lt

PINOT GRIS D.O.C.

100% Pinot Gris

Provenienza: Introd, Villeneuve, (AO), 850 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce.

Affinamento: 8 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino, al naso è fine e persistente, floreale con sentori di erbe di montagna. Al palato secco, fresco e persistente.



0,75 lt

PINOT GRIS D.O.C.

ÉLEVÉ EN BARRIQUES

100% Pinot Grigio

Provenienza: Introd, Villeneuve, (AO), 850 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce.

Affinamento: 9 mesi in barrique e 3 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso è fine, floreale con ricordi di fiori d'acacia. Al palato è secco, morbido e di corpo.



2018	
vinous	91/100
Aschong	92/100

0,75 lt

PETITE ARVINE D.O.C.

100% Petite Arvine

Provenienza: Nus, Villeneuve, Sarre (AO), 600 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce.

Affinamento: 8 mesi in acciaio.

Di colore di colore giallo paglierino, al naso è fine e persistente, floreale con sentori di erbe di montagna. Al palato secco, fresco e sapido.



0,75 lt

MUSCAT PETIT GRAIN D.O.C.

100% Moscato Bianco

Provenienza: Villeneuve (AO), 850 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce.

Affinamento: 8 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino, al naso è aromatico, persistente con sentori di fiori bianchi. Al palato è secco, fresco e armonico.





GEWURZTRAMINER D.O.C.

100% Gewurztraminer

Provenienza: Villeneuve (AO) 900 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce.

Affinamento: 8 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso è aromatico con note di petali di rosa appassita. Al palato è secco, morbido, intenso, di grande struttura.



GAMAY D.O.C.

100% Gamay

Provenienza: Nus, Villeneuve (AO), 600 e 850 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le bucce per 7-10 giorni

Affinamento: 8 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è fine con ricordi di piccoli frutti rossi. Al palato è secco, fresco e sapido.

2018
Aschberg 90/100



NUS D.O.C.

Vien de Nus, Petit Rouge, Cornalin

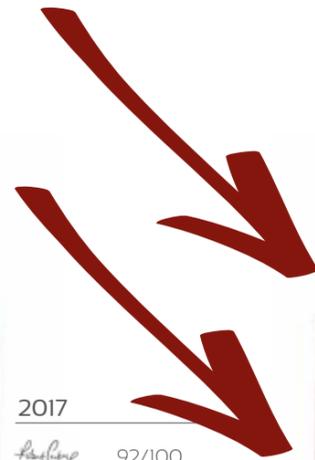
Provenienza: Nus (AO), 600 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia al 10 di Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le bucce per 7-10 giorni

Affinamento: 8 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso è fruttato, persistente e floreale. Al palato è secco, fresco, con leggero retrogusto di mandorle e presenza di tannini eleganti.

2017
Aschberg 92/100



PINOT NOIR D.O.C.

100% Pinot Nero

Provenienza: Nus Aosta Gressan (AO), 700 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia inizio Ottobre, fermentazione 40% in barriques e tonneaux e 60% acciaio.

Affinamento: 10 mesi in acciaio, barriques e tonneaux e 3 mesi in bottiglia.

Di colore persistente, al naso è floreale e fruttato. Al palato è secco, fresco, con leggero retrogusto di mandorle e presenza di tannini eleganti.

2018
Aschberg 94/100

RETRO PARTY

THE BEST PERFORMERS
THE BEST HITS
LIVE MUSIC

SED UT PERSPICIATIS UNDE OMNIS ISTE NATUS

ENTRY 5\$

12-TH OF SEPTEMBER 2017

DANCING

DOORS OPEN IN 8 PM

Space
ROCK!

ROCK AROUND THE SPACE

ROCK AROUND THE SPACE



LO TRIOLET
Introd (Aosta)



0,75 lt

COTEAU BARRAGE D.O.C.

Syrah, Fumin

Provenienza: Nus (AO) 600 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Ottobre, fermentazione in acciaio per 12-14 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: 9 mesi: 60% in barriques e tonneaux e 40% acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso è ricco con sentori di frutta rossa matura. Al palato è secco, caldo, morbido con presenza di tannini vellutati ed eleganti.



0,75 lt

FUMIN D.O.C.

100% Fumin

Provenienza: Nus, Sarre (AO), 600 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia al 20 di Ottobre, fermentazione per 12-14 giorni a temperatura controllata in acciaio.

Affinamento: 10 mesi: 60% in barriques e tonneaux e 40% acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso è persistente, speziato, con sentori di frutti di bosco. Al palato è secco, caldo, fine e giustamente tannico.



0,75 lt

HERITAGE

50% Syrah, 50% Fumin

Provenienza: Nus (AO), 600 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, appassimento delle uve per 2 mesi, macerazione a freddo per 48 ore, 12-14 giorni di fermentazione in acciaio.

Affinamento: 10 mesi: 60% in barriques e tonneaux e 40% acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso è molto persistente, speziato con note di confettura di bosco. Al palato è secco, caldo, morbido, di grande struttura con tannini vellutati.



0,375 lt

MISTIGRI VINO DA UVE PASSITE

100% Pinot Gris

Provenienza: Introd (AO), 900 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, appassimento delle uve per 2 mesi, macerazione a freddo per 12 ore, fermentazione in barrique e in acciaio.

Affinamento: 12 mesi a contatto con la feccia fine, 50% in barrique.

Di colore giallo carico con riflessi dorati, al naso denota profumi molto intensi e persistenti di frutta gialla matura. Al palato è dolce, equilibrato e con sentori di nocchie tostate e miele d'acacia.





CARLO ZADRA

Grumello del Monte (Bergamo)



Ettari vitati:
3



Bottiglie prodotte:
10.000



Tipo di agricoltura:
Convenzionale



Carlozadra è un'azienda a conduzione familiare fondata con il nome di "Perlage" nel 1980, poi modificato nella forma attuale sette anni più tardi. Trentini di origine e bergamaschi di adozione, soci fondatori sono i coniugi Carlo e Celestina, ai quali si aggiungono i figli Roberto, tecnico alimentarista, e Paolo, enologo. Dalla preziosa location ai piedi

delle prealpi orobiche, a Grumello del Monte nella rinomata Val Calepio, attualmente l'azienda si dedica esclusivamente alla produzione di due vini spumanti con metodo classico.

Iniziato per passione nel 1959 spumantizzando le uve delle zone più vocate del Trentino, da allora non hanno mai smesso di cercare

quelle piccole ma preziose partite di uve che meglio esprimono le qualità della spumantizzazione classica e lenta. Selezionano vigneti collocati su suoli calcarei delle Dolomiti così come su quelli di origine porfirica della Val di Cembra.

Tutto questo per ottenere una cuvée che esprima armonia ed eleganza tipica della lunga rifermentazione in bottiglia.



0,75 lt

METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Chardonnay e Pinot nero

Provenienza: Val di Cembra e Terlago (TN), 500 m slm, suolo calcareo e porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a inizio settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione: in bottiglia per 48 mesi.

Di colore giallo dorato, al naso note di minerali dolci. Al palato ben strutturato, lungo e persistente.



1,50 lt
0,75 lt

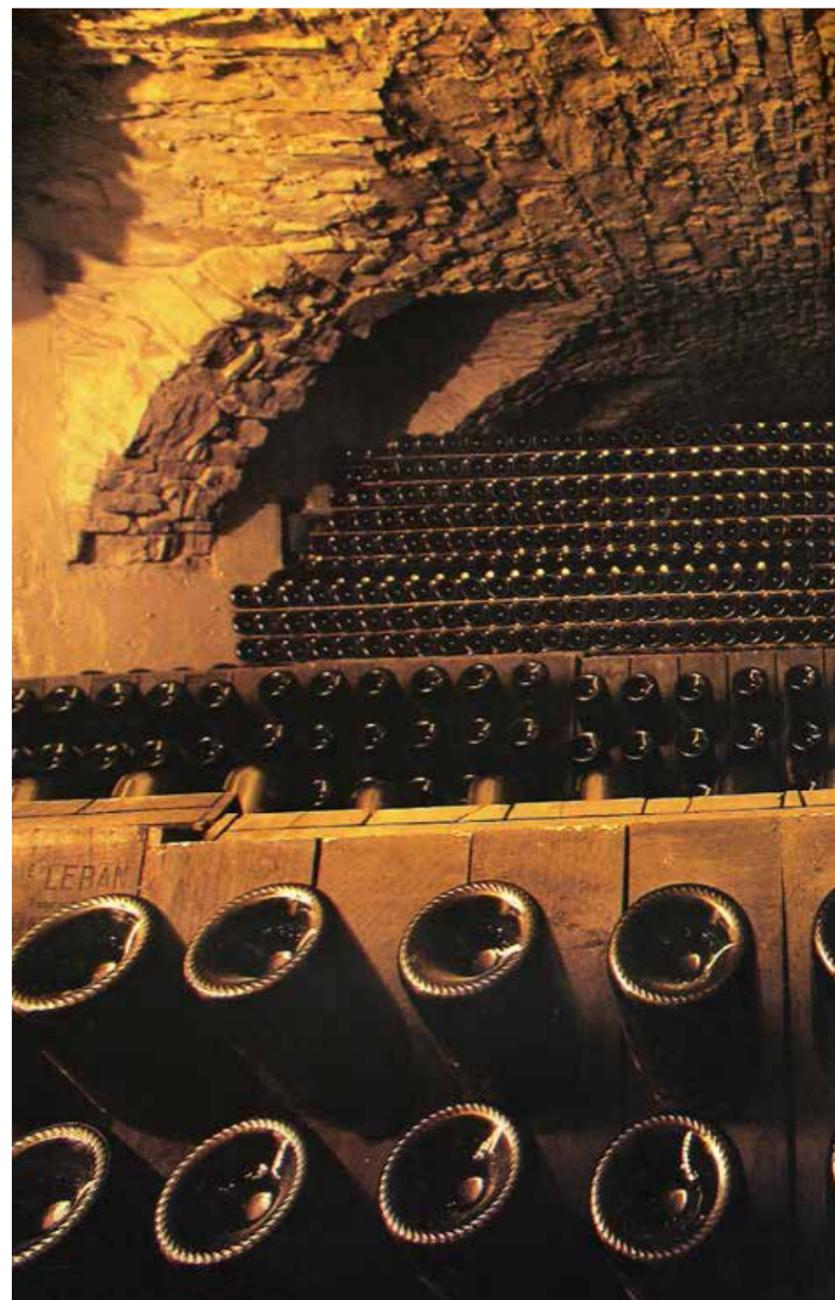
METODO CLASSICO LIBERTY BRUT

Chardonnay

Provenienza: Collina di Pressano e di Martignano (TN), 400 m slm, suolo calcareo.

Vinificazione: Vendemmia a inizio settembre, fermentazione acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione: in bottiglia per 36 mesi.

Di colore giallo paglierino, al naso fruttato con sentori di lievito. Al palato fresco, piacevolmente morbido.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI: Milano città prov., Bergamo, Brescia, Varese, Lodi, Cremona, Lecco, Como, Sondrio, Savona, Bolzano, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Belluno, Treviso, Rimini, Reggio Emilia, Forlì-Cesena, Piacenza, Bologna, Ravenna, Modena, Taranto, Brindisi.



Ettari vitati:
39

Bottiglie prodotte:
250.000

Tipo di agricoltura:
**Biologica di cui:
8 Ha certificati
31 Ha in certificazione**



PERLA DEL GARDA

Lonato del Garda (Brescia)

La nostra storia ha radici che affondano in una consolidata passione per la terra e i suoi frutti.

L'attività agricola tramandata di generazione in generazione dalla nostra famiglia, nel Veronese prima e poi a Lonato del Garda, è espressione di volti e storie che, con genuina semplicità, hanno scelto di dare il loro originale contributo al Made

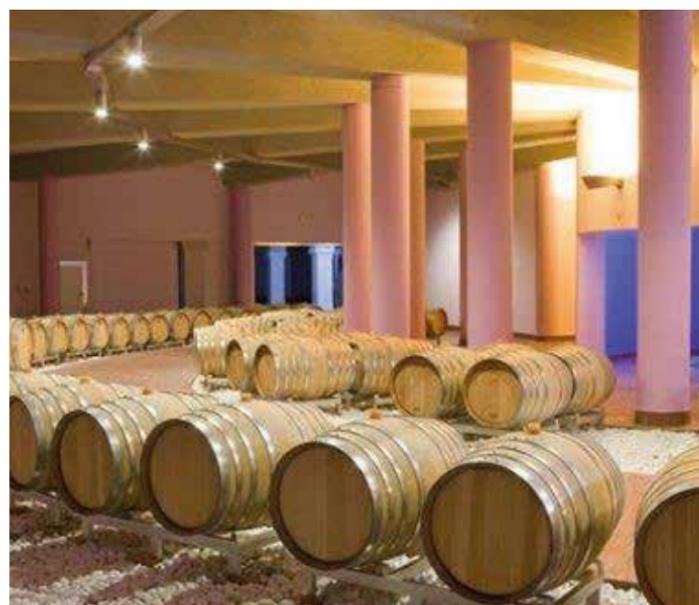
in Italy. I vini da noi prodotti, ciascuno con anima e carattere propri, raccontano quegli stessi volti e storie di chi ha portato in vigna e in cantina l'impegno e la genialità che rendono ogni bottiglia un'esperienza unica.

Perla del Garda nasce da un'idea ambiziosa: riportare la vigna sulle colline moreniche della nostra azienda agricola. Le

antiche stampe e le mappe catastali sono testimoni di una tradizione che riconosce la vocazione vitivinicola di questa terra sassosa e povera d'acqua. La filosofia di produzione si basa su un principio fondamentale: il vino si comincia a fare in vigna, rispondendo senza schemi fissi alle congiunture climatiche dell'annata con l'attenzione e la saggezza della nostra tradizione

contadina. Perla del Garda è una cantina su tre livelli, ideata per consentire la cosiddetta "vinificazione a caduta". Al piano di arrivo delle uve procediamo alla selezione dei grappoli, alla pressatura soffice sottovuoto per le uve bianche e alla diraspatura per le uve rosse. Gli acini per i vini rossi e il mosto fiore per i bianchi riempiono a caduta i serbatoi in acciaio ubicati

al piano sottostante, dove si svolge la fermentazione a temperatura controllata. Una volta ottenuto il risultato auspicato il vino riempie i serbatoi e le botti del piano interrato dove si procede all'affinamento in acciaio o in botti di legno. Le nostre bollicine vengono prodotte con metodo classico e la rifermentazione avviene in bottiglie di vetro, anche di formato magnum.



0,75 lt

BIO
LUGANA D.O.P. SINGOLA VIGNA
Turbiana 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Affinamento: in acciaio sui lieviti con batonage fecce fini.

Di colore giallo paglierino, al naso bene si esprime con note floreali, balsamiche e agrumate. Al palato ha una bella struttura e un'ottima acidità, tipica la nota di mandorla finale.



2020
VINI BUONI ITALIA

PERLA
LUGANA D.O.P.
Turbiana 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica.

Vinificazione: vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Affinamento: in acciaio sui lieviti con batonage fecce fini.

Di colore giallo paglierino, al naso il bouquet è piacevole con note sia di erbe aromatiche che di frutta. Al palato è fresco, di ottima beva, con una piacevole mineralità.



2018
VINI BUONI ITALIA

MADRE PERLA
LUGANA RISERVA D.O.P. SINGOLA VIGNA
Turbiana 100% Singola Vigna

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Affinamento: in acciaio sui lieviti per almeno 12 mesi con batonage fecce fini

Di colore giallo paglierino intenso, al naso esprime una grande freschezza e un'importante mineralità, note balsamiche e agrumate. Al palato ha una bella struttura e un'ottima acidità, tipica la nota di mandorla finale.



2019
VINI BUONI ITALIA
2017
VINI BUONI ITALIA

MADONNA DELLA SCOPERTA
LUGANA SUP. D.O.P. SINGOLA VIGNA
Turbiana 100% Singola Vigna

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia a Settembre fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Affinamento: in acciaio sui lieviti per almeno 12 mesi con batonage fecce fini

Di colore giallo paglierino intenso, al naso è fruttato e speziato, con note di crosta di pane, rilasciategli dal lungo affinamento sui lieviti. Al palato rimane fresco, minerale e piacevolmente sapido.



PERLA DEL GARDA
Lonato del Garda (Brescia)



0,75 lt

**BRIO LUGANA
SPUMANTE D.O.P.
BRUT**

Turbiana 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia tra fine Agosto e inizio Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Seconda Fermentazione: in autoclave per 3 mesi.

Di colore giallo luminoso, perlage fine, al naso è intenso, sui toni di panificazione fusi con aromi di limone in fiore, foglia e frutto, accompagnati da mughetto, biancospino, sfumati da note di gesso. Al palato è fresco, sapido, cremoso, leggero e teso.



