

ROCK & WINE
WILL NEVER DIE





TANYNO CRYSTAL GLASS	Bicchieri in cristallo (Esclusiva Area6)	TANYNO glass	Area6	6
GIN ROCK	SELEZIONE Rock		Area6	10
GLEP	GIN e DISTILLATI			11
BIRRIFICIO KAUSS	PIEMONTE (Birra)	Bio		12
AREA6 ROCK LABELS	SELEZIONE Rock		Area6	14
ALTIDOSSI	SELEZIONE Area6		Area6	22
POGGIALTI	SELEZIONE Area6		Area6	23
CACCIATORE D'UVE	VARIE	Bio		26
HEDELE	Valle di Vipacco (SLOVENIA)	Bio		28
QUANTICO	SICILIA - Etna	Bio		32
MONTENERO	SICILIA - Etna			33
VIGNETI VECCHIO	SICILIA - Etna	Bio		34
ORO D'ETNA	SICILIA - Etna	Bio		36
TENUTA BASTONACA	SICILIA - Etna	Bio		37
AL FEU	SICILIA			40
GIONA	SICILIA - Isole Eolie			42
PODERE 45	SARDEGNA			43
VITICOLTORI DE CONCILIIS	CAMPANIA	Bio		44
PIETRE GIOVANI	PUGLIA	Bio		48
NICODEMI	ABRUZZO	Bio		50
TORRE RAONE	ABRUZZO	Bio		52
LE ROSE	LAZIO	Bio		54
PALAZZONE	UMBRIA			56
SANTA BARBARA	MARCHE			58
SALCHETO	TOSCANA			64
MONTEPEPE	TOSCANA			66
OTTOMANI	TOSCANA	Bio		68
SAPAI0	TOSCANA	Bio		71

PARADISO DEI CONIGLI	TOSCANA			72
MALGIACCA	TOSCANA			73
TERRE DEL SILLABO	TOSCANA			75
LA FIORITA	TOSCANA			77
TOLAINI	TOSCANA			79
KÀ MANCINÈ	LIGURIA			81
BEL COLLE 	PIEMONTE			82
ICARDI	PIEMONTE			86
BRUNO PORRO RIBOTE	PIEMONTE			89
CORNAREA	PIEMONTE			91
LA CÀ NOVA	PIEMONTE			93
FANCESCO RINALDI & FIGLI	PIEMONTE			95
CONTERNO FANTINO	PIEMONTE			97
NEBRAIE	PIEMONTE			99
CAVE GARGANTUA	VAL D'AOSTA			100
CARLO ZADRA	LOMBARDIA			102
SANTA LUCIA	LOMBARDIA			103
FOLIGODIA	LOMBARDIA			105
ORTO DI VENEZIA	VENETO			106
AMATUM FLUMEN	VENETO			108
REASSI	VENETO			109
ZANONI	VENETO			111
PUTZENHOF	ALTO ADIGE			112
NIEDRIST	ALTO ADIGE			115
MATTIA FILIPPI	TRENTINO			118
CAV. LUIGINO BALOZIO	FRIULI VENEZIA GIULIA			119
FONDO INDIZENO	FRIULI VENEZIA GIULIA			120
UGRIN_GREGORAT	FRIULI VENEZIA GIULIA			122
LA CASTELLADA	FRIULI VENEZIA GIULIA			123

LEGENDA



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 spingo-

no oltre i 1000 m slm. Raccontare i 4 versanti, diversi per territorio, 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...



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 AGGIUNTI

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-

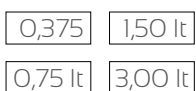
bolo rappresenta chi non aggiunge Anidride Solforosa nei processi di vinificazione, l'unica SO2 presente è quella dei naturali processi fermentativi del vino.



TAPPO STELVIN

Introdotta nel mondo del vino già dagli anni '70 la 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.



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.

Un viaggio nell'Italia del vino da leggere... sotto sopra



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 molteplice 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 sfilacciate 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



TANNINO

glass

Raggiungiamo nuovi orizzonti sensoriali...



Grand Cru Nebbiolo

(Piedmont COD: BH007)

Disegnato per bilanciare e armonizzare i tratti caratteriali del vino come terroir e frutto. Per vini che traggono il loro equilibrio dai fenoli e dai tannini, lungo invecchiamento sui lieviti o uso del legno.
Volume: 900ml. Misure: Bordo 74mm / Calice 125mm / Base 100mm / Altezza 225mm.

Capacità: _____ 900 ml
Altezza: _____ 225 mm
Bordo: _____ 74 mm
Calice: _____ 125 mm
Base: _____ 100 mm
Peso: _____ 115 gr

Bianchi giovani	_____	★ ★
Bianchi invecchiati	_____	★ ★ ★ ★ ★
Rossi giovani	_____	★ ★ ★
Rossi invecchiati	_____	★ ★ ★ ★
Bollicine giovani	_____	★ ★
Bollicine invecchiate	_____	★ ★ ★ ★ ★



Grand Cru Borgogna

(Burgundy COD: BH008)

Realizzato per esaltare i profumi e gli aromi dei vini rossi da medio invecchiamento ma anche per cogliere le sfumature delle bollicine affinate per lungo tempo.
Volume: 730ml. Misure: Bordo 70mm / Calice 107mm / Base 91mm / Altezza 241mm.

Capacità: _____ 900 ml
Altezza: _____ 241 mm
Bordo: _____ 77 mm
Calice: _____ 125 mm
Base: _____ 100 mm
Peso: _____ 110 gr

Bianchi giovani	_____	★
Bianchi invecchiati	_____	★ ★ ★
Rossi giovani	_____	★ ★ ★ ★ ★
Rossi invecchiati	_____	★ ★ ★
Bollicine giovani	_____	★ ★ ★
Bollicine invecchiate	_____	★ ★ ★

Tanyno si presenta nel mercato italiano come brand esclusivo di Area 6. La collaborazione è nata dallo studio e l'approfondimento nel mondo dei calici di alta qualità, Tanyno infatti realizza tutti i suoi modelli **in cristallo, senza l'aggiunta di piombo**.

Sono calici fatti a mano, **soffiati a bocca e rifiniti a mano** pezzo per pezzo. Le materie prime utilizzate sono attentamente selezionate utilizzando complessi metodi tradizionali che, unitamente alle tecnologie moderne garantisce la perfezione in ogni singolo calice. La soffiatura a bocca ha diversi vantaggi rispetto allo stesso prodotto realizzato a macchina, la micro-porosità del vetro infatti enfatizza i sentori del vino mentre il design senza

punti di giunzione regala un'esperienza unica nella degustazione del vino. La delicata produzione a pareti sottili di vetro cristallo senza piombo in combinazione con una fase di raffreddamento decisamente lenta dopo la soffiatura del vetro ne garantiscono elasticità. Un meticoloso controllo finale, in cui tutti i bicchieri che non soddisfano le linee guida vengono fusi e riciclati, diventa garanzia per un **prodotto di elevatissima qualità**.

Area 6 è orgogliosa di proporre Tanyno ai propri clienti, siamo sicuri del fatto che possa **cambiare il modo di degustare il vino**, rendendolo accessibile ad un pubblico più vasto che crede veramente nel valore delle cose belle e funzionali.



Grand Cru Champagne

(Champagne COD: BH006)

Calice elegante e raffinato che accompagna dall'aperitivo ad una cerimonia importante. Questo bicchiere conferisce alle bollicine finezza e nobiltà, esaltandone la sapidità.
Volume: 450ml. Misure: Bordo 54 mm / Calice 88mm / Base 76mm / Altezza 240mm.

Capacità: _____ 450 ml
Altezza: _____ 240 mm
Bordo: _____ 54 mm
Calice: _____ 88 mm
Base: _____ 76 mm
Peso: _____ 90 gr

Bianchi giovani	_____	★★★★★
Bianchi invecchiati	_____	★★
Rossi giovani	_____	★
Rossi invecchiati	_____	★
Bollicine giovani	_____	★★★★★
Bollicine invecchiate	_____	★★★★



Grand Cru Bianco

(White COD: BH004)

Questo bicchiere esalta la frutta, la sapidità e la freschezza dei vini bianchi e rosati, eleganti e raffinati. Eccellente anche con vini rossi di medio corpo non affinati in legno.
Volume: 600ml. Misure: Bordo 60mm / Calice 100mm / Base 83mm / Altezza 241mm.

Capacità: _____ 600 ml
Altezza: _____ 241 mm
Bordo: _____ 60 mm
Calice: _____ 100 mm
Base: _____ 83 mm
Peso: _____ 80 gr

Bianchi giovani	_____	★★★★
Bianchi invecchiati	_____	★★★★★
Rossi giovani	_____	★★★★
Rossi invecchiati	_____	★★★★★
Bollicine giovani	_____	★★
Bollicine invecchiate	_____	★★★★★



Raggiungiamo nuovi orizzonti sensoriali...



Grand Cru Rosso

(Bordeaux COD: BH005)

Questo calice integra in maniera eccellente i vari sentori del vino come acidità, sapidità e frutta esaltandone il bouquet aromatico.

Volume: 900ml. Misure: Bordo 77mm / Calice 125mm / Base 100mm

Capacità: _____ 900 ml
Altezza: _____ 260 mm
Bordo: _____ 78 mm
Calice: _____ 118 mm
Base: _____ 98 mm
Peso: _____ 125 gr

Bianchi giovani _____ ★ ★
Bianchi invecchiati _____ ★ ★ ★ ★ ★
Rossi giovani _____ ★ ★ ★
Rossi invecchiati _____ ★ ★ ★ ★
Bollicine giovani _____ ★ ★
Bollicine invecchiate _____ ★ ★ ★ ★ ★



Village acqua

(Stemless COD: BH003)

Disegnato per essere armonioso se posizionato accanto al calice da vino, la sua forma è simile a quella del calice Tanyno.

Volume: 480ml. Misure: Bordo 64mm / Calice 95mm / Base 45mm

Capacità: _____ 480 ml
Altezza: _____ 115 mm
Bordo: _____ 64 mm
Calice: _____ 95 mm
Base: _____ 45 mm
Peso: _____ 110 gr

TANNINO

glass



Village Universal

(Universal COD: BH001)

Per godere a pieno l'espressività del vino. Esalta la mineralità e gli aromi primari, l'eleganza e la raffinatezza.

Volume: 530ml. Misure: Bordo 65mm / Calice 94mm / Base 85mm

Capacità: _____ 530 ml
Altezza: _____ 232 mm
Bordo: _____ 65 mm
Calice: _____ 94 mm
Base: _____ 85 mm
Peso: _____ 90 gr

Bianchi giovani _____ ★★★★★
Bianchi invecchiati _____ ★★★★★
Rossi giovani _____ ★★★★★
Rossi invecchiati _____ ★★★★★
Bollicine giovani _____ ★★★★★
Bollicine invecchiate _____ ★★★★★



Village Rosso

(Red COD: BH002)

Realizzato per esaltare i profumi e gli aromi dei vini rossi da medio invecchiamento ma anche per cogliere le sfumature delle bollicine affinate per lungo tempo.

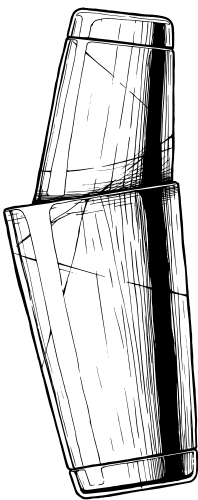
Volume: 730ml. Misure: Bordo 70mm / Calice 107mm / Base 91mm

Capacità: _____ 730 ml
Altezza: _____ 241 mm
Bordo: _____ 70 mm
Calice: _____ 107 mm
Base: _____ 91 mm
Peso: _____ 140 gr

Bianchi giovani _____ ★★
Bianchi invecchiati _____ ★★★★★
Rossi giovani _____ ★★★★★
Rossi invecchiati _____ ★★★★★
Bollicine giovani _____ ★★★★★
Bollicine invecchiate _____ ★★★★★



#GIN



0,70 lt

GIN EMMA

42% Vol.

Sistema di Produzione: Ri-distillazione di un fermentato ricavato da cereali in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante, bacche e radici: i botanicals.

Produttore: Glep Beverages, Borgomanero (Novara)

Botaniche principali: pepe rosa, sambuco, ginepro, cardamomo, arancia, limone.

Al palato: Gin delicato dai sentori di spezia e fiori, lo caratterizzano note di pepe rosa e sambuco, che accompagnano i classici sentori del gin.



GIN EMILIO

42% Vol.

Sistema di Produzione: ri-distillazione di un fermentato ricavato da cereali in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante, bacche e radici: i botanicals.

Produttore: Glep Beverages, Borgomanero (Novara)

Botaniche principali: pompelmo rosa, angelica, ginepro, coriandolo, arancia, limone.

Al palato: Gin strutturato e potente. il pompelmo rosa affianca l'angelica creando un connubio fresco ma intenso.



VENDITA IN ESCLUSIVA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO:
Le regioni Emilia Romagna, Umbria e Marche e le province di Novara e Verbania.



GLEP

Borgomanero (Novara)



Noi siamo la GLEP Beverages. Ci piace fare il gin il vermouth, il bitter e l'amaro. Ascoltiamo il rock and roll e osserviamo gli animali.

Alchimia, natura, distillazione discontinua, un alambicco del '700 in rame. Tenacia e bestie rarissime. Questi gli elementi che hanno dato vita ai nostri liquori



0,70 lt

FULMINE

LONDON DRY GIN 42% Vol.

Impavido. Elettrico, fa scintillare la lingua dallo stupore. Fluttuante e agile scoppia in bocca come un lampo.

Botaniche principali: ginepro, pompelmo rosa, coriandolo, angelica, limone... Ovviamente tutte non ve le possiamo dire.

Sistema di produzione

Ri-distillazione di un fermentato ricavato da cereali in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante, bacche e radici: i botanicals. Nel nostro caso alambicco in rame scaldato a legna.

Aspetti organolettici: colore: incolore

Profumo: i profumi al naso sono leggeri e delicati, con note agrumate e di ginepro pungente. All'assaggio è scorrevole, asciutto ma bilanciato. Realizzato senza l'utilizzo di prodotti di sintesi.



0,75 lt

VANDALO

VERMOUTH ROSSO 18% Vol.

Classico senza eccedere. Intriso d'erbe aromatiche. Fuori dal tempo non perde un colpo. **Le botaniche:** Cannella - garofano - china - cardamomo - zenzero vaniglia - rabarbaro - cacao - assenzio gentile... Vi lasciamo il gusto di scoprire le restanti.

Sistema di produzione: Il vino con zucchero e acqua si rafforza con le infusioni alcoliche di prodotti botanici delle alpi piemontesi e le migliori selezionate dal mondo aggiunta di colori: caramello, il prodotto ottenuto viene miscelato, filtrato e imbottigliato.

Aspetti organolettici: colore: scarlatto con riflessi aranciati. Classico vermouth rosso. **Profumo:** al naso è intenso; si esprime con sentori esotici, toni vanigliati e cenni di spezie orientali.

Gusto: al palato si rivela deciso, sorprendentemente speziato, vigoroso e piacevolissimo. Realizzato senza l'utilizzo di prodotti di sintesi.



0,70 lt

SPINTO

BITTER ROSSO 21% Vol.

Liquore aperitivo amaro con erbe di montagna, scoppiettante di rabarbaro. Conquistatore furtivo

Le botaniche: Iperico - arancio dolce - arancio amaro rabarbaro - cassia - genziano - quassio... E le altre non possiamo dirle.

Sistema di produzione: Soluzione idroalcolica infusa con prodotti botanici delle alpi piemontesi e le migliori selezionate dal mondo il prodotto ottenuto viene miscelato, filtrato e imbottigliato.

Aspetti organolettici: colore: rosso vivo.

Profumo: al naso è intenso con sentori di genziana e arancio, note di iperico e cenni speziati. **Gusto:** al palato sorprende per il taglio amaricante possente e persistente, agrumato. Una ricchezza gustativa inusuale. Realizzato senza l'utilizzo di prodotti di sintesi.



0,70 lt

GRINTA

AMARO DI ERBE 28% Vol.

Corroborante digestivo, sapiente infuso di erbe e radici. Un gran finale.

Le botaniche: genepy - ginepro - genziana - achillea - genziana menta piperita - quassio - eucalipto - cardo... Il resto è segretissimo.

Sistema di produzione: Soluzione idroalcolica infusa con prodotti botanici delle alpi piemontesi e le migliori selezionate dal mondo. Il prodotto ottenuto viene miscelato, filtrato e imbottigliato.

Aspetti organolettici: colore: verde brillante. **Profumo:** al naso si esprime con decisitonibalsamici, sentori di genziana, ginepro e note di rabarbaro. Mentolato.

Gusto: al palato è vigoroso ma elegante, risoluto e molto persistente. Realizzato senza l'utilizzo di prodotti di sintesi.





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 birrificio 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 ‘birrificio agricolo’ è ufficiale e i cereali necessari alla birrifi-

cazione 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



Tipo di agricoltura:
Biologica



KAUSS BIONDA
 HELLES, BASSA FERMENTAZIONE

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

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

Caratteristiche:

Amaro 
 Dolce 



KAUSS ROSSA
 BOCK, BASSA FERMENTAZIONE

Si presenta di un bel ramato carico con un cappello di schiuma fine color beige. Al naso le note maltate e tostate si intersecano con quelle dei luppoli e anticipano quella che sarà la bevuta. In bocca l’ingresso è dolce, ma ben mitigato dalla buona attenuazione e dal contributo del luppolo. Amaro percepibile nel finale che rende la bevuta secca e piacevole. Una birra di carattere.

Colore: **ramato carico**
 Alcol: 5,9%

Caratteristiche:

Amaro 
 Dolce 



KAUSS 3841
 LAGER CON SEGALE ALPINA,
 BASSA FERMENTAZIONE

Un progetto che nasce da chi vive e lavora in montagna e vuole valorizzare le valli alpine e coloro che le abitano 12 mesi all’anno.

Segale alpina, orzo e materie prime delle valli Po e Varaita, Lager bionda e beverina, la segale si manifesta alla fine della sorsata, con un caratteristico aroma... “rustico”, come definirlo meglio?

Colore: **Giallo paglierino**
 Alcol: 4.8% vol.

Caratteristiche:

Amaro 
 Dolce 



KAUSS ZERO GLU
 LAGER GLUTEN FREE, BASSA FERMENTAZIONE

Birra a bassa fermentazione di puro malto d’orzo dei nostri campi. Pur non essendo stati utilizzati cereali differenti dal malto d’orzo questa birra risulta naturalmente priva di glutine. Grazie ad una lunga e attenta lavorazione abbiamo ottenuto una birra VERA e allo stesso tempo completamente SENZA GLUTINE. Leggerissime note di miele, leggermente secca e luppolata. Il suo colore è giallo paglierino e la schiuma abbondante.

Colore: **Giallo paglierino**
 Alcol: 4.5% vol.

Caratteristiche:

Amaro 
 Dolce 



KAUSS (Birrificio Agricolo)
Piasco (CN)

KAUSS BIANCA

WEISS, ALTA FERMENTAZIONE



0,33 lt

E' una birra bianca ispirata allo stile weiss tedesco prodotta con circa il 40% di frumento locale non maltato. Di color chiaro opalescente, al naso note erbacee e fruttate con tipici sentori di banana, pienamente in stile. Al palato le note agrumate abbracciano quelle leggermente speziate per terminare con un piacevole dissetante finale citrico.

Colore: paglierino scarico con leggera torbidità, opalescente
Alcol: 4.0% vol.
Caratteristiche:
Amaro 
Dolce 

KAUSS DOPPIO MALTO

DOPPELBOCK, BASSA FERMENTAZIONE



0,33 lt

E' una doppelbock pura, pienamente in stile. Emergono i profumi dolci dei malti, del caramello e del miele. In bocca ritroviamo il dolce e un amaro appena accennato. Calda e corposa sa nascondere bene il grado alcolico. Una birra profonda, anche da meditazione.

Colore: Ambrato scuro
Alcol: 8.0% vol.
Caratteristiche:
Amaro 
Dolce 

DISPONIBILE
DA SETTEMBRE A DICEMBRE

KAUSS NAGOJ

INDIA PALE LAGER, BASSA FERMENTAZIONE



0,33 lt

Questa India Pale Lager ha un carattere fortemente luppolato grazie all'intenso dry hopping. Dal color ambrato chiaro dona note erbacee e fruttate. Prodotta a bassa fermentazione, come le più famose cugine IPA, regala una pulizia al naso che risalta le virtù del luppolo e ne valorizza l'aroma e l'amaro. Nagoj porta alta la bandiera del birrificio, essendo totalmente prodotta con materie prime coltivate e raccolte in Italia. Dedicata a chi ama l'amaro deciso.

Colore: Ambrato chiaro
Alcol: 5.8% vol.
Caratteristiche:
Amaro 
Dolce 

SANTA KAUSS

IMPERIAL WEIZENBOCK, ALTA FERMENTAZIONE



0,33 lt

0,75 lt

In stile weizen-bock Santa Kauss è una birra natalizia di grande complessità che ricorda entrambi gli stili che racchiude. Color bruno intenso, calda e rotonda, al naso potenti note dolci e fruttate oltre a una decisa nota alcolica. In bocca si apprezzano sapori maltati, caramellati, frutta secca e banana. L'amaro da luppolo è ben calibrato e la rende secca nel finale, dopo un passaggio delicatamente acidulo. Una grande birra per le feste e per le fredde serate invernali.

Colore: Bruno intenso
Alcol: 9.2% vol.
Caratteristiche:
Amaro 
Dolce 



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
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.

100%



PURPLE HAZE AGLIANICO

100%

Provenienza: Cannetiello, Destre (Sa), 300 m slm, suolo fisch cilenano, 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 porporino 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 esplode 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°c 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.





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.

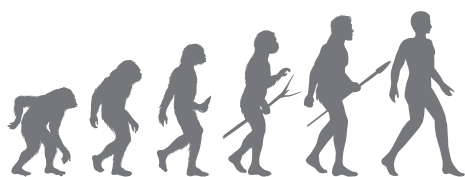


TEMPUS II ARNEIS 100% 2012

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.



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 cotta, 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".

Pag 108

VENETO

AMATUM FLUMEN

0,75 lt

PROSECCO SPUMANTE

D.O.C. TREVISO MILLESIMATO EXTRA DRY

Glera 100%

Pag 108

VENETO

AMATUM FLUMEN

0,75 lt

PROSECCO SPUMANTE

D.O.C. TREVISO MILLESIMATO BRUT

Glera 100%

Pag 108

VENETO

AMATUM FLUMEN

0,75 lt

PROSECCO SPUMANTE ROSÈ

D.O.C. TREVISO MILLESIMATO BRUT

Glera 90%, Pinot nero 10%

Pag 109

VENETO

AZIENDA AGRICOLA REASSI

2021

VINI di VENEZIA

VINI BUONI D'ITALIA

AMATEUR

2020

VINI BUONI D'ITALIA

2018

Luca Maroni

90/100

0,75 lt

FIOR D'ARANCIO

SPUMANTE DOLCE DOCG

Moscato Giallo 100%

Pag 17

VENETO

0,75 lt

EVOLUZIONE

1985

Chardonnay, Pinot Bianco

Pag 17

VENETO

0,75 lt

EVOLUZIONE

1986

Chardonnay, Pinot Bianco

Pag 17

VENETO

0,75 lt

EVOLUZIONE

1987

Chardonnay, Pinot Bianco

Pag 17

VENETO

0,75 lt

EVOLUZIONE

1988

Chardonnay, Pinot Bianco

Pag 17

VENETO

0,75 lt

EVOLUZIONE

1989

Chardonnay, Pinot Bianco

Pag 17

VENETO

0,75 lt

EVOLUZIONE

1990

Chardonnay, Pinot Bianco

Pag 88

PIEMONTE

0,75 lt

2020

Luca Maroni

JAMES SUCKLING .COM

96/100

91/100

LA ROSA SELVATICA

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

Moscato 100%

Pag 88

PIEMONTE

0,75 lt

2020

EUROPEAN UNION

vinous

92/100

SURI' VIGIN

PIEMONTE D.O.C.

Brachetto 100%

LE BOLLECINE di AREA6

Pag 91

PIEMONTE



CORNAREA

**MAPOI
SPUMANTE BRUT**
Arneis 100%

Pag 103

LOMBARDIA



SANTA LUCIA
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BRUT
Chardonnay 90%, Pinot bianco 10%

Pag 103

LOMBARDIA



SANTA LUCIA
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA ROSÉ
Chardonnay 60% Pinot Nero 40%

Pag 103

LOMBARDIA



SANTA LUCIA
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA SATÈN
Chardonnay 100%

Pag 104

LOMBARDIA



SANTA LUCIA
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA EXTRA BRUT
RISERVA “BROLO DEI LONGHI”
Chardonnay 100%

Pag 104

LOMBARDIA



SANTA LUCIA
FRANCIACORTA

**FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO**
MILLESIMATO
Chardonnay 70%, Pinot nero 30%

Pag 89

PIEMONTE



RIBOTE
ALTA LANGA

**ALTA LANGA D.O.C.G.
EXTRA BRUT**
Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%



Pag 118

TRENTINO



19 ACULÀ DI FÀDO 13
MATTIA FILIPPI

**MASSODÌ
TRENTO D.O.C. EXTRA BRUT**
Chardonnay 100%

Pag 118

TRENTINO



19 ACULÀ DI FÀDO 13
MATTIA FILIPPI

**AUGUSTO PRIMO
METODO CLASSICO BRUT NATURE**
Chardonnay 100%

Pag 102

LOMBARDIA



CARLOZZADRA

**METODO CLASSICO
EXTRA BRUT**
Chardonnay e Pinot nero

Pag 102

LOMBARDIA



CARLOZZADRA

**METODO CLASSICO
LIBERTY BRUT**
Chardonnay

LE BOLLICINE di AREA6

Pag 61

MARCHE





0,75 lt

METODO CLASSICO
BRUT

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Pag 61

MARCHE





0,75 lt

METODO CLASSICO
ROSÈ

Chardonnay 60% , Pinot Nero 40%

Pag 61

MARCHE





0,75 lt

SANTA BARBARA BRUT
METODO CHARMAT

Glera 100%



Pag 44

CAMPANIA





0,75 lt

MAYBE
SPUMANTE METODO CLASSICO

Aglianico 90%, Fiano 10%

Pag 44

CAMPANIA





0,75 lt

SELIM
SPUMANTE BRUT N.V.

Aglianico 90%, Fiano 10%

*Ci sono giorni
in cui l'unico modo
di arrivare
a fine giornata
è versarsi un bicchiere
di bollicine...*



LE BOLLE di AREA6

Pag 27





VENETO

0,75 lt

WANDERING
BIANCO VENETO FRIZZANTE
Garganega e piccola percentuale di Vespaiola

Pag 27





LOMBARDIA

0,75 lt

WANDERING
LAMBRUSCO
L. Marani, L. Maestri,
L. Salamino, L. Ruberti

Pag 99



PIEMONTE

0,75 lt

BOLLE IN VALLE
VINO SPUMANTE
Timorasso 100 %

Pag 99





PIEMONTE

0,75 lt

MEC L'È?
VINO FRIZZANTE
Timorasso 100 %

Pag 82



PIEMONTE

0,75 lt

PIEMONTE
D.O.C. SPUMANTE METODO CLASSICO
Chardonnay 100%

Pag 82



2020

 90/100

2018

 91/100

 92/100

PIEMONTE

0,75 lt

CUVÉE VALENTINA
BRUT
ALTA LANGA D.O.C.G.
Pinot nero 90%, Chardonnay 10%

Pag 82



2020

 Gold medal
Wine Hunter Award

 Gold medal
Berliner Wine Trophy

 92/100 Falstaff
Trophy

2016

 91/100

PIEMONTE

0,75 lt

CUVÉE VALENTINA
EXTRA BRUT
ALTA LANGA D.O.C.G.
Pinot nero 95%, Chardonnay 5%

Pag 83



PIEMONTE

0,75 lt

CUVÉE VALENTINA
ROSÉ NATURE
ALTA LANGA D.O.C.G.
Pinot nero 100%





ALTIDOSSÌ
 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

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.

“

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.



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.





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.



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.



0,75 lt

MERLOT

UMBRIA I.G.T.

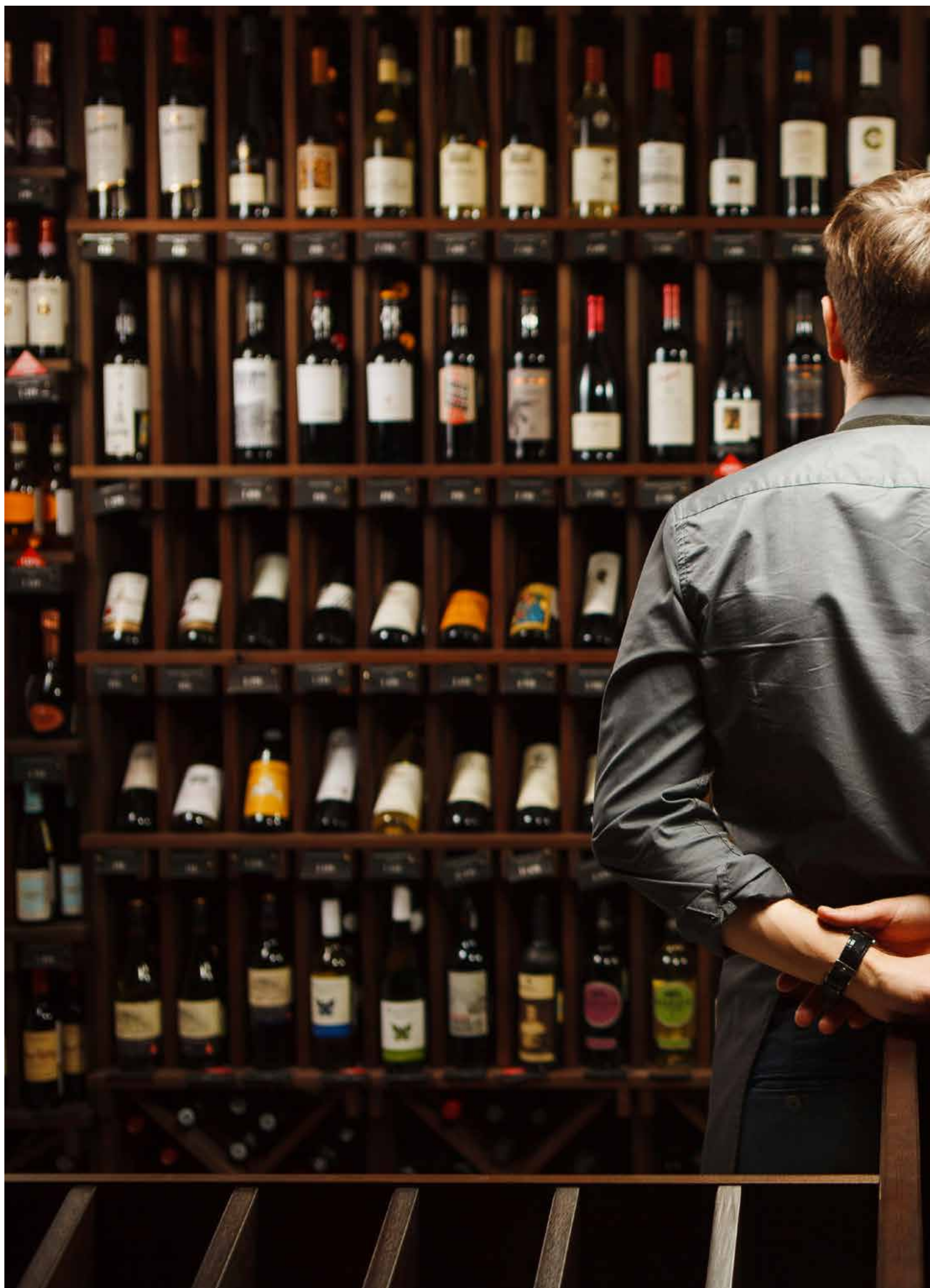
Merlot 100 %

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.







Area6
Wine Experience

Wine not?!



CACCIATORE D'UVE

Ho trascorso diversi anni aprendo e richiudendo la mia valigia, mettendo dentro solo l'essenziale, per lasciare spazio al nuovo che ogni esperienza mi donava. Su e giù per il mondo, vendemmia dopo vendemmia, ho raggiunto la consapevolezza di ciò che amo fare: viaggiare facendo il vino. Le morbide colline della Fran-

cia, le valli assolate dell'Austria, le coste frastagliate della Nuova Zelanda. Il Cacciatore d'uve nasce proprio da qui, dal bisogno di scoprire che vince la paura dell'ignoto. Visitando territori unici e incontrando culture differenti, ho conosciuto persone che mi hanno trasmesso il loro sapere. Con loro ho riso e trascorso

momenti indimenticabili, alcune di loro sono diventate amiche. In questo acino trafitto da una freccia, è dove ho deciso di riporre l'essenza di tutto ciò. I miei viaggi, gli insegnamenti, le mie gioie, le mie sconfitte, i miei sogni. La prima caccia inizia nel 2019 con la scoperta di un territorio straordinario, i Colli Euganei,

antichi vulcani del passato, ora colline dalla forma unica, ricoperte da una vegetazione rigogliosa. Lo spirito artigiano è quanto voglio incarnare in questi vini, senza regole alcune. Il viaggio di ogni bottiglia inizia con la ricerca di vigneti unici e di sapienti vignaioli, uve raccolte a mano e fermentate spontane-

amente. Senza utilizzare nulla che la natura non ci abbia donato, racchiudendo in fine, in ogni vino, l'anima unica del vitigno e del territorio che lo custodisce. Ora la mia semplice passione si è trasformata in qualcosa di più e la speranza è che lo spazio di quella valigia possa non esaurirsi mai.

Bio

Ettari vitati:
2

Bottiglie prodotte:
9.000

Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata in vigna



ZONA:
 VENETO- Colli Berici

PRODUZIONE
 LIMITATA
 1500 bt

0,75 lt

SYRAH

Syrah 100%,

Provenienza: Colli Berici, Longare (VI) 100 metri s.l.m., terreni argillosi su calcare marino e roccia vulcanica.
Vinificazione: Vendemmia manuale al 25 di Settembre in piccole cassette, vinificazione 30% a grappolo intero, 70% diraspato con macerazione di 20 giorni in acciaio.
Affinamento: 18 mesi in tonneau di rovere francese, un anno di affinamento in bottiglia.
 Di colore colore rosso porpora, con sfumature rubino, al naso la complessità unica di questo vitigno: pepe nero, caramello, liquirizia, sentori fruttati di ribes e lampone a cui seguono note di melograno. Al palato è succoso, morbido e calorosamente avvolgente.



ZONA:
 VENETO- Colli Berici

PRODUZIONE
 LIMITATA
 660 bt

0,75 lt

PINOT NERO

Pinot nero 100%,

Provenienza: Provenienza: Colli Berici, Longare (VI) 100 metri s.l.m., terreni argillosi su calcare marino e roccia vulcanica.
VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale al 25 di Settembre in piccole cassette, vinificazione 30% a grappolo intero, 70% diraspato con macerazione di 20 giorni in acciaio.
AFFINAMENTO: 18 mesi in tonneau di rovere francese, un anno di affinamento in bottiglia.
 Di colore colore rosso porpora, con sfumature rubino, al naso la complessità unica di questo vitigno: sentori fruttati di ribes e lampone a cui seguono note di melograno. Al palato è succoso, morbido e calorosamente avvolgente.



ZONA:
 VENETO- Colli Euganei

0,75 lt

CARMENERE

I.G.T. VENETO

Carmenere 100%,

Provenienza: Colli Euganei, Valle S. Giorgio (PD) 70 metri s.l.m., terreni argillo-calcarei su matrice di scaglia e tufi vulcanici.
Vinificazione: Raccolta manuale, in cassette da 15 Kg, in una giornata felice della prima decade di Ottobre, fermentazione spontanea a chicco intero, in barrique aperte, per 30 giorni.
Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese e un mese in acciaio prima di essere imbottigliato, non filtrato.
 Di colore rosso rubino impenetrabile, al naso i sentori di piccoli frutti neri si elevano mischiandosi a cannella, pepe nero e ad una leggera nota di scorza d'arancia candita.
 Al palato la sua morbidezza iniziale lascia spazio a tannini setosi, che accompagnati al giusto cibo si trasformano in velluto. Il retrogusto da caffè e cacao chiude nel finale con una sensazione minerale. Un vino dal carattere deciso, ma dall'anima gentile. Da bere sempre, durante una cena con amici o davanti al fuoco del camino, magari ascoltando Beast of Burden dei The Rolling Stone.



CACCIATORE D'UVE



GARGANEGA MACERATA I.G.T. VENETO

Garganega 100%,

Provenienza: Monti Berici, Colle di Bugano (VI) 75 metri s.l.m., terreni argillo-calcarei su base di marne bianche e calcare sedimentario.

Vinificazione: Vendemmia il 15 di Ottobre manualmente, in cassette da 15 Kg. Dopo una macerazione a freddo di 9 giorni a chicco intero, fermenta spontaneamente in legno di rovere francese.

Affinamento: Sei mesi in barrique di rovere francese di terzo e quarto passaggio con risospensioni periodiche delle fecce fini e un mese in acciaio prima di essere imbottigliato, non filtrato. Di colore giallo carico con riflessi dorati, al naso un'intrigante nota di pepe bianco seguita da freschi profumi mediterranei di Salvia e rosmarino racchiusi in un contorno agrumato di pompelmo. Al palato è deciso, di medio corpo. La mineralità a far da padrone in un sorso ricco e sapido, racchiuso in uno scenario tannico appena percettibile. Il retrogusto si conferma speziato e lievemente tostato, chiudendo in una piacevole persistenza che ricorda note candite. È quel vino che berresti su di una collina, immerso nel profumo dei prati appena sfalcati godendo di una selezione di formaggi e ascoltando I Shot The Scheriff di Eric



TAI ROSSO I.G.T. VENETO

Tai Rosso 100%,

Provenienza: Monti Berici, Colle di Bugano (VI) 85 metri s.l.m., terreni argillo-calcarei su base di marne bianche e calcare sedimentario.

Vinificazione: Vendemmia il 15 settembre manualmente, in cassette da 15 Kg. Pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione spontanea in barrique di quinto passaggio.

Affinamento: Sei mesi in barrique di rovere francese con risospensioni periodiche delle fecce fini e un mese in acciaio prima di essere imbottigliato, non filtrato.

Di colore rosa cipria, un'interpretazione fresca, delicata e graziosa del Tai Rosso, biotipo del Grenache, il vitigno del Mediterraneo. Il naso ricorda frutti a bacca rossa dove spicca la fragola matura su tutti e una leggerissima nota di caramella alla ciliegia. Al palato è succoso, con un sorso che chiude in una morbidezza avvolgente. È uno di quei vini da bere ben freddo, in una terrazza dove soffia la brezza di mare. Il pesce sfrigola sulla griglia, in una spensierata serata d'estate, mentre alla radio passa Rome Wasn't Built in a day dei Morcheeba.



WANDERING GARGANEGA RIFERMENTATA

Garganega e piccola percentuale di Vespaioia

Provenienza: Monti Berici, Colle di Bugano (VI) 75 metri s.l.m., terreni argillo-calcarei su base di marne bianche e calcare sedimentario.

Vinificazione: Vendemmia il 18 di Settembre manualmente, in cassette da 15 Kg. Pressatura soffice dopo due giorni di macerazione ad acino intero, fermentazione spontanea in vasca d'acciaio.

Affinamento: Cinque mesi in vasca d'acciaio sulle fecce fini.

Rifermentazione: naturale in bottiglia con mosto fresco e il 10% di vin de réserve.

Di colore giallo intenso con sfumature dorate, al naso profumi di frutta matura della Garganega si uniscono a noti minerali e agrumate, il tutto avvolto da una leggera nota da crosta di pane. Al palato la sensazione di freschezza viene esaltata, in un equilibrio scorrevole, da bollicine gentili. Sul finale chiude con una sensazione asciutta che richiama subito un altro sorso. Per le calde serate d'estate, organizzando viaggi ed escursioni e magari ascoltando (what A) Wonderful world di Sam Cooke.



WANDERING LAMBRUSCO

L. Marani, L. Maestri, L. Salamino, L. Ruberti

Provenienza: Oltrepò Mantovano (MN), 15 metri s.l.m., terreni di medio impasto franco-argillosi di origine alluvionale.

Vinificazione: Vendemmia il 10 di Settembre manualmente, in cassette da 15 Kg, le uve vengono macerate per 2 giorni e successivamente pressate. Il mosto fermenta spontaneamente.

Rifermentazione: naturale in bottiglia con aggiunta di mosto di L. Salamino.

Di colore rosso intenso con una schiuma invitante, al naso frutta rossa, amarena in particolare, si uniscono alle dolci note di caramella mou, con un lieve finale di tabacco. Al palato equilibrato: la sinergia tra il tannino delicato, la bolla vivace e una buona freschezza, lo rendono l'alleato perfetto per una tipica cena emiliana a base di pasta ripiena, brodi e carni succulente. Perfetto da Natale a Ferragosto, per accompagnare i tuoi momenti goliardici ascoltando Alive and Kicking dei Simple minds.



FALANGHINA

Falanghina 100%

Provenienza: Colline Teramane, Propezzano (TE) 100 metri s.l.m., terreni argillo-sabbiosi su scheletro di sasso alluvionale

Vinificazione: Vendemmia il 28 di settembre manualmente, in cassette da 15 Kg, pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione spontanea in legno.

Affinamento: Sette mesi in tonneau da 500 litri, con risospensioni periodiche delle fecce fini.

Di colore paglierino, al Naso il frutto a polpa gialla a far da padrone, su tutti l'albicocca passa racchiuso in un bouquet agrumato. Al palato l'avvolgente freschezza ricopre tutte le papille chiudendo in un sorso citrico e salino che ne richiede subito un altro. Il vitigno dalla plasticità territoriale born to be... Per gli aperitivi di tarda primavera, quelli così spensierati che improvvisamente si trasformano in una spaghetтата a base di pesce e in sottofondo i Fleetwood Mac e la loro Everywhere.



CERASUOLO

Montepulciano 100%

Provenienza: Colline Teramane, Propezzano (TE) 90 metri s.l.m., terreni argillo-sabbiosi su scheletro di sassi alluvionale

Vinificazione: Vendemmia il 25 di settembre manualmente, in cassette da 15 Kg, dopo alcune ore di macerazione, pressatura soffice e fermentazione spontanea in vasca di acciaio.

Affinamento: Sette mesi in vasca da acciaio con risospensioni periodiche delle fecce fini.

Di colore rosa denso con sfumature porpora, al naso la complessità unica di questo vitigno, sentori fruttati di ribes e lampone, seguono poi note di melograno. Al palato è succoso, morbido e calorosamente avvolgente. L'interpretazione del Montepulciano, quella vivace e inimitabile nel genere. In quei giorni indecisi dove la domanda è, bianco o rosso? La risposta è scontata, Cerasuolo, il vino di tutti i giorni a contornare un'assolata domenica d'estate dal sapore amarcord e Blondie con la sua Once I had a Love.



TANNAT

Tannat 100%

Provenienza: Colline Teramane, Propezzano (TE) 100 metri s.l.m., terreni argillo-sabbiosi su scheletro di sasso alluvionale.

Vinificazione: raccolta manuale delle uve in cassette da 15 Kg, il 21 settembre. Fermentazione 50% spontanea a chicco intero, 50% in macerazione carbonica a cui segue una macerazione per 120 giorni.

Affinamento: 14 mesi in barriques di rovere francese e un mese in acciaio prima di essere imbottigliato.

Di colore rosso rubino con riflessi granati, al naso spicca il ribes nero e le spese scure. Al palato è ricco, caldo e avvolgente con un tannino ben presente abilmente addomesticato, al punto da risultare vellutato

VENDITA IN ESCLUSIVA IN TUTTA ITALIA



HEDELE

Valle di Vipacco (Slovenia)

L'azienda nasce con l'obiettivo di produrre vini bianchi da invecchiamento con una forte impronta del luogo di produzione, nel tempo sono stati acquistati solamente appezzamenti che per caratteristiche pedologiche, di altitudine ed esposizione potessero soddisfare l'obiettivo. I vigneti si trovano, per la

maggior parte, nel paese di Goče vero patrimonio della cultura agricola slovena. A testimonianza dell'attitudine viticola del posto, nel paese di Goce si trovano più di 80 cantine interrate costruite per la maggior parte nel 18° e 19° secolo e caratterizzate da volte in pietra. Il terreno si origina da un substrato geo-

logico costituito da una alternanza di marne ed arenarie calcaree e i vigneti nelle pendenze più elevate vengono coltivati in terrazze. La cantina è stata creata recuperando una serie di abitazioni in disuso nel vicino villaggio di Gaberje.



Ettari vitati:
9

Bottiglie prodotte:
24.000

Tipo di agricoltura:
**Agricoltura
Biologica
certificata**





0,75 lt

CHARDONNAY

Chardonnay 100%

Provenienza: Göce (SLO) ad un'altitudine da 330 a 400m s.l.m. con esposizione a sud. Il suolo è composto da marne ed arenarie calcaree.
Vinificazione: Vendemmia nella prima metà di Settembre, l'uva viene pressata a grappolo intero. Il mosto ottenuto, dopo una decantazione di 12/24 ore, viene fatto fermentare in botti di rovere. La fermentazione viene innescata con un pied de cuve di lieviti indigeni. Al termine della fermentazione alcolica si fa svolgere la fermentazione malolattica che normalmente termina la primavera successiva.
Affinamento: 12 mesi in carati di rovere e 10/12 mesi in vasche di acciaio inossidabile. Dopo il periodo di affinamento il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione senza utilizzo di coadiuvanti.



0,75 lt

SAUVIGNON

Sauvignon 100%

Provenienza: Göce (SLO) ad un'altitudine da 330 a 400m s.l.m. con esposizione sud/est. Il suolo è composto da marne ed arenarie calcaree.
Vinificazione: Vendemmia nella prima metà di Settembre, l'uva viene pressata a grappolo intero. Il mosto ottenuto, dopo una decantazione di 24/48 ore, viene fatto fermentare in botti di rovere. La fermentazione viene innescata con un pied de cuve di lieviti indigeni. Al termine della fermentazione alcolica si inibisce la fermentazione malolattica.
Affinamento: 12 mesi in carati di rovere e 10/12 mesi in vasche di acciaio inossidabile. Dopo il periodo di affinamento il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione senza utilizzo di coadiuvanti.



0,75 lt

MALVASIA

Malvasia Istriana 100%

Provenienza: Göce (SLO) a 300 m s.l.m., il terreno è composto da un'alternanza di marne ed arenarie
Vinificazione: Vendemmia tra fine Settembre e inizio Ottobre, l'uva viene pressata a grappolo intero. Il mosto ottenuto, dopo una decantazione di 24 ore, viene fatto fermentare in botti di rovere. La fermentazione viene innescata con un pied de cuve di lieviti indigeni. Al termine della fermentazione alcolica si inibisce la fermentazione malolattica.
Affinamento: 12 mesi in carati di rovere e 10/12 mesi in vasche di acciaio inossidabile. Dopo il periodo di affinamento il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione senza utilizzo di coadiuvanti.





0,75 lt



0,75 lt



OBELUNEC CHARDONNAY

Chardonnay 100%

Provenienza: Il vino è ottenuto esclusivamente da uve del vigneto Obelunec nel paese di Goce (SLO) ad un'altitudine che va da 350 a 400s.l.m. **Vinificazione:** Vendemmia nella prima metà di Settembre, l'uva viene pressata a grappolo intero. Il mosto ottenuto, dopo una decantazione di 12/24 ore, viene fatto fermentare in botti di rovere. La fermentazione viene innescata con un pied de cuve di lieviti indigeni. Al termine della fermentazione alcolica si fa svolgere la fermentazione malolattica che normalmente termina la primavera successiva.

Affinamento: 12 mesi in carati di rovere e 10/12 mesi in vasche di acciaio inossidabile. Dopo il periodo di affinamento il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione senza utilizzo di coadiuvanti.

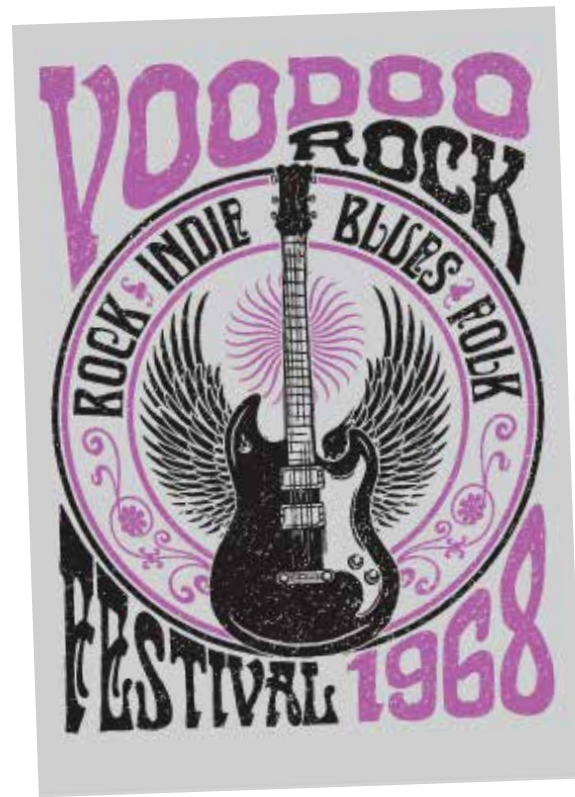
OBELUNEC SAUVIGNON

Sauvignon 100%

Provenienza: Vigneto Obelunec, Goce (SLO) CRU SINGLE VINEYARD 350/400s.l.m.

Vinificazione: Vendemmia nella prima metà di Settembre, l'uva viene pressata a grappolo intero. Il mosto ottenuto, dopo una decantazione di 12/24 ore, viene fatto fermentare in botti di rovere. La fermentazione viene innescata con un pied de cuve di lieviti indigeni. Al termine della fermentazione alcolica si fa svolgere la fermentazione malolattica che termina la primavera successiva.

Affinamento: 12 mesi in carati di rovere e 10/12 mesi in vasche di acciaio inossidabile. Dopo il periodo di affinamento il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione senza utilizzo di coadiuvanti.



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 vitigni che si mettono a dimora sopra di essa.

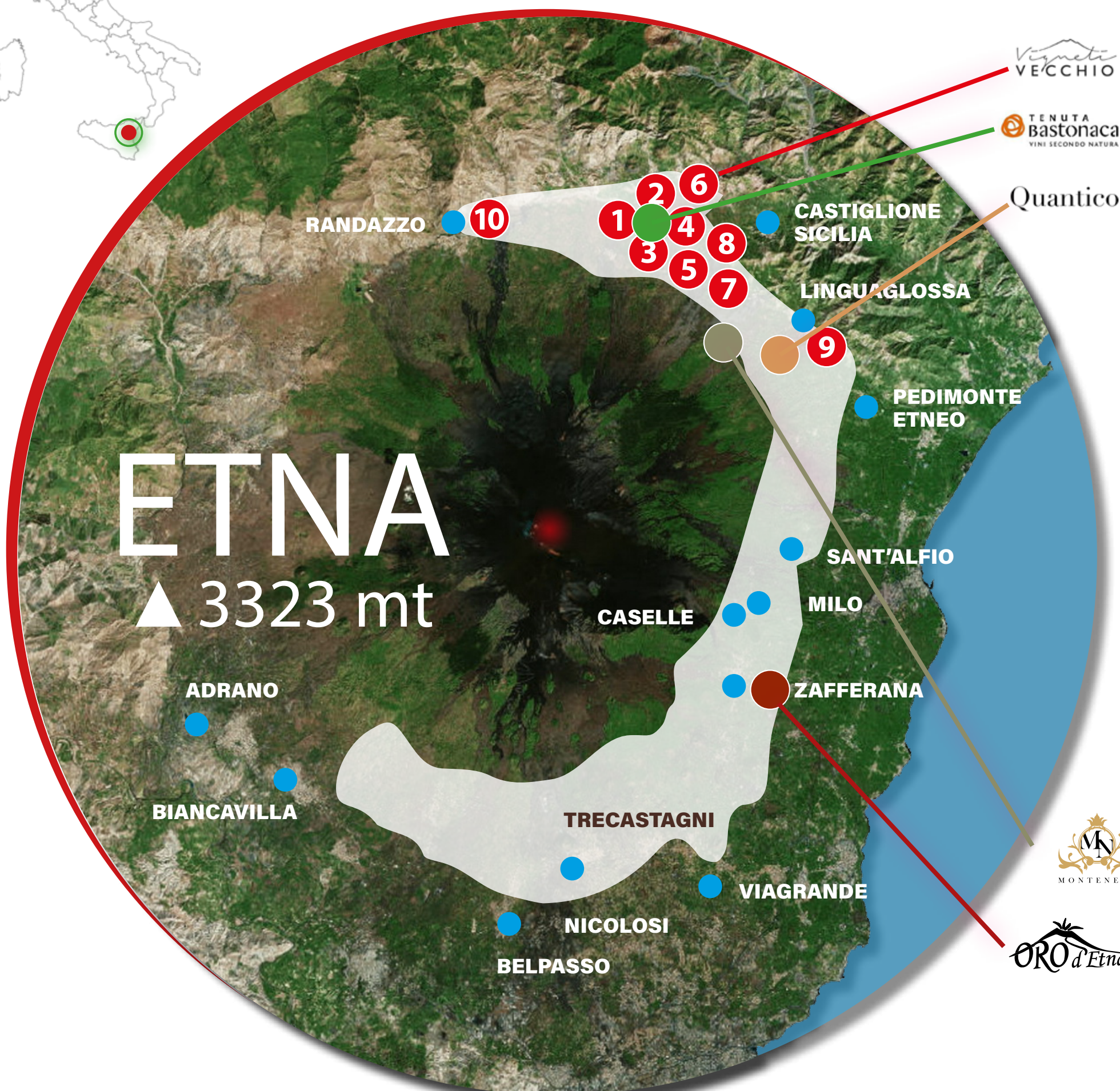
No perché ogni viticoltore imprime la propria idea di vino, grazie ad una profonda conoscenza del territorio, tramandata da generazione in

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 sé, 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 slm, 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 durezza 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 slm, 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 prefillosera, 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: Sciare 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 prefillosera, 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 prefillosera.



ORO D'ETNA

COMUNE DI ZAFFERANA ETNEA (corpo unico)
550mt/slm

- 1 ettaro, la parte più giovane del vigneto, impiantato a Nerello Mascalese. 3 ettari età media più di 40 anni, allevato ad alberello, uve di Nerello Mascalese e Cappuccio, Catarratto, Carricante e Minnella. 1 ettaro, posizionato su piccoli terrazzamenti realizzati con muri a secco in pietra lavica, la parte più antica del vigneto, con impianto di circa 80 anni, allevato col tradizionale metodo ad alberello.



MONTENERO

COMUNE DI SOLICCHIATA (CT)
Versante NORD 750 mt/slm

- 4000 mq di vigneto, età media delle vigne 40 anni, una parte ad alberello prefillosera, l'altra parte di nuovo impianto ad alberello.

VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LA REGIONE SICILIA E LE PROVINCE DI: Roma città, Como, Lecco, Milano città e provincia, Monza, Sondrio.

Quantico

QUANTICO

Contrada Torrente Lavina, Linguaglossa (CT)



Ettari vitati:
22

Bottiglie prodotte:
10.000

Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata



“Quantics 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, nocciuleti 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 80%,
Catarratto 10%, Grillo 10%



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 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.

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.



MONTENERO

Castiglione di Sicilia (CT) Versante Nord



Ettari vitati:
0,4

Bottiglie prodotte:
2.800

Tipo di agricoltura:
In conversione
Biologica



SICILIA

Montenero nasce alle pendici dell'Etna a 750 metri s.l.m. a Solicchiata (CT) dalla famiglia Bertino. Proprietari di un piccolo impianti di Nerello Mascalese decidono di intraprendere la strada dei vignaioli, spinti dalla motivazione del figlio maggiore, responsabile dell'attività da oltre un anno.

Francesco (nonno del presente erede) nel 1955 com-

pra questo piccolo appezzamento di vigna, lo lavora per 5 anni cper renderlo produttivo e inizia a commercializzare il prodotto.

L'idea era buona ma non era il momento storico adatto e mancava di metodologia, all'arrivo del figlio Bertino Vincenzo nel 2018, si iniziò a produrre in modo fiscale e sistematico, riprendendo vecchi vigneti concentran-

dosi sulla qualità prodotti, valorizzando così la qualità intrinseca delle uve che si coltivavano.

L'azienda è in conversione biologica, non si utilizzano attrezzi meccanici in vigna ma ogni lavorazione viene compiuta manualmente.

Tutto questo permette di mantenere invariate le qualità organolettiche intrinseche

delle uve che produciamo assecondando quelle che sono le straordinarie peculiarità dell'Etna.



Rock'n'Roll



1,50 lt
0,75 lt

ARMONIA
ETNA BIANCO D.O.C.
Carricante 100%,

Provenienza: Contrada Grotta Paglia Castiglione di Sicilia (CT) 800 m slm. Suolo: sabbia vulcanica, lapillo vulcanico.
Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, nella seconda decade di Ottobre, pigiatura soffice, fermentazione ad una temperatura controllata per 15 gg.
Affinamento: In bottiglia per almeno 30 gg.
Di colore giallo paglierino intenso, al naso è intenso e floreale, con note di frutta tropicale e una vena sapida che s'accentua con la sosta in bottiglia negli anni. Al palato è ampio, elegante, sapido e fresco.



1,50 lt
0,75 lt

NERELLO
I.G.T. TERRE SICILIANE
Nerello Mascalese 60%,
Nerello Cappuccio 40%

Provenienza: Contrada Grotta Paglia Castiglione di Sicilia (CT) 750 m slm. Suolo: sabbia vulcanica, lapillo vulcanico.
Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, nella prima decade di Ottobre, fermentazione e macerazione 15-20 giorni in vasche di acciaio con malo lattica svolta.
Affinamento: In vasche d'acciaio per almeno 2 anni.
Di colore rosso rubino con riflessi granati, al naso sprigiona sentori di frutta rossa, ribes, sottobosco, tipiche dei vitigni. Al palato si presenta morbido ma sapido, una bella acidità che da piacevolezza di beva e persistenza in bocca.



1,50 lt
0,75 lt

ARMONIA
ETNA ROSSO D.O.C.
Nerello Mascalese 100%,

Provenienza: Contrada Grotta Paglia Castiglione di Sicilia (CT) 750 m slm. Suolo: sabbia vulcanica, lapillo vulcanico.
Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, nella prima decade di Ottobre, pigiatura soffice, macerazione e fermentazione ad una temperatura di 23°C, continui rimontaggi e decestages successiva. Fermentazione malolattica svolta.
Affinamento: In botti di Rovere di Slavonia per almeno 6 mesi.
Di colore rosso rubino profondo, al naso confettura di frutti di bosco, delicatamente speziato: Grazie al lungo affinamento sono presenti dolci note di cioccolato. Al palato si esalta la freschezza, la mineralità, la morbidezza dei suoi tannini in un complesso di equilibrio che dona al vino sensazioni di piacevolezza e lunghezza in bocca.



**VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LA REGIONE: Sicilia e Calabria
 E LA CITTA' DI: Roma. Firenze (autorizzato ma senza esclusiva)**



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:
 2,6
Bottiglie prodotte:
 20.000
Tipo di agricoltura:
 Naturale Tradizionale



18esimo posto
 fra i 100 vini
 italiani qualità
 prezzo

0,75 lt

SCIARE VIVE ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 95%,
 Uve bianche autoctone 5%



0,75 lt

DONNA BIANCA TERRE SICILIANE I.G.T.

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

Provenienza: Castiglione di Sicilia, Frazione Verzella (CT) 550 m.s.l. suolo: vulcanico – vine ultracentenarie su piede franco.
Vinificazione: Vendemmia tra fine Settembre e prima metà di Ottobre, diraspatura e macerazione per 8/12 giorni in acciaio. Fermentazione in vetroresina e acciaio inox.
Affinamento: in cemento.
 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.

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 di garofano. Al palato è diretto, sapido e minerale con sentori ben distinti del suolo vulcanico.





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 tonneaux 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.



0,75 lt

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 tonneaux 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.



0,75 lt

CONTRADA FRIERA ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 95%,
Uve bianche autoctone 5%
(Catarratto, Minnella, Inzolia, Gracanico)

Provenienza: Contrada Frieria - Linguaglossa (CT) 500 mt s.l.m. suolo vulcanico.

Vinificazione: Raccolta manuale ultima decade di Settembre, diraspatura e macerazione per 8/12 giorni sulle bucce.

Affinamento: in vetroresina e acciaio per 6/8 mesi con passaggio finale in cemento, nessuna filtrazione

Di colore rosso vivo omogeneo con buona consistenza e nota porpora. Trasparente e luminoso, al naso esuberante, quasi arrogante, estremamente complesso con note di prugna, amarena, gelsi neri, pepe, oliva nera, cipria, menta e raffinato finale di vaniglia, fava di tonka e noce moscata. Al palato apprezzabile colonna vertebrale che si espande in largo offrendo frutti rossi non molto maturi, bella salinità sul finale, tannini finissimi.





ORO D'ETNA

Zafferana Etnea (Versante Est dell'Etna) (CT)



Ettari vitati:
4,8

Bottiglie prodotte:
20.000

Tipo di agricoltura:
In conversione
biologica



A Zafferana Etnea, sulla "strada del vino dell'Etna" e passaggio d'obbligo per raggiungere il vulcano attivo più alto d'Europa, ha sede l'Azienda Agricola Costa ORO d'Etna. Da sempre l'animo del vignaiolo risiede nella storia e negli avi della famiglia Costa. Addirittura un bottaio, nonno "Neddu" tra le maestranze della famiglia nelle ultime generazioni. Attualmente proprietaria di un meraviglioso

vigneto di 5 ettari, situato all'ingresso di Zafferana a 550 m s.l.m., lungo le pendici del versante Est dell'Etna ma affacciato sul mar Jonio. Vitigni autoctoni fanno da padrone in tre diversi impianti:

■ Circa 1 ettaro, la parte più giovane del vigneto, ha poco più di 10 anni, totalmente impiantato a Nerello Mascalese e allevato a cordone speronato.

■ Poco più di 3 ettari, con

un'età di più di 40 anni, allevato ad alberello appoggiato su filare e impiantato con uve rosse di Nerello Mascalese e Cappuccio e di uve bianche Cataratto, Carricante e Minnella a bacca bianca, miste così come da tradizione.

■ Poco meno di 1 ettaro, posizionato su piccoli terrazzamenti realizzati con muri a secco in pietra lavica, la parte più antica del vigneto, con impianto di circa 80 anni, alle-

vato col tradizionale metodo ad alberello.

Da questo vigneto, cura delle viti e delle uve, basse rese per pianta e una attenta selezione delle uve, pratiche di cantina miste fra innovazione e tradizione ma soprattutto tanto lavoro e tanta passione, vengono prodotti gli eccellenti vini che possono fregiarsi della prestigiosa sigla Etna DOC. Produciamo passione e im-

bottigliamo energia per portare al calice un sorso del nostro vulcano.

"Scorre nelle viscere la sua grandezza i sapori, gli odori, le sensazioni di millenni di storia, di gesta eroiche, di mitologiche presenze, di rossi canali"



2018



VENA AETNA ETNA D.O.C. BIANCO

Carricante 65%, Cataratto 20%, Minnella Bianca 15% vigneti di circa 45 anni allevato ad alberello



2018



0,75 lt

VENA AETNA ETNA D.O.C. ROSATO

Nerello Mascalese 100% vigneti di circa 45 anni allevato ad alberello



0,75 lt

VENA AETNA ETNA D.O.C. ROSSO

Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10% vigneti di circa 45 anni allevato ad alberello



2016



0,75 lt

DE RERUM AETNA ETNA D.O.P. ROSSO RISERVA

Nerello Mascalese 100% vigneto di più di 80 anni allevato ad alberello su pietra lavica

Provenienza: Zafferana Etnea (CT) Versante Est dell'Etna - 550 m.s.l. terreno vulcanico sabbioso, misto a sassi, ricco di sali minerali.

Vinificazione: raccolta manuale a fine Settembre. Le uve ancora intere vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fermenta in assenza di bucce a 16-18 °C.

Affinamento: 12/18 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso e luminoso. Al naso sentori di frutta a polpa gialla, ginestra e altri fiori ed erbe aromatiche siciliane, che si evolve in note terrose e di pioggia. Al Palato secco, con elegante freschezza, ricca sapidità e persistenza.

Provenienza: Zafferana Etnea (CT) Versante Est dell'Etna - 550 m.s.l. terreno vulcanico sabbioso, misto a sassi, ricco di sali minerali.

Vinificazione: raccolta manuale a fine Settembre, con l'antico metodo di "Pista e Mutta", cioè pressatura immediata delle uve intere. Il mosto fermenta in assenza di bucce a 16-18 °C.

Affinamento: 12/18 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosa corallo, al naso intensi sentori di frutta esotica, petali di rosa, pomodoro, erbe aromatiche fresche e speziate e accenni iodati di mare. Al palato è secco e vellutato. Equilibrata freschezza, finale sapido e intenso. Particolare corpo e struttura con una versatilissima nota tannica.

Provenienza: Zafferana Etnea (CT) Versante Est dell'Etna - 550 m.s.l. terreno vulcanico sabbioso, misto a sassi, ricco di sali minerali.

Vinificazione: raccolta manuale a fine Settembre. Dopo la diraspapigiatura, le uve fermentano sulle bucce a 26/28°C con rimontaggi ripetuti fino a fine fermentazione per circa 8/12 giorni.

Affinamento: 12/18 mesi in acciaio, 6 mesi, 50% in botti di rovere (da 225 lt), 50% in botti di castagno (da 500 lt), e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa matura, rosa essiccata, corteccia, spezie calde e pietra focaia. Al palato è secco, di piacevoli tannini, equilibrata sapidità, corposo, con avvolgente intensità e gradevole persistenza aromatica.

Provenienza: Zafferana Etnea (CT) Versante Est dell'Etna - 550 m.s.l. terreno vulcanico sabbioso, misto a sassi, ricco di sali minerali.

Vinificazione: raccolta manuale ai primi di Ottobre in piccole cassette. Diraspapigiatura, fermentazione sulle bucce a 20°C con rimontaggi ripetuti fino a fine fermentazione.

Affinamento: 6/12 mesi in acciaio di cui almeno 3 mesi sulle fecce fini, 18 mesi in botte grande di castagno dell'Etna e 12/18 mesi in bottiglia.

Speziature di cacao, tabacco, cuoio, minerale di fiammifero bruciato e di rosa rossa appassita. Al palato è intenso, con tannini vellutati. Grande eleganza e lunga persistenza.



TENUTA BASTONACA

Vittoria (RG) e Castiglione di Sicilia (CT)

Natura e territorio alla base di vini autentici ed eleganti. 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 irrigiamo, 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. Dal 2016

abbiamo dato vita al progetto "Alberelli di Sicilia" producendo i nostri vini nei territori dell'Isola nei quali la coltivazione della vite ad alberello esprime vini eleganti ed autentici. Abbiamo pazientemente restaurato un antico vigneto di tre ettari con viti di Carricante, Nerello Mascalese e Cappuccio di oltre 80 anni, molte a piede franco, in Contrada Piano dei Daini a Solicchiata, sul versante Nord dell'Etna, nel comune di Castiglione di Sicilia. Da ultimo e nella prosecuzione del nostro ambizioso proget-

to, abbiamo acquistato un piccolo e antichissimo vigneto a Pantelleria in Contrada Mueggen, dove l'alberello, patrimonio UNESCO, ci regala poche e preziose bottiglie di Zibibbo secco. 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.



2020

VINI BUONI D'ITALIA 3 stelle

BIBENDA 93/100

JAMES SUCKLING.COM

0,75 lt

ETNA BIANCO

SICILIA D.O.C.

Carricante 100%

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.

2018

VINI BUONI D'ITALIA 4 stelle

BIBENDA 93/100

JAMES SUCKLING.COM

0,75 lt

ETNA ROSSO

ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 80%,
Nerello Cappuccio 20%

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.

2020

VINI BUONI D'ITALIA 3 stelle

BIBENDA 91/100

JAMES SUCKLING.COM

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, pressatura soffice 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.



TENUTA BASTONACA
Vittoria (RG) e Castiglione di Sicilia (CT)



2020
VINI BUONI D'ITALIA 3 stelle
BIBENDA 91/100
JAMES SUCKLING.COM

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
VINI BUONI D'ITALIA 3 stelle
BIBENDA 91/100
JAMES SUCKLING.COM

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.



2021
VINI BUONI D'ITALIA 4 stelle
BIBENDA 91/100
JAMES SUCKLING.COM
Vini Top Hundred
L'Espresso di Paolo Bonaiuti

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.



CERASUOLO DI VITTORIA
TERRE ROSSE 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 fine Settembre in piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura malolattica in vasca in acciaio.
Affinamento: il Nero D'avola in tonneau di rovere per 12 mesi; il Frappato 12 mesi in vasca di cemento. Solo successivamente viene assemblato il blend e completa l'affinamento in bottiglie per 12 mesi
Di colore rosso ciliegia con sfumature granato, al naso sentori di frutti rossi maturi intensi e scuri. Al palato si presenta di un bel corpo, con un tannino deciso ma ben addomesticato che garantisce una lunga persistenza in bocca.



2017
VINI BUONI D'ITALIA 3 stelle
BIBENDA 92/100
JAMES SUCKLING.COM

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 barriera 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.



0,75 lt

PANTELLERIA
D.O.P. BIANCO

Zibibbo 100%

Provenienza: Contrada Mueggen, Pantelleria 230 metri s.l.m. (Vigne di 90 anni ad Alberello Pantesco) Suolo: vulcanico, sabbioso di origine alluvionale con pomice.
Vinificazione: Vendemmia a metà Agosto, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, macerazione a temperatura controllata.
Affinamento: in acciaio 6 mesi e in bottiglia per almeno 2 mesi
Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso aromatico e persistente. Al palato è deciso, caldo, giustamente tannico.





VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO: Milano città e provincia, Monza.



AL FÈU 1915 Trapani



Ettari vitati:
7
Bottiglie prodotte:
14.000
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

PAZZERELLO MACERATO TERRE SICILIANE BIANCO I.G.T. Catarratto 100%

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 lunga macerazione sulle bucce.
Affinamento: 8 mesi in acciaio sulle proprie fecce fini.
 Di colore giallo intenso con riflessi aranciati, al naso è fresco e delicato con fresche note floreali e fruttate. Al palato è fresco, sapido, con un tannino elegante e non invasivo.



0,75 lt

CATARRATTO & ZIBIBBO TERRE SICILIANE BIANCO I.G.T. Cataratto 80%, Zibibbo 20%

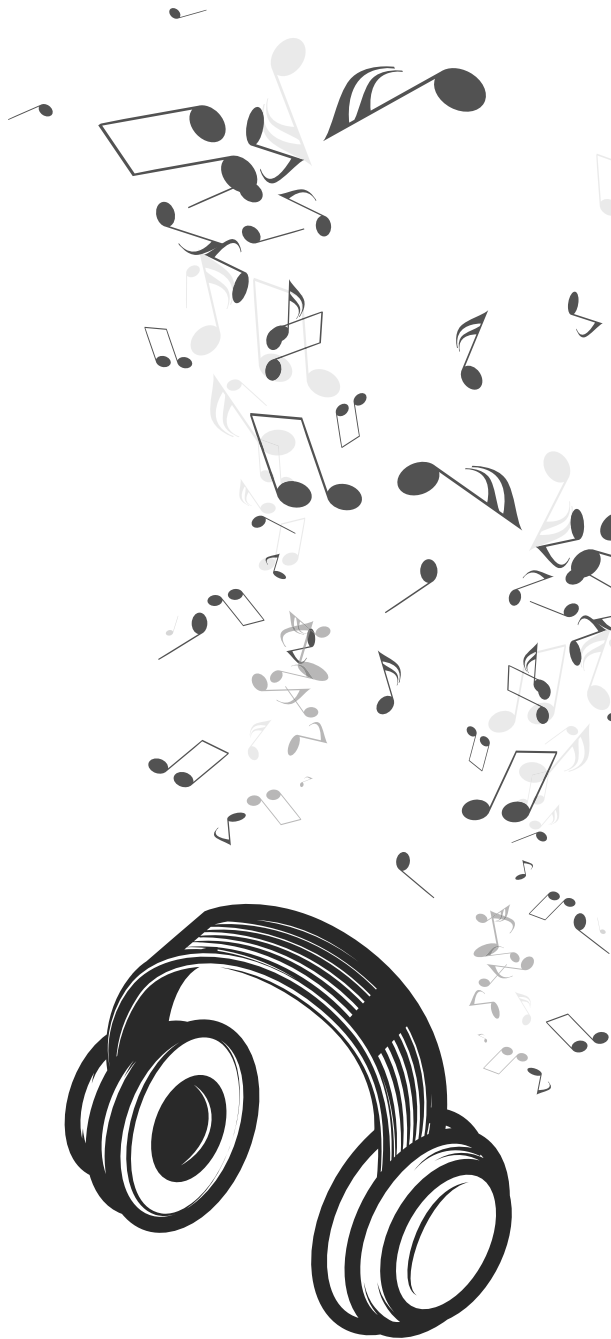
Provenienza: Marsala (TP), c./da Falconeria, c./da Pozzillo, 250 m.s.l.m. Suolo: terre nere con abbondante sostanza organica.
Vinificazione: Vendemmia nell'ultima settimana di Agosto, raccolta a mano delle uve, fermentazione spontanea e macerazione di 5 giorni sulle bucce.
Affinamento: in acciaio fino 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

INSOLIA TERRE SICILIANE ROSSO I.G.T. Insolia 100 %

Provenienza: Marsala (TP), c./da Falconeria, c./da Pozzillo, 250 m.s.l.m. Suolo: terre nere con abbondante sostanza organica.
Vinificazione: Vendemmia a metà Agosto, raccolta a mano delle uve, fermentazione spontanea ad opera dei lieviti indigeni presenti nelle bucce. La macerazione-fermentazione si protrae per 5 giorni. Durante la lavorazione non si effettua alcuna correzione o aggiunta di additivi. fermentazione spontanea e macerazione di 10 giorni sulle bucce.
Affinamento: In silos di acciaio.
 Di giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti, al naso si presenta travolgente ed impattante con le sue fresche note di pompelmo, papaya, mango. Al palato l'ingresso fortemente minerale, quasi salato, si evolve in un finale potente, lungo ed equilibratamente dolce.





AL FEU 1915
Trapani



0,75 lt

MERLOT

TERRE SICILIANE ROSSO I.G.T.

Merlot 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 ad opera dei lieviti indigeni presenti nelle bucce. La macerazione-fermentazione si protrae per 5 giorni. Durante la lavorazione non si effettua alcuna correzione o aggiunta di additivi. fermentazione spontanea e macerazione di 10 giorni sulle bucce.

Affinamento: In silos di acciaio.

Di colore rosso rubino profondo dai riflessi vivaci e luminosi, naso caratterizzato da una articolata trama aromatica con note fragranti di lampone, mora, ciliegia. Al palato si rivela morbido e pulsante, molto piacevole da bere per la sua armonia gustativa.



0,75 lt

SYRAH

TERRE SICILIANE ROSSO I.G.T.

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 7 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.



0,75 lt

PERRICONE

TERRE SICILIANE ROSSO I.G.T.

Perricone 100 %

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

Vinificazione: Vendemmia nella seconda decade di Agosto con raccolta manuale e selezione dei grappoli, le uve prima diraspate vengono sottoposte a soffice pigiatura.

Affinamento: 8 mesi in vasca d'acciaio sulle fecce fini.

Di colore rosso rubino acceso e brillante, al naso un'articolata trama aromatica con note di frutta secca a gradevoli sentori di erbe aromatiche e pepe rosa. Al palato si rivela sapido e avvolgente con tannino morbido e pulsante.



VENDITA ESCLUSIVA IN TUTTA ITALIA



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

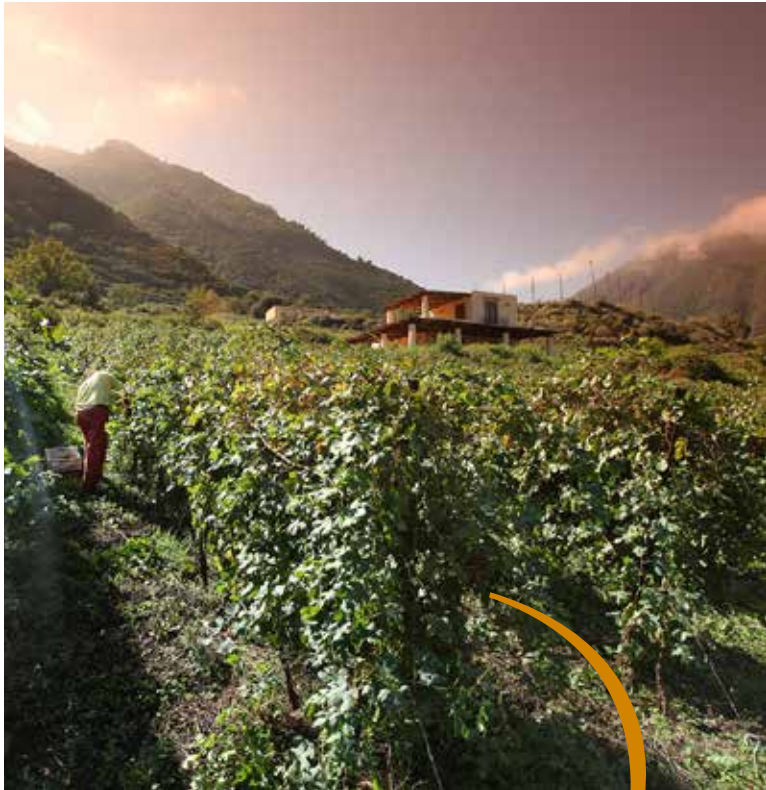
viticoltura, offre, difatti, caratteristiche uniche e peculiari. Il clima dell'isola è caratterizzato da importanti escursioni giornaliere, le precipitazioni, quasi assenti durante il periodo estivo si concentrano a carattere temporalesco.

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 ffittezza 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 *Annuario 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.

Catarratto 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.



0,75 lt

ROSETTA ROSATO

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Greco

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 sfeciature.
Affinamento : 3 mesi in acciaio e poi in bottiglia.
Di colore rosato, al naso sentori fruttati accompagnati da note balsamiche e di spezie, profumi di macchia mediterranea. Al palato è gradevole ed equilibrato con leggera sapidità.



2018

IVINI di VERONELLI

92/100

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 ffittezza carnosa.



⚡ Rock'n'Roll ⚡

VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO
 LA REGIONE SARDEGNA

I
 PODERE
 45

PODERE 45
 Loc. Baratz Sassari (SS)

Podere 45 è un'azienda vitivinicola situata nel nord-ovest della Sardegna, nell'area di bonifica dell'agro di Alghero. Grazie al clima mite, alla vicinanza del mare e ai venti costanti, questo territorio è ideale per la coltivazione della vite. Fondata dai fratelli Valentina, Chiara e Gian Piero, l'azienda nasce con l'obiet-

tivo di valorizzare il vigneto di famiglia, producendo vini che rispecchiano la tradizione vitivinicola locale. Il nome "45" deriva dal podere assegnato ai nonni durante la riforma ETFAS.

L'azienda, avviata ufficialmente nel 2021, gestisce due vigneti: uno di 2 ettari

a Baratz (Vermentino e Cagnulari) e uno di 0,5 ettari ad Arenosu (Cannonau). Prima di avviare la produzione, Podere 45 ha convertito i vigneti alla coltivazione biologica, adottando la filosofia della "lotta ragionata". Questo approccio punta a ridurre al minimo gli interventi chimici sia in vigna che in cantina,

favorendo scelte agronomiche che rispettino l'equilibrio naturale delle piante.

L'azienda promuove un ecosistema ricco di biodiversità, dove microbi, insetti e animali contribuiscono alla fertilità del terreno e delle viti. Anche in cantina l'intervento è minimo e mirato, per produrre

vini autentici e legati al territorio, senza seguire mode o categorizzazioni. Podere 45 si considera un produttore artigianale, attento all'etica e alla sostenibilità del proprio lavoro.



VERMENTINO
 DI SARDEGNA D.O.C.

Vermentino 100%

Provenienza: Loc. Baratz Sassari (SS), 50 m slm (argille calcaree e ferrose)
Vinificazione: Decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata tra 16 e 18°C in serbatoio di acciaio inox.
Affinamento: In acciaio con 2 mesi di agitazioni a cadenza variabile.
 Di colore giallo paglierino, al naso sentori agrumati e di erbe officinali.
 Al palato spiccata sapidità, morbidezza e mineralità.

ALGHERO
 ROSSO D.O.C.

Cannonau 80%, Cagnulari 20%

Provenienza: loc. Arenosu Alghero (SS), 30 m slm (argille e arenarie calcaree).
Vinificazione: macerazione di circa 10 giorni in acciaio con 20% di grappolo intero.
Affinamento: In acciaio
 Di colore rosso rubino al naso note di frutti rossi e macchia mediterranea Al palato morbido e di buona persistenza.

ALGHERO
 BIANCO D.O.C.

Vermentino 100%

Provenienza: Loc. Baratz Sassari (SS), 50 m slm (argille ferrose).
Vinificazione: Macerazione prefermentativa di 72 ore con follature manuali, svinatura e Fermentazione alcolica a temperatura controllata (18-20°C).
Affinamento: In acciaio.
 Di colore giallo paglierino carico al naso note iodate, macchia mediterranea e salvia Al palato pieno, fresco e sapido

CAGNULARI D.O.C.

Cagnulari 100%

Provenienza: Loc. Baratz Sassari (SS), 50 m slm (argille calcaree e ferrose).
Vinificazione: Macerazione fermentativa tra 25 e 28°C con follature manuali e rimontaggi all'aria, svinatura a 6 babo e fine fermentazione in serbatoi di acciaio inox.
Affinamento: In acciaio.
 Di colore rosso violaceo intenso, al naso frutti rossi, susina e macchia mediterranea.
 Al palato fresco, sapido e pieno


Bio
 Ettari vitati:
 2,5
 Bottiglie prodotte:
 8.000
 Tipo di agricoltura:
 Biologica



SARDEGNA

VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI: Ancona, Prov. di Roma, Napoli, Salerno.



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.

Ettari vitati:
20

Bottiglie prodotte:
200.000

Tipo di agricoltura:
Conduzione biologica



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.



MAYBE
SPUMANTE METODO CLASSICO
Aglianico 90%, Fiano 10%

Provenienza: Vigne Cilentane 300 m slm, suolo flisch cilentano, argilla arenaria e marna.
Vinificazione: Vendemmia: Prima decade di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Seconda fermentazione: (metodo Classico) in bottiglia per circa 18 mesi.
Di colore giallo con riflessi dorati, al naso spiccano sentori di mela matura e crosta di pane.



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.

2018
VINI BUONI D'ITALIA
slow wine
Vino quotidiano



VITICOLTORI
DE CONCILIIS
Prignano Cilento (Salerno)



0,75 lt

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.



0,75 lt

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.



2018

VINI BUONI D'ITALIA

★★

da annata 2016



0,75 lt

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.



2015

VINI BUONI D'ITALIA

★★★

88/100

0,75 lt

PERELLA
D.O.C. CILENTO FIANO

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.



0,75 lt

MISTERIOSO ROSÈ
PAESTUM AGLIANICOROSATO I.G.P.

Aglianico 100%

Provenienza: Agropoli (SA) 300 m slm, suolo flisch cilentano, argilla arenaria e marna.
Vinificazione: raccolta inizio Settembre Pressatura soffice del grappolo diraspato, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: in Anfora da 750 lt per 4 mesi.
Di colore rosa pallido, vino elegante, buona acidità e mineralità al palato, frutta esotica al naso.



2017

VINI BUONI D'ITALIA

★★

0,75 lt

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.



2016

VINI BUONI D'ITALIA

★★★

0,75 lt

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.



VITICOLTORI
DE CONCILIIS
Prignano Cilento (Salerno)



2011

VINI BUONI D'ITALIA ★★ ★

BIBENDA ♥♥♥♥♥

91/100

2009

VINI BUONI D'ITALIA ★

0,75 lt

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 termocostruita 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 liquirizia 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.



EDIZIONE
LIMITATA

0,75 lt

MISTERIOSO
PAESTUM AGLIANICO ROSSO I.G.P.
Aglianico 100 %

Provenienza: Agropoli (SA) 300 m slm, suolo flisch cilentano, argilla arenaria e marna.
Vinificazione: raccolta a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: in Anfora da 750 lt per circa 8 mesi, in bottiglia per 5 mesi.
Di colore rosso rubino, tannino setoso e un'ottima acidità, al naso aromi fruttati delicati.
Prodotto in sole 1000 bottiglie per annata



0,75 lt

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, fimo e more, emerge una parte terziaria di tabacco, liquirizia cuoio e pepe. Al palato rotondo e minerale dal tannino vellutato, molto intenso e persistente.





VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Palermo, Catania e la REGIONE Calabria



Ettari vitati:
 26

Bottiglie prodotte:
 13.000

Tipo di agricoltura:
 Biologica
 certificata



PIETRE GIOVANI

Acquaviva delle Fonti (Bari)

Pietregiovani è un progetto finalizzato alla valorizzazione ed esaltazione dei frutti tipici della fertile terra pugliese. Ideato da Fabio Pietrogiovanni, il quale, alla fine del 2009, dopo un'esperienza lavorativa nel campo della revisione contabile a Milano, decise di recuperare il legame con le sue radici e tornò nella sua terra di origine. Appena tornato dedicò molto tempo alla

formazione, per un settore, quello agricolo, sino ad allora sconosciuto ed alla ricerca di un appezzamento di terreno da cui far partire questa nuova avventura. Il terreno, dopo aver appreso delle storie del Primitivo dagli anziani coltivatori, fu cercato ed infine trovato nelle campagne collinari di Acquaviva delle Fonti, in provincia di Bari, territorio storicamente vocato ad una

produzione di eccellenza del vino da uve Primitivo grazie al suo peculiare terroir. Il terreno, in contrada Salentino, era composto da un oliveto, dal quale poi si produrrà un apprezzato olio extra vergine di oliva biologico ed un ciliegeto, il quale verrà estirpato per far posto al vigneto di Primitivo. In seguito verranno piantati ulteriori vigneti, ad alberello, di Minutolo e Primi-

tivo. Il legame con la Puglia, come "cuore del mediterraneo" e ponte naturale verso l'Oriente e culture lontane, è fortissimo. "La coltivazione degli ulivi e delle vigne è un lavoro che richiede cure costanti e amorevoli attenzioni. Siamo debitori nei confronti dell'ambiente ma consapevoli della necessità di rispettarlo e proteggerlo. Per questa ragione applichiamo esclusi-

vamente prassi agronomiche che rispettano il territorio e la biodiversità che lo caratterizza, evitando di utilizzare diserbanti, pesticidi o fertilizzanti chimici ma solo ciò di cui la natura dispone. Questo è l'impegno da noi assunto e che ogni giorno con dedizione e passione portiamo avanti." Fabio Pietrogiovanni



BIANCO

I.G.P. PUGLIA

Minutolo 95%, Fiano 5%

Provenienza: Acquaviva delle Fonti (BA), 440 mt s.l.m., suolo calcareo pietroso, vigneto ad alberello
Vinificazione: Vendemmia a Settembre con raccolta manuale in cassette di plastica, fermentazione spontanea con pied de cuve in cisterne di vetroresina, macerazione sulle bucce per 3 giorni.
Affinamento: 6 mesi in vetroresina e acciaio, 2 mesi in bottiglia
 Di colore giallo paglierino carico, al naso molto profumato con note di frutta a polpa bianca. Al palato è fresco con sapidità finale. Vino non filtrato né chiarificato.



PRIMITIVO ROSATO

I.G.P. PUGLIA

Primitivo 100%

Provenienza: Acquaviva delle Fonti (BA), 440 mt s.l.m., suolo calcareo pietroso, vigneto a cordone speronato.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre con raccolta manuale in cassette di plastica, fermentazione spontanea con pied de cuve in cisterne di vetroresina, macerazione sulle bucce per 5 ore.
Affinamento: 6 mesi in vetroresina, 2 mesi in bottiglia.
 Di colore cerasuolo, al naso note di piccola frutta rossa. Al palato gradevole ed equilibrato, spicca per la sua freschezza. Vino non filtrato né chiarificato.