0,75 lt

**LUGANA SPUMANTE
METODO CLASSICO
BRUT NATURE**

Turbiana 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia in Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni. Seconda Fermentazione: in bottiglie magnum per almeno 40 mesi sui lieviti.

Di colore giallo paglierino brillante si caratterizza per un perlage fine e persistente. Al naso sentori floreali e fruttati, si intreccia mineralità con le tipiche note di lieviti e crosta di pane. Al palato risulta fresco, dotato di ottima mineralità e sapidità



0,75 lt

**EXTRA BRUT
GARDA D.O.C.
METODO CLASSICO**

Chardonnay 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica.

Vinificazione: Vendemmia tra fine Agosto e inizio Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 8/10 giorni e successiva permanenza in acciaio. Seconda fermentazione: In bottiglia sui lieviti per almeno 60 mesi, remuage a mano su pupitres.

Di colore giallo paglierino e dal perlage fine. Al naso, una media intensità ricorda note di cedro, scorza d'arancia, vaniglia e frutti tropicali. Al palato si presenta di medio corpo, con una buona freschezza e sapori di crosta di pane, vaniglia, banana, ananas, succo di limone, fiori bianchi, gesso, e un finale sapido e leggermente ammandorlato.



1,50 lt

**MILLESIMATO BRUT NATURE
LUGANA SPUMANTE D.O.P.
METODO CLASSICO**

Turbiana 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia in Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Seconda Fermentazione: in bottiglie magnum per almeno 40 mesi sui lieviti.

Di colore giallo paglierino brillante si caratterizza per un perlage fine e persistente. Al naso sentori floreali e fruttati, si intreccia mineralità con le tipiche note di lieviti e crosta di pane. Al palato risulta fresco, dotato di ottima mineralità e sapidità



2021

Sparkle

Vino
d'Emozione

1,50 lt

**CUVÉE EXTRA BRUT
GARDA D.O.P. METODO CLASSICO**

Chardonnay 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia in Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Seconda Fermentazione: in bottiglie magnum per almeno 40 mesi sui lieviti.

Di colore giallo paglierino brillante si caratterizza per un perlage fine e persistente. Al naso sentori floreali e fruttati, si intreccia mineralità con le tipiche note di lieviti e crosta di pane. Al palato risulta fresco, dotato di ottima mineralità e sapidità.



1,50 lt

**SETTIMO CIELO
V.S.Q. METODO CLASSICO**

Turbiana 50%, Chardonnay 50%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia in Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Seconda Fermentazione: in bottiglie magnum per almeno 40 mesi sui lieviti.

Di colore giallo paglierino brillante, il perlage è fine e persistente, al naso emergono sentori di frutta e piacevoli note floreali, di taglio e glicine. Al palato è cremoso, morbido, armonico e sapido, persistente.



12 lt

9 lt

6 lt

3 lt

1,50 lt

**CASTELGUELFO EXTRA BRUT
RISERVA DEI FONDATORI
GARDA D.O.P. METODO CLASSICO**

Chardonnay 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia in Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Seconda Fermentazione: in bottiglie magnum per almeno 72 mesi sui lieviti.

Di colore giallo paglierino, presenta un perlage finissimo illumina il calice, al naso spiccano note importanti di frutta secca e spezie, confettura d'albicocca e pasticceria. Al palato stupisce l'opulenza, l'aroma di zenzero e cannella e la persistenza.



PERLA DEL GARDA
Lonato del Garda (Brescia)



0,75 lt

VALTENESI CHIARETTO
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

Groppello, Barbera e Marzemino

Provenienza: Valtenesi (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia manuale a Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, permanenza sulle fecce fini per 3 mesi.

Affinamento: in acciaio per 3 mesi.

Di colore rosa antico brillante, al naso sentori floreali e fruttati, di fragola e ciliegia in particolare. Al palato rimane delicato, fresco e leggermente aromatico, con una buona persistenza.



0,75 lt

TERRE LUNARI
ROSSO BENACO BRESCIANO I.G.P.

Merlot, Cabernet Sauvignon

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia tra Settembre e Ottobre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.

Affinamento: in acciaio e in botti grandi di legno da 30 hl per almeno 12 mesi.

Di colore rosso rubino intenso, al naso regala sentori piacevolmente fruttati e freschi, frutti rossi e note balsamiche. Al palato è armonico ed equilibrato, di grande beva.



0,75 lt

FILO ROSSO
GARDA MERLOT D.O.P.

Merlot 100% Singola Vigna

Provenienza: Lonato del Garda (BS) (singola vigna), 250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.

Affinamento: in piccole botti di legno di rovere da 225 lt per almeno 12 mesi.

di colore rosso rubino intenso, al naso inebria con decisi sentori di frutta rossa, con sfumature speziate. Al palato è complesso, intenso e con corpo e personalità, è fresco e persiste a lungo.



0,75 lt

LEONATUS ROSSO
GARDA MERLOT D.O.P.

Merlot 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.

Affinamento: in piccole botti di legno di rovere da 225 e 500 lt per almeno 12 mesi.

di colore rosso rubino intenso, al naso è complesso, fruttato con spezie dolci e aromi terziari. Al palato è equilibrato, di ottima struttura e armonia, molto persistente.



0,50 lt

DRAJIBO
VINO PASSITO

Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni e Sauvignon Blanc

Provenienza: Lonato del Garda (BS) (singola vigna), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia a fine Agosto, fermentazione dell'uva in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni, dopo l'appassimento di 30 giorni in piccole cassette. **Affinamento:** in acciaio.

Di colore giallo paglierino carico, con riflessi dorati, al naso si esprime con un bouquet aromatico floreale e fruttato, ma anche piacevolmente speziato. Al palato non è mai stucchevole e sempre ben equilibrato tra zuccheri e acidità.



0,75 lt

VENDEMMIA TARDIVA
LUGANA D.O.P.

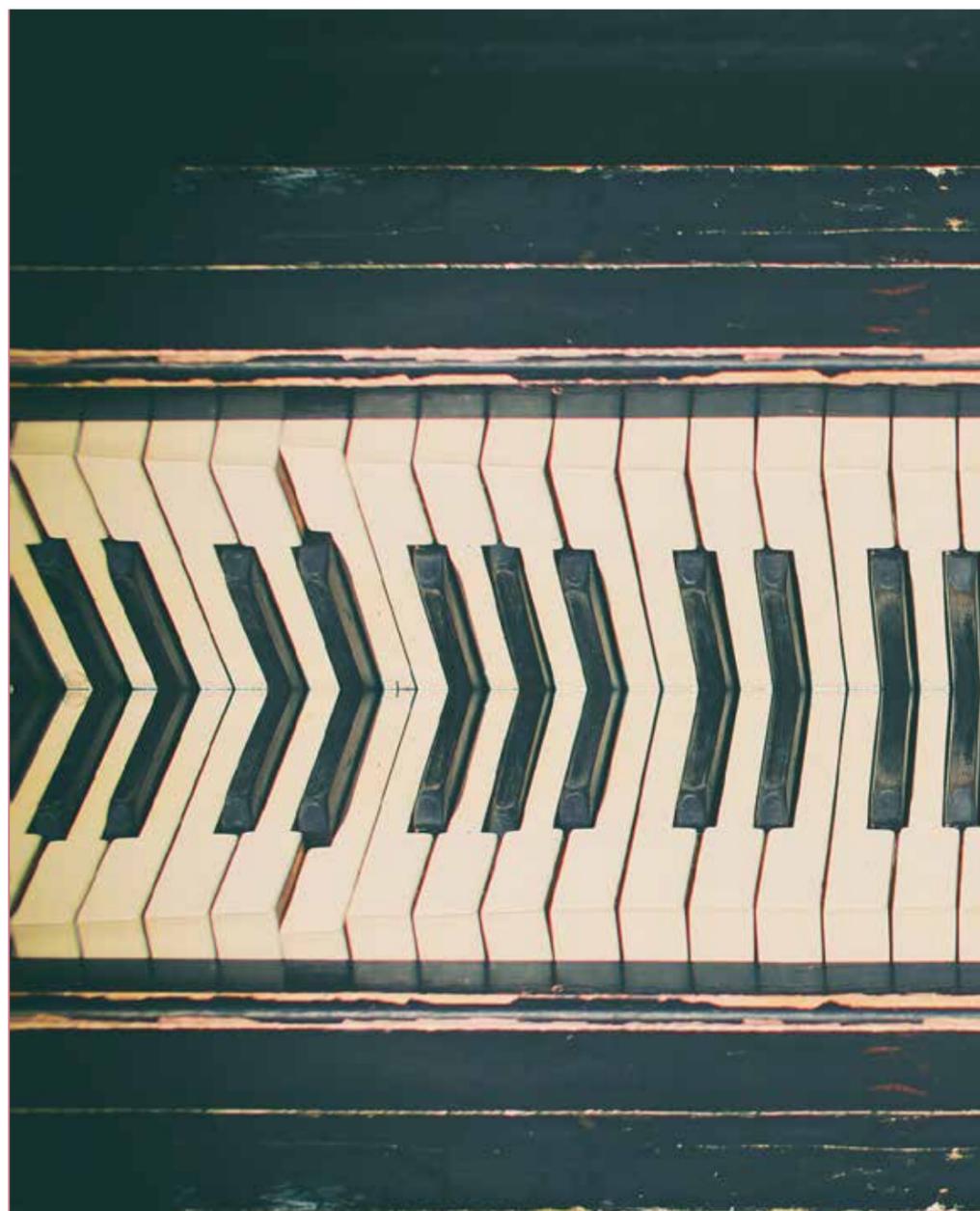
Turbiana 100%

Provenienza: Lonato del Garda (BS) (singola vigna), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia a fine Ottobre/inizio Novembre, fermentazione dell'uva con Botrite Nobile in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso piacevoli sentori di frutta candita e disidratata. Al palato è complesso, equilibrato, con aromi fruttati di albicocca e agrumi. Intenso ma non troppo dolce e ben bilanciato in acidità.





FOLIGODIA

Monzambano (MN)

Foligodia nasce nel 2018 sulle colline moreniche del Lago di Garda, ad opera di Shalom Messori, con la volontà di coltivare cereali antichi per la produzione di farina e trasformati. In poco tempo questi campi di seminativo vengono affiancati da altri terreni vitati presi in affitto. La qualità delle uve e il risultato di microvinificazioni ci spinge nel 2020 a fare la nostra prima vinificazione con due

vini e un sidro di mele. La migliore interpretazione per questi terreni si è dimostrata essere quella dei vini naturali a fermentazione spontanea.

La certificazione Agribiodinamica attesta l'impegno e la sostenibilità sia in campagna che in cantina. La scoperta dei vitigni può stupirvi annualmente seguendo ciò che la natura deciderà di regalarci con la stagionalità.



Ettari vitati:
2

Bottiglie prodotte:
10.000

Tipo di agricoltura:
Biodinamica
Certificata

new



0,75 lt

ASCOLTATI

VINO ROSSO

Merlot, Rondinella e altre uve rosse

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, macerazione di 7 giorni in cemento, senza rimontaggi.

Affinamento: cemento.

Di colore rosso brillante, al naso frutti rossi, radici e spezie. Al palato è semplice, sincero e allo stesso tempo completo.



0,75 lt

RISVEGLIO

VINO ROSATO

Merlot, Rondinella e altre uve rosse

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, mosto ottenuto per salasso dopo 8 ore di contatto con le bucce in cemento.

Affinamento: cemento

Di colore rosa acceso e brillante, al naso è vinoso, erbaceo, il marcatore principale è il rabarbaro. Al palato è asciutto e deciso.



0,75 lt

PORTAMI ALTROVE

SIDRO

Mele e Bergamotti

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Mele raccolte a mano in cassette, polpa lasciata a fermentare in vetroresina, finita la fermentazione svinatura e aggiunta di bergamotti in dry-hopping. Rifermentazione in bottiglia con mosto passito di uva merlot.

Affinamento: 6 mesi in vetroresina, poi bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso preponderante il bergamotto. Al palato è secco, acido e dissetante.



Grow in rock





VIGNE DEL PELLAGROSO

Monzambano (MN)

L'idea concreta di iniziare a fare vino prende piede nel 2011 quando Antonio Camazzola prende in gestione una piccola vigna di 7 filari composta da vecchissime viti a bacca bianca e nera. Abbandonata da anni dagli uomini e da Dio, anche dopo una pesante potatura, decidiamo di evitare qualsiasi trattamento. Così nel 2012, nella corte più antica del paese (anch'essa in stato di abbandono), na-

sce il nostro primo vino. In questa stessa corte, nel 1800, veniva stampato "Il Pellagroso", giornale popolare, amministrativo e politico che ha registrato i disagi economico-sociali di un'epoca in cui le condizioni di vita dei contadini erano dure, ma dove era viva la volontà di battersi per un futuro più umano e giusto. Giornale di protesta, scomodo a molti, senza peli sulla lingua. "Il

Pellagroso" lottava per imporre un nuovo modo di fare agricoltura, di vivere. Da qui il nome Vigne del Pellagroso. Dopo anni di sperimentazioni nel 2017, spinti dalla passione, prendiamo in affitto un terreno vitato a Monzambano, zona a comprovata vocazione vinicola. Viti di merlot dai 15 ai 45 anni per un'estensione di 1,5 ettari (coltivati in biologico dal 1985) hanno fatto in modo che il

progetto Vigne del Pellagroso prendesse vita in maniera ufficiale. Dal 2018 sono stati presi in affitto altri 5,5 ettari di terreno e abbiamo immediatamente iniziato il grosso lavoro di conversione con i preparati biodinamici! Tutti i terreni sono gestiti utilizzando il metodo dell'agricoltura Biodinamica, quella vera, quella dei preparati, dell'osservazione, dell'uomo.

Lavoriamo per escludere il rame dal ciclo produttivo e riusciamo già ad utilizzarne dosaggi molto bassi. Nel momento della vendemmia le uve vengono raccolte a mano in cassette e portate tempestivamente in cantina per essere lavorate. I grappoli sono poi sottoposti a pigiodiraspatura o pressatura con o senza macerazione, a seconda del vino che vogliamo ottenere.



Ettari vitati:
7

Bottiglie prodotte:
35.000

Tipo di agricoltura:
Biodinamica
Certificata



**REBEL
HEART**



CAVADONDOLO
VINO BIANCO
Pinot Grigio 100%

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, pressatura diretta e sosta in cemento. Vinificare il Pinot Grigio a pressatura diretta in maniera naturale lo rende caratteristico e unico.

Affinamento: cemento.

Di colore giallo intenso, al naso note di pesca e fiori di gelsomino, nel finale sentori di zolfo. Al palato semplice ma non scontato, un vero vino essenziale.

MONTE OLIVETO
VINO BIANCO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA
Chardonnay, Pinot Grigio,
Garganega e Malvasia

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, pressatura diretta, rifermentato in bottiglia con mosto di uva passita di Merlot.

Affinamento: vetroresina per 8 mesi, poi bottiglia.

Di colore giallo intenso, al naso profumo di fiori, agrumi, e spezie bianche. Al palato una bolla dissetante e briosa dal gusto sapido e aromatico.





VIGNE DEL PELLAGROSO

Monzambano (MN)



0,75 lt

LUGAR ORANGE WINE

Riesling, Garganega e Moscato

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, sette giorni di contatto con le bucce in vasche di cemento.

Affinamento: cemento.

Di colore giallo intenso con riflessi verdi, al naso è appagante, complesso, esotico, ricco di agrume. Al palato dissetante, con sapidità e acidità in piena armonia.



0,75 lt

BELGINGIN ORANGE WINE

Chardonnay 100 %

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, cinque giorni di contatto con le bucce in vasche di cemento.

Affinamento: cemento

Di colore giallo carico leggermente aranciato, al naso profuma di miele, fiori ed erbe officinali, timo e camomilla. Al palato è sincero, fresco e sapido.



0,75 lt

VIGNA S. MARIA ORANGE WINE

Tocai, Malvasia di Candia e Trebbiano

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, dieci giorni di macerazione a cappello sommerso in vetroresina.

Affinamento: vetroresina.

Di colore giallo carico, al naso è aromatico e complesso con sentori di pesca, acacia, lavanda e gelsomino. Al palato è fresco, minerale e fruttato.



0,75 lt

BOMBO VINO ROSSO

Merlot 100 %

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, l'uva è portata tempestivamente in cantina per essere lavorata. Fermentazione alcolica sulle bucce.

Affinamento: In barrique e tonneaux esausti per 10 mesi.

Di colore rosso rubino intenso, al naso ricorda frutti rossi, erbe di campo e spezie. Al palato spicca la sua semplicità con una perfetta corrispondenza con l'olfatto.