PRIMITIVO ET. BIANCA

I.G.P. PUGLIA

Primitivo 100%

Provenienza: Acquaviva delle Fonti (BA), 440 mt s.l.m., suolo calcareo pietroso, vigneto a cordone speronato.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre con raccolta manuale in cassette di plastica, fermentazione spontanea con pied de cuve in cisterne di vetroresina; macerazione sulle bucce per 18 giorni.
Affinamento: 6 mesi in vetroresina e terracotta, 2 mesi in bottiglia
 Di colore rosso rubino, al naso è ampio con note di frutta rossa fresca con ben presenti note speziate. Al palato è fresco, persistente con presenza di tannini. Super bevibilità. Vino non filtrato né chiarificato.



PRIMITIVO ET. NERA

I.G.P. PUGLIA

Primitivo 100%

Provenienza: Acquaviva delle Fonti (BA), 440 mt s.l.m., suolo calcareo pietroso, vigneto a cordone speronato e alberello pugliese
Vinificazione: Vendemmia a Settembre con raccolta manuale in cassette di plastica, fermentazione spontanea con pied de cuve in cisterne di cemento e acciaio; macerazione sulle bucce per 25 giorni.
Affinamento: 24 mesi in acciaio, barrique e tonneaux di terzo passaggio, 6 mesi in bottiglia
 Di colore rosso rubino, al naso, elegante e fine, con note di ciliegie, prugne e visciole che accompagnano sentori speziati. Al palato equilibrio perfetto tra morbidezza e freschezza. Vino non filtrato né chiarificato



VENDITA IN ESCLUSIVA SU 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 sbozza 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.



Bio



Ettari vitati:
30



Bottiglie prodotte:
200.000



Tipo di agricoltura:
Biologico
Certificato



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.



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	
	



LE MURATE PECORINO

PECORINO COLLI APRUTINI I.G.T.

Pecorino 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.



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.



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

Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm 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 rinascimentale, 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 CERASUOLO CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.

Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm 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 slm 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 amarene, 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.

2019
miglior rapporto qualità prezzo
2018
miglior rapporto qualità prezzo
2017
vincus 89/100
JAMES SUCKLING .COM 92/100



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

Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm 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.

2019
VITAE
VINI BUONI D'ITALIA
Doctor & Wine 95/100
2018
Doctor & Wine 95/100
WINE ENTHUSIAST 90/100
2017
JAMES SUCKLING .COM
WINE ENTHUSIAST 90/100



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

Montepulciano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm 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. Travaso, 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 accenno balsamico. Al palato ricco ed elegante, di notevole struttura e persistente.



VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Roma (città e provincia), L'Aquila e Pescara.



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 obbiet-

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".



Bio



Ettari vitati:
29



Bottiglie prodotte:
80.000



Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata



TREBBIANO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Trebbiano 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.



PECORINO

I.G.T. COLLINE PESCARESI

Pecorino 100%

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.



CERASUOLO

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.

Montepulciano d'Abruzzo 100%

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.



EDIZIONE 25 ANNI

ROSSO IGT COLLINE PESCARESI 2019

Montepulciano 60%, Merlot 20%, Cabernet 20%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., suolo . calcareo/argilloso
Vinificazione: Uve selezionate e raccolte a mano, fermentazione spontanea e follature quotidiane per 7/10 giorni. Fermentazione Malolattica durante l'inverno ad opera dei batteri indigeni naturalmente presenti nel vino.
Affinamento: 12 mesi in acciaio, 6 mesi in legno, 24 mesi in bottiglia.
Colore rosso rubino con riflessi rosso vivace, al naso presenta un ventaglio di profumi molto ampio che va dalla violetta di campo al pepe nero e svariate note di frutta rossa matura. Al palato spiccano la rotondità e l'acidità, caldo secco e molto persistente.



TORRE RAONE
Loreto Aprutino (Pescara)



2020
vinous
92/100

0,75 lt



0,75 lt



2016
vinous
92/100

0,75 lt

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 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

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

Montepulciano d'Abruzzo 100%

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

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/Calcareo.

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/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: 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/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: 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 IN ESCLUSIVA SU 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.



EUROSIA

LAZIO BIANCO

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.



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 spaziatrice 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
vita
Attestato di eccellenza

2015
JAMES SUCKLING
COM 92/100





2019
slow wine
Top Wine
2014
JAMES SUCKLING .COM 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 .COM 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.



2020
Guida Bi
2016/17/18/19/20
BIBENDA
2015
JAMES SUCKLING .COM 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.



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



PALAZZONE
 Rocca Ripesena (Orvieto)



Ettari vitati:
 24
 Bottiglie prodotte:
 130.000
 Tipo di agricoltura:
 Convenzionale
 e Naturale



Alla fine degli anni '60 Angelo Dubini e la moglie Maria Locatelli acquistano il "podere Palazzone" di Rocca Ripesena, individuato da Monaldo Monaldeschi della Cervara, storico di nobile famiglia orvietana, con quello fatto costruire nel 1299 dal Cardinale Teodorico, in occasione del primo Giubileo,

come ospitalis per pellegrini. Su terreni di origine sedimentaria e argillosa, con una vista emozionante sulla rupe di Orvieto, impiantano 24 ettari di vigneto per produrre vini di grande complessità e carattere. A partire dagli anni '80, sotto la guida aziendale del figlio Giovanni, Palazzone inizia un percorso fatto

di piccole vinificazioni e imbottigliamenti, esperienze necessarie per arrivare nel 1988 alla costruzione della cantina. Nasce così una delle realtà più significative di tutta l'Umbria, giunta con il nipote Pietro alla terza generazione. Oggi dopo un restauro rispettoso della sua nobile architettura, il "Palazzone" è un

boutique hotel con eleganti suites. 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.



2020
 VINI BUONI D'ITALIA TOP
 slow wine Vino Quotidiano
 2018
 golesaria Top 100
 2017
 91/100
 2016
 slow wine Vino Quotidiano

0,75 lt

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.



2020
 vitae 94 pt
 VINI BUONI D'ITALIA 95/100
 2019
 VINI BUONI D'ITALIA
 vitae 92
 VINI BUONI D'ITALIA
 2018
 vitae 92
 VINI BUONI D'ITALIA

0,75 lt

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.



2019
 VINI BUONI D'ITALIA 92
 2018
 VINI BUONI D'ITALIA

0,75 lt

VENDEMMIA TARDIVA
 ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.

Grechetto 50%, Procanico 50%

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.



2019
 vinous 92
 VINI BUONI D'ITALIA 93
 2016
 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.



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.



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.



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.



SANGIOVESE 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.



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.



VIGNARCO ROSSO UMBRIA I.G.T.

Sangiovese 60%, Cabernet 20%,
Merlot 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.



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.



ARMALEO UMBRIA I.G.T.

Cabernet Sauvignon 95%
Cabernet Franc 5%

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.



2020
BIBENDA
2018
vincus 91/100
VINI BUONI D'ITALIA
2015/16/17/18
BIBENDA

2018
VINI DI VERONELLI 90
2007/08
BIBENDA
2000
GUSTARONSI

VENDITA IN ESCLUSIVA SU 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/
 Biologico**



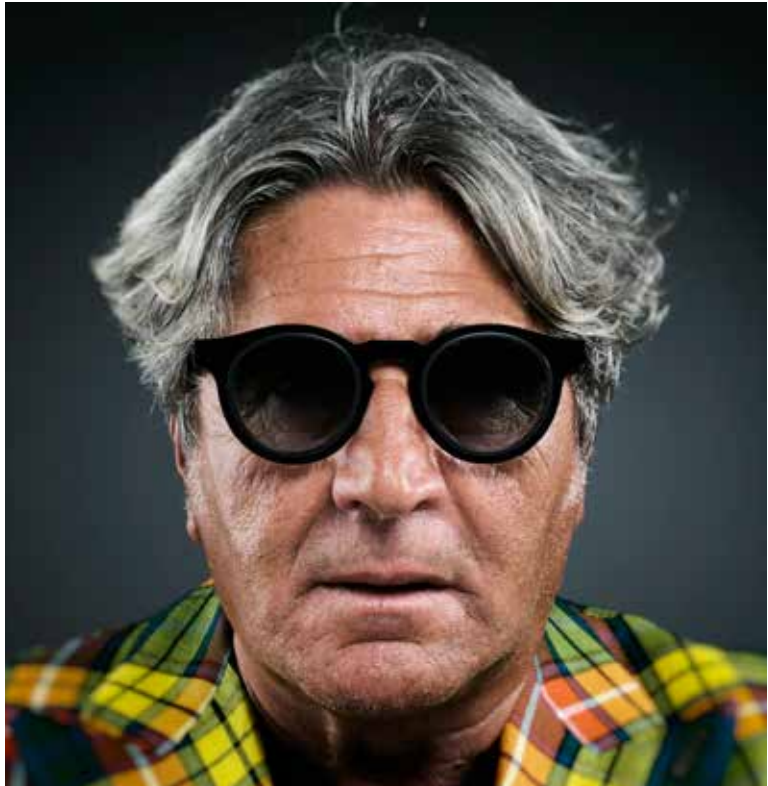
La cantina Santa Barbara lega profondamente le sue origini alla terra, alla tradizione e ai culti dove essa è sorta. Nel VI secolo infatti, quando l'attuale città Senigallia era sotto il dominio bizantino, un avamposto "longobardo" (definito quindi barbaro) riuscì, seppur con notevoli diffi-

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-

piatezza 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.



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.



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.

2020
 JAMES SUCKLING .COM? 90/100
 vinous 89/100
 FOOD & WINE 2018
 JAMES SUCKLING .COM? 90/100

2019/18/17
 MIGLIOR vino d'Italia
 2018
 JAMES SUCKLING .COM? 91/100



SANTA BARBARA
Barbara (Ancona)



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.



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 ed equilibrato, appena sapido ed abbastanza persistente. Ottimo in chiusura, di buona pulizia.



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 rintocchi minerali di contorno. Al palato è fresco, agile, longilineo e ben definito, di ottima vena sapida.



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.



LE VAGLIE

ZERO

Verdicchio 100%

Provenienza: Barbara (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. **Dealcolazione:** per osmosi con membrana permeabile a basso impatto. Questa tecnica garantisce un bassissimo impatto a livello organolettico del vino. 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.



ANIMALE CELESTE

ZERO

Sauvignon 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. **Dealcolazione:** per osmosi con membrana permeabile a basso impatto. Questa tecnica garantisce un bassissimo impatto a livello organolettico del vino. 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.



STE' ROSSO PICENO

ZERO

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. **Dealcolazione:** per osmosi con membrana permeabile a basso impatto. Questa tecnica garantisce un bassissimo impatto a livello organolettico del vino. 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 suntuosi.





SANTA BARBARA
Barbara (Ancona)



**PRODUZIONE
LIMITATA**

2020

97
94
94

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.



2020



2019/18/17

BIBENDA
2019/13/10/09/06



2019



2018



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.



2019

JAMES SUCKLING 93/100



2018



2017

slow wine Grande vino

2016



2015

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.



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



2017

JAMES SUCKLING 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.



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 93/100
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, esplode 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.



2018
Miglior
vino d'Italia
VINI BUONI D'ITALIA

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.



2018
VINI BUONI D'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
vincus 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.



0,75 lt

FOROUGE BACK TO BASICS ROSSO PICENO D.O.C.

Sangiovese e Montepulciano

Provenienza: Barbara (AN), 300 m slm, suolo argilloso di medio impasto.
Vinificazione: Vendemmia ad Ottobre, fermentazione a bassa temperatura in acciaio con macerazione di 3 giorni per fissare la parte aromatica.
Affinamento: 8 mesi in cemento e 1 mese in bottiglia.
Di colore rosso rubino leggermente velato, al naso esprime belle note di frutta rossa e spezie, elegante, profondo e suadente. Vino di grande equilibrio, fragrante, croccante, da servire anche freddo.



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;uUn 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'ecclettico 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. E' 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.



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

Galileo Galilei





SALCHETO

Montepulciano (Siena)

FOOD & WINE
ITALIA
AWARDS 2022
RESPONSABILITÀ SOCIALE NEL VINO

**Ettari vitati:**
58

Bottiglie prodotte:
380.000

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



GABBA GABBA
NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.
Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Salcheto-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.



**VERNACCIA
DI SAN GIMIGNANO
D.O.C.G.**

Vernaccia 100%

Provenienza: Vigneti e cantina Casa Lucii, San Gimignano (SI), 150-350 m slm, suolo argilloso calcareo e ricco di scheletro.

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

Affinamento: 4 mesi in cemento e 3 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, al naso è fruttato con note di pesca, e agrumi, ma anche floreale con sentori di ginestra. Al palato spicca la mineralità, con note di miele e zenzero. Asciutto, fresco, sapido, armonico, con un retrogusto di mandorla amara.



BISKERO
CHIANTI D.O.C.G.

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

Provenienza: Vigneti: "Poggio Piglia" – Chiusi (SI), "Abbadia" – Torrita di Siena (SI), "Greppo" – Abbadia di Montepulciano (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.



ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

Sangiovese 85%, Canaiolo Nero, Merlot 15%

Provenienza: Salcheto - Montepulciano (SI), 350/400 m slm, suolo Pliocene 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: Salcheto - Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocene 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.



SALCHETO



2018	
falstaff	94/100
2016	
Decanter	92/100
Wine Spectator	#26 of TOP100
Wine Spectator	94/100
WINE ENTHUSIAST	94/100
falstaff	93/100
2015	
WINE ENTHUSIAST	94/100
2010/12/14	
WINE ENTHUSIAST	94/100

0,75 lt

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

Sangiovese Prugnolo Gentile 95%, Colorino 5%

Provenienza: Salcheto - 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 medio corpo. La tecnica del governo toscano conferisce al vino eleganza e rotondità, senza però nascondere le caratteristiche del sangiovese: 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.



2017	
Wine Spectator	91/100
falstaff	93/100
WINE ENTHUSIAST	91/100
2016	
Wine Spectator	96/100
falstaff	91/100
2015	
WINE ENTHUSIAST	93/100
2012	
vincus	92/100
2011/10/06	
WINE ENTHUSIAST	93/100

3 lt
0,75 lt

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

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Salcheto - 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 contempo 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 ENTHUSIAST	95/100
falstaff	95/100
2016	
WINE ENTHUSIAST	95/100
BIBENDA	★★★★★
2015	
WINE ENTHUSIAST	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: Salcheto - 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: Salcheto - 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.



2021	
WINE ENTHUSIAST	92/100
Decanter	86/100
WINE ENTHUSIAST	86/100
VINI BUONI D'ITALIA	★★★★
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), "Greppiano" - Lamporecchio (PT), "Greppo" - Abbazia di Montepulciano (SI): 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
GILBERT & GAILLARD	★★★★



0,75 lt

OBVIUS ROSATO TOSCANA ROSATO I.G.T.

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

Provenienza: "Salcheto" - Montepulciano (SI), "Poggio Piglia" - Chiusi (SI), "Greppo" - Abbazia di Montepulciano (SI), 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
GILBERT & GAILLARD	★★★★



0,75 lt

OBVIUS ROSSO DI TOSCANA I.G.T.

Sangiovese 100%

Provenienza: "Greppo" - Abbazia di Montepulciano (SI), 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), 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.

VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 La Spezia, Massa



MONTEPEPE

Montignoso (Massa)

Ettari vitati:
5,50

Bottiglie prodotte:
22.000

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 dal febbraio 2004, per un totale di 22.000 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 autoc-

tona coltivata nella provincia di Massa Carrara. I terreni sono caratterizzati da una buona acidità e da una tessitura franca. 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 winary.

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 calcesiti 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 calcesiti 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.



DEGÈRES

I.G.T. TOSCANA

Vermentino 60%, Viognier 40%

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



MONTEPEPE
Montignoso (Massa)



**PRODUZIONE
LIMITATA
666 BT**

0,75 lt

P.M. I.G.T. TOSCANA

Petit Manseng 100%

Provenienza: Montignoso (MS) - zona DOC - Colli del Candia, 80 mt s.l.m. esposizione Sud Est. Suolo: successione metamorfica di quarziti, metarenarie, filladi, marmi, calcesiti e dolomie.

Vinificazione: Vendemmia effettuata a mano, fine Agosto, pigiatura soffice in pressa, fermentazione in tonneau di 5 Hl a 19° C per 4 settimane.

Affinamento: in tonneaux da 5 Hl per 9 mesi, in acciaio per 18 mesi, 1 anno in bottiglia.

Di colore giallo con riflessi dorati, al naso estremamente complesso con note di brezza marina, agrumate che evolvono con il tempo verso l'idrocarburo. Al palato il sorso è pieno ed estremamente ricco e allo stesso tempo di grande eleganza e finezza grazie alla sua bellissima acidità e sapidità tipica del territorio.



new

**PRODUZIONE
LIMITATA
700 BT**

0,75 lt

DEGÈRES - RISERVA AUREA I.G.T. TOSCANA

Vermentino, Viogner, Petit Manseng

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

Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in tonneau da 5 Hl a 20°C per 4 settimane, parziale malolattica.

Affinamento: 15 mesi in tonneau da 5 Hl e 60 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso è ricco, minerale, con note di agrume maturo. Al palato denota subito una struttura importante, minerale, a tratti salmastro. Persistenza importante.



**PRODUZIONE
LIMITATA
150 BT**

0,75 lt

MONOPOLE I.G.T. TOSCANA

Vermentino, Viogner

Provenienza: Montignoso (MS), 120 m slm (Vigna della Sughera), suolo: tessitura franca con prevalenza di metaconglomerati del triassico, successione metamorfica di quarziti, metarenarie, filladi, marmi, calcesiti e dolomie.

Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, pigiatura soffice in pressa fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 21 giorni.

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

Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso sprigiona aromi sempre più intensi mano a mano che il vino si apre, note di erbe aromatiche e balsamiche. Al palato sorprendentemente giovane e vivace, equilibrato. Ottima acidità e sapidità. Da degustare in abbinamento o da meditazione.



0,75 lt

PEPO I.G.T. TOSCANA

Massaretta 100%

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



0,75 lt

ALBERICO ROSSO I.G.T. TOSCANA

Massaretta 50%, Syrah 50%

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



2017

**I VINI DI
VINOVELLI** 92/100

0,75 lt

MONTEPEPE ROSSO I.G.T. TOSCANA

Syrah 70%, Massaretta 30%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcesiti 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 fruttato 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 calcesiti 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 diti dalla lunga evoluzione in bottiglia, al naso speziato con evidenti note di erbe aromatiche. Al palato pieno, di grande profondità, tannino morbido e speziato.

VENDITA ESCLUSIVA IN TUTTA ITALIA escluso il Veneto



OTTOMANI

Strada in Chianti (Firenze)

L'Azienda è situata nella zona di Strada in Chianti, i vigneti si trovano a cavallo tra Greve in Chianti e Impruneta.

E' la storia di quattro ragazzi, cresciuti insieme che, una volta grandi, hanno visto il loro sogno diventare realtà. La realtà è nata e cresciuta valorizzando vecchi vigneti,

valorizzando e preservando selezioni massali di varietà autoctone locali.

Lavorando con vitigni autoctoni e utilizzando tecniche di coltivazione e vinificazione biologiche-biodinamiche, l'azienda ha deciso di operare esclusivamente con metodi agronomici sostenibili per

l'ambiente. Le uve fermentano in maniera spontanea, sono eseguite quotidianamente le follature, délestage e rimontaggi.

Ettari vitati: 16,5

Bottiglie prodotte: 60.000

Tipo di agricoltura: Biologica-biodinamica



BIANCO

I.G.T. TOSCANA

Trebbiano 60%, Malvasia Bianca 40%
(vigne di oltre 40 anni)

Provenienza: Tra Impruneta e Strada in Chianti (FI), 15 km a Sud di Firenze, 240 m slm, suolo calcareo, mix di argille e galestro, terreni poveri atti alla produzione di uve di qualità.
Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori tra fine Agosto/inizio di Settembre, fermentazione a temperatura controllata per 25-35 giorni condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo).
Affinamento: il vino, dopo la fermentazione alcolica, riposa per tutto l'inverno in acciaio.
Di colore colore giallo paglierino, al naso fiori bianchi e frutta croccante. Al palato minerale, semplice ma gastronomico.



ANFORA BIANCO

I.G.T. TOSCANA

Trebbiano 60%, Malvasia Bianca 40%

Provenienza: Tra Impruneta e Strada in Chianti (FI), 15 km a Sud di Firenze, 240 m slm, suolo calcareo, mix di argille con importante presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione all'interno dell'anfora per 25-30 giorni: 20% grappolo intero, condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo).
Affinamento: il vino, dopo la fermentazione alcolica, rimane "in infusione" nell'anfora fino a primavera per un periodo di 4- 6 mesi.
Di colore giallo paglierino con note verdastre e dalla grande tipicità, al naso un grande bouquet floreale e note di lime. Al palato molto vivace e minerale, si esalta a tavola in presenza di portate di pesce e formaggi freschi.



ROSATO

I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Provenienza: Tra Impruneta e Strada in Chianti (FI), 15 km a Sud di Firenze, 235 m slm, suolo calcareo, mix di argille e galestro, terreni poveri atti alla produzione di uve di qualità.
Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, dopo aver lasciato macerare il mosto brevemente sulle bucce, le uve vengono pressate e il vino continua la fermentazione in acciaio, a temperatura controllata per 25-35 giorni, condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo).
Affinamento: il vino, dopo la fermentazione alcolica, riposa per tutto l'inverno in acciaio.
Di colore petalo di rosa con riflessi più accentuati, al naso presenta aromi floreali di rosa e violetta e fruttati che riportano al ribes. Al palato risalta la freschezza e la sapidità con una bella persistenza.



CHIANTI SUPERIORE

D.O.C.G.

Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Provenienza: Tra Impruneta e Strada in Chianti (FI), 15 km a Sud di Firenze, 260 m slm, suolo calcareo, mix di argille con importante presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione spontanea condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo). Macerazione per minimo 30 giorni, durante la quale vengono effettuati rimontaggi, follature, délestage.
Affinamento: 14 mesi in barriques dove svolge la malolattica.
Di colore rosso rubino trasparente, al naso fine ed elegante ma al tempo stesso ricco. Al palato spicca la freschezza e la tipicità del vitigno, ottima la persistenza.



OTTOMANI
Strada in Chianti (Firenze)



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Sangiovese 100%

Provenienza: Greve in Chianti (FI), 250 m slm, suolo calcareo, mix di argille e galestro, terreni atti alla produzione di uve rosse di alta qualità.
Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione spontanea in cemento condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo). Macerazione: 90% diraspato 10% grappolo intero ha una durata di 15-25 giorni.
Affinamento: 14 mesi in cemento durante i quali svolge la malolattica.

Di colore rosso rubino, al naso emergono note fruttate tipiche tra cui note di frutti rossi maturi come lamponi e fragoline di bosco. Al palato elegante e piacevolmente tannico.



CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Sangiovese 100%
(vigne di oltre 40 anni)

Provenienza: Greve in Chianti (FI), 255 m slm, suolo calcareo, mix di argille e galestro, terreni atti alla produzione di uve rosse di alta qualità.
Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione spontanea in cemento condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo). Macerazione: 90% diraspato 10% grappolo intero ha una durata di 15-25 giorni.
Affinamento: 24 mesi in botte di rovere toscano durante i quali svolge la malolattica.

Di colore rosso rubino brillante, al naso è intenso e complesso con note di frutta rossa. Al palato è potente ed elegante corposo e persistente.



ANFORA I.G.T. TOSCANA SANGIOVESE

Sangiovese 100%

Provenienza: Tra Impruneta e Strada in Chianti (FI), 15 km a Sud di Firenze, 235 m slm, suolo calcareo, mix di argille con importante presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione in anfora spontanea condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo), 20% grappolo intero per 30 giorni.

Affinamento: il vino, dopo la fermentazione alcolica, rimane "in infusione" nell'anfora fino a primavera per un totale di 6 mesi.

Di colore granato brillante, al naso intrigante ed etereo. Al palato note di ciliegia, un tannino vivo e una bella acidità.



ANFORA VARIETÀ ANTICHE I.G.T. TOSCANA

Canaiolo 40%, Colorino 30%,
Ciliegiolo 15%, Malvasia Nera 15%

Provenienza: Tra Impruneta e Strada in Chianti (FI), 15 km a Sud di Firenze, 200 m slm, suolo calcareo, mix di argille con importante presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione spontanea in anfora condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo), 20% grappolo intero per circa 30 giorni.

Affinamento: in infusione in anfora per 6 mesi circa.

Di colore rosso con sfumatura di un viola vivace, al naso finissimo e speziato, dai sentori di viola, mora. Al palato complesso e profondo con un tannino elegante e maturo.



CANAILOLO I.G.T. TOSCANA

Canaiolo 100%

Provenienza: Impruneta (FI), 300 m slm, suolo calcareo, mix di argille e galestro.

Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione spontanea condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo), macerazione in barrique aperte con follature "a mano" della durata di 40 giorni.

Affinamento: 16 mesi in barrique periodo nel quale svolge la malolattica.

Di colore rosso con sfumature viola intenso, al naso note fruttate e floreali tipiche del vitigno. Al palato ben equilibrato con un tannino elegante e vellutato con un'ottima persistenza.



BIANCO I.G.T. TOSCANA

Trebbiano 40%, Malvasia Bianca 40%,
Sangiovese 20%

Provenienza: Impruneta, Greve in Chianti (FI), 235 m slm, suolo calcareo, mix di argille e galestro.

Vinificazione: Raccolta dei grappoli tra fine Ottobre/inizio Novembre. Appassimento: su fili in luogo ventilato per almeno 3 mesi. Fermentazione: spontanea in caratelli.

Affinamento: 3 anni in caratelli di 50 Hl.

Di colore ambrato, al naso frutta secca, prugna ed albicocca con una elegante ossidazione. Al palato si presenta esplosivo, acidità e dolcezza si esaltano a vicenda.



WE WILL

ROCK

YOU

AREA 6
ROCK
DISTRIBUTOR
WINE

VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Siena, Lucca e Livorno.



PODERE SAPAIO

Castagneto Carducci (Livorno)

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.



2020	
IVINI di VIGNELLI	91/100
Aschberg	93/100
JAMES SUCKLING.COM	92/100
Laithwaite	93/100
2019	
JAMES SUCKLING.COM	92 /100
Aschberg	93+/100
LAITHWAITE	
2018	
JAMES SUCKLING.COM	96/100
LAITHWAITE	

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 grane freschezza.

2019	
IVINI di VIGNELLI	★★★
Aschberg	95/100
JAMES SUCKLING.COM	94/100
Laithwaite	96/100
LAITHWAITE	
VITAE	
2018	
Aschberg	94/100
JAMES SUCKLING.COM	93/100
IVINI di VIGNELLI	3 stelle oro
2016	
IVINI di VIGNELLI	95/100
Aschberg	95/100
JAMES SUCKLING.COM	96/100
LAITHWAITE	

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 18 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, posente e si sviluppa con un equilibrio tannico-acido molto profondo, chiude con un finale minerale.

Ettari vitati: 26

Bottiglie prodotte: 100.000

Tipo di agricoltura: Biologica certificata





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 amanti delle escursioni e dei luoghi incontaminati.

Qui, il vignaiolo Massimo Piccin, proprietario di Podere Sapaio in quel di Bolgheri, da alcuni anni ha iniziato a cimentarsi anche con la viticoltura eroica della suggesti-

va Isola del Giglio, una delle sette che formano l'Arcipelago Toscano nel Mar Tirreno. Incantato dal fascino di questo scoglio quasi sospeso nel tempo, anticamente coperto di vigneti, nel 2015, decide di acquistare una vecchia vigna abbandonata e un terreno incolto, per dare vita al suo nuovo progetto vinicolo: il "Paradiso dei Conigli", in onore dei simpatici roditori selvatici che popolano l'Iso-

la. Siamo nella parte nord-ovest del Giglio, a 100 mt sul livello del mare, in località "Le Secche", una delle zone più calde.

Il suggestivo Faro del Fenaio fa da sfondo ai 3.000 metri di vigneto a picco sul mare e raggiungibile solo a piedi. L'intento è di realizzare quanto più possibile un vino che rispetti l'espressione del vitigno più rappresentativo di

questo luogo, l'Ansonica, e il terroir dell'Isola. La coltivazione è completamente manuale e naturale, così come naturale è la vinificazione. Oggi, la produzione vinicola del Paradiso dei Conigli conta circa 1.000 bottiglie di "Le Secche", un orange-wine realizzato con uve bianche, in prevalenza Ansonica, più piccole quantità di varietà autoctone (biancone, procainico, malvasia...).



Ettari vitati:
0,7



Bottiglie prodotte:
500



Tipo di agricoltura:
Eco utopica



0,75 lt

BIANCONIGLIO

Ansonica e altre uve autoctone



0,75 lt

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, utilizzando le piante più giovani del vigneto.

Fermentazione alcolica: in acciaio con le bucce e parte dei raspi.

Affinamento: 10 mesi in contenitori di ceramica/cliver, 1 anno in bottiglia.

Di colore giallo oro con riflessi ambrati, al naso la nota tipica del vitigno è riconoscibile rispetto al metodo di vinificazione. Frutta tropicale e candita, spezie e salmastra. Al palato sentori di macchia mediterranea e freschezza data dalla spiccata sapidità, acidità spiccata con lieve tannicità nel finale dato dalla vinificazione con i raspi.

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.



VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA escluso:
 Forlì, Cesena, Rimini e la Provincia di Lucca senza esclusiva

MALGIACCA
 VIGNAIOLI IN LUCCHESIA

MALGIACCA
 Gragnano / Capannori (Lucca)

MALGIACCA è nata da un'amicizia di lunga data tra Saverio Petrilli, Lisandro Carmazzi, Luigi Fenoglio, Sarah Richards e Brunella Ponzo, gestendo vecchi e nuovivigneti.