ROCK 'N ROLL



0,75 lt

TRENTOTTO VINO ROSSO

Cabernet, Merlot, Pinot Grigio, Pinot Nero, Molinara e Rondinella

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, 18 ore di contatto del mosto con le bucce in vasche di cemento.

Affinamento: cemento.

Di colore rosso cerasuolo



0,75 lt

CANDALUA VINO ROSSO

Cabernet Sauvignon e Rondinella

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, macerazione semi carbonica di 15 giorni in cemento.

Affinamento: cemento.

Di colore rosso brillante, al naso fresco e diretto, gustoso con note di frutti rossi. Al palato asciutto e verticale.



0,75 lt

FUMANA VINO ROSSO

Merlot 100 %

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, 4 settimane a di macerazione a cappello sommerso in vetroresina.

Affinamento: 24 mesi in tonneaux esausti

Di colore rosso scuro



0,75 lt

MALMOSTOSO VINO BIANCO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Merlot 100 %

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, fermentazione alcolica in cemento sulle bucce, rifermentazione con il mosto di uva passita di Merlot. Macerazione senza rimontaggi.

Affinamento: 8 mesi in vetroresina, poi bottiglia.

Di colore rosso intenso, al naso è leggiadro e balsamico con note di frutta rossa e frutta croccante. Al palato è complesso con una bella corrispondenza





TREVISIOL

Valdobbiadene (Treviso)



Ettari vitati:
30

Bottiglie prodotte:
180.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



“Valdobbiadene (o valdobbiàden in dialetto Veneto) è universalmente riconosciuta come la patria del “Prosecco” un vero gioiello dell’enologia di scuola italiana.

È proprio qui, al civico 23 di Viale Mazzini, che ha sede oggi Trevisiol, una gloriosa azienda nata e cresciuta sotto il nome di Liberale “Libero” Trevisiol che iniziò la sua attività di “négociant élèveur”

già prima della grande guerra nella piccola frazione di Selva del Montello (TV).

Il suo forte spirito imprenditoriale, unito alla capacità di intuire il potenziale sviluppo commerciale del Prosecco negli anni a venire, lo spinsero a trasferire l’azienda a Valdobbiadene, acquistando anche un’azienda agricola sita in località Collalto. Trevisiol viene da quattro ge-

nerazioni fatte di passione, amore e completa dedizione aziendale, che permettono oggi a Dario, Paolo e Marco di affacciarsi sul panorama internazionale raggiungendo mercati strategici come Stati Uniti e Giappone e di guadagnarsi il simpatico appellativo di “maestri della Glera”.

Una linea di prodotti completa, che va dal Metodo Classico, al Prosecco Superiore

Valdobbiadene di Cartizze, passando per varianti millesimate selezionate solo nelle migliori annate.

Il metodo di spumantizzazione utilizzato è il Martinotti-Charmat con rifermentazione in autoclave per ottenere le versioni Brut ed Extra Dry dei best-seller “Rive di Collalto”, “Rive di Ogliano” e “Rive di Selva” presentati alle recenti fiere del settore.

Pionieri nelle tecniche di spumantizzazione in tutta la Valdobbiadene, Trevisiol rappresenta oggi un sinonimo di qualità, in Italia e nel mondo,

Concludiamo la descrizione della cantina ricordandovi che il Prosecco è oggi il vino italiano più esportato all’estero e che nel 2014 ha superato per la prima volta lo Champagne per numero di bottiglie vendute nel mondo.



0,75 lt

ZERO

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Glera 100%

Provenienza: Valdobbiadene, 250 -300 m slm, suolo argilloso e calcareo.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati.
Seconda fermentazione: in autoclave (metodo Charmat) per 4 mesi e 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Residuo zuccherino: 2 g/l
Di colore giallo paglierino, al naso fruttato con note di fiori bianchi e frutta croccante a polpa bianca. Al palato asciutto e armonico, con una bella sapidità e acidità, bollicine molto fine e persistente.



0,75 lt

RIVE DI COLLALTO

EXTRA DRY

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Glera 100%

Provenienza: Collalto (TV), 200 m slm, suolo argilloso, morenico.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati.
Seconda fermentazione: in autoclave (metodo Charmat) per 4 mesi e 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Residuo zuccherino: 15 g/l
Di colore giallo paglierino, al naso fruttato e floreale con note di glicine e sentori di pera croccante. Al palato è fresco e sapido con note di muschio e sottobosco.



0,75 lt

RIVE DI OGLIANO BRUT

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Glera 100%

Provenienza: Ogliano (TV), 250 m slm, suolo morenico.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati.
Seconda fermentazione: in autoclave (metodo Charmat) per 4 mesi e 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Residuo zuccherino: 8 g/l
Di colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso fruttato e floreale con note di frutta bianca e fiori primaverili. Al palato è secco armonico con una piacevole nota acida che richiama un secondo sorso.



0,75 lt

RIVE DI SELVA

ROSÈ BRUT

Pinot Nero 100%

Provenienza: Provincia Treviso (TV), 100 m slm, suolo argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre fermentazione in acciaio con lieviti selezionati.
Seconda fermentazione: in autoclave (metodo Charmat) per 4 mesi e 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Residuo zuccherino: 8 g/l
Di colore rosa tenue, al naso esprime profumi di piccoli frutti rossi impreziositi da una lieve nota minerale. Al palato è equilibrato e armonico, caratterizzato da una decisa freschezza e da un finale di buona persistenza.



**“120” METODO CLASSICO
EXTRA BRUT**

Pinot Bianco, Chardonnay

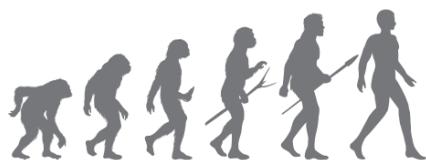
Provenienza: Alto Adige 400 m slm, suolo morenico.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Seconda fermentazione: in bottiglia (metodo Classico) per 120 mesi.
Residuo zuccherino: 2 g/l
Di colore giallo paglierino intenso, al naso pieno, elegante, sentore delicato di crosta di pane e di frutta a polpa gialla fragrante. Al palato avvolgente, piacevolmente sapido e minerale con una bollicine cremosa e molto persistente.

**“120” METODO CLASSICO
ROSÈ EXTRA BRUT**

Pinot Nero 100%

Provenienza: Alto Adige 400 m slm, suolo morenico.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Seconda fermentazione: in bottiglia (metodo Classico) per 120 mesi.
Residuo zuccherino: 2 g/l
Di colore rosato intenso a ricordare la buccia di cipolla, al naso accattivante, concreto e di carattere, esprime note di frutta rossa e agrumi. Al palato pieno e deciso, un perlage invitante che esalta l'acidità e la struttura del vino.





EVOLUZIONE

Una vera e propria scoperta! Un Metodo Classico con una permanenza sui lieviti di oltre 30 anni!

Le bottiglie non sono state né dosate né rabboccate, così da preservare il vino nella sua totale integrità e naturalezza (per questo motivo le bottiglie potranno risultare lievemente scolme).

I millesimi disponibili sono 1985 - 1986 - 1987 dove l'uva è Chardonnay 70% e Pinot Bianco 30%; 1988 - 1989 - 1990 dove lo Chardonnay è 60% e Pinot Bianco 40%.

La cassa si compone di una bottiglia per ogni millesimo disponibile.

Siamo alla fine dei gloriosi anni '70, periodo di contraddizioni e spinte innovative, il mondo del vino italiano cercava la sua identità, sperimentando e affrontando nuove sfide. Ed è proprio a partire da questa decade che si è riscoperta la spumantistica italiana, dando origine ad una nuova generazione di appassionati, creando un nuovo segmento di mercato che, fino ad allora, era completamente sconosciuto. Il passaggio dai più semplici e immediati Metodi Charmat, ai più nostalgici Metodi Ancestrali per arrivare alla ricerca di un'emozione più forte: il Metodo Classico.

In questi anni troviamo persone fermamente convinte che il tempo, oltre che nella vita anche nel vino, fosse un fattore fondamentale per ricercare la qualità estrema. In questo periodo, proprio a Valdobbiadene, la famiglia di Edoardo Trevisiol, storico produttore di Prosecco, inizia ad acquistare uve in Alto Adige per perseguire la loro grande passione: il Metodo Classico!

Consci del fatto che le uve dovessero avere una spiccata nota acida, un valore aggiunto dato dal terroir montano, una forte escursione termica tra il giorno e

la notte, trovano nell'Alto Adige un terreno fertile per il loro progetto, innamorandosi di due uve: lo Chardonnay e il Pinot Bianco.

L'inizio, come sempre in questi casi, era più una passione che un'intuizione commerciale, fatta per sorprendere gli amici alle feste e creare suggestione. Poi le bottiglie iniziarono ad aumentare e mano a mano venivano accatastate in cantina, chi poteva immaginare che dopo 30 anni qualcuno le avrebbe riscoperte!

Nel 2016, Paolo, figlio di Edoardo, incontra Area 6 per dare vita ad un progetto sul Prosecco. A quel punto avviene la scoperta: l'assaggio quasi casuale di alcune delle bottiglie di quel Metodo Classico accantonato in cantina, vengono sboccate e... la meraviglia colpì subito l'olfatto! La ricchezza di colore con le papille gustative esplodono ad ogni sorso, nella complessità delle sensazioni di frutta esotica, spezie e un'acidità innata.

"Evoluzione non è un vino, ma un viaggio nel tempo!" si disse fin da subito.

Bollicine Intriganti, dal carattere forte, senza compromessi, dall'acidità inscalfibile. Vini sapidi e marini, ma anche speziati e succosi, dove la frutta e i fiori si palesano come in un caleidoscopio. Vini che mutano nel bicchiere, si trasformano e, sorso dopo sorso, fanno scoprire nuove fragranze, nuove sensazioni.

Vini che vi stupiranno e rimarranno impressi nella Vostra memoria.

Nel 2017 la sboccatura delle prime 550 bottiglie per ogni annata che diedero forma ad altrettante casse miste, poi nel 2018 altre 200 bottiglie per annata con le successive 200 casse.



0,75 lt

EVOLUZIONE 1985

Chardonnay, Pinot Bianco

Colore oro intenso ricco, vivo e scalpitante, all'olfatto si mostra opulento, le note di frutta secca, canditi, si condensano con sfumature di zafferano, tabacco, erbe aromatiche, noce moscata, al palato è fine con accenni piccanti, con il tempo svela dolcezze con note di caffè cacao, torrefazione che in spinta evolutiva si trasforma in una completa armonia di frutta esotica e spezie.



0,75 lt

EVOLUZIONE 1986

Chardonnay, Pinot Bianco

Storica annata che rimane indelebile nei ricordi, note di agrumi, buccia di mandarino, pepe bianco, mela cotogna, cumino, zafferano, miele fresco e sfumature di anice stellato. Al palato è intenso, solare, l'acidità da progressione sul sorso, allungo di pesca e menta, elegante e con un finale iodato, pieno e slanciato, con ampie sensazioni minerali.



0,75 lt

EVOLUZIONE 1987

Chardonnay, Pinot Bianco

Marino all'olfatto con note di ostrica che si intersecano con fiori di ginestra, pesca e tiglio, si allarga con una spinta di biancospino e zagara. Al palato spinge in verticale con ritmo serrato e compatto gli agrumi spaziano dal pompelmo rosa al cedro del Libano, finale denso di note gessose che si ampliano con sensazioni balsamiche.



0,75 lt

EVOLUZIONE 1988

Chardonnay, Pinot Bianco

Si presenta con note olfattive di pere, anice, sedano, finocchio e salmastro, per passare progressivamente sulle note di ortica e finocchio. Al palato si mostra vegetale, marino, sapido con note di pepe e iodio, la spinta finale lascia trasparenze di succo di pompelmo e anice. Persiste in mineralità e lascia la bocca assetata, mai sazia.



0,75 lt

EVOLUZIONE 1989

Chardonnay, Pinot Bianco

Fascino di pera e mela, succoso, vivido e ammiccante, equilibrio acido sapido prepotente, al palato arriva scontroso subito agrumato e salino, nel finale elegante ma energico, costanti note balsamiche, fuori escono nella progressione di sensazioni marine e metalliche, menta ed erbe aromatiche. Non domato, dal carattere forte e espressivo con toni vegetali accompagnati da frutti speziati



0,75 lt

EVOLUZIONE 1990

Chardonnay, Pinot Bianco

Caldo, polpa di frutta esotica di buona maturità, allineato con ostrica, e zenzero, pepe, cumino e cocco. L'acidità si percepisce anche all'olfatto, piena e rigorosa. Al palato arriva intenso, agile e propositivo con note sapide composte con acqua marina, nespole, fichi maturi, tagliente e gessoso. L'anice si mostra in tutte le sue note balsamiche, con profondità di mandorle e frutti di mare, acido e spensierato nella sua "gioventù".

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI: Venezia, Roma città, Napoli, Avellino, Benevento, Caserta, Salerno.

SILVANO
FOLLADOR

SILVANO FOLLADOR

Santo Stefano di Valdobbiadene (Treviso)

L'azienda agricola Silvano Follador nasce a S.Stefano di Valdobbiadene da due fratelli, Silvano e Alberta che assieme gestiscono una piccola realtà produttiva che anno dopo anno è riuscita ad affermarsi ad altissimi livelli grazie ad una produzione di grande qualità.

Fedeli all'autentica tradizione della loro terra, prediligono da sempre una produzione

artigianale e di grande qualità. La produzione spumantistica vede la luce a inizio secolo quando i fratelli ricevono in eredità i terreni dal nonno, e subito è chiara l'esigenza di riscoprire il territorio e valorizzarlo.

L'Azienda lavora seguendo pratiche di agricoltura organica, senza nessuna tolleranza per pesticidi o trattamenti chimici, con fermentazioni spontanee e nessuna consu-

lenza esterna. Metodo Chardonnay e Metodo Classico sono entrambi prodotti della Silvano Follador che predilige dosaggi molto bassi o nulli, la produzione si concentra infatti sull'Extra Brut. Vini autentici e genuini, fini, puliti, eleganti, che fanno di questa una delle aziende più in vista del momento nell'infinito panorama del Prosecco.



Ettari vitati:
2,8

Bottiglie prodotte:
16.000

Tipo di agricoltura:
Etica



EXTRA BRUT VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA BRUT

Glera e piccole quantità di Verdiso, Perera e Bianchetta

Provenienza: frazioni di Santo Stefano (Cartizze), Saccol e San Giovanni nel comune di Valdobbiadene (TV), 200 m slm, suolo marnoso, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Settembre, dopo una lenta fermentazione del mosto con lieviti indigeni il vino affina sulle fecce fini in vasche di cemento per 6 mesi. Seconda fermentazione: in primavera in autoclave (metodo Chardonnay) per 1 mese. Residuo zuccherino: 0 g/l

Di colore giallo paglierino brillante, al naso fresco, fiori bianchi, dal gelsomino al fiore di agrume, rosa, melissa e delicate e leggere note di liquirizia. Al palato teso e ma avvolgente allo stesso tempo con una persistenza sapida. La bollicina molto integrata nella struttura del vino, che accarezza il palato.

VINO BIANCO FERMO

Glera e piccole quantità di Verdiso, Perera e Bianchetta

Provenienza: frazioni di Santo Stefano (Cartizze), Saccol e San Giovanni nel comune di Valdobbiadene (TV), 200 m slm, suolo marnoso, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Settembre, fermentazione lenta dei mosti con lieviti indigeni.

Affinamento: 6 mesi in cemento e 1 anno in bottiglia

Di colore giallo paglierino brillante, al naso mela e pera, bergamotto, fiori di campo e erba fresca. Al palato, fresco e sapido, leggero dato dal basso grado alcolico, ma lungo e persistente.

MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATO

Glera e piccole quantità di Verdiso, Perera e Bianchetta

Provenienza: frazioni di Santo Stefano (Cartizze), Saccol e San Giovanni nel comune di Valdobbiadene (TV), 200 m slm, suolo marnoso, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia: prima decade di settembre. Appassimento in graticcio per 7/8 mesi. Pigiatura nella settimana della Pasqua. Dopo una lenta e lunga fermentazione del mosto con lieviti indigeni per 4/5 anni in damigiane sciolme, il vino affina per altri 7/8 anni in cantina. Assemblaggio delle annate 2004-2006-2007-2009 che hanno affinato singolarmente fino all'imbottigliamento nel 2018. Residuo zuccherino: 350 g/l

Di colore giallo ambrato brillante, al naso note di dattero, fico e albicocca disidratata, fava di cacao e miele di castagno e liquirizia. Al palato pieno e dolce, ma allo stesso tempo leggero e con una fresca nota acida che sostiene la sua importante dolcezza e complessità aromatica.



**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO:
 Padova, Vicenza.**

**AZIENDA
 AGRICOLA
 REASSI**

REASSI

Carbonara di Rovolon (Padova)

Azienda Agricola Reassi, vini dal carattere vulcanico e biologico

Per introdurre l'Azienda Agricola Reassi bisogna tornare alle origini della produzione vitivinicola dei Colli Euganei. A quando, cioè, il vino non veniva ancora venduto ma prodotto per l'uso domestico ed utilizzato come merce di scambio per il baratto. Giuseppe Bonato e il fratello Luigi alla metà del Novecento avevano scelto le ter-

re di Rovolon per le loro vigne. Terre dove l'acqua non manca, grazie alla presenza di tante sorgive naturali, e incide profondamente sulla morfologia dei suoli dilavando le argille di deposito sopra gli strati di roccia madre vulcanica dando così luogo ai "Reassi". La viticoltura è sempre rimasta "un affare di famiglia" anche con le generazioni successive, quando Gaudenzio, Mario e Giovanni presero il testimone per portare

avanti la produzione vitivinicola, anche se come secondo lavoro. Diego Bonato rappresenta ora la terza generazione alla guida della cantina. Rientrato in azienda nel 2018 dopo diverse esperienze condotte in Francia, in Australia, in Nuova Zelanda e nella zona del Chianti Classico. Nel 2017 ha vinto il Premio "Giulio Gambelli" come miglior giovane enologo italiano under 35 ed oggi è lui, sempre insieme alla sua famiglia, a scrivere

una nuova pagina dei vini di Reassi. Innamorato della sua terra d'origine e profondamente convinto del grande potenziale viticolo dei suoli vulcanici dei Colli Euganei, dopo aver collaborato con i più importanti enologi ed agronomi di fama mondiale decide di proseguire la tradizione familiare, mantenendo inalterati quei valori tradizionali che sono sempre stati alla base del loro modo di far vino: il terroir, il massimo rispetto dell'ambien-

te e una grande attenzione in cantina. La volontà è quella di esaltare le peculiarità dei vitigni autoctoni, tra i quali si possono considerare anche i rossi bordolesi (coltivati nell'areale euganeo da più di 150 anni), per produrre vini autentici, identitari e territoriali, che sappiano esprimere le caratteristiche dei suoli e del microclima Euganeo, con un approccio sostenibile e minuzioso in vigna, preciso e minimalista in cantina.

Bio



Ettari vitati:
6



Bottiglie prodotte:
20.000



Tipo di agricoltura:
**Biologica
certificata**



ANTICHI REASSI

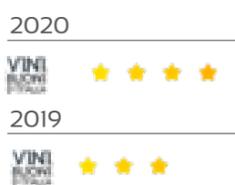
COLLI EUGANEI PINELLO DOC FRIZZANTE

Pinella 100%

Provenienza: Rovolon (PD), 120 m s.l.m. Suolo: Argillo-limoso, generato dalla disgregazione di vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia metà-fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, lieviti indigeni, sosta sulle fecce fini con periodici battonage per 60 giorni. Seconda fermentazione in autoclave a basse temperature per 40 giorni a cui seguono 90 giorni di sosta in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso profumi floreali di fiori bianchi accompagnati da una tipica nota di pera. Al palato una bollicina cremosa appena percettibile, buona acidità, sapido e minerale con finale fresco ed ammandorlato.



TERRE D'ARGILLA

COLLI EUGANEI MANZONI BIANCO DOC

Incrocio Manzoni 100%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m. Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, lieviti indigeni, sosta sulle fecce fini con periodici battonage per 60 giorni, affinamento in cemento per 90 giorni, leggera filtrazione ed imbottigliamento. Seguono 90 giorni di sosta in bottiglia prima della vendita.

Di colore giallo paglierino, al naso profumi floreali di fiori bianchi accompagnati da note minerali di pietra focaia e frutta gialla matura. Al palato è schietto, sapido e



FIOR D'ARANCIO

SPUMANTE DOLCE DOCG

Moscato Giallo 100%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m. Suolo: Prevalentemente argillo-limoso, generato dalla disgregazione di vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, illimpidimento statico del mosto e fermentazione in autoclave a temperatura controllata. Al raggiungimento dell'equilibrio tra dolcezza ed acidità la fermentazione viene arrestata mediante repentino abbassamento delle temperature ed il vino rimane in sosta statica sulle fecce fini per circa tre settimane. Seguono 30 giorni di sosta in bottiglia prima della vendita.

Di colore giallo paglierino, al naso un'esplosione di aromi che ricordano i fiori degli agrumi, le spezie mediterranee e la frutta matura. Al palato è cremoso, dolce e suadente, con una freschezza acido/sapida che controbilancia il residuo zuccherino garantendo piacevolezza ed un'ottima bevibilità.





2017



0,75 lt

L'ANTENATO ROSSO VENETO IGT

Marzemina Nera Bastarda 70% ,
Turchetta 15% , Corbina 15%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m.
Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre per la Marzemina Nera, a seguire la Turchetta ed a fine Settembre la Corbina. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di circa 2 settimane a 25°C, quotidiani rimontaggi e 2 delestage. Dopo la svinatura si attende lo svolgimento della fermentazione malolattica e poi il vino viene riposto ad affinare in cemento per 12 mesi. Segue una leggera filtrazione e l'imbottigliamento.

Di colore rosso violaceo, intenso e brillante. Al naso profumi di fragola, di piccoli frutti di sottobosco e spezie mediterranee. Al palato è fresco, schietto, di media struttura con buona tannicità e persistenza.



2019

falstaff 90/100

2017

falstaff 90/100

LuceMare 90/100

Vini di Valpolicella 88/100

0,75 lt

SPARVIERE COLLI EUGANEI CABERNET DOC

Cabernet Sauvignon 70% ,
Cabernet Franc 30%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m.
Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre/primi di Ottobre. Il Cabernet franc viene lasciato leggermente appassire in vigna dopo aver potato i tralci sui quali giacciono i grappoli senza però vendemmiarli, quando la maturazione del Cabernet Sauvignon è completa si vendemmiano entrambe le varietà (uvaggio).

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di circa 2 settimane a 25-28°C, quotidiani rimontaggi e 2 delestage. Dopo la svinatura si attende lo svolgimento della fermentazione malolattica e poi il vino viene riposto ad affinare in cemento per 12 mesi. Segue una leggera filtrazione e l'imbottigliamento.

Di colore rosso rubino, intenso e brillante. Al naso prevalgono le note speziate ed erbacee accompagnate da frutta rossa matura e, in gioventù, piccoli frutti di sottobosco. Al palato è morbido e vellutato, con una buona freschezza acido/minerale, persistente, di buon corpo e con una vellutata trama tannica.



2016

LuceMare 90/100

0,75 lt

ARCHÈ COLLI EUGANEI MERLOT DOC

Merlot 100%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m.
Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia metà Settembre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di circa 2 settimane a 25-28°C, quotidiani rimontaggi e 2-3 delestage. Post macerazione di circa 2 settimane prima della svinatura a circa 30°C. Dopo la svinatura e la malolattica svolta, il vino viene riposto ad affinare per metà in cemento e per metà in legno per 12 mesi. Segue il blend, un periodo di circa 2 mesi in acciaio, una leggera filtrazione e l'imbottigliamento.

Di colore rosso rubino carico, intenso e brillante. Al naso note di frutta rossa matura e piccoli frutti di sottobosco in gioventù, accompagnati da gradevoli nuance erbacee. Al palato è morbido, di buona struttura, vellutato ed avvolgente.



2019

falstaff 91/100

2018

Vini di Valpolicella 93/100

2016

LuceMare 90/100

Vini di Valpolicella 91/100

0,75 lt

TRA FRAZIONI COLLI EUGANEI ROSSO DOC

Cabernet Sauvignon 70% ,
Merlot 20% , Cabernet franc 10%

Provenienza: Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m.

Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia: Cabernet Sauvignon primi di Ottobre, Merlot Metà Settembre, Cabernet franc fine Settembre.

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di circa 2 settimane a 28°C, quotidiani rimontaggi e 2-3 delestage. Post macerazione di circa 2 settimane prima della svinatura a circa 30°C. Dopo la svinatura e la malolattica svolta il vino viene riposto ad affinare botti di rovere per 12 mesi. Segue il blend, un periodo di circa 2 mesi in acciaio, una leggera filtrazione e l'imbottigliamento.

Di colore rosso rubino carico, intenso e brillante. Al naso note di frutta rossa matura e piccoli frutti di sottobosco in gioventù, accompagnati da gradevoli nuance erbacee e da una lieve ricordo di tostatura. Al palato è ricco ed avvolgente, morbido, minerale, vellutato ed intrigante.





CORTE CAPITELLI

Montebello Vicentino (Vicenza)

La nostra famiglia, tornando alle sue antiche origini di coltivatori, decide di intraprendere qui un'avventura importante: la produzione di vino puntando all'eccellenza del proprio territorio.

Siamo un'azienda giovane che però si rifà alle proprie

radici, che indaga le potenzialità del suo territorio e dei suoi prodotti migliori, che vuole portare nuove energie ed entusiasmo all'interno di una storia agricola millenaria.

Conca d'Oro
È un ampio anfiteatro natu-

rale incastonato nelle Prealpi vicentine.

Una suggestiva dimora custode di un microclima reso unico dalla sua conformazione, dall'esposizione a sud-est e dalla ricchezza della terra di origine vulcanica di cui è composta.

Un avvallamento diventa d'oro per l'eccellenza dei suoi frutti.

Garganega
La Garganega, vitigno a bacca bianca tipico delle colline vicentine, è il punto di partenza della nostra esperienza. Vitigno molto generoso

nella produzione, viene educato e contenuto con l'obiettivo di farlo esprimere al meglio, estraendo le proprietà migliori di questa uva, esaltandone i profumi, il gusto e l'unicità. Dalla vinificazione in purezza delle nostre uve di Garganega nascono i nostri bianchi.



Ettari vitati:
3



Bottiglie prodotte:
20.000



Tipo di agricoltura:
Biologica



ILLIDIO

Syrah 50%, Tai Rosso 50%



DIRADO BIO BRUT

Garganega 100%



DIRADO BIO Rosè BRUT

Syrah e Tai

Provenienza: Montebello Vicentino, vigna Conca d'Oro (VI), 250 m slm, suolo di origine vulcanica, composto di argille e di limi neri basaltici.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese e 12 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino con tenui sfumature, al naso confettura di ciliegia, note speziate simili al timo pepe bianco. Al palato è setoso e complesso, in perfetta coerenza con l'espressione olfattiva, buona ed elegante persistenza garantita dalla sua vibrazione e dalla sua sapidità.

Provenienza: Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.

Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Seconda fermentazione: (metodo Charmat) in autoclave per 6 mesi.

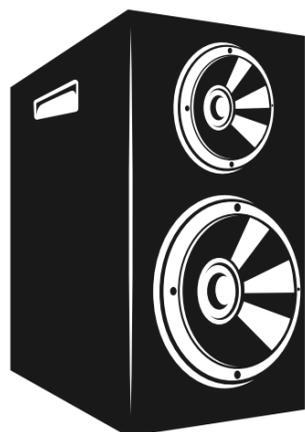
Di colore bianco cristallino con un perlage fino e di lunga durata, al naso note minerali con sensazioni balsamiche fino al fieno maturo. Al palato setoso, ottimo bilanciamento tra acidità e sapidità con una spiccata nota vulcanica.

Provenienza: Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.

Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Seconda fermentazione: (metodo Charmat) in autoclave per 6 mesi.

Di colore rosa brillante al naso sentori di frutta rossa come ribes e ciliegia, con una nota speziata data dai suoli vulcanici. Al palato avvolgente e intrigante, ottima acidità e sapidità che conferisce eleganza e persistenza.



CORTE CAPITELLI

Montebello Vicentino (Vicenza)



0,75 lt

CAPITELLO ZERO.1 2015

Garganega 100%



0,75 lt

CAPITELLO ZERO.1

Garganega 100%



2016

Decanter 93/100

0,75 lt

CAPITELDEORO 2016

Garganega 100%



0,75 lt

CAPITELDEORO

Garganega 100%

Provenienza: Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: 6 mesi in acciaio e almeno 24 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino brillante al naso spiccano fiori bianchi e gialli e note di mela verde. Al palato un vino pieno e fresco, perfetta corrispondenza con il naso, spicca la sapidità del suolo vulcanico.

Provenienza: Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.
Vinificazione: Vendemmia a fine Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: 6 mesi in acciaio e almeno 24 mesi in bottiglia.
Di colore giallo brillante con riflessi dorati, al naso esprime subito grande complessità con note di figlio e pesca bianca. Al palato è subito fresco, ma al tempo stesso cremoso con un volume importante e notevoli componenti di salinità e mineralità.



il Rocolo di Monticelli



IL ROCCOLO DI MONTICELLI

Lavagno (Verona)

Il Rocolo di Monticelli è una piccola realtà, nata con una prerogativa: produrre da agricoltura sostenibile.

Recuperato un vecchio vigneto di famiglia, sulle colline calcaree tra Verona e Soave all'interno di un piccolo "clos", le vigne, di un'età media di 40/80 anni, crescono in armonia a fianco ad alberi da frutto ed olivi secolari. Si coltivano solo vitigni autoctoni, nel massimo rispetto per la biodiversità con l'aiuto di

alcune pratiche biodinamiche. Le uve subiscono il minimo intervento possibile atto a garantire la salubrità della materia prima.

Una volta raccolte, vengono accompagnate in un processo di vinificazione ed affinamento che asseconda unicamente quello che queste uve hanno da dare, rispettando a pieno la peculiarità dell'annata in corso, questo ci garantisce ogni anno una piena libertà di espressione.

Nel vigneto si usano solamente rame e zolfo a dosaggi minimi, a cui si aggiungono tisane di ortica ed equiseto per una migliore protezione ed un maggiore rinforzo della pianta. Non sono contemplati erbicidi, irrigazioni e concimazioni. L'utilizzo di preparati biodinamici aiuta a stimolare la vitalità del terreno e preservare la sua sostanza organica. In cantina "niente viene aggiunto, niente viene tolto": il vino viene lasciato fermentare

spontaneamente senza alcun additivo, prodotto chimico, aroma o lievito selezionato. Il minimo dei solfiti aggiunti, non si svolgono né filtrazioni né chiarifiche.

I vini prodotti dal Rocolo di Monticelli sa raccontare una storia, ogni anno diversa, di quello che la stagione ci ha permesso di fare, fatto di sole, piogge e delle persone che vi hanno lavorato.



Ettari vitati: 3,5

Bottiglie prodotte: 15.000

Tipo di agricoltura: Naturale Biodinamica



0,75 lt

CINCIALLEGRA
VINO BIANCO FRIZZANTE

Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%

Provenienza: Lavagno (VR), 180 m slm, Suolo: Rocca calcarea - Vigne di 60 anni

Vinificazione: L'uva, raccolta a mano in due vendemmie distinte, la prima a metà Agosto per l'acidità e la seconda a metà Settembre per la maturazione della buccia. Fermentazione spontanea in acciaio. **Affinamento:** in acciaio per 6 mesi ed in bottiglia per 12 mesi

Seconda fermentazione: in bottiglia con una piccola quantità di mosto proveniente dalle stesse uve, senza lieviti esogeni. Vino e mosto non filtrati, non è stata eseguita la sboccatura.

Di colore giallo intenso con riflessi aranciati, al naso profumi di fiori primaverili e scorze di arancia, al palato succoso e sapido, emergono note agrumate, di frutta a polpa gialla matura e note d'acciaia.



0,75 lt

MONTICELLI BIANCO
VINO BIANCO

Garganega 60%, Trebbiano di Soave 40%

Provenienza: Lavagno (VR), 180 m slm, Suolo: Rocca calcarea - Vigne di 60 anni

Vinificazione: accurata selezione dei grappoli per accogliere solo le uve che hanno raggiunto il corretto punto di maturazione. La fermentazione avviene in modo spontaneo, in vasche di acciaio, a contatto con le bucce. Il vino è stato poi lasciato macerare e maturare sulle sue bucce per un lungo periodo. L'imbottigliamento è avvenuto senza alcun tipo di trattamento né filtrazione. **Affinamento:** in acciaio con le bucce - non filtrato.

Di colore giallo con riflessi dorati, al naso fruttato con note di pesca, albicocca e melone. Al palato perfetta corrispondenza in evoluzione che porta un finale asciutto e minerale con note di mandorla.



0,75 lt

MOLINAROSA
VINO ROSATO FRIZZANTE

Molinara 100%

Provenienza: Lavagno (VR), 180 m slm, Suolo: Rocca calcarea

Vinificazione: vendemmia di vigne vecchie e giovani allevate su terrazzamenti rocciosi (marogne), le cui uve vengono vinificate con una macerazione semi-carbonica, a grappolo intero per una parte dei grappoli. Rimane sulle bucce per 1 mese. **Affinamento:** in vasche di cemento e vetroresina per 6 mesi e in bottiglia per 4-6 mesi.