Produciamo vini pieni di carattere che mostrano la vibrante delicatezza delle

colline di Toscana, 12 km a nord est della storica città di Lucca.

VIGNETI: Gestiamo 7 ettari di vigneti, la vigna più giovane è di 12 anni mentre la più vecchia si aggira intorno ai 50 anni di età. Ogni vigna è trattata come un'unità separata, nell'ottica di riuscire a espri-

mere il carattere peculiare di ogni singola zona.

I suoli dei diversi vigneti che compongono questo prezioso mosaico sono tutti riferibili al Villafranchiano, un periodo a cavallo tra Pleistocene e Pliocene (tra gli 1 e i 2 milioni di anni fa), un periodo nel quale, lentamente, mammut

e tigri dai denti a sciabola lasciavano il posto a cavalli, buoi e lupi.

Sono suoli composti da argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide, come nel Rodano.

I vigneti (passati a noi da contadini che li stavano abbandonando per raggiunti

limiti di età) variano in superficie dai 1000 metri ai 2 ettari, per un totale di 7 ettari.

Altitudine tra i 150 e i 250 mt slm, esposizione tra Sud-est e Ovest, tra le 3000 e le 6000 piante per ettaro.



1,00 lt

BIANCO LITRO
 I.G.T. TOSCANA

Trebbiano 50%; Vermentino 15%; Malvasia 15% e Moscato 20%

Provenienza: Gragnano / Capannori (LU) tra 150 m s.l.m., suoli argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide.

Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto. Le uve vengono pressate in pressa pneumatica, fermentazione spontanea in acciaio inox senza controllo della temperatura. Fermentazione malolattica svolta.

Affinamento: 3 mesi in acciaio inox, dopo il travaso riposa in bottiglia. VINO NON FILTRATO

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati e velati, al naso fiori e frutta a pasta gialla. Al palato succoso, minerale, beva distesa e fresca.



1,00 lt

DALÌTRO ROSSO
 I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 50%; Canaiolo, Ciligieolo 50%

Provenienza: Gragnano/Capannori (LU) tra 150-250 m s.l.m., suoli argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre. Uva diraspata a mano su di un setaccio, pigiata con i piedi e lasciata fermentare in maniera naturale in piccoli mastelli senza controllo della temperatura. Malolattica svolta.

Affinamento: in acciaio inox per 4/6 mesi, VINO NON FILTRATO.

Di colore rosso rubino, al naso sa di frutta rossa e croccante con note vinose Al palato di buona concentrazione, sapido, scorrevole in bocca e progressivo.



0,75 lt

BIANCO
 I.G.T. TOSCANA

Trebbiano 50%, Vermentino 15%, Malvasia 15%, Grechetto, Colombana e Moscato 20%

Provenienza: Gragnano/Capannori (LU) tra 150-250 m s.l.m., suoli argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide.

Vinificazione: Vendemmia tra fine Agosto e inizio Settembre. Metà delle uve vengono pressate in pressa pneumatica e metà in pressa a cestello, fermentazione naturale in acciaio inox senza controllo della temperatura. Fermentazione malolattica terminata.

Affinamento: Riposa sui lieviti per 3 mesi in acciaio inox, viene poi travasato e lasciato riposare fino all'imbottigliamento. VINO NON FILTRATO.

Di colore giallo paglierino velato, al naso fiori e frutta bianca. Al palato un'accattivante sapidità minerale che accompagna una beva distesa e fresca.



0,75 lt

TINGOLLI BIANCO
 I.G.T. TOSCANA

Trebbiano, Vermentino, Malvasia, Colombana; Viogner

Provenienza: Gragnano/Capannori (LU) Cru di singolo vigneto a 180 m s.l.m., suoli relativamente antichi originati da argille e sabbie fluvio-lacustri talvolta compatte in ciottoli tondi rossastri.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Settembre. Una parte macera in anfora per tre mesi, un'altra subisce una breve macerazione di 15 giorni e poi affina in cemento, la parte più precoce va subito in pressa a cestello e affina in barriques.

Affinamento: In vecchie botticelle per 8/9 mesi e in seguito affina in bottiglia. VINO NON FILTRATO.

Di colore giallo oro carico, al naso frutta gialla, fiori bianchi e frutta secca. Al palato fresco e progressivo con un'intrigante sapidità minerale.



Ettari vitati:
 7

Bottiglie prodotte:
 17.000

Tipo di agricoltura:
 Biodinamica



MALGIACCA
VIGNAIOLI IN LUCCHESIA
MALGIACCA
Gragnano / Capannori (Lucca)



0,75 lt

ROSSO I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 50%, Canaiolo, Ciligiolo,
Malvassia Nera 50%

Provenienza: Gragnano/Capannori (LU) tra 150-250 m s.l.m., suoli argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre. Uva diraspata a mano su di un setaccio, pigiata con i piedi e lasciata fermentare in maniera naturale in piccoli mastelli senza controllo della temperatura. Malolattica svolta.

Affinamento: in acciaio inox per 4/6 mesi, VINO NON FILTRATO.

Di colore rosso rubino, al naso è profondo, speziato, con note di frutta rossa. Al palato è elegante, tannini ben integrati e ricco di sfumature intriganti.



0,75 lt

ROSSO I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 50%, Canaiolo, Ciligiolo,
Malvassia Nera 50%

Provenienza: Gragnano/Capannori (LU) tra 150-250 m s.l.m., suoli argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre. Uva diraspata a mano su di un setaccio, pigiata con i piedi e lasciata fermentare in maniera naturale in piccoli mastelli senza controllo della temperatura. Malolattica svolta.

Affinamento: in acciaio inox per 4/6 mesi, VINO NON FILTRATO.

Di colore rosso rubino, al naso è profondo, speziato, con note di frutta rossa. Al palato è elegante, tannini ben integrati e ricco di sfumature intriganti.



0,75 lt

MADRIGALI I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 100%

Provenienza: Valgiano e Sant'Andrea in Caprile (LU) tra 250 m s.l.m., suoli marne argillose calcaree.

Vinificazione: Vendemmia nella seconda metà Settembre. Uva diraspata a mano su di un setaccio, pigiata con i piedi e lasciata fermentare in maniera naturale in piccoli mastelli senza controllo della temperatura. Malolattica svolta. Affinamento: in acciaio inox per 18 mesi, 1 anno in bottiglia. VINO NON FILTRATO

Di colore rosso rubino intenso, al naso è intrigante, note di spezia decisa con frutta rossa scura. Al palato è elegante, tannini decisi ma ben integrati. Persistente e raffinato.

new

PRODUZIONE
LIMITATA
1120 bt

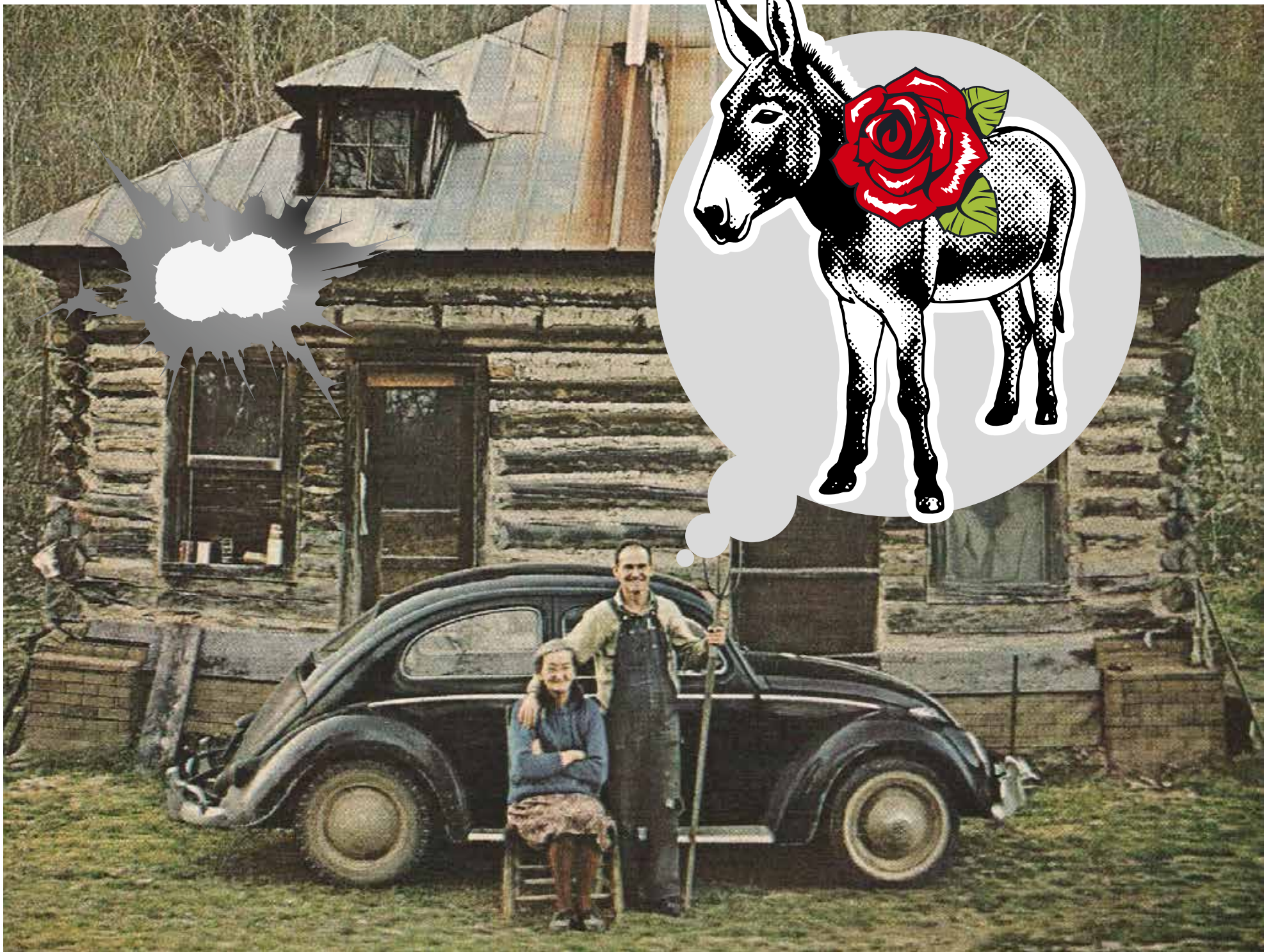


0,75 lt

MAD JACK VINO AROMATIZZATO

Trebbiano, Malvasia, Vermentino

Un digestivo? Un Vermouth? Un amaro? Un vino da fine pasto? Mad Jack è un po' tutto questo ed è soprattutto un vino alchemico, che mette insieme e trasforma, entrando in quella dimensione curativa del vino già espressa dalla Scuola Medica Salernitana. Potete provare qualche cocktail ma esprimerà sempre meglio la sua natura da solo, raffreddato. L'idea nasce durante una passeggiata nei vigneti di Malgiacca con Gilles Lapalus, qualche tempo fa, lo colpì l'Inula Viscosa che cresce tra i nostri filari e ne percepì il potenziale in unione al nostro vino bianco. I vini di Lucca si caratterizzano, come sostiene Fabio Prachia, per una nota amaricante. L'Inula Viscosa sottolinea questo aspetto, lo magnifica, lo trasforma. Ci abbiamo aggiunto il Limone Caviale, altra pianta formidabile che cresce a Malgiacca, più altre erbe che utilizza abitualmente Simone.





TERRE DEL SILLABO

La Cappella (Lucca)



Ettari vitati:
7

Bottiglie prodotte:
20.000

Tipo di agricoltura:
Biologica







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.



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

GANA 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.



TERRE DEL SILLABO
La Cappella (Lucca)



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 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%, Barnet 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.





LA FIORITA
 Montalcino (Siena)

Ettari vitati:
9

Bottiglie prodotte:
50.000

Tipo di agricoltura:
Biologica



TOSCANA

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 10 Ha vitati nel complesso, divisi tra i quattro appezzamenti di Collesorbo, Pian Bossolino, Giardinello, Osteriaccia dai quali si ricavano circa 45 mila bottiglie di Brunello nelle tre versioni Annata, Fiore di NO e Riserva. Le complesse differenziazioni dei suoli, altitudini ed espo-

sizioni offrono la possibilità di vendemmiare in tempi diversi selezionando vigna per vigna il momento più adatto e consentendo vinificazioni separate per arrivare al momento dell'assemblaggio a scelte più precise e consapevoli. L'azienda è interamente in conduzione di agricoltura biologica, ciò al fine di tutelare i suoli delle vigne, fattori prioritari nell'identità dei vari Brunello. 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 successivamente 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.



NINFALIA
 ROSATO

Sangiovese 100 %

2020

vincus

90/100

JAMES SUCKLING

.COM

95/100

2019

Jamies Robinson

Jamies Robinson.com

15,5

1,5 lt
 0,75 lt



ROSSO
 DI MONTALCINO D.O.C.

Sangiovese 100 %

2020

vincus

91/100

2019

JAMES SUCKLING

.COM

90/100

WINE

ENTHUSIAST

90/100

2018

vincus

90/100

0,75 lt



BRUNELLO
 DI MONTALCINO D.O.C.G.

Sangiovese 100 %

2020

Wine-Spectator

95/100

2019

Wine-Spectator

95/100

Wine-Spectator

TOP 100

2018

JAMES SUCKLING

.COM

93/100

Jamies Robinson

17

2017

Decanter

91/100

Wine-Spectator

93/100

Wine-Spectator

92/100

JAMES SUCKLING

.COM

92/100

2016

Wine-Spectator

94+/100

JAMES SUCKLING

.COM

94/100

WINE

ENTHUSIAST

95/100

2015

Wine-Spectator

90/100

JAMES SUCKLING

.COM

95/100

vincus

91+/100

2013

Wine-Spectator

95/100

JAMES SUCKLING

.COM

92/100

Provenienza: Montalcino
Vinificazione: fermentazione e affinamento 4 mesi in uovo di cemento sulle fecce
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.

Provenienza: Montalcino – blend vigne Collesorbo, Giardinello, Poggio d'Arna.
Vinificazione: fermentazione in vasche di cemento.
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.

Provenienza: Montalcino – blend vigne Collesorbo 220 m slm, calcareo, argilla, tufo, limo – Pian Bossolino 360 m slm, ricco scheletro, galestro, calcareo – Giardinello 280 m slm, argilla sabbiosa, calcareo.
Vinificazione: fermentazione in tini tronco conici di rovere, 3-4 settimane con rimontaggi e delestage.
Affinamento: 30-36 mesi in botti da 26 a 52 hl di capienza, 4 mesi in cemento, 12 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.





LA FIORITA
Montalcino (Siena)

2016

Wine-Spectator

95/100

JAMES SUCKLING.COM

95/100

Decanter

94/100

Aschberg

93/100

WINE & SPIRITS

95/100

2015

Wine-Spectator

97/100

JAMES SUCKLING.COM

97/100

vinous

93/100

Aschberg

95/100

0,75 lt

BRUNELLO
DI MONTALCINO
D.O.C.G. RISERVA

Sangiovese 100 %

Provenienza: Montalcino – vigna Pian Bossolino 360 m slm, ricco scheletro, galestro, calcareo.
Vinificazione: fermentazione in tini tronco conici di rovere, 3-4 settimane con rimontaggi e delestage.
Affinamento: 30-36 mesi in botti da 26 a 52 hl di capienza, 4 mesi in cemento, 12 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

Wine-Spectator

95/100

JAMES SUCKLING.COM

95/100

WINE & SPIRITS

95+/100

2015

Wine-Spectator

95/100

JAMES SUCKLING.COM

95/100

vinous

95/100

0,75 lt

FIORE DI NO
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.
SELEZIONE

Sangiovese 100 %

Provenienza: Provenienza: Montalcino – Vigna Collesorbo 220 m slm, calcareo, argilla, tufo, limo – Pian Bossolino 360 m slm, ricco scheletro, galestro, calcareo. L'assemblaggio del Brunello di Montalcino Fiore di NO avviene selezionando le migliori micro zone di ciascuna vigna.
Vinificazione: Fermentazione in tini tronco conici di rovere, 3-4 settimane con rimontaggi e delestage.
Affinamento: 30-36 mesi in botti da 26 a 52 hl di capienza, 4 mesi in cemento, 12 mesi in bottiglia.
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 IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Como, Lecco, Roma città e provincia



TOLAINI
 Castelnovo 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 (sabbie plio-

ceniche) 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'alta densità (fino a 7000 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.

Ettari vitati:
50

Bottiglie prodotte:
260.000

Tipo di agricoltura:
Biologica



2020
vinous 90/100
JAMES SUCKLING .COM 91/100
2018
vinous 90+/100
JAMES SUCKLING .COM 91/100
2015
vinous 90+/100
JAMES SUCKLING .COM 91/100
Wine Spectator 93/100

0,75 lt

CHIANTI CLASSICO
 D.O.C.G.

Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Provenienza: San Giovanni a Cerreto - Castelnovo Berardenga (SI), suolo sabbioso (fondo di mare preistorico), ricco di minerali e fossili.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione e malolattica in vasche di cemento da 50 Hl.
Affinamento: 10 mesi cemento e 2 mesi in bottiglia.
 Di colore rosso rubino, al naso presenta note di ciliegia rossa, amarena. Al palato i tannini sono eleganti e ben bilanciati con il frutto. Il finale lungo, elegante, fresco e piacevole.

new

0,75 lt

VALLENUOVA
 CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Sangiovese 100%

Provenienza: Valenuova di Castelnovo 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: 16 mesi in botte grande, 2 mesi cemento e 6 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.

2018
JAMES SUCKLING .COM 94/100
vinous 93/100
Wine Spectator 92/100
2016
vinous 94/100
2015
vinous 91/100
JAMES SUCKLING .COM 93/100
Wine Spectator 94/100
Wine Spectator 93/100

0,75 lt

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

Sangiovese 100%

Provenienza: Castelnovo Berardenga, Vigna Montebello (SI) suolo ricco di argilla e galestro.
Vinificazione: Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, fermentazione in tini-tronco conici da 48 Hl per 20 giorni, malolattica in botti da 25 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.

2019
Wine Spectator 91/100
JAMES SUCKLING .COM 93/100
2018
Wine Spectator 92/100
JAMES SUCKLING .COM 95/100
2016
JAMES SUCKLING .COM 94/100
Wine Spectator 92/100
Wine Spectator 92/100
vinous 91/100

0,75 lt

AL PASSO
 I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet Sauvignon 33%

Provenienza: Castelnovo Berardenga, Vigna Al Passo (SI) suolo ricco di argilla, limo con presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, fermentazione in acciaio 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.

TOLAINI
Castelnuovo Berardenga (Siena)



2018	
Wine Spectator	94/100
2016	
Asolo	92/100
Wine Spectator	95/100
	#13 of TOP100
2013	
Wine Spectator	94/100
	#26 of TOP100

0,75 lt

LEGIT
I.G.T. TOSCANA

Cabernet Sauvignon 100%

Provenienza: San Giovanni a Cerreto (SI), terreno tufaceo (sabbie e conglomerati marini del pliocene).
Vinificazione: Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, 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.



2019	
Wine Spectator	93/100
JAMES SUCKLING .COM	94/100
2018	
Wine Spectator	95/100
JAMES SUCKLING .COM	94/100
WINE & SPIRITS	
2016	
Asolo	94/100

0,75 lt

VALDISANTI
I.G.T. TOSCANA

Cabernet Sauvignon 50%,
Cabernet Franc 50%

Provenienza: San Giovanni a Cerreto, (SI), terreno tufaceo (sabbie e conglomerati marini del pliocene).
Vinificazione: Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, 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.



2018	
Wine Spectator	94 /100
JAMES SUCKLING .COM	94/100
vinous	93+/100
2016	
Asolo	96/100
2015	
vinous	90/100
Asolo	95/100
JAMES SUCKLING .COM	93/100
Wine Spectator	93/100

0,75 lt

PICCONERO
I.G.T. TOSCANA

Merlot 100%

Provenienza: Castelnuovo Berardenga, (SI), suolo suolo ricco di argilla, limo con presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, fermentazione in tini tronco-conici a contatto con le bucce per 30 giorni. fermentazione in barriques aperte.
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.



EDIZIONE
LIMITATA
3300 BT

0,75 lt

MELLO
I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 100%

Provenienza: Castelnuovo Berardenga (SI), suolo: limo e argilla con considerevole presenza di scheletro.
Vinificazione: Le migliori viti di Cabernet Franc vengono selezionate durante la stagione vegetativa e monitorate attentamente durante la fase di maturazione. La selezione delle uve avviene inizialmente in vigna, durante la vendemmia. Successivamente continua in cantina, con l'aiuto di un tavolo di selezione ottico. I grappoli vengono diraspatis e gli acini interi vengono messi in barriques di rovere francese, aperte, nuove al 100%. I lieviti indigeni svolgono la fermentazione alcolica ed il mosto viene tenuto sulle bucce per 30 giorni.
Affinamento: Il vino affina poi per 24 mesi nelle stesse barriques nuove, trascorrendo 6 mesi sulle fecce fini. Viene quindi imbottigliato e riposa altri 24 mesi prima del rilascio sul mercato.
Di colore rosso rubino profondo, al naso sprigiona aromi intensi di pomodoro rosso, peperone e cioccolato con leggera sfumature di vaniglia. Al palato la struttura importante viene bilanciata da una vena di acidità fresca e persistente, che ne esalta il gusto di frutta rossa matura.



EDIZIONE
LIMITATA
571 BT NUMERATE

0,75 lt

PERLUI
I.G.T. TOSCANA

Cabernet Franc 100%

Provenienza: Podere Mello, Chianti Classico (SI) 700 mt s.l.m., suolo: sabbie arenarie non calcaree.
Vinificazione: le uve vengono vendemmiate manualmente nella seconda metà di Ottobre. Vengono scelti i grappoli o le porzioni di grappolo migliori e trasportate in piccole cassette alla cantina. Qui i grappoli vengono diraspatis e gli acini migliori selezionati con l'aiuto di un selettore ottico. Gli acini interi poi vengono messi in tini troncoconici di rovere austriaco ed in anfore di terracotta. I lieviti indigeni svolgono la fermentazione alcolica e il mosto viene tenuto sulle bucce per 45 giorni. Vengono effettuate leggere follature manuali durante i primi 10 giorni di macerazione.
Affinamento: 18 mesi in botti di rovere austriaco da 25 hl, di cui 6 sulle proprie fecce fini. Viene quindi imbottigliato e messo a riposo per altri 8 mesi prima dell'uscita sul mercato.
Di colore rosso rubino con riflessi porpora, al naso presenta note di lampone, ciliegia rossa e violetta. I tannini sono fini e levigati, la struttura esile e persistente tipica dei vini d'altura.

VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO
 LA REGIONE Lazio E LE PROVINCE DI: Vercelli, Biella, Novara, Verbania,
 Savona e La Spezia.



KA*MANCINÈ

Soldano (Imperia)



Ettari vitati:
 3

Bottiglie prodotte:
 20.000

Tipo di agricoltura:
 Naturale



LIGURIA

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 rife- rimenti 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, conquistando da subito il favore della cri- tica. 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.



0,75 lt

TABAKA

70% Tabaka, 30% Vermentino

Provenienza: Sodano, Loc. Beragna e Luvaira (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.



0,75 lt

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.



0,75 lt

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.

2021

BIBENDA
 VINI BUONI D'ITALIA
 vincus
 migliori 99
 vini italiani

2020

BIBENDA
 VINI BUONI D'ITALIA
 2019

VINI BUONI D'ITALIA
 2016

BIBENDA
 slow wine
 Grande Vino



VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO: Cuneo, Torino, Alessandria, Savona, Pavia, Como, Varese, Bergamo, Trentino Alto Adige, Modena, Reggio Emilia, Pistoia, Prato, Empoli, Bologna, Roma e Prov. e Calabria.



BEL COLLE

Verduno (CN)



Ettari vitati:
18



Bottiglie prodotte:
1800.000



Tipo di agricoltura:
Sostenibile



Bel Colle nasce nel 1974 dalla volontà delle famiglie Pontiglione e Priola, che in quel periodo scelgono di investire in un territorio periferico, quello di Verduno, eppure ricco di potenzialità. Una scelta felice e lungimirante, che, grazie all’impegno di un enologo illuminato, Paolo Torchio, ha portato Bel Colle a diventare una delle più importanti cantine di Verduno, tra i primi produttori italiani di Verduno Pelaverga e

uno dei simboli di riferimento della rinascita di questo territorio. Negli anni '90 si sceglie di investire sui vitigni autoctoni delle Langhe, il nebbiolo per il Barolo e il Barbaresco, la Barbera e il Dolcetto. Ma Bel Colle fu lungimirante anche sui bianchi, dando ampio spazio all’Arneis, la varietà principesca del Roero, alla Favorita e alla Nascetta, rara varietà autoctona di Novello. Sotto la guida di Paolo Torchio,

lo stile dell’azienda si distinse per la capacità di produrre vini puliti, di grande eleganza, con una femminilità e una finezza austere che li rendevano immediatamente riconoscibili. Dal 2015 Bel Colle è di proprietà della famiglia Bosio, produttori di vino da 4 generazioni, che ha rilanciato con l’acquisto e la sistemazione dei vigneti, concentrando la produzione sulle espressioni di altissima qualità del territo-

rio: Barolo, Barbaresco, Langhe Nebbiolo, Barbera d’Alba e Barbaresco d’Asti. Parallelamente, hanno introdotto, grazie alla loro esperienza sulla spumantizzazione, un lavoro di qualità sul metodo classico iconico del Piemonte: l’Alta Langa docg. Oggi la cantina Bel Colle è guidata da Luca Bosio e Mario Albritto. Luca rappresenta la nuova generazione della famiglia Bosio, il coraggio di intraprendere nuove strade e

la voglia di ampliare i vigneti nelle zone più vocate, sperimentando la creazione di nuove etichette. Mario, invece, è la memoria storica della cantina. Classe 1963, è un veterano del vino delle Langhe, con più di 40 anni di vendemmia alle spalle. Allievo di Paolo Torchio e seguace della sua enologia “autoctona”, è a Bel Colle dai primi anni 2000, vero esperto dei territori di Verduno e delle colline circostanti.



0,75 lt

PIEMONTE

D.O.C. SPUMANTE METODO CLASSICO

Chardonnay 100%

Provenienza: Roero (AT), 200-400 m.s.l. suolo: argilloso, calcareo
Vinificazione: Vendemmia a metà Agosto, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo. Seconda fermentazione: in bottiglia per 9 mesi in locale climatizzato a 13°C
 Di colore Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso è complesso, con note floreali e fruttate. Al palato è nitido e verticale, intenso.



0,75 lt

CUVÉE VALENTINA

BRUT

ALTA LANGA D.O.C.G.

Pinot nero 90%, Chardonnay 10%

Provenienza: Provenienza: Vesime(AT), 200-400 m.s.l. suolo: Argilloso-Calcareo
Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo. Seconda fermentazione: in bottiglia per almeno 36 mesi in locale climatizzato a 13°C
 Di colore Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso note floreali e fruttate. Al palato nitido e verticale, elegante e potente



0,75 lt

CUVÉE VALENTINA

EXTRA BRUT

ALTA LANGA D.O.C.G.

Pinot nero 95%, Chardonnay 5%

Provenienza: Provenienza: Vesime(AT), 200-400 m.s.l. suolo: Argilloso-Calcareo
Vinificazione: Vendemmia a fine agosto, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo. Seconda fermentazione: in bottiglia per almeno 36 mesi in un locale climatizzato a 13°C.
 Di colore Giallo paglierino con riflessi dorati , al naso note floreali e fruttate Al palato nitido e verticale, molto tipico, elegante e potente.





new

0,75 lt

CUVÉE VALENTINA ROSÉ NATURE ALTA LANGA D.O.C.G.

Pinot nero 100%

Provenienza: Vesime(AT), 200–400 m.s.l. suolo: Argilloso-Calcareo
Vinificazione: Vendemmia a metà Agosto, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Seconda fermentazione: in bottiglia per almeno 36 mesi in un locale climatizzato a 13°C.
Di colore rosa pallido, al naso note floreali e fruttate. Al palato è limpido, verticale, molto tipico, elegante e potente.



new

0,75 lt

CHARDONNAY LANGHE D.O.C.

Chardonnay 100%

Provenienza: Canale(CN), 250–350 m.s.l. suolo: Argilloso-Calcareo
Vinificazione: Vendemmia a inizio Settembre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Affinamento: 3 mesi in botti di rovere.
Di colore Giallo paglierino, al naso è profondo e ricco, fruttato, di grande intensità e persistenza. Al palato molto persistente e il suo retrogusto è lungo.



new

0,75 lt

ROERO ARNEIS D.O.C.G.

Arneis 100%

Provenienza: Roero(CN/AT), 200–400 m.s.l. suolo: Argilloso-Calcareo
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Affinamento: 6 mesi sui propri lieviti in acciaio.
Di colore Giallo paglierino, al naso con sentori di frutta a polpa gialla e fiori bianchi. Al palato morbido e intenso, con una leggera vena acidula che conferisce freschezza e persistenza.



new

0,75 lt

TIMORASSO COLLI TORTONESI D.O.C.