Seconda fermentazione: in bottiglia con mosto della stessa annata. Il vino e il mosto non sono stati filtrati, né è stata eseguita la sboccatura. Di colore rosa acceso e luminoso, al naso una spremuta di lamponi e piccoli frutti rossi. Al palato rotondo, avvolgente e suadente.

PRODUZIONE LIMITATA





IL ROCCOLO DI MONTICELLI
Lavagno (Verona)



0,75 lt

MONTICELLI ROSSO VINO ROSSO

Corvina 40%, Corvinone 30%, Oseleta 10%,
Molinara 10%, Rondinella 10%

Provenienza: Lavagno (VR), 180 m slm, Suolo calcareo

Vendemmia: Raccolta a mano in cassette con un'accurata selezione dei grappoli che vengono diraspanti ma non pigiati. Fermentazione spontanea in vasche di acciaio, a contatto con le bucce. Contatto che poi prosegue fino all'inverno per poi essere svinato e lasciato affinare sulla sua feccia fine fino a giugno.

Affinamento: in acciaio per 10 mesi - non filtrato

Di colore rosso scarico e brillante, al naso si presenta fresco con sentori di frutta e piccole bacche rosse, note speziate dove prevale il pepe. Al palato equilibrato, con tannini composti e rotondi, acidità ben bilanciata.



0,75 lt

OBELIX VINO BIANCO

Garganega 100%

Provenienza: Lavagno (VR), 180 m slm, Suolo molto calcareo con roccia che affiora - Vigne di 80 anni

Vinificazione: Selezione delle piante più vecchie di Garganega, raccolta delle uve a mano con accurata selezione dei grappoli. Dopo essere stata diraspata a mano su di una grata, l'uva rimane in mastello dove il mosto a contatto con gli acini per lo più integri, inizia pian piano a fermentare. Il mosto viene svinato non appena la fermentazione parte e travasato in anfora, dove prosegue con la fermentazione e vi affina per il periodo inverno-estate. Il vino non viene filtrato.

Affinamento: in anfora non vetrificata per 10 mesi

Di colore giallo arancio con riflessi dorati, al naso profumi di frutta matura a polpa gialla e croccante. Al palato intenso, speziato e avvolgente.

**PRODUZIONE
LIMITATA**



0,75 lt

PASSO DOPO RISERVA VINO ROSSO

Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

Provenienza: Lavagno (VR), 180 m slm, Suolo calcareo. Anno d'impianto 1980

Vinificazione: l'uva viene raccolta a mano in cassette con un'accurata selezione dei grappoli. Lavorata in cantina con diraspatura e leggera rottura degli acini e la fermentazione avviene in modo spontaneo, in vasche di acciaio, a contatto con le bucce per 1 mese. Trattamenti di solo zolfo, **Affinamento:** svolto in botte di rovere grande, esausta, con le sue fecce fini per 1 anno, poi 2 anni in bottiglia. L'imbottigliamento è avvenuto senza alcun tipo di trattamento né filtrazione, per tale motivo la presenza di sedimentazione in bottiglia è del tutto naturale e indice di genuinità del prodotto.

Di colore rosso porpora intenso, al naso si presenta ricco con sentori di frutta matura e piccole bacche rosse, note di tostatura. Al palato è ben equilibrato, con tannini maturi, acidità ben integrata.





ZANONI

Quinzano (Verona)

La famiglia Zanoni coltiva la vite e produce vino in Valpolicella dall'inizio del secolo, ed ora è Pietro a dare continuità a questa tradizione iniziando nel 1998 ad imbottigliare i vini ottenuti unicamente dalle uve prodotte in azienda. I vigneti per circa 8 Ha sono tutti in Valpolicella e suddivisi in 3 appezzamenti tra le colline a nord di Verona nelle frazioni di Avesa, Parona e Quinzano dove in località ZOVO nel

2006 è stata ultimata la nuova sede aziendale. Le viti sono allevate a spalliera con i nuovi impianti a guyot ad alta densità. In località Zovo la favorevole posizione collinare ed il particolare terreno ci consentono di avere un'ottima uva da cui ottenere i vini più importanti. Nella conduzione dei vigneti viene attuata la lotta guidata ed integrata, l'inerbimento del terreno e la concimazione organica.

Il rigoroso lavoro in vigna è rivolto a contenere la produzione per vite ed accompagnare ogni singolo grappolo a perfetta maturazione. Nel produrre unicamente i vini della Valpolicella è posta particolare attenzione al rispetto dell'identità del territorio e delle sue uniche uve, proponendo una riconoscibile interpretazione di questa ristretta zona della denominazione.



Ettari vitati:
8

Bottiglie prodotte:
25.000

Tipo di agricoltura:
Sostenibile



I ♥ Rock



2018

Top Wine
vino quotidiano

2017

86 pt

0,75 lt

VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.

Corvina 70%, Rondinella 30%

Provenienza: Quinzano, Avesa e Parona (VR) 220-140-80 m slm

Vinificazione: Vendemmia inizio Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: barrique usate di rovere francese per 6/8 mesi e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino di buona intensità, al naso è ricco e variegato, vinoso e fruttato. Al palato si rivela fresco e di buon corpo, sostenuto da un'equilibrata acidità e rotondità dei tannini. Finale di buona persistenza nel gusto e nelle note olfattive.



2018



2017

Falstaff 92/100
vita 88 pt

2015

Falstaff 90/100

0,75 lt



2017

vita 91/100
vita 88 pt

2016

Falstaff 93/100

0,75 lt



2015

Decanter 90/100

vita 92/100

vita 88 pt

2013

Decanter 90/100

Falstaff 94/100

2012

WINE ENTHUSIAST 87/100

0,75 lt



0,50 lt

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C.

Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

Provenienza: Quinzano, Avesa e Parona (VR) 220-140-80 m slm

Vinificazione: Vendemmia inizio Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in barrique usate di rovere francese da 225 lt per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino profondo, al naso è ricco e variegato con frutta rossa molto matura. Al palato si rivela caldo, rotondo e corposo, equilibrata acidità e tannini avvolgente, nel finale ritornano in modo netto le note olfattive in una notevole persistenza gustativa.

VALPOLICELLA SUPERIORE "CAMPO DENARI" D.O.C.

Corvina 80%, Rondinella 20%

Provenienza: Avesa (VR), 140 m slm

Vinificazione: Vendemmia terza settimana di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con leggero appassimento di parte delle uve per circa 15/20 giorni.

Affinamento: in barrique usate di rovere francese da 225 lt per 18 mesi e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino profondo con leggera vena granata. Al naso è ricco e complesso, caldo ed avvolgente dove si riconoscono note fruttate di confettura e frutta rossa molto matura. Al palato si rivela caldo, rotondo e corposo, ben sostenuto da un'equilibrata acidità e da tannini fitti ed avvolgenti.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

Corvinone 45%, Corvina 45%, Rondinella 5%, Oseleta 5%

Provenienza: Quinzano (VR), 220 m slm

Vinificazione: Vendemmia terza settimana di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, appassimento per 100 giorni di tutta l'uva.

Affinamento: in barrique nuove ed usate di rovere francese da 225 lt per 24 mesi e 24 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato di notevole intensità e profondità, al naso particolarmente complesso e caldo, fine ed elegante dove si sviluppano soprattutto sensazioni di confettura di frutta rossa riconducibili alla ciliegia ed all'amarena, con nette sensazioni submature; sullo sfondo note di tabacco ed erbe aromatiche.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

Corvinone 40%, Corvina 40%, Rondinella 20%

Provenienza: Quinzano, Avesa e Parona (VR) 220-140-80 m slm

Vinificazione: Vendemmia terza settimana di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, appassimento per 150 giorni di tutta l'uva.

Affinamento: in barrique usate di rovere francese da 225 lt per 12 mesi.

Di colore rosso granato con venature rubine di buona intensità, al naso è intenso con note di uva sultanina accompagnata da fiori secchi e cioccolato, con piacevoli sfumature di frutta disidratata come l'albicocca. Al palato è dolce ma non stucchevole scorre ben bilanciato dalla base acidica e da tannini morbidi.



big wheel treads & sewable threads!

Cut out in Simpli... style-makers that keep
 you miles a... It's easy if you make
 your style f... headqu... ters... section
 al... ont... ard store.
 Y... h... w...
 ger... the...
 of a st...
 Dodge
 ne that
 feel li... wheel.

Be dressed for th... you made
 yours... numbers
 8361 (le... ve leno
 sheer is of... rto... poly... ester,
 50... Avril® R... sleeve cla... of
 65% Fo... el® poly... ombed col... on.
 Both... y to care... sp, soft 'n' silky
 and don't need iron... 3" wide, \$1.19 yd.



LOVE



PutzenHof

PUTZENHOF

San Giacomo (Bolzano)



Ettari vitati:
6



Bottiglie prodotte:
25.000



Tipo di agricoltura:
Convenzionale



Putzenhof è una delle piacevoli rarità della produzione vitivinicola italiana. Azienda a conduzione familiare situata a sud di Bolzano, una perla incastonata nell'Alto Adige.

La storia inizia nel lontano 1956, quando i nonni dell'attuale gestore dell'impresa, Roman Mottironi, decisero di comprare un antico maso arroccato su una collina e addossato ai piedi di una pa-

rete porfirica. La strada d'accesso al podere era quasi impraticabile, la casa cadeva letteralmente a pezzi e i vigneti trascurati.

In compenso la posizione, con una vista mozzafiato che spazia dal Burgraviato fino alla Bassa Atesina e alle montagne circostanti, le condizioni climatiche e l'esposizione dei filari erano ottime. Per questo l'attività riprende

e le terre intorno al maso cominciano a rivivere. Poco più di cinque ettari di vigneti e l'ettaro e mezzo di meleti.

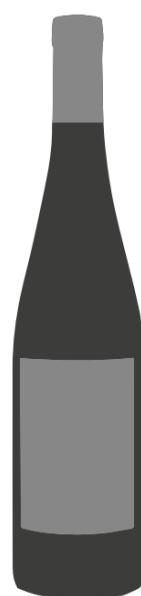
Da sempre la produzione vinicola è stata destinata a coprire il proprio fabbisogno, mentre dal 2009 è iniziato l'imbottigliamento di vino DOC per la commercializzazione.

Le uve vinificate arrivano

solo dai vigneti di proprietà, situati a un'altitudine che varia dai 350 ai 600 metri sul livello del mare. I vini prodotti, grazie allo specifico terroir, sono caratterizzati da una buona mineralità, da un'ottima sapidità e hanno un'acidità molto equilibrata.

L'Azienda produce sia vini bianchi tra cui Sauvignon e Kerner, sia vini rossi come il Lagrein, il Merlot, il Pinot Nero e il "Bozner Leiten"

(Colli di Bolzano) tipico vino dell'Alto Adige, un blend di Schiava, Pinot Nero e Lagrein, di cui Putzenhof è l'unico produttore esistente. L'Azienda agricola ha anche uno splendido agriturismo immerso nel verde.



KERNER
ALTO ADIGE VALLE ISARCO D.O.C.
Kerner 100 %

SAUVIGNON
ALTO ADIGE D.O.C.
Sauvignon 100 %

RIESLING
ALTO ADIGE D.O.C.
Riesling 100 %

BOZNER LEITEN
COLLI DI BOLZANO D.O.C.
Schiava 85%, 10% Lagrein e 5% Pinot Nero

Provenienza: Laives (BZ), 400 m slm, suolo porfirico.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 5 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino, al naso si presenta elegante e leggermente aromatico. Al palato è fresco, elegante e di ottimo corpo.

Provenienza: Laives (BZ), 500 m slm, suolo porfirico.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 6 mesi in bottiglia. Di colore giallo con riflessi verdognoli, al naso è aromatico e varietale, con sentori di ribes e ortica. Con l'evoluzione si riscontrano profumi che richiamano frutti tropicali. Al palato ha una buona mineralità e una altrettanto buona acidità, è fresco e persistente.

Provenienza: Laives (BZ), 350 m slm, suolo porfirico.
Vinificazione: Vendemmia nella seconda decade di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 3 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 2 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino riflessi verdognoli, al naso spicca la frutta e i sentori tipici del vitigno, con note di pesca e albicocche. Al palato fresco, sapido e minerale.

Provenienza: Laives (BZ), 250 m slm, suolo porfirico.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 12 mesi in botte e 4 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino, chiaro e brillante, al naso è intenso e fruttato, ricorda profumi di amarena, frutti di bosco e violetta. Al palato arriva in maniera rotonda ed equilibrata. È leggermente sapido e ha una buona persistenza con un delicato finale di mandorla amara.



0,75 lt

PINOT NERO
ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot nero 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 500 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in botte e 4 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso ha note olfattive che ricordano i frutti di bosco, le viole e le spezie. All'assaggio è di corpo. In fase retrogustativa è confermata la speziatura percepita con il naso. I tannini sono ancora importanti, ma nobili e ben promettenti.



0,75 lt

LAGREIN
ALTO ADIGE D.O.C.

Lagrein 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 350 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in botte e 4 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, al naso racchiude sentori floreali di violetta e aromi fruttati di sottobosco, si percepiscono sfumature vanigliate. Al palato è gradevole e pieno con tannini sono morbidi.



0,75 lt

MERLOT
ALTO ADIGE D.O.C.

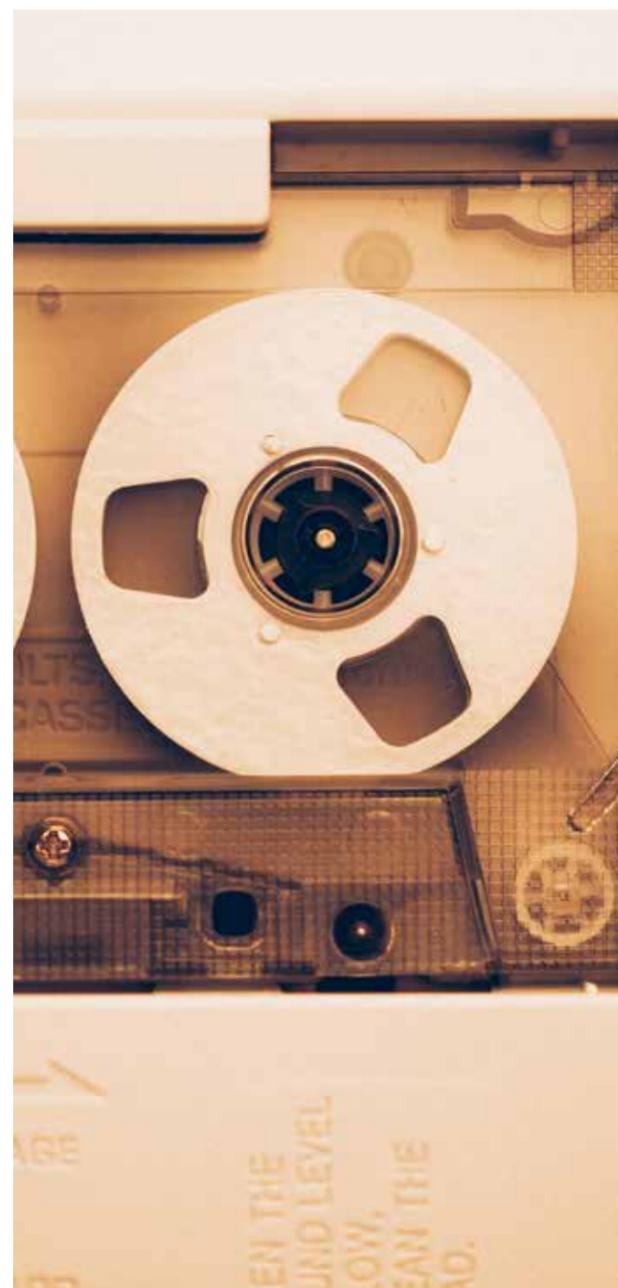
Merlot 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 350 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in botte e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato illumina l'ampio calice e lascia già intuire la ricchezza olfattiva, al naso l'intensità colpisce, sentori di ribes nero, frutti di bosco su un letto di spezie. Al palato una splendida trama di tannino indica la struttura generosa e il grande corpo. Lunghissimo in bocca.



CATASTO N° 1/I

CATASTO No 1/1

Laives (Bolzano)



Ettari vitati:
 2

Bottiglie prodotte:
 5.000

Tipo di agricoltura:
 Biologica



Il progetto Catasto 1/I, deriva dall'intuizione di Roman che vede nel loro vigneto più alto, situato a quasi 600 m slm, un valore speciale che meritava un nome spiaciale: deriva infatti dalla particella catastale del comune di Laives, si tratta del primo maso censito.

Ricerche storiche portano infatti a individuare quella zona come un'antica via romana che permetteva il collega-

mento tra Bolzano e Laives, ma non solo, si trovano tracce chiare del fatto che fosse una stazione di posta, luogo in cui i vecchi cavalieri romani potevano trovare ristoro dai lunghi viaggi.

I vini sono un'omaggio all'anima dell'Alto Adige: Tuatara Riesling, Athanatos Bianco, un blend di uve sottricamente coltivate in Sud-Tirolo e Athanatos Rosso, un tributo alle

uve a bacca rossa che hanno reso l'Alto Adige famoso nel mondo.



0,75 lt

TUATARA RIESLING

ALTO ADIGE D.O.C.

Riesling 100%

Provenienza: Laives (BZ), 600 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 5 mesi in bottiglia. Di colore giallo riflessi verdognoli, al naso fruttato con note di pesca e albicocche. Al palato fresco minerale e di ottimo corpo.



0,75 lt

ATHANATOS BIANCO

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T.

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Riesling

Provenienza: Laives (BZ), 600 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 3 anni in acciaio a contatto con i lieviti e 3 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, al naso spiccano note di pesca, di melone, e un accenno erbaceo di pomodoro, messi in risalto da sentori di chiodi di garofano e una leggera speziatura. Al palato una buonissima freschezza, un vino ricco di sentori minerali per un sorso in continua evoluzione. Ottima la struttura, molto lungo il finale.



0,75 lt

ATHANATOS ROSSO

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T.

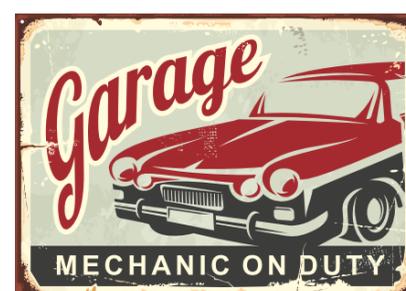
Merlot, Lagrein, Teroldego

Provenienza: Laives (BZ), 600 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con cappello sommerso per 6 mesi, fermentazione malolattica svolta.

Affinamento: 12 mesi in legno di secondo passaggio e 18 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso frutta rossa e un susseguirsi di spezie ed erbe aromatiche, tipiche dei vitigni. Al palato un tannino morbido e vellutato, notevole persistenza nel finale.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LA REGIONE: Trentino-Alto/Adige e LE PROVINCE: Bergamo, Udine, Treviso, Belluno, Padova, Verona, Vicenza, Ancona e Roma (città).



NIEDRIST

Cornaiano/Appiano (BZ)



Ettari vitati:
11

Bottiglie prodotte:
60.000

Tipo di agricoltura:
In conversione biologica



Vini con origine: le radici delle viti sono profonde.

Da oltre 30 anni, Ignaz ed Elisabeth coltivano la "loro" azienda a Cornaiano, nel cuore del comprensorio viticolo altoatesino, dove regnano le condizioni migliori per produrre vini di eccellenza. I vigneti sono distribuiti in tre zone: a Cornaiano, ad Appiano Monte e a Gries. Anche se da un punto di vista geogra-

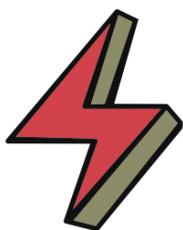
fico sono aree relativamente contigue, le loro caratteristiche sono assolutamente differenti.

Tra l'altro, sono proprio questo contrasto e questa varietà a conferire ai vini espressività e carattere deciso.

"Ciò che teniamo in massimo conto sono i terreni e le peculiarità delle singole zone, cerchiamo di creare una sintonia tra terreno, pianta e attività manuale del

viticoltore" - dice Ignaz Niedrist - "Tutti i lavori vengono svolti con grande devozione, con consapevolezza nei confronti della natura e nel rispetto della sostenibilità". Ignaz Niedrist, sua moglie Elisabeth e i loro figli Maria, Franz e Johannes si tengono aggiornati e applicano la loro preparazione e il loro sapere nel modo più coscienzioso possibile. Si affidano tanto all'intuizione e alla grande

esperienza in vigna. La lavorazione del terreno è il più possibile delicata. Nella cantina ristrutturata della tenuta Niedrist di Cornaiano si ottengono vini vitali, armonici e di marcata personalità. L'assortimento dei vini bianchi comprende Pinot bianco, Sauvignon, Chardonnay e Riesling mentre i vini rossi offerti dalla cantina sono Pinot nero, Lagrein, un pò di Merlot e Syrah.



0,75 lt

PINOT BIANCO BERG

ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot Bianco 100%

Provenienza: Appiano Monte (BZ) pendii esposti a est a 500-600 s.l.m., suoli calcarei ai piedi del Massiccio della Mendola, prevalentemente dolomiti.

Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali, fermentazione in acciaio per ca. 14 giorni a 19-20° C, lieviti selezionati in azienda, senza fermentazione malolattica.

Affinamento: sui lieviti fini in acciaio; Di colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini, al naso sentori di mela fragrante e pera. Al palato un corpo possente e ben proporzionato, acidità spiccata, finale sapido e minerale.



0,75 lt

PINOT BIANCO LIMES

ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot Bianco 100%

Provenienza: Vigneto singolo (Cru) ad Appiano Monte, esposto a est a 550-600 s.l.m., suoli calcarei, prevalentemente dolomiti ai piedi del Massiccio della Mendola. I ceppi impiegati sono frutto di una selezione massale.

Vinificazione: fermentazione in botte di rovere, fermentazione malolattica parziale.

Affinamento: sui lieviti fini per 12 mesi.

Di colore giallo paglierino lucente, al naso note fruttate mature di mela, pera, pesca bianca, sentori minerali di pietra focaia. Al palato struttura compatta, retrogusto persistente, spiccatamente minerale.



0,75 lt

SAUVIGNON PORPHYR & KALK

ALTO ADIGE D.O.C.

Sauvignon Blanc 100%

Provenienza: Appiano Monte ed Cornaiano; vigneti esposti a est e ovest a 450-600 s.l.m., terreno porfirico con depositi morenici acidi a Cornaiano e calcareo ad Appiano Monte.

Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali, fermentazione in acciaio per ca. 14 giorni a 19-20° C, lieviti selezionati in azienda, senza fermentazione malolattica.

Affinamento: in botte di acacia ed acciaio. Di colore giallo luminoso con riflessi verdolini, al naso intense note fruttate, fiori di sambuco, melissa, note agrumate di pompelmo. Al palato è vivace, fresco con una piacevole acidità, retrogusto molto persistente.



0,75 lt

SAUVIGNON LIMES

ALTO ADIGE D.O.C.

Sauvignon Blanc 100%

Provenienza: vigneto singolo (Cru) ad Appiano Monte, a 550 m s.l.m. esposto a est, terreno calcareo. I ceppi impiegati sono frutto di una selezione clonale e massale.

Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali a metà settembre, fermentazione in botte di rovere, parziale fermentazione malolattica.

Affinamento: sui lieviti fini per 12 mesi.

Di colore giallo luminoso con riflessi verdolini, al naso frutta esotica, aromi di erba e tè verde, sentore di uva spina e limetta. Al palato un gioco fra gli aromi fruttati e le note minerali, sapore armonicamente pieno.





NIEDRIST
Cornaiano/Appiano (BZ)



0,75 lt

RIESLING BERG ALTO ADIGE D.O.C.

Riesling Renano 100 %

Provenienza: Appiano Monte, vigneti esposti a est a 500-600 s.l.m. Suoli calcarei ai piedi del Massiccio della Mendola, prevalentemente dolomiti.
Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali a inizio ottobre, fermentazione in acciaio per ca. 3 settimane a 19-20° C, selezione di lieviti in azienda, senza fermentazione malolattica.
Affinamento: in acciaio
Di colore giallo paglierino chiaro, al naso sentori di frutta matura di pesca, albicocca, ananas. Al palato è fragrante, citrino, con una bella sapidità.



0,75 lt

MITTERBERG WEISS TRIAS

Chardonnay, Petit Manseng, Incrocio Manzoni.

Provenienza: Appiano Monte ai piedi del Massiccio della Mendola, e Cornaiano, vigneti esposti a est e ovest a 450-580 s.l.m., terreno calcareo (Appiano Monte) e porfirico con depositi morenici acidi (Cornaiano)
Vinificazione ed Affinamento: Vendemmia e selezione manuali a metà settembre -inizio ottobre; fermentazione e malolattica svolta in barriques e tonneaux (500 l); Il vino matura poi sui lieviti fini per 9 mesi
Di colore: giallo paglierino chiaro. Al naso: un velo di erbe e spezie ma anche sfumature aromatiche fruttate note minerali e salate. Al palato: morbido e potente con acidità vivace, retrogusto profondo

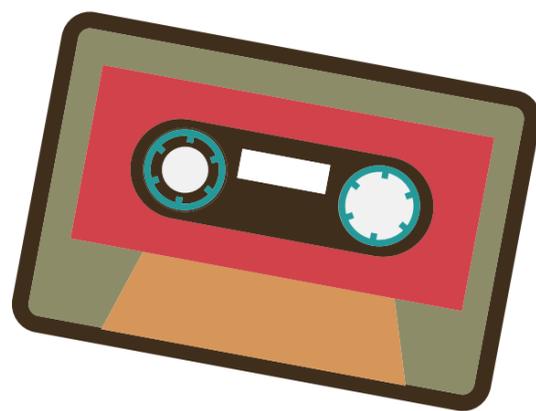


0,75 lt

CHARDONNAY VOM KALK ALTO ADIGE D.O.C.

Chardonnay 100%

Provenienza: Appiano Monte, ai piedi del Massiccio della Mendola, pendio esposto a est a 450 - 580 m s.l.m, suoli calcarei, prevalentemente dolomiti. I ceppi impiegati sono frutto di una selezione clonale e massale.
Vinificazione: vendemmia e selezione manuali a metà settembre, fermentazione lenta in legno francese.
Affinamento: fermentazione malolattica ed affinamento per 12-14 mesi sui lieviti fini con successivo affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.
Di colore giallo paglierino brillante, al naso è ricco e complesso con aromi di erbe aromatiche ed una delicata nota fumé. Al palato è elegante, equilibrato, raffinato e persistente.



0,75 lt

MERLOT MÜHLWEG ALTO ADIGE D.O.C. 2018

Merlot 90%, Cabernet Franc 10%

Provenienza: vigneto Mühlweg a Cornaiano, 420 s.l.m esposizione: Ovest. Suolo: porfirico con sedimenti morenici.
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre con selezione manuale, fermentazione in tini di rovere.
Affinamento: fermentazione malolattica e affinamento in barriques, sui lieviti fini per 14 mesi.
Di colore rosso rubino vivo, al naso note di frutta rossa, vegetale e spezie fini. Al palato è verticale, sapido, buona la struttura, tannini eleganti, di buona persistenza.

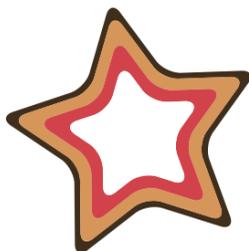


0,75 lt

PINOT NERO RISERVA ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot Nero 100 %

Provenienza: vigneto Rungg, Schöpf e Mühlweg a Cornaiano, esposto a ovest a 420-470 s.l.m., suoli morenici di origine glaciale, molto pietrosi (porfido, granito, gneis), con contenuto medio di sabbia e argilla. Si tratta di terreni non particolarmente profondi che si riscaldano facilmente. Grazie alla posizione favorevole in cima alla collina, sono molto esposti ai venti. Diversi cloni della varietà Pinot nero e selezione massale.
Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali, fermentazione in tini di rovere con prefermentazione a freddo.
Affinamento: fermentazione malolattica e affinamento in barriques (ca. 25 % nuovi), sui lieviti fini per 14 mesi.
Di colore rosso rubino, al naso note di lampone e spezie fini. Al palato è sapido, con una bella struttura, tannini fini, di lunga persistenza.



0,75 lt

PINOT NERO VOM KALK ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot Nero 100 %

Provenienza: Appiano Monte, vigneti esposti a est a 500-550 s.l.m., suoli argillosi e calcarei ai piedi del Massiccio della Mendola, prevalentemente dolomiti e con contenuto ferroso altamente variabile (argilla rossa). I terreni sono molto profondi e godono di un ottimo e costante approvvigionamento di acqua. selezione massale originaria della Côte D'or
Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali, fermentazione in tini di rovere con prefermentazione a freddo.
Affinamento: fermentazione malolattica e affinamento in barriques sui lieviti fini per 15 mesi. Maturazione in bottiglia per almeno un anno. Di colore rosso rubino intenso, al naso ciliegia e piccoli frutti rossi. Al palato è elegante e complesso, persistente nel retrogusto.



0,75 lt

LAGREIN RISERVA ALTO ADIGE D.O.C.

Lagrein 100 %

Provenienza: Vigneto Berger Gei a Gries, Bolzano a 250 s.l.m., terreno di sabbia, ghiaia, sottosuolo: porfido di Bolzano
Vinificazione: vendemmia e selezione manuali, fermentazione a temperatura controllata in tini di rovere,
Affinamento: fermentazione malolattica e affinamento in barriques e botte grande.
Di colore rosso granato profondo con riflessi violacei, al naso intensi profumi di amarena, mora e tè nero, leggere note di tostatura e cioccolato. Al palato: fruttato ed intenso, potente, con buona acidità equilibrata, tannini molto raffinati.

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA
 ESCLUSO LA PROVINCIA DI: Bolzano.

PETER SÖLVA
1978

PETER SÖLVA

Caldaro Oltradige (Bolzano)



Ettari vitati:
12

Bottiglie prodotte:
80.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale
integrata



Siamo a Caldaro dove, dal 1731, è documentata l'attività vitivinicola dell'azienda Peter Sölva che ha visto susseguirsi, nella gestione, ininterrottamente ben dieci generazioni familiari.

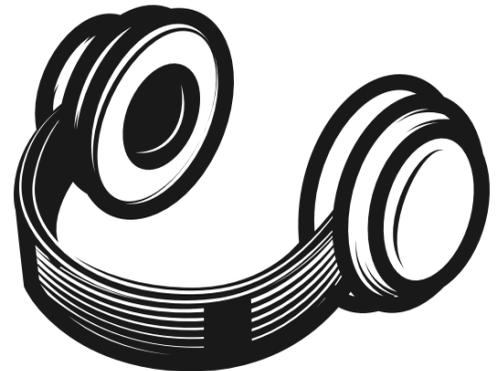
Di padre in figlio, continuamente impegnata nella produzione di vini di qualità, la cantina Peter Sölva, fino al 1960 si è soprattutto dedicata alla produzione e alla vendi-

ta del vino sfuso. Solo dopo che è stata istituita la denominazione di origine controllata, nel 1963, ha iniziato a produrre e a vendere vino imbottigliato.

Attualmente l'azienda sta orientando i suoi 12 ettari vitati verso la strada dell'equilibrio tra la coltivazione dei vitigni autoctoni e quelli internazionali. In cantina, la linea è dettata dalla stessa

filosofia: accanto all'uso di contenitori in acciaio e rovere, è stato introdotto, dal 1986, anche l'uso della barrique tostata di rovere francese.

L'obiettivo finale è da sempre stato, e rimane anche oggi, quello di ottenere un vino che possa rispecchiare puntualmente territorio di provenienza e annata.



0,75 lt

DE SILVA PINOT GRIGIO
ALTO ADIGE D.O.C.
Pinot grigio 100%

Provenienza: Oltreadige, Caldaro (BZ), 450 m slm, suolo argilloso e calcareo.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Settembre, diraspatura e pressatura a temperatura controllata, fermentazione in acciaio tra i 18°C - 20° C. Sosta sui lieviti fino a Febbraio/Marzo.

Affinamento: 5 mesi sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Di colore giallo dorato con riflessi verdolini, al naso profumi aromatici di mela con leggeri sentori di frutta tropicale. Al palato sono confermati i sentori aromatici. È sostenuto da una buona struttura fresca e acida.



0,75 lt

DE SILVA PINOT BIANCO
ALTO ADIGE D.O.C.
Pinot bianco 100%

Provenienza: Appiano Monte (BZ), 550 m slm, suolo alluvionale, ghiaia calcarea e argilla (vigne di oltre 50 anni).

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: a contatto con le fecce nobili fino all'imbottigliamento con una percentuale di affinamento in botti grandi.

Di colore giallo verdognolo. Al naso profumi di mela e di limone. Al palato si evidenzia la sua sapidità e mineralità.



0,75 lt

DE SILVA SAUVIGNON
ALTO ADIGE D.O.C.
Sauvignon 100%

Provenienza: Appiano Monte (BZ), 600 m slm, suolo sabbioso, sassoso e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Settembre, macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: a contatto con le fecce nobili fino all'imbottigliamento con una percentuale di affinamento in botti grandi.