Timorasso 100%

Provenienza: Ossona(CN), 250–330 m.s.l. suolo: calcareo-marnoso
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Affinamento: in acciaio inox a temperatura controllata.
Di colore Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso Frutta matura, agrumi, erbe aromatiche, fiori bianchi e una nota minerale distintiva. Al palato Corposo, sapido, strutturato, sostenuto da una vibrante acidità.



new

0,75 lt

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

Moscato 100%

Provenienza: Valdivilla(AT), 400–520 m.s.l. suolo: Argilloso-Calcareo
Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Affinamento: 2 mesi sui lieviti.
Di colore Giallo paglierino, al naso lievi aromi di miele di acacia, fiori di tiglio e salvia. Al palato albicocca matura e note di uva spina



new

0,75 lt

NEBBIOLO LANGHE D.O.C.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Roero(CN), 200–400 m.s.l. suolo: Sabbioso-Calcareo
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Affinamento: 6 mesi in acciaio.
Di colore Rosso Rubino, al naso aromi floreali con sentori di frutta matura (lampone, prugna e ciliegia). Al palato è netto e avvolgente, con finale asciutto e piacevolmente fruttato.



new

0,75 lt

APE REALE BARBERA D'ALBA D.O.C.

Barbera 100%

Provenienza: Cornigliano d'Alba(CN), 250–350 m.s.l. suolo: Sabbioso-Calcareo
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio.
Di colore Rosso rubino, al naso note di frutta rossa in maturazione e tonalità più fresche e floreali. Al palato molto fruttato, con un'acidità fine e un corpo medio.



BEL COLLE
Verduno (CN)



new

0,75 lt

PINOT NERO
PIEMONTE D.O.C.

Pinot nero 100%

Provenienza: Cortemilia(CN), 250–400 m.s.l. suolo: Sabbioso-calcareo
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Affinamento: 6 mesi in acciaio.
Di colore Rosso Rubino, al naso frutti rossi che ricordano la fragola e il lampone, circondati da piacevoli note speziate. Al palato armonico e vellutato con una struttura elegante e un finale morbido ma persistente.



new

0,75 lt

VERDUNO
PALEVARGA D.O.C.

Palevarga 100%

Provenienza: Verduno(CN), 250–400 m.s.l. suolo: Argilloso-Calcareo
Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Affinamento: 6 mesi sui propri lieviti.
Di colore Rosso Rubino, al naso frutti rossi, prugne e ciliegie, e spezie caratteristiche, come il pepe bianco. Al palato vellutato ed equilibrato con la sua fresca acidità.



new

0,75 lt

CONVIVIO
BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Treiso,Pajorè (CN), 250–350 m.s.l. suolo: Argiloso-Calcareo
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Affinamento: 24 mesi in botti di rovere, seguiti da 6 mesi in bottiglia
Di colore Rosso rubino, al naso note di piccoli frutti rossi, prugne e ciliegie Al palato è delicato, vellutato ed equilibrato con la sua piacevole acidità



new

0,75 lt

SIMPOSIO
BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Verduno, La Morra,Novello (CN), 250–400 m.s.l. suolo: Argilloso-Calcareo
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Affinamento: 30 mesi in botte grande, 10 mesi in bottiglia.
Di colore Rosso rubino, al naso delicatamente speziato, con sentori di fiori e piccoli frutti rossi Al palato tannini morbidi, ricoperti di frutta matura e liquirizia.



new

0,75 lt

MONVIGLIERO
BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Verduno, Monvigliero(CN) 220–310 m.s.l. suolo: Argilloso-Calcareo
Vinificazione: Vendemmia a metà ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Affinamento: 30 mesi in botte grande, 10 mesi in bottiglia.
Di colore Rosso rubino, al naso note di frutti rossi, prugne e ciliegie, e spezie scure come il pepe. Al palato è delicato, vellutato ed equilibrato con la sua fresca acidità.



new

0,75 lt

BAROLO
RISERVA 10 ANNI
BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Verduno, Monvigliero(CN) 220–310 m.s.l. suolo: Argilloso-Calcareo
Vinificazione: Vendemmia a metà Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Affinamento: 30 mesi in botte grande, 10 mesi in bottiglia.
Di colore Rosso rubino, al naso note di frutti rossi, prugne e ciliegie, e spezie scure come il pepe. Al palato è delicato, vellutato ed equilibrato





VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Lecco, Aosta, Roma Città e Provincia.



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.



Bio



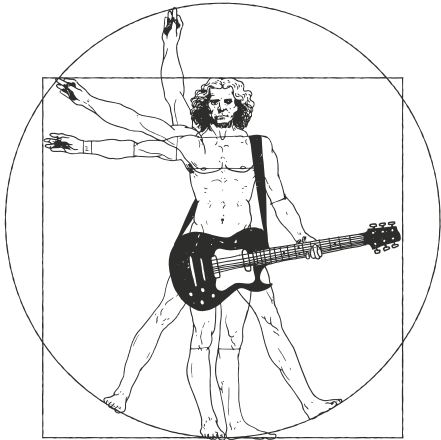
Ettari vitati:
48



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.



PAFOL

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)



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.



SURÌ DI MÙ BARBERA D'ALBA D.O.C.

Barbera 100%

Provenienza: Neive (CN) m.s.l. 330 suolo Marnoso ocalcareo. 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 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.



NUJ SUJ 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 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.



SURISJVAN LANGHE NEBBIOLO DOC

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



91/100



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.



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.



STARDERI BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Starderi, 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.



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

BIBENDA



2017

JAMES SUCKLING.COM

94/100

BIBENDA



2015

VINI BUONI D'ITALIA



2015

BIBENDA



JAMES SUCKLING.COM

93/100

2015

VINI BUONI D'ITALIA



94/100



ICARDI
Castiglione Tinella (CN)



2017



93/100

2016



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



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



96/100



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



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 sono 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 IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO
 LE PROVINCE DI: Cuneo, Genova (Città)



BRUNO PORRO RIBOTE

Dogliani (Cuneo)



Ettari vitati:
 20



Bottiglie prodotte:
 80.000



Tipo di agricoltura:
 Convenzionale



PIEMONTE

L'AZ. AGR. BRUNO PORRO - RIBOTE prende il nome dalla cascina situata sulle pendici collinari al confine fra Dogliani e Monforte d'Alba.

Il simbolo dell'azienda è un gelso, l'albero è situato vicino alla casa, ha più di duecento anni e rappresenta le nostre radici contadine.La casa padronale risale al 1600 ed e' circondata da un anfiteatro naturale di vigneti esposti a

sud-ovest su terreni di marne bianche, calcarei con venature argillose.I terreni a Monforte d'Alba, dove nascono i Baroli, sono argillosi e sabbiosi ed esposti a Sud.

Da alcuni anni coltiviamo un vigneto di Pinot Nero e Chardonnay in Alta Langa, a circa 700 metri slm, per produrre l'Alta Langa metodo classico. Con passione custodiamo e conduciamo 35 ettari di ter-

ra di cui 20 di vigneti e 15 fra campi e boschi.Le nostre bottiglie si fregiano dei disegni di Gianni Gallo, amico di famiglia nonché uomo e artista eclettico di Langa.

La famiglia Porro da sempre è una famiglia di agricoltori e produttori di vino, l'amore e il rispetto per la terra viene tramandato da generazioni.

Bruno con i figli cerca di

dare un'impronta moderna all'azienda nel rispetto delle tradizioni.



0,75 lt

ALTA LANGA D.O.C.G. EXTRA BRUT

Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

Provenienza: Alta Langa (CN), 700 m slm, suolo: calcareo

Vinificazione: vendemmia a metà Agosto, si procede con la fermentazione controllata, il vino base riposa sui lieviti fino alla primavera successiva, poi si procede all'assemblaggio e al tiraggio.

seconda Fermentazione: In bottiglia per almeno 30 mesi.

Di colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, al naso sentori di crosta di pane e lievito, con eleganti note floreali. Al palato pieno, ricco, con un'ottima sapidità e struttura, finale equilibrato e di buona persistenza.



0,75 lt

DOGLIANI D.O.C.G. S. LUIGI

Dolcetto 100 %

Provenienza: Dogliani, (CN), 400 m slm, suolo: calcareo e argilloso.

Vinificazione: vendemmia a metà Settembre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in cemento per 10 giorni.

Affinamento: affinamento in cemento e acciaio.

Di colore rosso rubino, al naso è fine e gradevolmente fruttato. Al palato risulta caldo, equilibrato e di buon corpo.



0,75 lt

DOGLIANI D.O.C.G. RIBOTE

Dolcetto 100 %

Provenienza: Dogliani, (CN), 400 m slm, suolo: calcareo e argilloso.

Vinificazione: vendemmia a metà Settembre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in cemento per 15 giorni.

Affinamento: affinamento in cemento e acciaio.

Di colore rosso granato cupo, al naso risulta intenso con sentore di amarena. Al palato ne esce un'eccellente struttura, ricco e morbido.



0,75 lt

DOGLIANI D.O.C.G. SUPERIORE

Dolcetto 100 %

Provenienza: Dogliani, (CN), 400 m slm, suolo: calcareo e argilloso.

Vinificazione: vendemmia a metà Settembre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in cemento per 15/20 giorni.

Affinamento: in botte grande di legno per circa 12 mesi.

Di colore rosso rubino scuro, al naso intenso e molto persistente con delicati sentori di ciliegia e di liquirizia. Al palato spicca l'eccellente struttura, ricco e morbido.



BRUNO PORRO - RIBOTE
Dogliani (Cuneo)



0,75 lt

LANGHE D.O.C. BIANCO

Viognier 100 %

Provenienza: Dogliani, (CN), 400 m slm, suolo: calcareo e argilloso.
Vinificazione: vendemmia a inizio Settembre, dopo la pressatura il mosto vienemesso subito nelle vasche d'acciaio.
Affinamento: batonage parte in legno e parte in acciaio.
Di colore giallo paglierino al naso è fruttato, sentori di pesca, pera e mela verde. Al palato è morbido, vellutato, avvolgente e persistente.



0,75 lt

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Dogliani, (CN), 400 m slm, suolo: calcareo e argilloso.
Vinificazione: vendemmia a inizio/metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in cemento per 15 giorni.
Affinamento: in botte grande e botte piccola di secondo passaggio per 10 mesi.
Di colore rosso rubino, al naso è delicato con sentori di rosa canina e spezie. Al palato vellutato, pieno ed equilibrato.

2021
JAMES SUCKLING
.COM 90/100



0,75 lt

IRIS LANGHE D.O.C. BARBERA

Barbera 100 %

Provenienza: Dogliani, (CN), 400 m slm, suolo: calcareo e argilloso.
Vinificazione: vendemmia a fine Settembre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in cemento per 15/20 giorni.
Affinamento: in botte grande e botte piccola di secondo passaggio per 10 mesi.
Di colore rosso granato, al naso è intenso con note di amarena matura e di violetta. Al palato risulta morbido ben equilibrato e piacevolmente tannico.



0,75 lt

BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), 450 m slm, suolo: marne bianche calcaree, sabbiose.
Vinificazione: vendemmia a metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce per 15-20 giorni.
Affinamento: in botti di rovere per 36 mesi.
Di colore rosso granato con toni aranciati, al naso intenso con sentori di violetta, prugna e spezie. Al palato è armonico ed equilibrato.

2018
JAMES SUCKLING
.COM 92/100



0,75 lt

BAROLO D.O.C.G. BUSSIA

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), Bussia, 450 m slm, suolo: marne bianche calcaree, sabbiose.
Vinificazione: vendemmia a metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce per 15-20 giorni.
Affinamento: in botti di rovere per 36 mesi.
Di colore rubino granato intenso, al naso, elegante, speziato, profondo. Al palato risulta elegante con tannini avvolgenti e morbidi, longevo e complesso.



0,75 lt

BAROLO D.O.C.G. BUSSIA

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), Bussia, 450 m slm, suolo: marne bianche calcaree, sabbiose.
Vinificazione: vendemmia a metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce per 15-20 giorni.
Affinamento: in botti di rovere per 36 mesi.
Di colore rubino intenso e scuro, al naso è intenso, persistente con note speziate e sentori di frutta rossa. Al palato elegante, avvolgente, imponente, complesso e longevo.

EDIZIONE LIMITATA
2019
JAMES SUCKLING
.COM 93/100

VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LA REGIONE: Piemonte E LE PROVINCE DI: Genova, Imperia, Savona, Padova, Treviso, Ferrara, Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini, Roma città e provincia, Salerno.

CORNAREA

Canale (CN)



Ettari vitati: 15
 Bottiglie prodotte: 100.000
 Tipo di agricoltura: Lotta integrata



PIEMONTE

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%

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.



CORNAREA
 ROERO ARNEIS D.O.C.G.
 Arneis 100% (CN)

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.



ENRITARD
 ROERO ARNEIS D.O.C.G.
 Arneis 100%

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.

2021	
2020	91/100
2019	92/100
2014	90/100

2018	91/100
2015	91/100
2014	



CORNAREA
Canale (CN)



0,75 lt

NEBBIOLO NEBBIOLO D'ALBA 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 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.



0,75 lt

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.

2016
WINE
ENTHUSIAST 91/100



0,75 lt

BARBERA BARBERA D'ALBA D.O.C.G.

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.



0,375 lt

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.

2018	
VITAE	TTTTT
BIBENDA	♥♥♥♥♥
2017	
BIBENDA	♥♥♥♥♥
2016	
BIBENDA	♥♥♥♥♥
Wein.Plus	
2015	
BIBENDA	♥♥♥♥♥



VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO
 LE PROVINCE DI: Novara, Verbania, Cuneo, Asti, Torino.

LA CÀ NOVA

Barbaresco (Cuneo)

Ettari vitati:
14,5

Bottiglie prodotte:
70.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



PIEMONTE

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.



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 ca' uva' **LA CÀ NOVA**
Barbaresco (Cuneo)



2021

vinous

Miglior vino
d'Italia
4° Miglior vino
al mondo

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.



VENDITA IN ESCLUSIVA SU 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



PIEMONTE

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.



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 VERCELLI

90/100

FRANCESCO RINALDI
Barolo (Cuneo)



2014
VINI di VERONELLI 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
WINE ENTHUSIAST 95/100
VINI di VERONELLI 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
WINE ENTHUSIAST 94/100
VINI di VERONELLI 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.

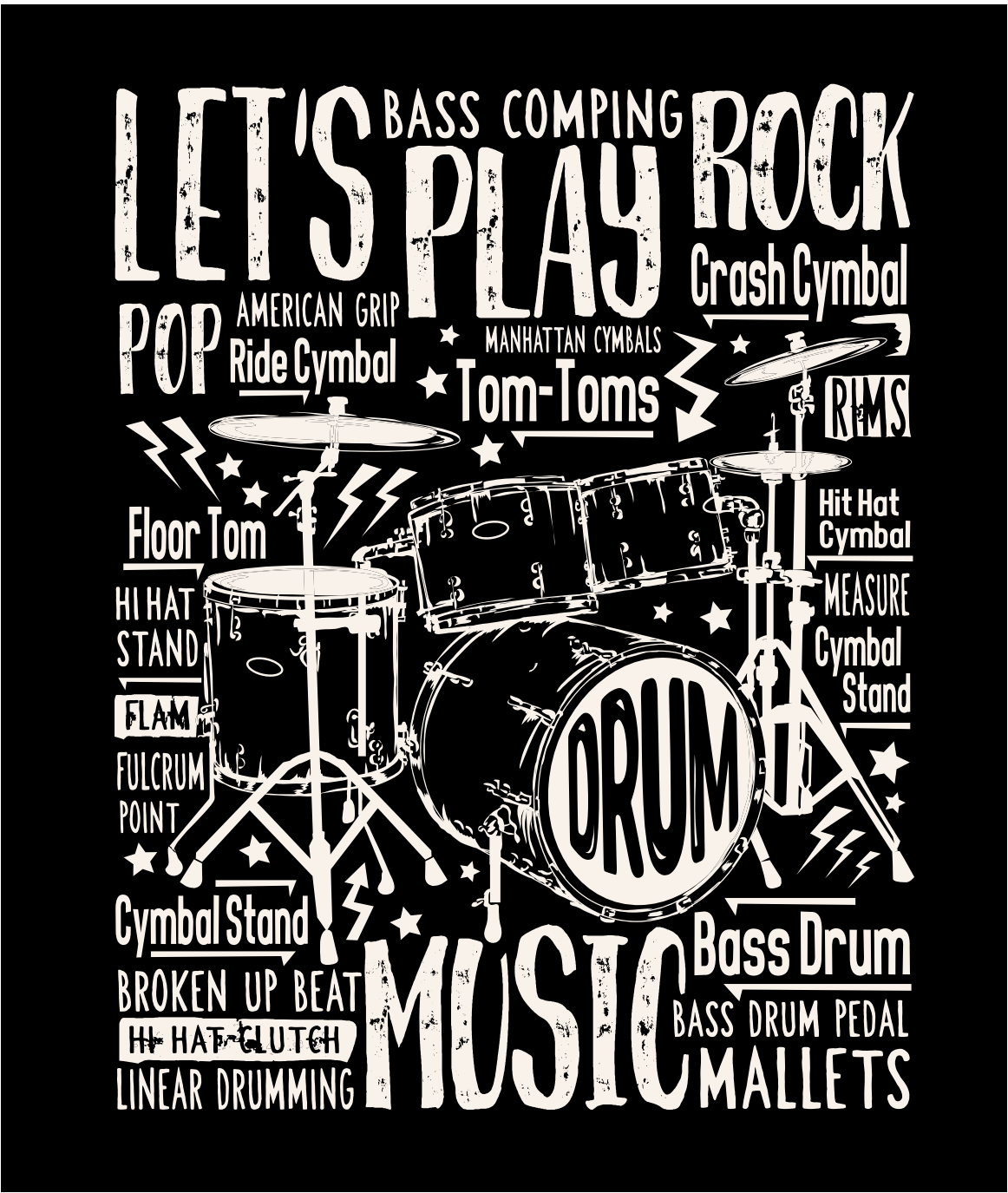


1,50 lt
0,75 lt

BAROLO
TORRE DELL'ANNUNZIATA D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: La Morra, Barolo (CN) 280 m slm, suolo composto da arenarie e conglomerati calcarei, da cui deriva il nome "rocche", che permettono un buon drenaggio dell'acqua.
Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate con sistemi di rimontaggio automatici per un periodo di 25 - 30 giorni.
Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 5000 lt e 3 mesi in bottiglia. Di colore rosso granato con riflessi aranciati, al naso la maggior presenza di sabbia rispetto alla parte superiore del Cru conferisce al vino profumi eterei di grande finezza con note floreali di rosa e viola frutta matura si accompagnano sentori di spezie e tabacco. Al palato richiama spezie dolci, gode di una buona mineralità e presenta tannini estremamente eleganti. Il vino si presenta caldo, armonico e persistente.



VENDITA IN ESCLUSIVA SU 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, Vicenza, 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 dei 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.



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.



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.



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.



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.

Ettiari vitati:
27

Bottiglie prodotte:
150.000

Tipo di agricoltura:
Biologica certificata



CONTERNO FANTINO
Monforte d'Alba (Cuneo)



2019	
<i>Asinara</i>	95/100
<i>vinous</i>	96/100
<i>JAMES SUCKLING</i>	95/100
<i>Wine Spectator</i>	94/100
2016	
<i>Asinara</i>	96/100
<i>JAMES SUCKLING</i>	94/100

0,75 lt

BAROLO D.O.C.G.
CASTELLETTO
VIGNA PRESSENDA

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.



2019	
<i>Asinara</i>	95+/100
<i>vinous</i>	94/100
<i>JAMES SUCKLING</i>	96/100
<i>Wine Spectator</i>	95/100
2016	
<i>Asinara</i>	96/100
<i>JAMES SUCKLING</i>	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.



2019	
<i>Asinara</i>	97/100
<i>vinous</i>	96/100
<i>JAMES SUCKLING</i>	96/100
<i>Wine Spectator</i>	95/100
<i>BIBENDA</i>	★★★★★
2016	
<i>Asinara</i>	98/100
<i>JAMES SUCKLING</i>	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.



0,50 lt

BAROLO CHINATO

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), 250 m slm. Suolo: sabbioso con presenza di limo e argilla.
Vinificazione: raccolta e selezione manuale a metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce in vinificatori orizzontali di acciaio per 8-15 giorni.
Affinamento: 60 mesi in barriques di rovere francese.
Aromatizzazione: 40 giorni di infusione con oltre 50 dif-ferenti erbe, fiori e spezie. Travaso del vino e aggiunta di zucchero e alcol, poi ancora un anno in bottiglia
Di colore rosso mattone con riflessi granata Al naso è intenso con profumi che ricordano agrumi, china e erbe di montagna che uniti ai classici sentori del Barolo ne rendono affascinante l'armonia. Al palato è un'esplosione di sapori, in principio una nota dolce accompagna il retrogusto amaro finale.





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300万人ノ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・ズイコーの鋭い描写力、
カメラ界はじまっ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 (F1.8標準レンズ付)	¥32,000
ペンFV (F1.8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
〒100-8555 東京都千代田区千代田1-3-1



NEBRAIE
 Rocchetta Ligure (Alessandria)

NEBRAIE è un'azienda fami-
 liare che nasce nel 2014. Oltre
 alla vite, coltura prevalente, si
 semina e raccoglie fieno da
 foraggio, leguminose da so-
 vescio e grani antichi. Il pro-
 getto nasce con l'idea di far
 rinascere un territorio mon-
 tano dedicandosi alla pro-
 duzione 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 va-
 rietà di vite molte delle quali
 sconosciute.

La realizzazione del progetto
 è stata possibile attraverso
 un attento recupero dei ter-
 reni di famiglia, nel rispetto
 della biodiversità e dei prin-
 cipi dell'agricoltura biologica.
 L'azienda è sita in Val Borbera
 nel cuore dell'Appennino
 Ligure ma ancora in provin-

cia di Alessandria ad un'alti-
 tudine compresa tra i 450 e
 600 metri s.l.m

Per favorire la biodiversità e
 la vita in tutte le sue forme
 ospito 30 arnie di api di un'a-
 zienda amica, dalle quali si
 ricavano diversi tipi di miele:
 acacia, timo, castagno, mille-
 fiori.
 La superficie aziendale adi-
 bita a vigneto è pari a 4 Ha
 suddivisi in 3 appezzamenti,

Ettari vitati:
 4

Bottiglie prodotte:
 7000

Tipo di agricoltura:
 Biologica certificata



BERTUMÈ
 VINO BIANCO

Timorasso 100%



KINZE
 VINO BIANCO MACERATO

Timorasso 100%



MEC L'È?
 RIFERMENTATO

Timorasso 100 %



BOLLE IN VALLE
 METODO CLASSICO

Timorasso 100 %

Provenienza: Rocchetta Ligure (AL) 500
 m.s.l. suolo: franco-argilloso con presenza di
 scisti calcarei
Vinificazione: Vendemmia manuale in casset-
 te, 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 emer-
 gono dalla mineralità del vino e lasceranno
 spazio all'idrocarburo via via più emergente.

Provenienza: Rocchetta Ligure (AL) 500
 m.s.l. suolo: franco-argilloso con presenza di
 scisti calcarei
Vinificazione: Vendemmia manuale in cas-
 sette, diraspatura meccanica delle uve, fer-
 mentazione in vasche d'acciaio a temperatura
 controllata a contatto con le bucce per 15 gg
 circa e con i suoi lieviti indigeni. Rimontaggi
 quotidiani per tutto il periodo in cui è presente
 il cappello. Trascorsi i 15 gg avviene la svinatu-
 ra e il vino finisce di fermentare in pochi giorni.
Affinamento: in acciaio inox per 7 mesi poi
 bottiglia per 7-12 mesi
 Di color arancio intenso, al naso esplodono i
 sentori di frutta secca. Al palato le note di
 frutta secca lasciano spazio ad un retrogusto
 sapido e minerale con note agrumate.

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 sboc-
 cato, vendemmia manuale in cassette, pressatura
 diretta delle uve, fermentazione con i lieviti indigeni
 ed in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento: acciaio inox fino alla vendemmia
 successiva. Rifermentazione con mosto fresco delle
 uve della vendemmia successiva.Affinamento dopo
 rifermentazione: 12 mesi
 Di colore giallo intenso, al naso la freschezza della
 frutta lascia spazio a note velate di idrocarburo. Al
 palato è complesso, il sapore di uva appena raccolta
 lascia spazio ad un retrogusto sapido e minerale con
 lievi note di erbe aromatiche tipiche dell'appennino in
 cui si coltiva il vitigno.

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 ri-
 fermentazione in bottiglia.Rifermentazione: pre-
 sa 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.

VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO:
 Valle d'Aosta



CAVE GARGANTUA

Gressan (AO)

Ettari vitati:
6

Bottiglie prodotte:
30.000

Tipo di agricoltura:
In conversione
Biologica

Da piccoli non si ha ancora chiaro quello che ci riserverà la vita, si può solo iniziare prendendo esempio dalla famiglia, da coloro che ci vogliono bene e che ammiriamo. Sono queste persone che ci accompagnano fin dai primi anni di vita, trasmettendoci valori e passioni. Ed è proprio così che nasce Cave Gargantua, dalla dedizione e dalle competenze

tramandate dal nonno Pierino al nipote Laurent il quale, grazie anche al supporto del padre Santino, è riuscito a tramutare questi "ideali" in un'azienda brillante e dinamica. La cantina nasce nel 2013 nel comune di Gressan, alle porte di Aosta, da una proprietà di soli 3500 mq di vigneti che con tempo, sacrifici ed investimenti, è aumentata a circa 6 ettari, così come il numero

di bottiglie prodotte che dalle 8.000 del primo anno sono passate a 30.000. Importante è stato l'ingresso in azienda anche del fratello André, con Laurent oggi titolare di questo piccolo gioiello della viticoltura ed enologia familiare Valdostana. Da sempre l'azienda investe sul recupero, ove possibile, di vecchi vigneti e sulla valorizzazione delle varietà

autoctone (come ad esempio Petit Rouge e Fumin) ma la gamma di vini è piuttosto ampia, con importanti varietà anche internazionali (come ad esempio Pinot Noir, Pinot Gris e Sauvignon Blanc). Rese molto basse danno vita a vini concentrati (sia in termini di estratto che di alcool), eleganti e di carattere, con complessità aromatiche tipiche del Terroir Valdostano. Dal 2024 l'azienda è in con-

versione biologica. "Abbiamo la convinzione di dover fare del nostro meglio, per lo meno per mantenere, se non per migliorare, ciò che di bello ci è stato lasciato"



0,75 lt

VIN DE LA FÉE

VALLE D'AOSTA D.O.C.

Traminer Aromatico70%, Moscato Bianco 30%

Provenienza: Gressan, Chatillon (AO) 700 m slm, suolo sabbioso.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata dopo una breve macerazione sulle bucce.
Affinamento: 6 mesi in acciaio sulle fecce fini.
Di colore giallo paglierino intenso, al naso è decisamente aromatico con note di rosa e fiori bianchi. Al palato è secco, morbido e persistente, di buona struttura.



0,75 lt

PINOT GRIS

VALLE D'AOSTA D.O.C.

Pinot Grigio 100%

Provenienza: Gressan, (AO) 700/800 m slm, suolo sabbioso.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, la maggior parte della massa fermenta in acciaio a temperatura controllata, la restante parte in barrique di rovere francese.
Affinamento: 8 mesi sulle proprie fecce fini: la parte maggiore in acciaio, la parte restante in barrique di rovere francese.
Di colore giallo paglierino intenso, al naso è fine, dai caratteristici sentori di fiori bianchi e frutta matura. Al palato è deciso, cremoso e morbido.



0,75 lt

DAPHNE

VALLE D'AOSTA D.O.C.

Chardonnay 100%

Provenienza: Gressan (AO) 750 m slm, suolo sabbioso.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in barrique dopo una breve macerazione sulle bucce.
Affinamento: 12 mesi in barrique e 10 mesi in bottiglia.
Di colore giallo con riflessi dorati, al naso è intenso e complesso, con aromi di frutta bianca, fine frutta esotica, vaniglia con sfumature minerali. Al palato è denso e ricco, accompagnato da un'ottima acidità.



0,75 lt

MON DADÀ

100% Sauvignon Blanc

Provenienza: Gressan (AO) 700 m slm, suolo sabbioso.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, la parte maggiore fermenta in acciaio a temperatura controllata, la parte restante in barrique di rovere francese.
Affinamento: 8 mesi sulle proprie fecce fini, la parte maggiore in acciaio, la parte restante in barrique di rovere francese.
Di colore giallo brillante con riflessi verdolini, al naso ha un bouquet fitto di frutta esotica, uva spina, salvia e menta. Al palato è morbido e lungo con un'acidità croccante.



CAVE GARGANTUA

Gressan (AO)



2023



2022



0,75 lt

GAMAY VALLE D'AOSTA D.O.C.

Gamay 100%

Provenienza: Gressan (Ao) 700 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le bucce per circa 20 giorni.

Affinamento: 8 mesi, la parte maggiore in tini di legno di grandi dimensioni, la parte restante in barrique.

Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è fine ed intenso con ricordi di spezie, pepe e piccoli frutti rossi. Al palato è secco, tipicamente vegetale, di buon corpo e sorretto da un'ottima acidità.



0,75 lt

"LABIÈ" TORRETTE SUPERIORE VALLE D'AOSTA D.O.C.

Petit Rouge 90%, varietà autoctone 10%

Provenienza: Gressan, Aosta (Ao) 700/800 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Ottobre, fermentazione in acciaio a contatto con le bucce per circa 20 giorni.

Affinamento: 12 mesi, la parte maggiore in tini di legno di grandi dimensioni, la parte restante in barrique di rovere francese e anfora da 500 lt.

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è fine, delicato con intense note di frutta rossa, ciliegie e spezie. Al palato è secco con tannini eleganti, fruttato e di buona struttura.



0,75 lt

GAMARET VALLE D'AOSTA D.O.C.

Gamaret 100%

Provenienza: Gressan, Aosta (Ao) 700/800 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in tini di legno di grandi dimensioni, a contatto con le bucce per circa 25 giorni.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di medie dimensioni, 8 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso stupisce per intensità ed eleganza, evidenti le note di spezie e frutta matura. Al palato è intenso, interessante la trama tannica fitta e decisa ma comunque elegante. Ottimo il corpo.