Di colore giallo verdognolo, al naso intensi aromi al sambuco, ortica e di frutti esotici. Al palato è minerale, fresco e sapido.

ROUNDHOUSE
Box Office open 10 - 8 p.m. weekdays
Telephone 267-2564

SUNDAY
JUNE **27**
Doors open 4-30 p.m.

National Rock Folk Concert Final
presented by
The Association of Musical
Instruments Industries
sponsored by Melody Maker

ADMISSION
£1-10
Incl. VAT

137





0,75 lt

DE SILVA GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE D.O.C.

Gewurztraminer 100%

Provenienza: Caldaro, e Termeno (BZ), 550 m slm, suolo sabbioso, sassoni e limoso.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Settembre, fine Settembre, macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: sulle fecce nobili fino all'imbottigliamento.

Di colore giallo paglierino fino all'oro, al naso profumi intensi di rose, Litchi e chiodi di garofano. Al palato spicca la tipicità dell'aromatico, elegante e sapido.



0,75 lt

DE SILVA LAGREIN ALTO ADIGE D.O.C.

Lagrein 100%

Provenienza: Oltreadige, Caldaro (BZ), 450 m slm, suolo argilloso e calcareo.

Vinificazione: Vendemmia da fine Settembre a metà Ottobre, fermentazione a temperatura controllata sulle bucce, rimane in acciaio per 10 mesi dove svolge la malolattiva

Affinamento: in botti grandi a contatto con le fecce nobili fino all'imbottigliamento.

Di colore rosso porpora con note viola, al naso fruttato con note di ciliegie selvatiche e more. Al palato complesso elegante con un finale lungo e persistente.



0,75 lt

DE SILVA SCHIAVA VERNATSCH PETERLEITEN / COLLE DI PIETRO LAGO DI CALDARO D.O.C.

Schiava grossa 95%, Lagrein 5%

Provenienza: Lago di Caldaro (BZ), 350 m slm, suolo sabbioso, sassoso e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia da fine Settembre a inizio Ottobre, fermentazione a temperatura controllata in acciaio, rimane poi in acciaio dove svolge la malolattiva.

Affinamento: a contatto con le fecce nobili fino all'imbottigliamento.

Di colore rosso rubino chiaro, al naso ribes rosso e sentori di ciliegia. Al palato spicca una beva fresca e leggera, sapida e persistente.



0,75 lt

AMISTAR BIANCO CUVÉE

Chardonnay 80%, Sauvignon 20%

Provenienza: Caldaro Oltreadige + Bassa Atesina, da 350 a 550 m slm, suolo sabbioso e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a metà/ fine Settembre, macerazione a freddo, fermentazione in botti di rovere francese.

Affinamento: 10 mesi in a contatto con la feccia nobile in barriques.

Di colore giallo paglierino con sfumature oro, al naso profumi intensi di frutti esotici sottolineato dal legno. Al palato è molto complesso e nello stesso momento elegante e sapido.



0,75 lt

AMISTAR ROSSO CUVÉE

Merlot, Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc e Lagrein
% dipendente dall'annata

Provenienza: Caldaro Oltreadige + Bassa Atesina (BZ), tra 250 e 450 m slm, suolo argilloso, ghiaia, sabbia e porfido.

Vinificazione: Vendemmia Ottobre, fermentazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata, svolge la fermentazione malolattica in Inox.

Affinamento: 15 mesi in barrique.

Di colore rosso rubino intenso, al naso profumi intensi di bacche di bosco e un'eleganza nel palato con una finale bella lunga e complessa.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Regioni: Trentino Alto Adige, Marche, Toscana; **E LE PROVINCE DI:** Novara, Milano città e prov, Varese, Lodi, Brescia, Pavia, Bologna, Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena, Modena, Parma, Reggio Emilia, Rimini, Rieti, Roma, Viterbo, Latina, Frosinone.



MASO FURLI

Lavis (Trento)



Ettari vitati:
4



Bottiglie prodotte:
14.000



Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata



Per la famiglia Zanoni la tradizione viticola ha inizio negli anni 50, quando Martino Zanoni, padre dell'attuale titolare Marco, arriva come mezzadro nell'Azienda Agricola Maso Furli, e vi lavorò fino al 1970. L'anno successivo si presentò la possibilità di acquistare l'azienda e quindi la famiglia ne divenne proprietaria. Maso Furli rappresenta una delle più piccole realtà di vi-

gnaioli del Trentino: il termine Maso sta ad indicare una casa rurale con i terreni di proprietà attorno. Vengono prodotte dalle 12.000 alle 14.000 bottiglie all'anno dai quasi tre ettari di vigneti in collina, di cui 2 a Pressano e 0,8 a Martignano, con altitudini varianti fra i 290/450 slm. Ne scaturiscono quattro tipologie di vini: Trentino DOC Gewurztraminer, Sauvignon, Chardonnay

e un IGT Manzoni bianco. La cantina è inserita all'interno del Maso.

Marco gestisce sia la parte viticola sia quella di cantina. (Nell'anno 2002, dopo diversi tentativi, Marco è riuscito prima a creare un'applicazione per la pressatura delle uve bianche in assenza di ossigeno e, in un secondo tempo, a brevettarla assieme a Mario Poyer. Si aprono così nuove

frontiere di ricerca su questa tecnica, che fino a quel momento poteva essere realizzata solo con mezzi molto costosi.

Tale applicazione è nata dalla consapevolezza che fosse importante trovare un metodo, economicamente accessibile a grandi e piccole aziende, il quale permettesse di tutelare il patrimonio aromatico delle uve da eventuali

ossidazioni in fase di pressatura.) Dal 2007 tutti i vigneti di Maso Furli sono coltivati con il metodo biologico, attualmente le produzioni sono presenti in Ristoranti ed Enoteche qualificati.



0,75 lt

CHARDONNAY TRENTINO D.O.C.

Chardonnay 100 %



0,75 lt

SAUVIGNON TRENTINO D.O.C.

Sauvignon 100 %



0,75 lt

GEWURZTRAMINER TRENTINO D.O.C.

Gewurztraminer 100 %



0,75 lt

MANZONI BIANCO DOLOMITI I.G.T.

Manzoni Bianco 100 %

Provenienza: Colline di Pressano - Lavis (TN), 300 m slm, suolo: sottofondo roccia arenaria con buona di sostanza organica, limo, argilla e sassi.

Vinificazione: Vendemmia nella prima metà di settembre, macerazione in pressa per 12 ore, fermentazione 50% in Legno - 50% Acciaio

Affinamento: 10 mesi sui lieviti fini sia in legno che acciaio e minimo 4 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino brillante, al naso note di frutta a polpa bianca. Al palato si apprezza un'importante struttura, caratterizzata da persistenti sensazioni aromatiche di frutta e da una sostenuta acidità.

Provenienza: Loc. Martignano - Lavis (TN), 300-450 m slm, suolo argilloso 30% con presenza di sassi e roccia calcarea.

Vinificazione: Vendemmia a metà settembre, macerazione 12 ore, fermentazione del 60% in legno di acacia e in acciaio il 40%.

Affinamento: 10 mesi sui lieviti fini sia in legno che in acciaio e minimo 4 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino, al naso si presenta con note floreali speziate, ossigenandolo si apre a note agrumate e minerali. Al palato si presenta fresco e deciso per l'aromaticità espressa verso l'agrumo.

Provenienza: Colline di Pressano - Lavis (TN), 300 m slm, suolo: sottofondo roccia arenaria con buona di sostanza organica, limo, argilla e sassi.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, macerazione di 7/8 ore fermentazione in acciaio.

Affinamento: 10 mesi sui lieviti fini e 4 mesi minimo in bottiglia. Di colore giallo paglierino carico, al naso al primo impatto manifesta note speziate e di rosa seguite da frutta esotica. Al palato si presenta secco, lungo e persistente, con note di frutta speziata, e con un leggero retrogusto amarognolo.

Provenienza: Colline di Pressano - Lavis (TN), 300 m slm, suolo: sottofondo roccia arenaria con buona di sostanza organica, limo, argilla e sassi.

Vinificazione: Vendemmia nella prima settimana di Settembre, macerazione 12 ore, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 10 mesi sui lieviti fini e 16 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino brillante, al naso manifesta note di frutta matura a polpa bianca con sfumature speziate, seguite da sentori minerali. Al palato si presenta con un'importante struttura che dà lunghezza e persistenza, spicca la sapidità legata al terreno.



FONDO INDIZENO

San Giovanni al Natisone (Udine)



Ettari vitati:
8

Bottiglie prodotte:
30.000

Tipo di agricoltura:
Biologica
e convenzionale



Il Friuli Venezia Giulia, situato a nord-est della penisola italiana, è una regione senza dubbio rilevante nel panorama vitivinicolo Italiano; ed è normale che ci sia una certa tradizione in queste aree, poiché qui la coltivazione della vite ha origini remote, da far coincidere prima con l'arrivo della popolazione degli Eneidi, poi con i Romani, destinati a sviluppare in maggior misura la viticoltura.

Le aree vitate complessive sono più o meno suddivise equamente tra la coltivazione di vitigni a bacca bianca e rossa, anche se è soprattutto per i bianchi, friulano, picolit e ribolla gialla su tutti, che la regione si è fatta largo a livello internazionale negli ultimi anni.

In questo contesto, verso il confine regionale con la Slovenia, nel comune di San

Giovanni al Natisone, sulle rive dell'omonimo fiume, è nato un interessante progetto "Fondo Indizeno". Nella zona di Orsaria, nei Colli Orientali del Friuli, tra le tante varietà un po' disordinatamente impiantate, in un luogo magnificamente vocato, emerge un vigneto di oltre quarant'anni in cui convivono malvasia Istriana, pinot bianco e ribolla gialla.

Si è deciso di provare a vi-

nificarlo nel modo più classico, con l'idea che potesse rappresentare un territorio, un terreno, una zona, più che una varietà. La vinificazione è stata equamente divisa tra acciaio e botte grande, con una lunga permanenza sui lieviti, la malvasia istriana fa sentire la sua natura aromatica, senza però intaccare la buona bevibilità. Il progetto comprende Monopolo Sanfilippo, con malvasia, pinot

bianco, ribolla gialla, un piccolo lotto di Pinot Bianco proveniente dalla stessa vigna, "gentile nei toni, sottilmente profumato e spesso capace d'invecchiare con grazia" e alcune bottiglie di Refosco, da un piccolo vigneto di Buttrio che, grazie a rese naturalmente basse, garantisce una buona maturazione e una piacevole speziatura anche in annate col clima particolarmente ostile.



0,75 lt

MONOPOLIO SAN FILIPPO DOC BIANCO C.O.F.

Malvasia 55%, Pinot Bianco 35%,
Ribolla Gialla 10%

Provenienza: Colli Orientali del Friuli (UD), 70-120 m slm, suolo: marne eoceniche.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, pressatura del grappolo intero, fermentazione in acciaio senza malolattica.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino mediamente carico al naso spiccano fiori bianchi e note di frutta matura e spezie. Al palato un vino pieno e fresco, con una bella acidità accompagnata da una verticalità data dalla sapidità. Buona la persistenza.



0,75 lt

MONOPOLIO SANDORO DOC PINOT BIANCO C.O.F.

Pinot Bianco 100%

Provenienza: Colli Orientali del Friuli (UD), 70-120 m slm, suolo: marne eoceniche.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, pressatura del grappolo intero, fermentazione in acciaio senza malolattica.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con leggere inflessioni verde-oro, al naso spiccano fiori bianchi e note di frutta fragrante. Al palato un vino pieno e fresco, con una bella acidità, soffice e sfaccettato.



0,75 lt

MONOPOLIO SANSTANCO D.O.C. RIBOLLA GIALLA C.O.F.

Provenienza: Colli Orientali del Friuli (UD), 70-120 m slm, suolo: marne eoceniche.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, pressatura del grappolo intero, fermentazione in acciaio senza malolattica.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino al naso spiccano fiori bianchi e note di frutta fragrante. Al palato un vino pieno e fresco, con una bella acidità accompagnata da una verticalità data dalla sapidità.



Just 1 minute, Young Lady!

We overheard that plaint... "If my hair looks such a mess one more night, I'll kill myself!" So give us one minute! Because Charles Antell guarantees that in just one minute Formula 9 will give you healthier-looking, more beautiful hair. And this guarantee is unconditional! Frankly, you're going to see something on your hair. Everyone does. From men who use greasy, sticky, dust-sticking pomades (that fool nobody!)... to girls who use vegetable and mineral oils which cling and stay only on hair surface and do no real good at all. So, men and women, why not quit kidding yourselves? What you need is something similar to the natural oil which assures the health and beauty of your own hair. Only lanolin is exactly that! And you get the most and best of lanolin that your hair can absorb only in Charles Antell Formula 9. This "penetrating lanolin" compound brings your hair new highlights, lustrous, shapeliness, and softness almost instantly. And it must work for you as it has for millions of other men and women, or you can get your hair as it has for millions of other men and women. It's proof positive! Never before have so many people found so great a help for so much improvement in hair beauty in so short a time.

GUITAR SHOP

FORMULA 9 and SHAMPOO





FONDO INDIZENO
San Giovanni al Natisone (Udine)



0,75 lt

MONOPOLIO SANSERENA D.O.C. SAUVIGNON C.O.F.

Sauvignon 100%

Provenienza: Colli Orientali del Friuli (UD), 70-120 m s.l.m., suolo: marne eoceniche.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, pressatura del grappolo intero, fermentazione in acciaio senza malolattica.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 2 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino chiaro, al naso timidamente varietale ma virato al maturo. Al palato di ottima struttura glicerica, chiude bello sapido e lungo.



0,75 lt

MONOPOLIO D.O.C. CHARDONNAY C.O.F.

Chardonnay 100%

Provenienza: Colli Orientali del Friuli (UD), 70-120 m s.l.m., suolo: marne eoceniche.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, pressatura del grappolo intero, fermentazione in acciaio senza malolattica.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 2 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino al naso spiccano sentori di frutta esotica e speziatura. Al palato è pieno, fragrante, con un buon allungo acido.



VENDITA IN ESCLUSIVA: Liguria, Toscana e Umbria; NELLE PROVINCE DI: Bolzano, Modena, Parma, Piacenza, Reggio Emilia.

ZUANI ZUANI

San Floriano del Collio (Gorizia)

Tutto ruota intorno ad un "cru" o vigneto di esposizione eccezionale, una dolce collina di vigneto chiamata Zuani che si trova a San Floriano del Collio in provincia di Gorizia. Un luogo speciale, dall'atmosfera coinvolgente ed estremamente vocato per la viticoltura e di cui nel 2001 Patrizia Felluga si innamora. Da qui nasce la sfida di dedicarsi con i suoi figli Antonio e Caterina unicamente alla

produzione di vini autentici e tipici della sua regione e del suo territorio, il Collio.

La produzione aziendale è dedicata esclusivamente a 4 vini bianchi: il Collio Bianco "Zuani Vigne", il Collio Bianco "Zuani Riserva" e due monovarietali la Ribolla Gialla "Sodevo" ed il Pinot Grigio "Sodevo".

Zuani è un progetto preciso che fonda le sue radici nella lunga tradizione vinicola del

Collio. Con un'ottica aperta ed innovativa vuole esprimere il carattere di questo territorio in tutta la sua complessità ed eleganza.



Ettari vitati:
16



Bottiglie prodotte:
105.000



Tipo di agricoltura:
Sostenibile



2018
WINE ENTHUSIAST 91/100

0,75 lt



0,75 lt



2019
TVina in Valpuglia 91/100
2018
WINE ENTHUSIAST 93/100
2018
Wine Spectator 89/100
2010
GOLD MEDAL AWARDS

0,75 lt



2018
WINE ENTHUSIAST 96/100
2016
TVina in Valpuglia 94+/100
2012
Wine Spectator 91/100
2011
Wine Spectator 90/100
Wine Spectator 90/100

0,75 lt

RIBOLLA GIALLA "SODEVO" D.O.C. COLLIO

Ribolla gialla 100 %

PINOT GRIGIO "SODEVO" D.O.C. FRIULI

Pinot grigio 100 %

COLLIO BIANCO "VIGNE" D.O.C. COLLIO

Blend di uve del territorio

COLLIO BIANCO RISERVA "ZUANI" D.O.C. COLLIO

Blend di uve del territorio

Provenienza: Zuani, Giasbana, San Floriano del Collio (GO) 250 m slm, Suolo: marne ed arenarie (ponca).

Vinificazione: le uve vengono macerate per circa 24 ore e successivamente sofficemente pressate, il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in vasche d'acciaio per 5 mesi e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino brillante con deboli riflessi verdognoli, al naso presenta delicate note floreali: fiori di acacia e gelsomino. Al palato elegante e fresco con una piacevole acidità ed un retrogusto agrumato.

Provenienza: Zuani, Giasbana, San Floriano del Collio (GO) 250 m slm, Suolo: marne ed arenarie (ponca).

Vinificazione: l'uva diraspata viene pressata in modo soffice e successivamente fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento: in acciaio con i propri lieviti per 5 mesi, 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso si presenta intenso e armonioso con evidenti note fruttate. Al palato è ampio e minerale.

Provenienza: Zuani, Giasbana, San Floriano del Collio (GO) 250 m slm, Suolo: marne ed arenarie (ponca).

Vinificazione: la fermentazione avviene separata per le diverse varietà, segue la macerazione a freddo; controllo termico della fermentazione.

Affinamento: in acciaio inox per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

Di colore giallo paglierino, al naso si presenta fruttato, complesso e morbido. Al palato è corrispondente: caldo e ampio, di acidità equilibrata e di notevole ricchezza fruttata nel persistente finale con note minerali di buona lunghezza.

Provenienza: Zuani, Giasbana, San Floriano del Collio (GO) 250 m slm, Suolo: marne ed arenarie (ponca).

Vinificazione: macerazione a freddo, successivo affinamento in botticelle di rovere francese con batonnage quotidiano iniziale e, successivamente, settimanale.

Affinamento: in botti di rovere francese per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi.

Di colore giallo paglierino carico, al naso spicca la forte personalità: lievi note di tostatura e vaniglia, importanti note fruttate date dalla raccolta tardiva. Al palato è avvolgente, elegante e complesso, piacevolmente sapido con un finale persistente.

AFTER A STORM



THERE'S ALWAYS MORE FISH IN THE SEA

Style
HIPSTER
6TH AVENUE
NEW YORK

COMES A CALM

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Regioni: Friuli Venezia Giulia, Umbria; E LE PROVINCE DI: Bergamo, Brescia, Vicenza, Verona, Padova, Venezia, Bologna, Piacenza, Reggio Emilia, Frosinone, Roma città e provincia



Ettari vitati:
10

Bottiglie prodotte:
25.000

Tipo di agricoltura:
Biologico certificato



LA CASTELLADA

LA CASTELLADA

Loc. Oslavia Gorizia (Gorizia)

L'azienda, fondata dai fratelli Bensa nel 1985, si è sempre impegnata per produrre con passione, nel modo più naturale possibile, vini genuini ed emozionanti. Nel nome del rispetto ambientale si seguono pratiche rigorose in vigna: non vengono usati quindi prodotti chimici, fertilizzanti o insetticidi.

Oslavia, piccolo paese sito a 180 m s.l.m. in una zona

collinare segnata nei secoli dagli eventi storici, grazie al terreno di marne ed arenarie e al microclima ventilato e contraddistinto da una buona escursione termica, si trova in un ambiente unico per la produzione di vini naturali del Collio.

La vinificazione si basa su pratiche tradizionali e su anni di esperienza diretta.

Le uve, anche a bacca bianca, vengono prima sottopo-

ste alla macerazione sulle bucce; senza aggiunta di lieviti selezionati fermentano poi in botti piccole o grandi. L'imbottigliamento avviene senza filtrazioni.



2015



0,75 lt

BIANCO DELLA CASTELLADA COLLIO D.O.C.

50% Pinot Grigio, 30% Chardonnay, 20% Sauvignon

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m s.l.m., suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia metà Settembre, fermentazione del Pinot Grigio in barrique, Chardonnay e Sauvignon a contatto con le bucce 4 giorni.

Affinamento: 11 mesi in barrique e 24 mesi in acciaio e bottiglia.

Di colore giallo dorato cristallino, al naso note di ginestra, frutta tropicale con un finale di vaniglia ed erbe aromatiche. Al palato di grande classe e potenza, caldo, morbido, di bella freschezza.



0,75 lt

RIBOLLA GIALLA COLLIO D.O.C.

Ribolla Gialla 100%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m s.l.m., suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in tini aperti di rovere di Slavonia per 60 giorni dove svolge la fermentazione malolattica.

Affinamento: 36 mesi in botti di Slavonia, 12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.

Di colore ambrato brillante, al naso lascia emergere note balsamiche ed erbacee, seguite da luminose nuance di frutta esotica, agrumi canditi, cera d'api, miele, noce moscata e altre spezie dolci. Al palato rivela profondità e morbidezza, ma anche una buona freschezza agrumata, scie mentolate e leggeri tannini. L'esuberanza, la rotondità e la ricchezza degli aromi sono bilanciate da una tonificante freschezza e da una buona struttura.



0,75 lt

CHARDONNAY COLLIO D.O.C.

Chardonnay 100%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m s.l.m., suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in tini aperti di rovere di Slavonia per 4 giorni. Fermentazione malolattica in barrique.

Affinamento: 11 mesi in barrique e 24 mesi in acciaio e bottiglia.

Di colore giallo intenso, al naso è ricco e composto da toni strutturati di spezie e minerali, cui si aggiungono i sentori di frutta tropicale matura. Al palato è attraente e seducente, con profondi sapori organolettici sostenuti da un espansivo fruttato, e con una finitura lunga e di pregio.



0,75 lt

PINOT GRIGIO COLLIO D.O.C.

Pinot Grigio 100%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m s.l.m., suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in tini aperti di rovere di Slavonia per 15 giorni.

Affinamento: 36 mesi in botti di Slavonia e 12 mesi in acciaio.

Di colore ramato, al naso sa di macchia mediterranea, pino, eucalipto, note minerali, liquirizia, frutta e fiori. Al palato è ampio, sfacciato. Sentori terrosi e sapidi si mescolano ad un frutto ancora tagliente. Vino di una precisione impeccabile, dotato di slancio e verticalità. Polpa da mordere.



0,75 lt

SAUVIGNON COLLIO D.O.C.

Sauvignon 100%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m slm, suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in botti di rovere di Slavonia per 4 giorni dove svolgono la malolattica.

Affinamento: 12 mesi in tonneau e 24 mesi in acciaio.

Di colore cristallino, al naso sentori minerali spiccati si uniscono eleganti a note erbacee e di agrumi. Compare una nota di frutta esotica. Al palato è carezzevole, fresco, con una buon corpo e struttura e con una interessante persistenza gusto olfattiva.



0,75 lt

FRIULANO COLLIO D.O.C.

Tocai Friulano 100%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 175 m slm, suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in tini aperti di rovere di Slavonia per 4 giorni. Fermentazione malolattica in barrique.

Affinamento: 11 mesi in barrique e 24 mesi in acciaio e bottiglia.

Di colore dorato pieno, al naso stupisce con profumi ben definiti di fiori di campo, albicocca, agrumi che poggiano su un sentore minerale e una lieve speziatura di pepe bianco. Al palato è pieno, fresco, strutturato, con una grande forza espressiva che accompagna tutto l'assaggio e persiste.



0,75 lt

VRH BIANCO RISERVA COLLIO D.O.C.

Chardonnay 75%, Sauvignon 25%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m slm, suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in tini aperti di rovere di Slavonia per 2 mesi. Fermentazione malolattica a contatto con le bucce

Affinamento: 48 mesi in botti di Slavonia e 12 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino carico con riflessi aranciati e ramati, al naso è caratterizzato da profumi speziati, caramello, ananas candito, sfumature mielate e sentori che richiamano le castagne arrosto. Al palato è indistruttibile, particolarmente corposo, sapido e dotato di una lunga persistenza.



0,75 lt

ROSSO DELLE CASTELLADA COLLIO D.O.C.

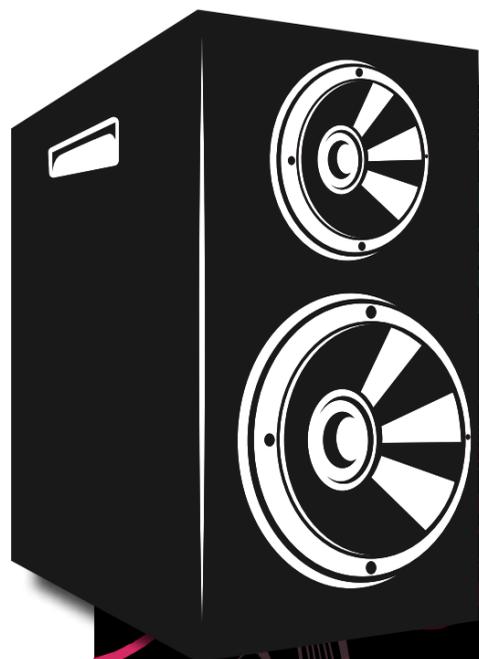
Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%

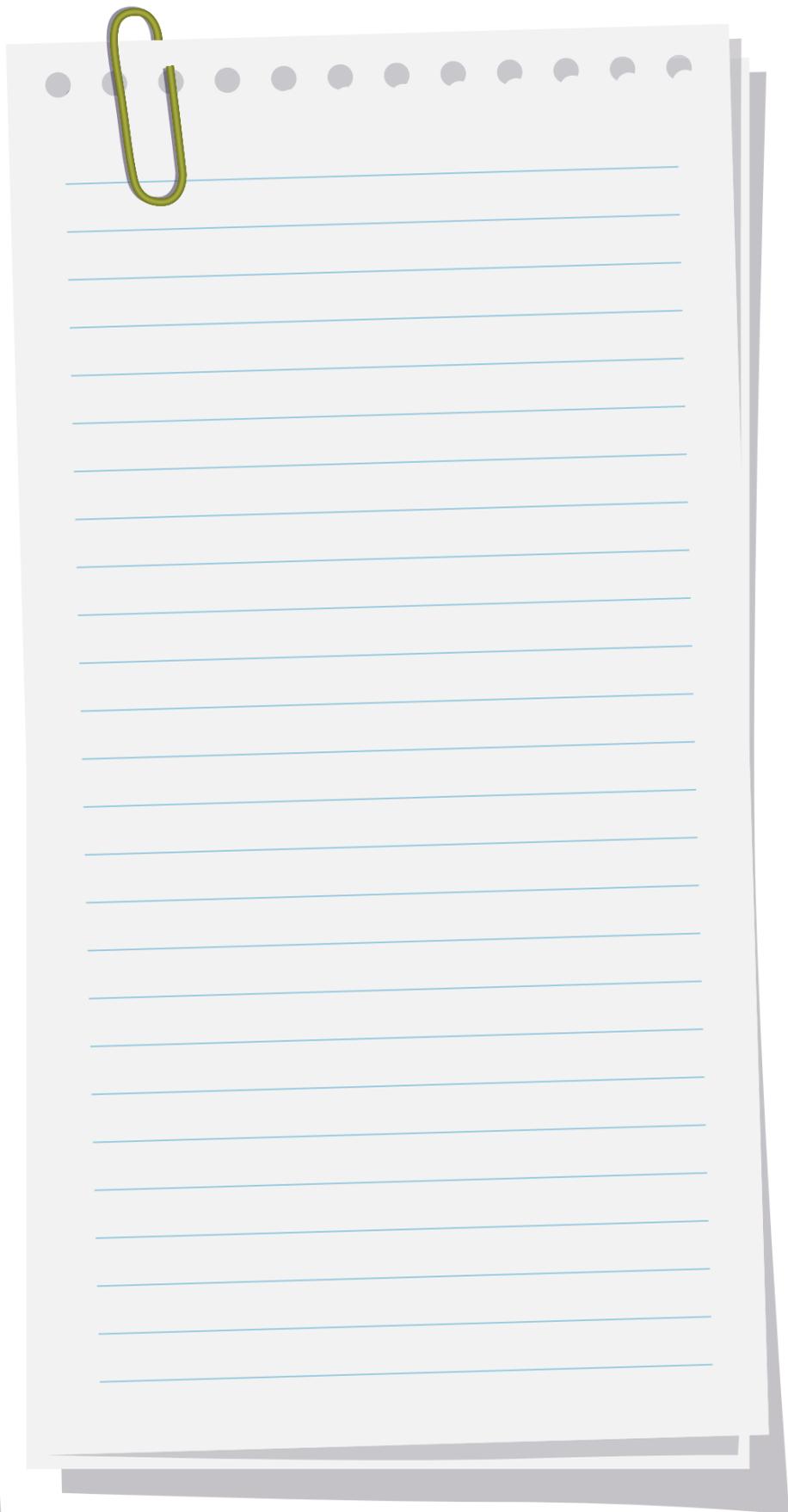
Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m slm, suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in tini di rovere di Slavonia per 15 giorni.

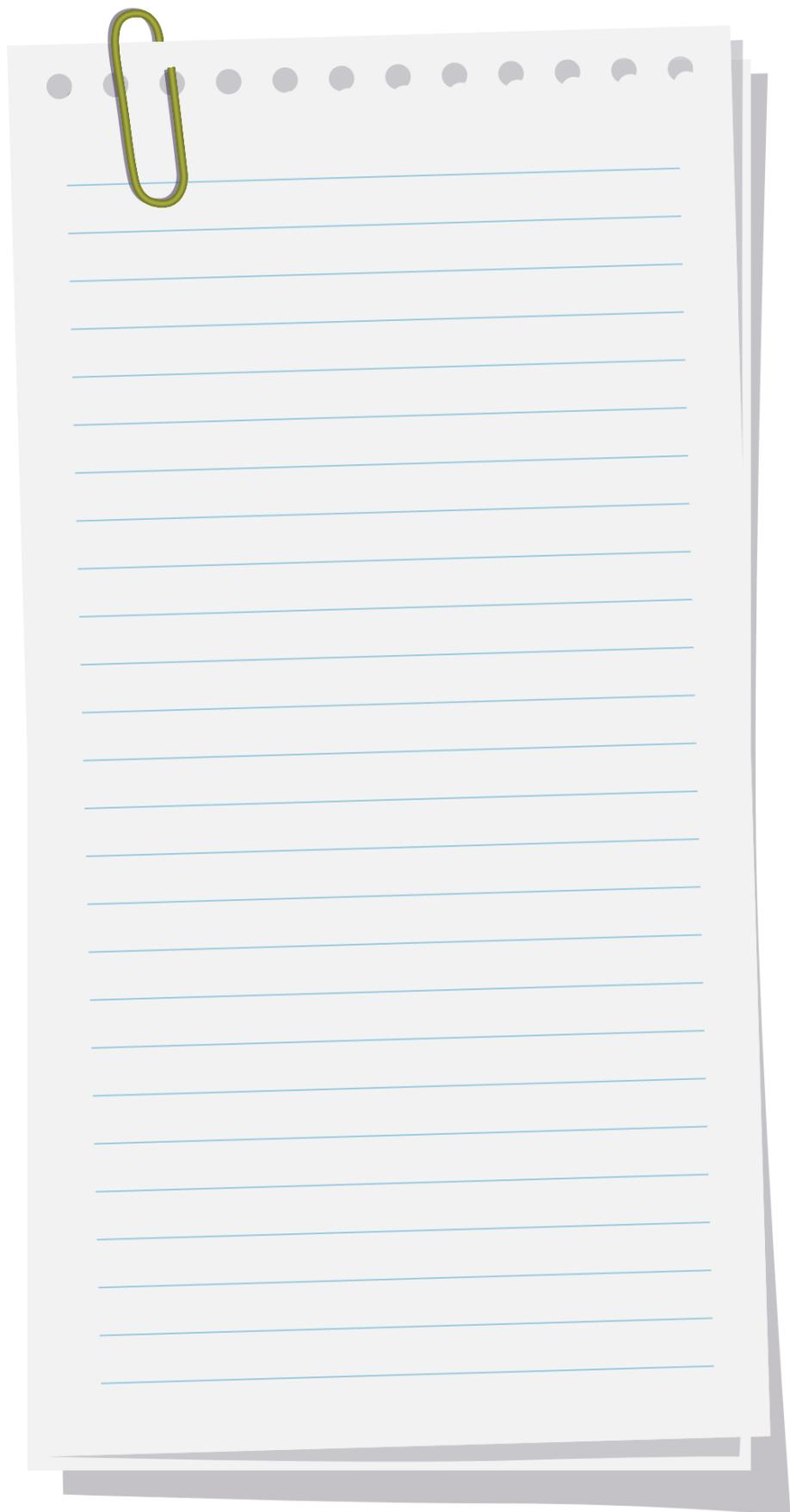
Affinamento: 24 mesi in rovere di Slavonia, 24 mesi in barrique e 12 mesi in acciaio.

Di colore rosso rubino, al naso note di ciliegia secca, ribes nero, pinoli tostanti, liquirizia, caffè, erbe aromatiche e tabacco. Al palato è di medio corpo, potente ed energico, e nel contempo morbido e ricco di freschezza.













LET IT WINE



SEDE LEGALE E UFFICI COMMERCIALI
Via Massa-Avenza 38/B
54100 Massa Carrara (MS)

MAGAZZINO
Via Fontanelle 16
16012 Busalla, Genova



area6srl.it