0,75 lt

IMPASSE VALLE D'AOSTA D.O.C.

Petit Rouge 40%, Merlot 30%, Syrah 30%

Provenienza: Gressan, (Ao) 600/700 m slm, suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Ottobre, fermentazione in acciaio a contatto con le bucce per 25 giorni.

Affinamento: 24 mesi in barrique di rovere francese, 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso è ricco, con sentori di frutta rossa matura, note di tabacco, caffè e chiodi di garofano. Al palato è morbido, dai tannini eleganti. Finale lungo e piacevole.



2021



2020



0,75 lt

"PIERRE" PINOT NOIR VALLE D'AOSTA D.O.C.

Pinot Noir 100%

Provenienza: Gressan (Ao) 750 m slm, suolo sabbioso

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio, con una parte di uva intera, a contatto con le bucce per circa 25 giorni.

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese, poi altri 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino leggermente scarico, al naso è fine con intense note di piccoli frutti a bacca rossa e mirtillo. Al palato è sottile ed elegante, piacevolmente speziato.



VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Bergamo, Brescia, Lodi.



CARLO ZADRA

Grumello del Monte (Bergamo)

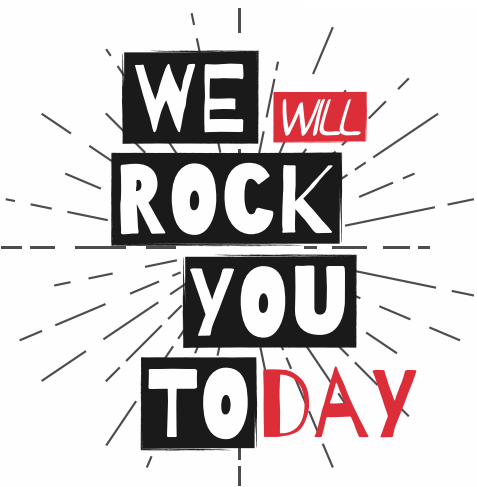
Carlozadra è un'azienda a conduzione familiare fondata con il nome di "Perlage" nel 1980, poi modificato nella forma attuale sette anni più tardi. Trentini di origine e bergamaschi di adozione, soci fondatori sono i coniugi Carlo e Celestina, ai quali si aggiungono i figli Roberto, tecnico alimentarista, 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.



Ettari vitati:
 3
 Bottiglie prodotte:
 10.000
 Tipo di agricoltura:
 Convenzionale



IVINI di VERONELLI ★★ ★

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.



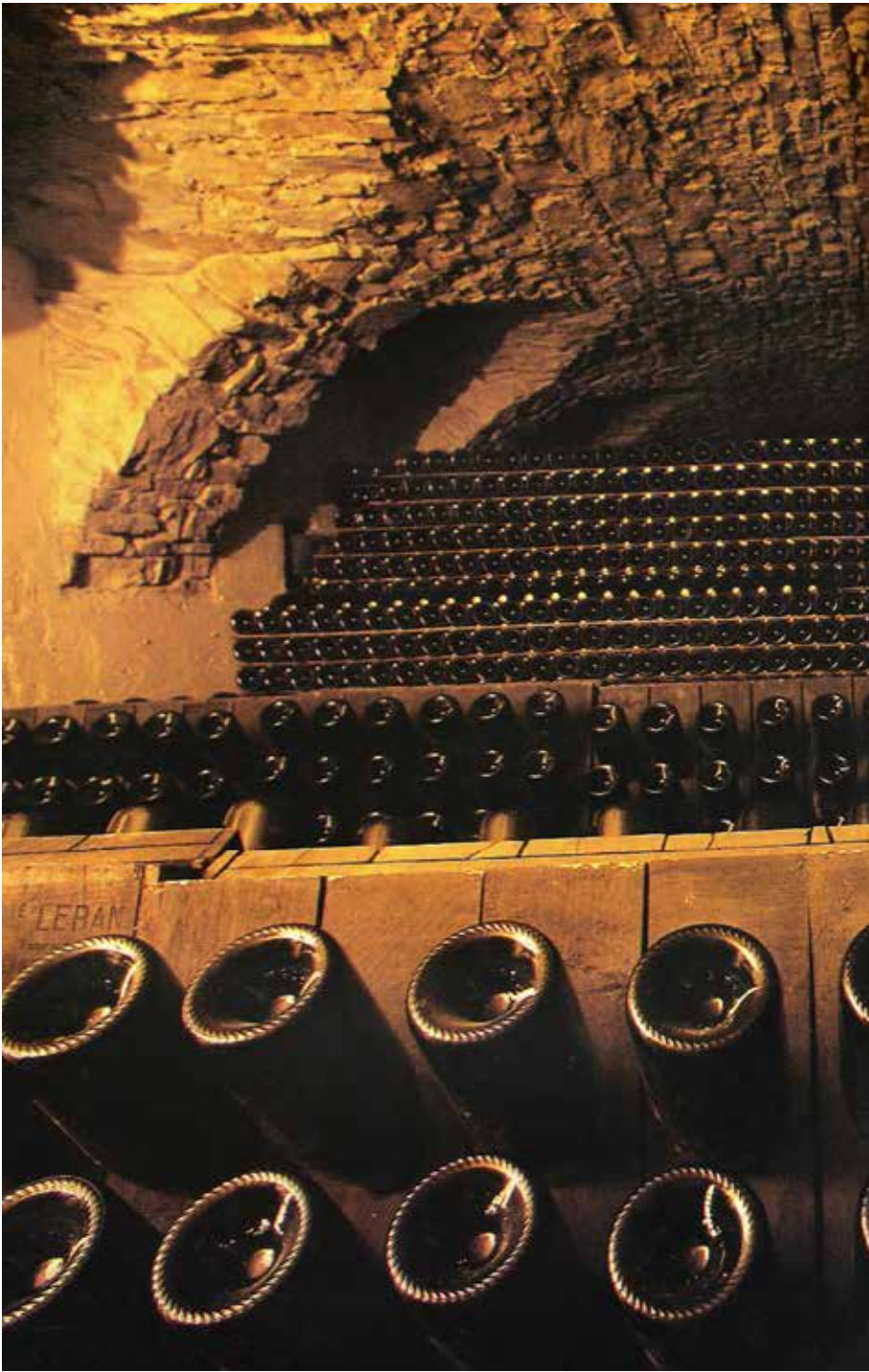
IVINI di VERONELLI ★★ ★

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.





SANTA LUCIA
 Erbusco (BS)



Bio
 Ettari vitati:
 30
 Bottiglie prodotte:
 150.000
 Tipo di agricoltura:
 Biologica
 Certificata



LOMBARDIA

L'Azienda Agricola Santa Lucia è un piccolo paradiso in cui natura e architettura si integrano con grande equilibrio, secondo la classica tradizione del territorio franciacortino.

Il tempo sembra essersi fermato nei vigneti esposti al sole in maniera ottimale, che rendono ameno il paesaggio delle colline di Erbusco; qui si trova la sede produttiva,

nel complesso architettonico intorno a Palazzo Longhi, costruito nel XVII secolo su una struttura risalente al XIV. La sensazione è confermata visitando le cantine dell'azienda, dove con grande passione vengono realizzati i nostri vini.

Fiore all'occhiello dell'azienda agricola Santa Lucia sono i vigneti: 30 ettari estesi tra Erbusco, il cuore della regione viticola, Rodengo Saiano,

Capriolo, Passirano e Rovato; tra questi vi sono alcuni "vigneti gioiello", tra i pochissimi della Franciacorta ad essere incorniciati da mura in pietra. Qui la natura è particolarmente generosa e si esprime soprattutto in finezza di profumi e in eleganza di prodotto grazie alle caratteristiche del suo terroir ed a un microclima particolarmente favorevole.

L'Azienda è nata alla fine de-

gli anni novanta dall'esperienza maturata nel campo della ricerca e della consulenza nel settore vitivinicolo da Pierluigi Villa, dalla moglie Ardenia e dai due figli Gregorio e Maurizio.

L'Azienda Agricola Santa Lucia è condotta secondo il metodo dell'agricoltura biologica e il 2014 è stata la prima vendemmia certificata. La gestione biologica garantisce il rispetto per l'ambien-

te e favorisce l'espressione delle sinergie già presenti in natura rispettandone i tempi lenti e le scelte migliori. Ciò porta alla produzione di vini eleganti, bilanciati, da condividere con gli amici e per riscoprire il legame con la terra.

Ogni etichetta si distingue per stile ed eleganza, lasciando in chi le prova ogni volta un'emozione differente.



2022
 BIBENDA

FRANCIACORTA BRUT
 Chardonnay 90%, Pinot bianco 10%



FRANCIACORTA ROSÉ
 Chardonnay 60% Pinot Nero 40%



FRANCIACORTA SATÈN
 Chardonnay 100%

Provenienza: Erbusco (BS), le uve provengono da 15 parcelle diverse situate nel comune e in quelli limitrofi. Età media delle vigne: 10 anni.
Vinificazione: Vendemmia e selezione delle uve a mano nella seconda settimana di Agosto, pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio e piéce di rovere usate a temperatura controllata (16°C). I vini base provenienti dai diversi vigneti sono vinificati separatamente ed in seguito sapientemente assemblati per creare la cuvée.
 Seconda Fermentazione: in bottiglia per un periodo minimo di 18 mesi.
 Di colore giallo paglierino e perlage fine e persistente, al naso è floreale e delicatamente fruttato con note di crosta di pane caratteristiche dell'affinamento sui lieviti in bottiglia. Al palato è bilanciato, con buona persistenza ed eleganza.

Provenienza: Rodengo Saiano (BS), Cuvée delle migliori uve provenienti da due vigneti.
Vinificazione: Vendemmia e selezione delle uve a mano nel momento ideale della maturazione. Pressatura soffice e delicata per preservare colore e delicatezza delle uve Pinot Nero. Fermentazione in vasche di acciaio e piéce di rovere usate a temperatura controllata (16°C). Seconda Fermentazione: in bottiglia per un periodo minimo di 24 mesi.
 Di colore rosa buccia di cipolla e perlage cremoso, al naso eleganti sentori di mora e lampone, tipici del Pinot Nero ben bilanciati dalla freschezza dello Chardonnay. Al palato è suadente, bollicine molto sottile ed elegante con un finale sapido e persistente.

Provenienza: Erbusco (BS), le uve provengono da 15 parcelle diverse situate nel comune e in quelli limitrofi. Età media delle vigne: 10 anni.
Vinificazione: Vendemmia e selezione delle uve a mano nella seconda settimana di Agosto, pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio e piéce di rovere usate a temperatura controllata (16°C). Seconda Fermentazione: in bottiglia per un periodo minimo di 24 mesi, Nella presa di spuma il vino destinato a Satèn è caratterizzato da una minore aggiunta di zucchero nella liqueur de tirage rispetto al Brut; ne risulta un minore sviluppo di gas, con una maggiore delicatezza e finezza della spuma.
 Di colore giallo paglierino e fine perlage, al naso è delicatamente floreale e speziato. Al palato risulta soffice e piacevolmente cremoso.

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



SANTA LUCIA
Erbusco (BS)



0,75 lt

FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA "BROLO DEI LONGHI"

Chardonnay 100%

Provenienza: Erbusco (BS), Le uve provengono dal brolo (CLOS), vigneto circondato da muri del seicentesco Palazzo Longhi nel cuore del borgo di Erbusco, 1,83 ettari di esaltante bellezza caratterizzati da un microclima particolarmente favorevole nel cuore della Franciacorta.

Vinificazione: Vendemmia e selezione delle uve a mano nel momento ideale della maturazione. Pressatura soffice e lenta fermentazione in vasche di acciaio e piéce di rovere usate a temperatura controllata. Il vino base ottenuto è destinato a questa riserva solo nelle annate dove viene esaltata la sua estrema eleganza e raffinatezza.

Seconda Fermentazione: in bottiglia per un periodo minimo di 60 mesi.

Di colore dorato brillante e perlage delicato ed avvolgente, al naso aromi armoniosamente fruttati con note di nocciola ed agrumi. Al palato sapori decisi di miele e limone candito. Finale lungo e persistente.



0,75 lt

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO

Chardonnay 70%, Pinot nero 30%

Provenienza: Rodengo Saiano (BS) ed Erbusco (BS), Cuvée realizzata dalla migliore di un'unica annata.

Vinificazione: Vendemmia e selezione delle uve a mano nel momento ideale della maturazione. Pressatura soffice e lenta fermentazione in vasche di acciaio e piéce di rovere usate a temperatura controllata (16°C). I vini base provenienti dai diversi vigneti sono vinificati separatamente ed in seguito sapientemente assemblati per creare le cuvée millesimate. Seconda Fermentazione: in bottiglia per un periodo minimo di 30 mesi.

Di colore giallo paglierino luminoso e perlage finissimo, al naso spiccano note di frutti rossi. Al palato sapidità ed eleganza la fanno da padroni.





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.



0,75 lt

METAMORFOSI
 VINO BIANCO

Chardonnay da vigne di 25 anni 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, 15 giorni di contatto con le bucce in vasche di vetroresina.
Affinamento: vetroresina.
 Di colore giallo brillante, al naso profumi di fiori e frutti. Al palato è inebriante e piacevole.



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.



Ettari vitati:
 2

Bottiglie prodotte:
 10.000

Tipo di agricoltura:
 Biodinamica
 Certificata



VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LA PROVINCIA DI:
 Venezia, Vicenza e Verona



ORTO DI VENEZIA

Sant'Erasmo (VE)



Ettari vitati:
4,5



Bottiglie prodotte:
15.000



Tipo di agricoltura:
Convenzionale



Michel Thoulouze, fondatore di Orto di Venezia, sostiene che un grande terroir supera l'importanza di un grande enologo nella produzione di un grande vino. La cantina, unica a Venezia, sorge su un terreno abbandonato per cento anni, ritrovato grazie a una vecchia

mappa settecentesca che lo designava come il "Vitigno del Nobil Uomo".

Michel, un manager di successo, decide di riqualificarlo con l'aiuto di agronomi di Romanée Conti e del papà del Crozes Hermitage. Impegnato nella coltivazione "duro su

duro", senza aratri o diserbanti, crea un terroir considerato il migliore non solo a Sant'Erasmo ma in tutta la Laguna.

Produce vino secondo "natura e buon senso", senza enologo, impianta 4,5 ettari di vigneti con Malvasia Istriana, Vermentino e un tocco di

Fiano. La prima vendemmia nel 2008 produce un vino bianco da invecchiamento, riconosciuto internazionalmente.

La vinificazione è semplice, con fermentazione naturale, 10 mesi in botti d'acciaio e 2 anni in bottiglia. Il risultato è

un vino bianco persistente, di corpo, ricco di minerali e sentori iodati, con spiccata acidità per un invecchiamento prolungato. Situata a Sant'Erasmo, soprannominata "l'Orto di Venezia" o "l'Orto dei Dogi", la cantina riflette l'eredità agricola dell'isoletta.



TERASMINO

Malvasia Istriana e Vermentino

Provenienza: Isola di Sant'Erasmo (VE) Laguna di Venezia
Vinificazione: Vendemmia nel mese di Settembre, fermentazione spontanea del mosto fiore sui propri lieviti in vasche d'acciaio.
Affinamento: 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino carico, al naso sale subito la nota minerale e caratteristica della laguna. Al palato è caldo, sapido con spaccata nota iodata, fine ed elegante con un'ottima persistenza.



ORTO

Malvasia Istriana, Vermentino e Fiano

Provenienza: Isola di Sant'Erasmo (VE) Laguna di Venezia
Vinificazione: Vendemmia manuale nel mese di Settembre, fermentazione spontanea del mosto fiore sui propri lieviti in vasche d'acciaio.
Affinamento: 2 anni in bottiglia.
Di colore giallo paglierino con riflessi dorati al naso spiccano sentori di frutta tropicale, miele e note di fiori bianchi. Al palato è avvolgente, sapido con spaccata nota iodata, fine ed elegante con un'ottima persistenza.
Un vino bianco con alto contenuto di minerali che concentra ed esalta i sapori del territorio, una lingua di terra dove le onde del mare incontrano le acque sonnolente della laguna, dove i venti freschi dei monti abbracciano le brezze marine.



LIVE MUSIC SHOW



ROCK

CONCERT

CITY CONCERT
HALL

DOOR OPEN
20:00



VENDITA IN ESCLUSIVA IN TUTTA ITALIA

AMATUM FLUMEN

AMATUM FLUMEN

Maserada sul Piave (TV)

L'azienda nasce e cresce lungo le sponde del fiume Piave e da qui trae la sua identità. Le terre dell'alveo del fiume conservano la connotazione agricola che spinse gli avi a trasferirsi in questa verde pianura ai piedi delle Dolomiti a metà dell'Ottocento. La conoscenza e lo studio di

questi appezzamenti ghiaiosi, natī dalle antiche esondazioni del fiume, indirizzò la famiglia alla coltivazione esclusiva della vite. Tra i ciottoli e i sassi, nascono questi vini che portano con sé i profumi e la freschezza delle terre dell' "amato fiume" Piave. Amatum Flumen è il progetto di cura e

conservazione del territorio dove tuttora vive la famiglia. Il Prosecco Amatum Flumen, nelle sue declinazioni, rappresenta proprio la spontaneità e l'immediatezza di questo luogo del cuore, dove ogni movenza è guidata dalla tradizione e ogni dettaglio produttivo è segnato dalla passione.



Ettari vitati:
7

Bottiglie prodotte:
50.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



0,75 lt

PROSECCO SPUMANTE

D.O.C. TREVISO MILLESIMATO EXTRA DRY

Glera 100%

Provenienza: Maserada sul Piave (TV), suolo misto ghiaioso
Vinificazione: Vendemmia a mano a inizio Settembre, pressatura soffice, mosto fiore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione con Metodo Charmat per 60 giorni. Residuo zuccherino: 15 g/l
Di colore giallo paglierino chiaro e dal perlage persistente, invitante, al naso riporta ai classici fiori di glicine e acacia, con note di miele. Al palato è fresco, gradevolmente abboccato e fruttato, ricorda i fiori primaverili.



0,75 lt

PROSECCO SPUMANTE

D.O.C. TREVISO MILLESIMATO BRUT

Glera 100%

Provenienza: Maserada sul Piave (TV), suolo misto ghiaioso
Vinificazione: Vendemmia a mano a inizio settembre, pressatura soffice, mosto fiore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione con Metodo Charmat per 60 giorni. Residuo zuccherino: 7 g/l
Di colore giallo paglierino e il perlage fine, introducono un vino dai profumi delicati, che ricorda la mela verde e i fiori di glicine e acacia. Al palato è equilibrato, sapido e gradevolmente acidulo e fruttato.



0,75 lt

PROSECCO SPUMANTE ROSÉ

D.O.C. TREVISO MILLESIMATO BRUT

Glera 90%, Pinot nero 10%

Provenienza: Maserada sul Piave (TV), suolo misto ghiaioso
Vinificazione: Vendemmia a mano a inizio Settembre, pressatura soffice, mosto fiore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Creazione della cuvée. Seconda fermentazione con Metodo Charmat per 90 giorni. Residuo zuccherino: 9 g/l
Il colore rosa tenue si accorda con il profumo elegante e complesso con note di ciliegia e fragola. Le sensazioni di fiori si ritrovano all'assaggio. Il perlage avvolgente sprigiona note di ciliegia, fiori di acacia e glicine. Il vino denota un grande equilibrio tra acidità e dolcezza, con un finale asciutto. Il retrogusto ricorda ancora la delicatezza dei fiori bianchi.



VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO:
 Padova.



REASSI
 Carbonara di Rovolon (Padova)

Azienda Agricola Reassi,
 vini dal carattere vulcanico
 e biologico

Per introdurre l'Azienda Agri-
 cola 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 utilizza-
 to come merce di scambio per
 il baratto. Giuseppe Bonato e il
 fratello Luigi alla metà del No-
 vecento 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 pro-
 fondamente sulla morfologia
 dei suoli dilavando le argille di
 deposito sopra gli strati di roc-
 cia madre vulcanica dando così
 luogo ai "Reassi". La viticultu-
 ra è sempre rimasta "un affare
 di famiglia" anche con le ge-
 nerationi 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 gui-
 da della cantina. Rientrato in
 azienda nel 2018 dopo diverse
 esperienze condotte in Francia,
 in Australia, in Nuova Zelanda
 e nella zona del Chianti Classi-
 co. Nel 2017 ha vinto il Premio
 "Giulio Gambelli" come miglior
 giovane enologo italiano under
 35 ed oggi è lui, sempre insie-
 me alla sua famiglia, a scrivere

una nuova pagina dei vini di Re-
 assi. Innamorato della sua terra
 d'origine e profondamente con-
 vinto del grande potenziale viti-
 colo dei suoli vulcanici dei Colli
 Euganei, dopo aver collaborato
 con i più importanti enologi ed
 agronomi di fama mondiale de-
 cide di proseguire la tradizione
 familiare, mantenendo inalte-
 rati 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 bor-
 dolesi (coltivati nell'areale eu-
 ganeo da più di 150 anni), per
 produrre vini autentici, identi-
 tati 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.



0,75 lt

OPERA PRIMA
 DOSAGGIO ZERO
 SPUMANTE METODO CLASSICO

Pinella 100%

Provenienza: Rovolon (PD), 120 m s.l.m. Età del vigneto:
 120 anni. Suolo: Argillo limoso originato dalla disgregazione
 di vulcaniti

Vinificazione: Vendemmia a metà-fine Agosto, decantazione
 statica del mosto e fermentazione in acciaio a temperatura
 controllata, lieviti indigeni, sosta sulle fecce totali per circa
 90 giorni con battonage. Seconda fermentazione: in bottiglia
 con sosta di 30 mesi, sboccatura, rabbocco con lo stesso vino
 e sosta di 90 giorni prima della messa in vendita. Di colore
 giallo paglierino con riflessi dorati, al naso profumi floreali
 di fiori bianchi, glicine e frutta fresca, accompagnati da note
 di miele e da un delicato profumo di pasticceria. Al palato
 la bollicina è vivace ma cremosa, delicata e sottilissima,
 che esalta tutta la verticalità, la sapidità e la mineralità del
 sorso.



0,75 lt

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.



0,75 lt

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



0,75 lt

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 acida/sapida
 che controbilancia il residuo zuccherino garantendo
 piacevolezza ed un'ottima bevibilità.



Ettari vitati:
 6

Bottiglie prodotte:
 20.000

Tipo di agricoltura:
 Biologica
 certificata



VENETO

AZIENDA AGRICOLA REASSI
Carbonara di Rovolon (Padova)



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 vene 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.



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 pero’ 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 vene 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.



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 acirca 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.



TRE 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 vene 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.



VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO:
 Provincia di Verona e Vicenza



ZANONI
 Quinzano (Verona)



Ettari vitati:
 8



Bottiglie prodotte:
 25.000



Tipo di agricoltura:
 Sostenibile



2019	
	Top Wine vino quotidiano
2018	
	Top Wine vino quotidiano
2017	
	86 pt

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	
	90/100
2017	
	92/100
	88 pt
2015	
	90/100

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.



2017	
	91/100
2016	
	93/100

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.



2016	
	92/100
2015	
	90/100
	92/100

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.



2018	

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.

VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO:
 Sardegna, Sicilia, Calabria, Molise, Latina, Viterbo, Frosinone, Rieti.

PutzenHof

PUTZENHOF
 San Giacomo (Bolzano)



Ettari vitati:
 6
 Bottiglie prodotte:
 35.000
 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'area, 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.



0,75 lt

KERNER
 ALTO ADIGE D.O.C.
 Kerner 100 %

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.



0,75 lt

SAUVIGNON
 ALTO ADIGE D.O.C.
 Sauvignon 100 %

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.



0,75 lt

SCHIAVA BOZNER LEITEN
 COLLI DI BOLZANO D.O.C.
 Schiava 85%, 10% Lagrein e 5% Pinot Nero

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

CABERNET ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot nero 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 350 m slm, suolo porfirico.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione tradizionale sulle bucce con attento rimontaggio del cappello e successiva macerazione in botti d'acciaio.

Affinamento: 12 mesi in botte e 24 mesi in bottiglia.

Di Colore rosso rubino vivace, al naso sentori fruttati che ricordano il ribes nero, frutti di bosco e spezie. Al palato tannino nobile, la struttura è importante e di grande corpo.



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.



televisão
television
téléviseurs
teledifusão
televisione
fernsehen
distante
visione
visão
tele



VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LA REGIONE: Trentino-Alto Adige e LE PROVINCE: Bergamo, Udine, Treviso, Padova, Verona, Vicenza e Roma (città).



NIEDRIST
 Cornaiano/Appiano (BZ)



Ettari vitati:
 11
 Bottiglie prodotte:
 60.000
 Tipo di agricoltura:
 In conversione biologica



ALTO ADIGE

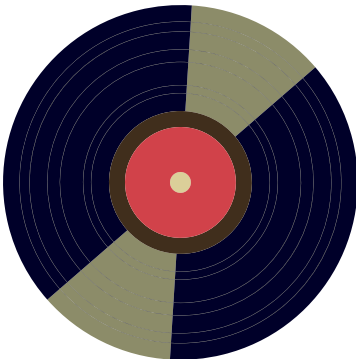
Vini con origine: le radici delle viti sono profonde.

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 viticol-

tore" - 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 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 po' di Merlot e Syrah.



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 dolomitici.
 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.

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
 Affinamento: in botte di acacia ed acciaio.
 Di colore giallo luminoso con riflessi verdolini, al naso intense note fruttate, fior di sambuco, melissa, note agrumate di pompelmo. Al palato è vivace, fresco con una piacevole acidità, retrogusto molto persistente

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 dolomitici.
 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.

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



NIEDRIST
Cornaiano/Appiano (BZ)

new



0,75 lt

PENTA MITTBERG CHARDONNAY

Chardonnay 100%

Provenienza: Cornaiano (BZ), vigneti esposti a est e ovest a 450-580 s.l.m. Suolo: porfirico con depositi morenici acidi.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, selezione manuale delle uve; fermentazione malolattica svolta in barriques e tonneaux usate e acciaio; stabilizzazione con freddo invernale e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

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

Di colore giallo paglierino brillante, al naso è ricco e denota i sentori classici del vitigno con aromi di erbe aromatiche. Al palato è elegante, equilibrato, raffinato e persistente, con una bella nota sapida nel finale.



0,75 lt

MITTERBERG ROSÉ

Merlot e Syrah

Provenienza: Viti giovani di Merlot e Syrah a Cornaiano (BZ), 400-450 s.l.m., suoli morenici di origine glaciale, pietrosi con contenuto di sabbia e argilla.

Vinificazione: vendemmia e selezione manuali, macerazione a freddo per almeno 3ore, fermentazione in acciaio per 14 giorni a 20° C.

Affinamento in acciaio.
Di colore rosa brillante. Al naso note delicate di lamponi e fragole. Al palato intenso, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità.



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 dolomitici 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 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.



0,75 lt

GEWÜRZTRAMINER

ALTO ADIGE D.O.C.

Gewürztraminer 100%

Provenienza: Bassa Atesina (BZ), suolo calcareo, prevalentemente dolomitico.

Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali a metà Settembre, breve macerazione a freddo, pressatura soffice immediata.

Fermentazione lenta a temperatura controllata (19-20°C).

Affinamento in acciaio fino a inizio estate.

Di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, al naso note fiorite di petali di rosa, frutta esotica gialla matura e aromi di mela cotogna. Al palato succoso, speziato, con intensa aromaticità e sapidità.



0,75 lt

KALTERERSEE

ALTO ADIGE D.O.C.

Schiava 100%

Provenienza: Lago di Caldaro (BZ), viti che di oltre 80 anni. Terreni ghiaiosi calcarei delle Dolomiti, leggermente argillosi e con un contenuto medio di sabbia.

Vinificazione: vendemmia e selezione manuale. Dopo la diraspatura, fermentazione in tini di rovere. Fermentazione alcolica, travaso in botte grande di rovere, malolattica.

Affinamento in botte per circa 9 mesi.

Di colore rosso rubino poco intenso, al naso note di frutta rossa matura: ribes, fragoline, lampone. Al palato di medio corpo con una leggera tannicità, ricorda i frutti rossi, bella la 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.

2021

Gault & Millau



2020

Vinum

93/100

vinous

93/100

2019

vinous

94/100



THE PROFESSIONAL SOUND

But when it comes to the question of the true, big professional sound groups and fans alike all know the answer—VOX. The quality and reliability of VOX Sound Equipment is never questioned. Top recording groups and young-hopeful chart stormers are unanimous in their choice of VOX.

Send for details of the full VOX range and addresses of your nearest supplier:

JMI JENNINGS MUSICAL INDUSTRIES LIMITED

BARFORD - KENT - TELEPHONE: 0414

Published by Wm & A. Music Ltd. Copyright. Printed by Wm & A. Music Ltd., London, N.W.1.

Exclusively for the UK, Ireland, and the Channel Islands, by Wm & A. Music Ltd., London, N.W.1.



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.



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 dolomitici. I ceppi impiegati sono frutto di una selezione clonale e mas-sale.
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.



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.



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 dolomitici 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.

VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Trento, Belluno, Treviso, Modena, Reggio Emilia, Parma.



19 ACULĂ DI FĂDO 13

MATTIA FILIPPI

MATTIA FILIPPI

Faedo (TN)



Ettari vitati:
1,5



Bottiglie prodotte:
10.000



Tipo di agricoltura:
Lotta Integrata / Sostenibile



L'Azienda Agricola Mattia Filippi è stata fondata a Faedo (TN) nel 2008 dopo la conclusione degli studi in Viticoltura ed Enologia a San Michele all'Adige e dopo alcune esperienze all'estero in Cile ed Australia da parte di Mattia.

Assieme alla moglie, Rossella Marino Abate, anche lei

enologa, originaria di Marsala, portano avanti il lavoro e la produzione dei vini secondo una precisa filosofia legata al concetto di coerenza e pura espressione territoriale.

La tradizione viticola sulla collina di Faedo è una delle più antiche del Trentino Alto Adige ed ha permesso nei

decenni di legare in maniera indissolubile le diverse zone con le diverse varietà. Queste scelte hanno creato nel tempo un immenso valore intrinseco delle uve e dei vini prodotti, ma soprattutto hanno contribuito al rafforzamento dell'identità del territorio stesso.

In questi anni si è scelto

di calare la filosofia produttiva dentro il contesto viticolo della nostra zona mantenendo intatta la coerenza e l'espressione territoriale.

Le due Vigne di famiglia sono ubicate, in maniera speculare, nella fascia alta della collina di Faedo che termina ad anfiteatro tra la zona Palai e

la zona Portadon, tra i 550 ei 590 metri di altitudine. La Vigna Portadon si trova alle spalle della miniera di Faedo, mentre la Vigna Palai Bassi si trova frontalmente all'entrata della Miniera.

Il simbolo racchiude il legame famigliare con la Miniera del paese.



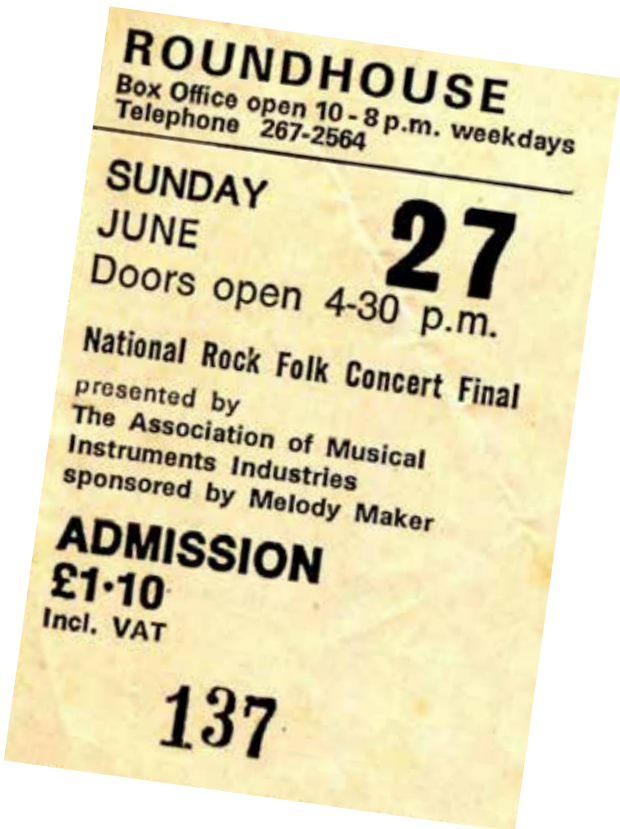
0,75 lt

MASSODÌ
TRENTO D.O.C. EXTRA BRUT
 Chardonnay 100%



0,75 lt

AUGUSTO PRIMO
METODO CLASSICO BRUT NATURE
 Chardonnay 100%



Provenienza: Faedo, San Michele all'Adige (TN), 600 m slm, suolo di medio impasto, argilloso di origine dolomitica e porfirica.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, le uve vengono adagiate in pressa soffice e lavorate secondo i dettami del metodo classico, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata dove termina la fermentazione alcolica. In base alle annate, su una parte del vino viene condotta la fermentazione malolattica per ricercare un assoluto equilibrio dopo la rifermentazione. Il vino affina sur lie per 8 mesi con continui “bâtonnage”. Le CUVEE vengono assemblate nella primavera successiva. Si tratta di un multi-millésimé, basato su una cuvée perpétuelle di più annate che partono dal 2016.

Seconda Fermentazione: in bottiglia per un periodo minimo di 18 mesi

Di colore giallo-verdolino con delicato e fine perlage, al naso note di agrume, pompelmo, in equilibrio con frutta matura, mandorla e crosta di pane. Al palato fresco, minerale e sapido, persistente e verticale.

Dosaggio: Extra Brut 5,5 g/l

Provenienza: Faedo, San Michele all'Adige (TN), Vigneti: Palai Bassi - Molini 580 m slm, suolo di medio impasto, argilloso, impianto del 1988.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, le uve vengono adagiate in pressa soffice e lavorate secondo i dettami del metodo classico, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata e successivamente travasato in botti di legno dove termina la fermentazione alcolica. In base alle annate, su una parte del vino viene condotta la fermentazione malolattica per ricercare un assoluto equilibrio dopo la rifermentazione. Il vino affina sur lie per 8 mesi con continui “bâtonnage”.

Seconda Fermentazione: in bottiglia per un periodo minimo di 60 mesi, successivamente avviene il dégorgement e la tappatura a fungo senza essere dosato, Brut Nature

Di colore giallo-paglierino con delicato e fine perlage, al naso note di agrume, pompelmo, in equilibrio con frutta matura, mandorla e crosta di pane. Al palato fresco, minerale e sapido, persistente e verticale.

Dosaggio: Brut Nature 0 g/l



CAV. LUIGINO BALOZIO

Buttrio / Corno di Rosazzo (UD)



Ettari vitati:
2

Bottiglie prodotte:
6.500

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



Luigino è un personaggio di altissimo profilo, umile ma preparatissimo nella gestione dei vigneti oltre ad essere enologo di rango.

Alcuni anni fa decide di dare una svolta alla gestione di alcuni vigne situate in posizioni di eccellenza e con l'ulteriore beneficio di essere assai avanzate in età. Insieme all'amico Christian Patat decidono di isolare al-

cune di queste parcelle e di dedicare loro un'accuratissima gestione delle potature con il supporto di Zeno Gregorat, maestro nel recupero e restauro di piante da troppi anni affaticate da scopi produttivi votati alla quantità.

Uno Chardonnay , piccoli vigneti di Friulano e un magnifico appezzamento di Sauvignon, dislocati nei comuni di Corno di Rosazzo (Cuar)

e Buttrio (Buri) diventano l'oggetto delle attenzioni del trio e, dopo alcuni anni di adattamento alle nuove cure, le vinificazioni condotte da Christian presso la casa madre Ronco del Gnemiz cominciano a dare frutti di indubbio interesse e a meritare una bottiglia dedicata alla gloria di Luigino che per primo ha creduto nella necessità di ridare dignità ad un patrimonio viticolo che troppo

spesso dimentica la propria vocazione all'eccellenza. Un progetto d'orgoglio Friulano.



PRODUZIONE
LIMITATA
1200 bt

0,75 lt

BURI
FRIULI COLLI ORIENTALI
Chardonnay 100%



PRODUZIONE
LIMITATA
2900 bt

0,75 lt

CUAR
FRIULI COLLI ORIENTALI
Sauvignon 100%



PRODUZIONE
LIMITATA
2400 bt

0,75 lt

CUAR
FRIULI COLLI ORIENTALI
Friulano 100%



PRODUZIONE
LIMITATA
1200 bt

0,75 lt

MALVASIA
FRIULI COLLI ORIENTALI
Friulano 100%



Provenienza: Buttrio (UD), vigne di 40 anni, esposte a Est.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, raccolta manuale delle uve, pressatura a grappolo intero, decantazione a freddo, fermentazione spontanea in barriques e successiva malolattica.

Affinamento in barriques fino a luglio. Assemblaggio ed imbottigliamento con leggera filtrazione.

Di colore giallo paglierino. Al naso si apre con sentori floreali e avvolgenti, note di gelsomino, profondo e intrigante. Al palato elegante, fresco, consentir di frutta tropicale e erbe aromatiche.

PRODUZIONE LIMITATA 1200 BOTTIGLIE

Provenienza: Corno di Rosazzo (UD), vigne di 30 anni, esposte a Sud/Est.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, raccolta manuale delle uve diraspate e raffreddate. Decantazione a freddo. Fermentazione in barriques per il 40% del volume, il resto in inox. No fermentazione malolattica.

Affinamento sui propri lieviti fino a Giugno. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

Di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi, al naso è intenso, penetrante, persistente, complesso, fine, con note di fiori di sambuco, frutto della passione e agrumi. Al palato vibrante, di carattere e struttura, lungo e croccante, con una armonica nota acida che gli conferisce freschezza; richiami varietali netti ed intensi, complesso e persistente.

PRDUZIONE LIMITATA 2900 BOTTIGLIE

Provenienza: Corno di Rosazzo (UD), vigne di 60 anni, esposte a Sud/Est.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, raccolta manuale delle uve pressatura a grappolo intero, decantazione a freddo, fermentazione spontanea in barriques. Nessuna fermentazione malolattica. Affinamento in barriques fino a Luglio. Assemblaggio ed imbottigliamento con leggera filtrazione.

Di colore giallo paglierino, al naso si presenta, con note di pera, mela, mandorla fresca, glicine e sali minerali. Al palato è pieno e fresco, sottile la scia sapida che accompagna a una lunga persistenza.

PRDUZIONE LIMITATA 2400 BOTTIGLIE

Provenienza: Corno di Rosazzo (UD), vigne di 20 anni, esposte a Sud/Est.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, raccolta manuale delle uve pressatura a grappolo intero, decantazione a freddo, fermentazione spontanea in barriques. Nessuna fermentazione malolattica

Affinamento in barriques fino a Luglio. Assemblaggio ed imbottigliamento con leggera filtrazione.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso si presenta elegante e complesso con note di frutta tropicale e vaniglia.. Al palato è caldo ed elegante con una sapidità travolgente e una longevità suadente.

PRDUZIONE LIMITATA 1200 BOTTIGLIE



FONDO INDIZENO

San Giovanni al Natisone (Udine)



Ettari vitati:
8



Bottiglie prodotte:
30.000



Tipo di agricoltura:
Biologica
e convenzionale



Il Friuli Venezia Giulia, situa- to a nord-est della penisola italiana, è una regione senza dubbio rilevante nel panora- ma vitivinicolo Italiano; ed è normale che ci sia una certa tradizione in queste aree, poi- ché qui la coltivazione della vite ha origini remote, da far coincidere prima con l'arrivo della popolazione degli Eneti, poi con i Romani, destinati a sviluppare in maggior misura la viticoltura.

Le aree vitate complessive sono più o meno suddivise equamente tra la coltivazio- ne 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 livel- lo 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 im- piantate, in un luogo magni- ficamente vocato, emerge un vigneto di oltre quarant'anni in cui convivono malvasia Istriana, pinot bianco e ribol- la gialla.

Si è deciso di provare a vi-

nificarlo nel modo più clas- sico, 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 aroma- tica, senza però intaccare la buona bevibilità. Il progetto comprende Monopolio San- filippo, con malvasia, pinot

bianco, ribolla gialla, un pic- colo lotto di Pinot Bianco proveniente dalla stessa vi- gna, "gentile nei toni, sottil- mente profumato e spesso capace d'invecchiare con grazia" e alcune bottiglie di Refosco, da un piccolo vi- gneto di Buttrio che, grazie a rese naturalmente basse, garantisce una buona matu- razione e una piacevole spe- ziazione anche in annate col clima particolarmente ostile.



0,75 lt

BIANCO C.O.F. DOC MONOPOLIO SAN FILIPPO

Malvasia 55%, Pinot Bianco 35%,
Ribolla Gialla 10%

Provenienza: Colli Orientali del Friuli (UD), 70-120 m slm, suolo: marne eoceniche.

Vinificazione: Vendemmia a Settem- bre, pressatura del grappolo intero, fermentazione in acciaio senza malo- lattica.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a con- tatto 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 pa- lato un vino pieno e fresco, con una bella acidità accompagnata da una verticalità data dalla sapidità. Buona la persistenza.



0,75 lt

PINOT BIANCO C.O.F. DOC MONOPOLIO SANDORO

Pinot Bianco 100%

Provenienza: Colli Orientali del Friuli (UD), 70-120 m slm, suolo: marne eoceniche.

Vinificazione: Vendemmia a Settem- bre, pressatura del grappolo intero, fermentazione in acciaio senza malo- lattica.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a con- tatto 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

RIBOLLA GIALLA C.O.F. DOC MONOPOLIO SANSTANCO

Ribolla Gialla 100%

Provenienza: Colli Orientali del Friuli (UD), 70-120 m slm, suolo: marne eoceniche.

Vinificazione: Vendemmia a Settem- bre, pressatura del grappolo intero, fermentazione in acciaio senza malo- lattica.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a con- tatto 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 accom- pagnata da una verticalità data dalla sapidità.



GUITAR SHOP





FONDO INDIZENO
San Giovanni al Natisone (Udine)



0,75 lt

SAUVIGNON C.O.F. DOC MONOPOLIO SANSERENA

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

CHARDONNAY C.O.F. DOC MONOPOLIO SANNICOLA

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 ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA



UGRIN GREGORAT

San Giovanni al Natisone (Udine)



Ettari vitati:
15

Bottiglie prodotte:
4.000

Tipo di agricoltura:
**Agricoltura
convenzionale**



Quattro mani che lavorano in simbiosi nei Colli Orientali del Friuli, attentamente osservate da una vecchia guardia del mondo del vino che, con l'esperienza maturata negli anni, ha saputo esaltare alla sua massima espressione questo vino. Ci troviamo nella parte più fredda dei colli orientali dove viene esaltata la finezza aromatica più dell'opulenza, l'eleganza e la leggiadria più del corpo. Un

vigneto di trent'anni dimenticato dagli uomini che andava assolutamente recuperato, proprio perché, questa vecchia guardia, ne ha percepito un valore superiore. Vendemmiano fino a dieci giorni più tardi rispetto al resto del territorio raccoglie un profilo aromatico specifico, molto teso e diretto, come le persone del territorio da cui deriva. Riposa e si affina un anno in barriques di pri-

mo e secondo passaggio per poi completare la sua maturazione un anno in bottiglia.

UGRIN, l'argentino "torero" artefice dell'idea.

GREGORAT, il "furlan" che ha coordinato il tutto.

CHRISTIAN, la vecchia guardia.



PRODUZIONE
LIMITATA

0,75 lt

CHARDONNAY

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

Chardonnay 100 %

Provenienza: Premariacco (UD), 150-200 m.s.l.m. su marne eoceniche.
Vinificazione: vendemmia ad Ottobre, raccolta manuale delle uve, fermentazione in barriques.
Affinamento: 10 mesi in barriques di primo e secondo passaggio (malolattica svolta) e poi 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino, al naso è ricco, intenso e floreale, fine ed elegante. Al palato è intenso, avvolgente e secco con un finale persistente e avvolgente.
DISPONIBILITA' LIMITATA



PRODUZIONE
LIMITATA

0,75 lt

BIANCO

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

Friulano, Sauvignon e Chardonnay

Provenienza: Buttrio (UD), 150- 200 m.s.l.m. su marne eoceniche.
Vinificazione: vendemmia ad Ottobre, raccolta manuale delle uve, fermentazione in barriques.
Affinamento: 10 mesi in barriques di primo e secondo passaggio (malolattica svolta) e poi 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è pungente ma elegante, sprigiona tipici sentori del Tocai. Al palato è ricco, minerale e contraddistinto da leggere note di burro di nocciola. Lungo e persistente, ha un ottimo potenziale di affinamento.
DISPONIBILITA' LIMITATA



VENDITA IN ESCLUSIVA SU 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

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.



Bio

Ettari vitati:
10

Bottiglie prodotte:
25.000

Tipo di agricoltura:
Biologico certificato



FRIULI VENEZIA GIULIA



2015

VINI BUONI D'ITALIA

0,75 lt



0,75 lt



0,75 lt



0,75 lt

BIANCO DELLA CASTELLADA
 COLLIO D.O.C.

50% Pinot Grigio, 30% Chardonnay, 20% Sauvignon

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m slm, 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.

RIBOLLA GIALLA
 COLLIO D.O.C.

Ribolla Gialla 100%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m slm, 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.

CHARDONNAY
 COLLIO D.O.C.

Chardonnay 100%

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 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.

PINOT GRIGIO
 COLLIO D.O.C.

Pinot Grigio 100%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m slm, 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.

LA CASTELLADA
Loc. Oslavia Gorizia (Gorizia)



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.



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.



VRH
BIANCO RISERVA COLLIO D.O.C.

Chardonnay 75%, Sauvignon 25%

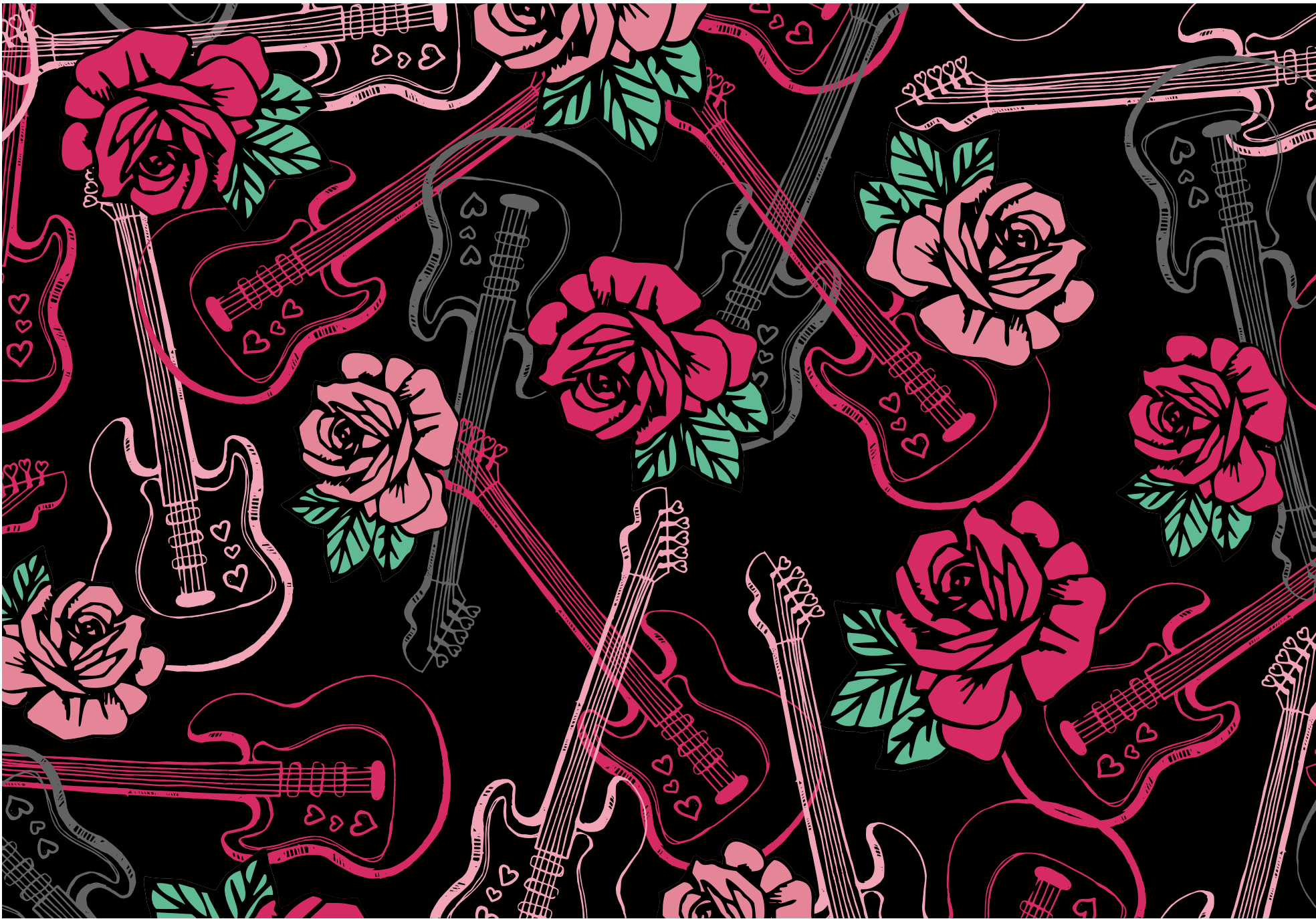
Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m slm, suolo marnoso di origine eocenica.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in tini aperti di rovere di Slavonia per 2 mesi. Fermentazione malolattica a contatto con le bucce
Affinamento: 48 mesi in botti di Slavonia e 12 mesi in acciaio.
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.

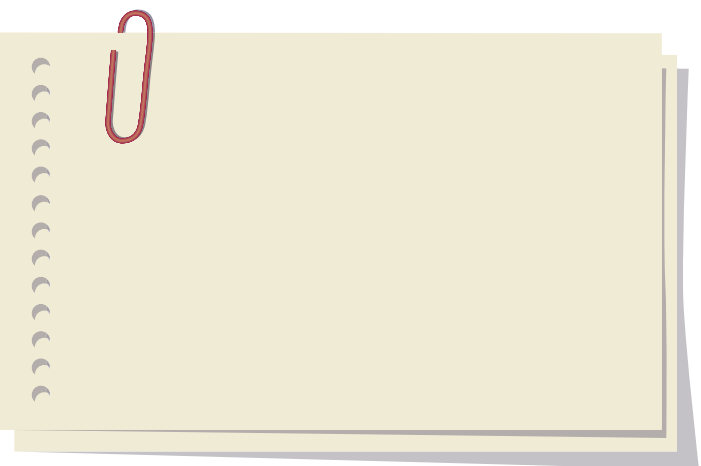


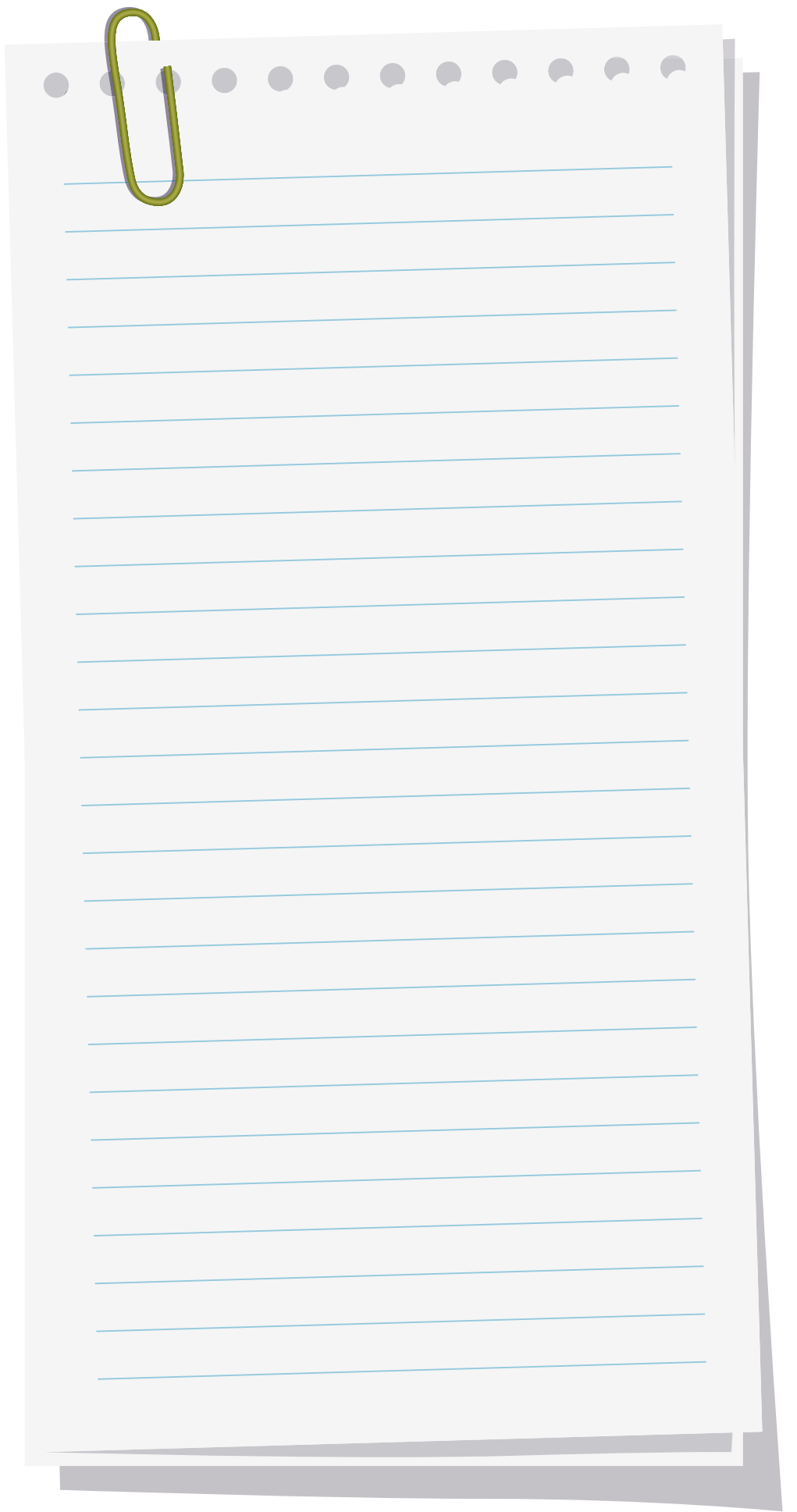
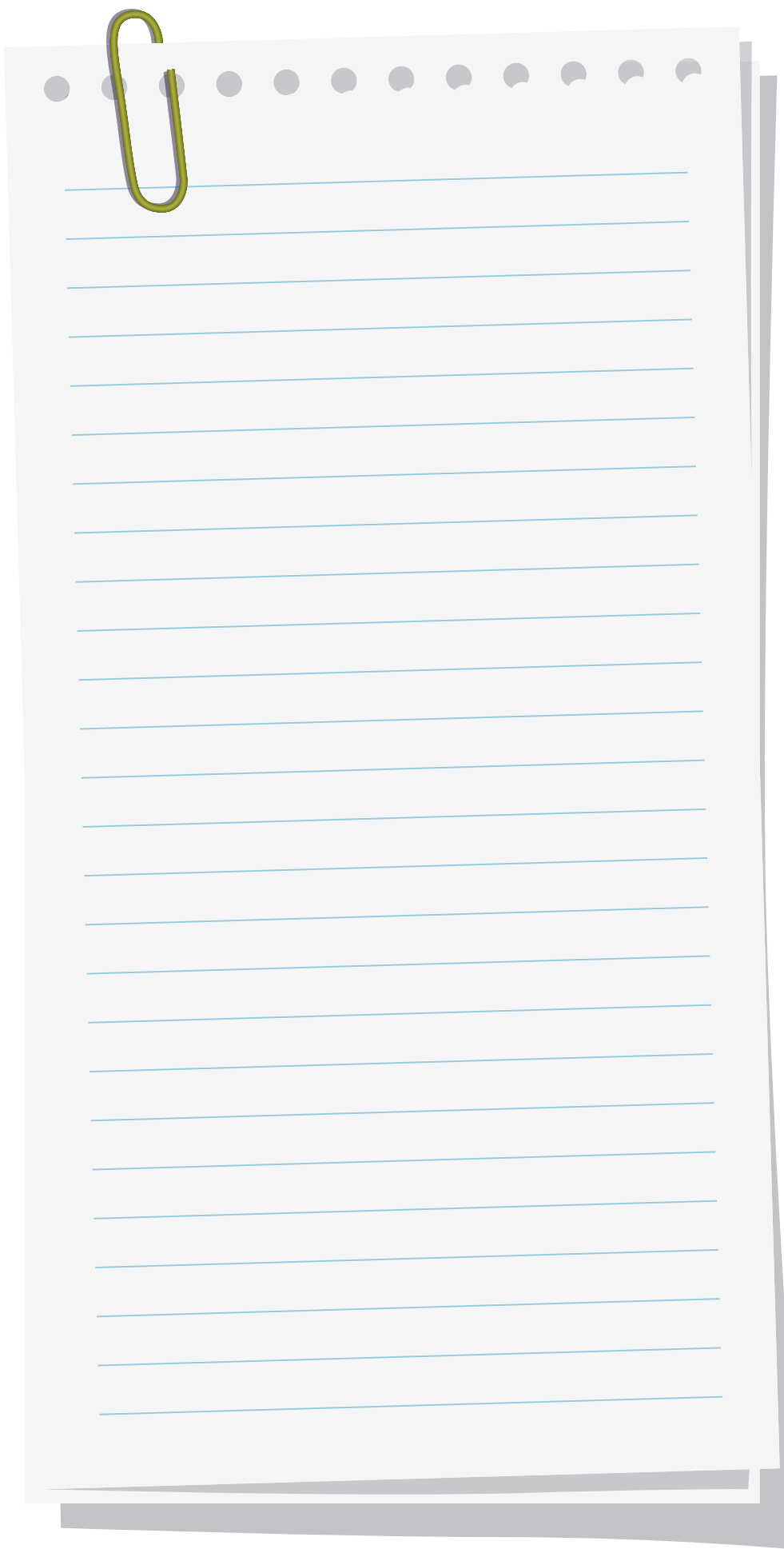
ROSSO
COLLIO D.O.C.

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 tostiti, liquirizia, caffè, erbe aromatiche e tabacco. al palato è di medio corpo, potente ed energico, e nel contempo morbido e ricco di freschezza.











TANYNO

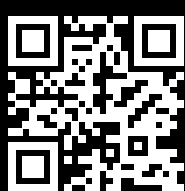
glass

Raggiungiamo nuovi orizzonti sensoriali...



SEDE LEGALE E UFFICI COMMERCIALI
Via Massa-Avenza 38/B
54100 Massa Carrara (MS)

MAGAZZINO
Via Fontanelle 16
16012 Busalla, Genova



area6srl.it

