

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ



CATALOGO GENERALE VINI 2024

aggiornamento del 31/08/2024

*Via Mazzini 43 - 24034 Cisano Bergamasco (BG)
tel. +39.035 781010 - info@pellegrinisp.net - www.pellegrinisp.net*



dal 1904 il nostro mestiere è il Vino

Fondata nel 1904, PELLEGRINI S.p.A. è specializzata nella distribuzione e commercializzazione di vini e distillati di alta qualità.

L'azienda si trova a Cisano Bergamasco, Comune di circa 6.000 abitanti a circa 20 Km da Bergamo, 20 da Lecco e 30 da Milano.

La tradizione familiare ha avuto il suo inizio alla fine dell'Ottocento, quando Pietro Pellegrini (bisnonno degli attuali titolari) vendeva vino nella sua osteria ai piedi del Castello di Cisano. Nel 1904 fu costruita, sempre a Cisano, la sede (tutt'oggi sede aziendale) con le cantine per lo stoccaggio dei vini sfusi, cui seguì l'inizio della distribuzione all'ingrosso in Lombardia.

Risale ad allora la nascita del marchio "*PPC - Pietro Pellegrini Cisano*", utilizzato per marchiare le botti di proprietà, e conservato nel tempo come logo aziendale.

Negli anni '50, il figlio Angelo (nonno dell'attuale generazione) portò nella città di Sava (Taranto) la sua esperienza, aprendo una filiale e iniziando ad occuparsi anche della vinificazione, con l'aiuto dei suoi figli Gian Pietro e Emanuele.

Nel 1963 viene acquistata un'azienda agricola a Montelupo Fiorentino (Firenze) e costruita una nuova cantina.

Nasce così la Fattoria di Petrognano, azienda vinicola produttrice di vini dalla forte tradizione toscana. Si sviluppa l'attività vinicola e olivicola, che da allora viene portata avanti, con la stessa passione e dedizione, dalla famiglia Pellegrini.

Tradizione e modernità si accompagnano in ogni locale dell'azienda di Cisano, che dispone ancora di vasi vinari in grado di contenere diverse migliaia di ettolitri di vino (ora non più utilizzati per questo scopo) e di cantine interrate per conservare i vini nelle condizioni ideali.

Accedere alle cantine è come entrare nel passato. La scala che permette di arrivare sino a loro porta i segni dei barili che un tempo venivano fatti scivolare per poi essere depositati in attesa dell'infustamento. Al loro interno c'è una "cantina nella cantina" dove vengono poste le ultime bottiglie di etichette che non saranno più messe in vendita, con lo scopo di costruire una "cantina storica" dei più importanti vini distribuiti.

Tra i progetti di ammodernamento, importante è segnalare che l'azienda ha predisposto al suo interno un magazzino climatizzato per lo stoccaggio dei vini in attesa di trovare la loro collocazione ideale all'interno delle cantine sotterranee. Alla fine del 2009 sono stati realizzati due impianti fotovoltaici, totalmente integrati sulle coperture dell'azienda, che garantiscono autosufficienza energetica con produzione di energia pulita.

Grazie all'acquisizione di Va.Ma Distribuzione e alla fusione per incorporazione effettuata nel 2007, Pellegrini spa, oltre a inserire nuove etichette nel proprio portfolio prodotti, rafforza la propria posizione quale azienda di riferimento nel mercato italiano dei vini e distillati di qualità.

La struttura degli uffici e il deposito di grande capacità garantiscono rapidità ed efficienza nell'assunzione di ordini complessi e nella successiva spedizione.

Attualmente la rete commerciale è composta da oltre 100 agenti/agenzie al servizio dei clienti, tra i quali vi sono prestigiosi ristoranti, hotel, enoteche, bar e aziende, a cui Pellegrini spa fornisce con serietà e competenza prodotti di eccezionale qualità.



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA



ORDINI:

- Gli ordini sono trasmessi dagli Agenti tramite apposito gestionale on-line.
- Non sono accettati ordini riferiti a soggetti privati o comunque “fuori settore”.
- Non sono accettati ordini riferiti a catene della grande distribuzione.
- In presenza di fatture scadute non vengono effettuate nuove forniture.
- In presenza di fatture emesse da oltre 30 giorni, anche se non ancora scadute, non vengono effettuate nuove forniture a credito.
- Nuovi clienti a seguito di segnalazioni, oppure non conosciuti, oppure con apertura attività in data recente (ultimo anno): anticipato - unica forma di pagamento.
- Nuovi clienti, ai quali è stato eccezionalmente concesso credito per la prima fornitura: non viene accettato un secondo ordine a credito nel caso in cui la prima fornitura non sia stata saldata.
- Le PRENOTAZIONI e PROGRAMMAZIONI non ritirate entro 30 giorni dalla data di consegna indicata in ordine vengono automaticamente annullate.
- Gli ordini di clienti con ritardi nei pagamenti vengono fermati in attesa di regolarizzazione e annullati in caso di mancato pagamento entro 30 giorni dalla comunicazione di blocco. In questi casi le prenotazioni non vengono gestite.
- Si accettano ordini di bottiglie assortite solo per prodotti con valore superiore a 15,00 €; nel tal caso la composizione degli imballi deve essere comunque di 6 o multipli.
- Sostituzione di bottiglie per problemi legati al sughero: si chiede la restituzione all'agente della bottiglia a livello e del relativo tappo. Termine massimo per la contestazione: un anno dall'acquisto.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA



PAGAMENTI:

- **Anticipato sconto 2% solo dopo ns. proforma.** In caso di pagamento non pervenuto entro 15 giorni, l'ordine viene annullato.
- **RI.BA. 60 gg. netto senza addebito delle spese di incasso.**
N.B.: le spese di incasso vengono sempre addebitate dopo il primo insoluto.
- **I pagamenti con “rimessa diretta” e “bonifico bancario” sono accettati solo su esplicita richiesta dell'Agente e sotto la sua responsabilità.**

TRASPORTO:

- **PORTO FRANCO per un IMPORTO IMPONIBILE NON INFERIORE a € 450,00 o per un MINIMO di 60 BOTTIGLIE .**
Per tutti gli ordini sotto il porto franco è previsto un contributo trasporto di € 15,00.
- **Non è fattibile il servizio “consegna in cantina” o “ai piani”, salvo nel caso in cui il cliente accetti l'addebito del costo chiesto in rivalsa dai corrieri (€ 8,00 per ogni 100 kg. di peso/ merce).**
- **Le riconsegne vengono addebitate al costo per cause dipendenti dalla volontà del Cliente.**
- **Al momento della consegna il Cliente è tenuto a controllare l'integrità dei prodotti e a verificare la corrispondenza tra quanto indicato nel documento di trasporto e quanto sta ricevendo dal corriere. Pellegrini spa non può farsi carico di rotture e consegne incomplete se non segnalate allo scarico, con apposita annotazione sul documento di trasporto.**

I.V.A.: esclusa secondo le aliquote vigenti (vino, birra e distillati 22%, aceto 10%, olio 4%).

VALIDITA' PREZZI: fino a revoca o modifiche per cause indipendenti dalla ns. volontà e salvo variazioni relative a cambi di annate.

LEGENDA SIMBOLI: vedere allegato al catalogo.

INDICE



Condizioni generali di vendita	4-5
Prodotti in vendita fino ad esaurimento scorte	252
Riassunto:	
le mezze bottiglie	253
i vini spumanti	254
i vini dolci	255
i vini "insoliti"	256
promozioni fuori catalogo ...	257
REGIONE	ITALIA
VALLE D'AOSTA	La Plantze
PIEMONTE	Bruno Rocca
	Giovanni Corino
	Castello di Perno
	Fabio Perrone
	Matteo Correggia
	Frasca
	Vigne Marina Coppi
	Antonio Vallana
LOMBARDIA	Sandro Fay
	Tosca
	Castello di Grumello
	Camilucci
	Ruiz de Cardenas
	Bisi
VENETO	Villa della Torre
	Massimago
	Le Vigne di Alice
TRENTINO	Monfort
	Maso Cantanghel
	Etyssa
ALTO ADIGE	Tenuta Schweitzer
	Weingut Leya
	Kollerhof
	Falkenstein
FRIULI-VEN.GIULIA	Di Lenardo Vineyards
	Augusta Bargilli
	Tercic
<i>(Collio Sloveno)</i>	Sinefinis
	Ferdinand
LIGURIA	Bisson
EMILIA-ROMAGNA	Condé - Chiara Condello....
TOSCANA	Fattoria di Petrognano
	Tenuta di Arceno
	Giuseppe Gorelli
	Cerbaiona
	Patrizia Cencioni
	Claudia Ferrero
	Tenuta Sette Cieli
	Giorgio Meletti Cavallari
	Roccapesta
	Argentaia
UMBRIA	Cantina Peppucci
MARCHE	Cavalieri
ABRUZZO	Tenuta I Fauri
MOLISE	Cianfagna
LAZIO	De Sanctis
	Campolavico
CAMPANIA	Quintodecimo
PUGLIA	Morella
BASILICATA	Musto Carmelitano
CALABRIA	Ceraudo
SICILIA	Graci
	Masseria del Feudo
	Case Alte
	Ora da Re 1932
SARDEGNA	Sa Conca.....
	Tenute Perda Rubia

FRANCIA CHAMPAGNE

VINI ESTERI

ALSAZIA

LOIRA

BORGOGNA

BEAUJOLAIS CÔTES du JURA SAVOIA CÔTES du RHÔNE

Ventoux-Gigondas BORDEAUX

JURANCON PROVENZA ROUSSILLON

GERMANIA

*Pfalz
Rheinessen
Rheingau
Nahe
Mosel-Saar-Ruwer
Franken*

AUSTRIA

*Weinviertel
Kremstal*

UNGHERIA - Tokaj

CROAZIA

SPAGNA

*Jerez
Corpinnat
Rioja
Priorat
Ribera del Duero
Rueda - Rib.Duero*

PORTOGALLO

SUDAFRICA

U.S.A. - California

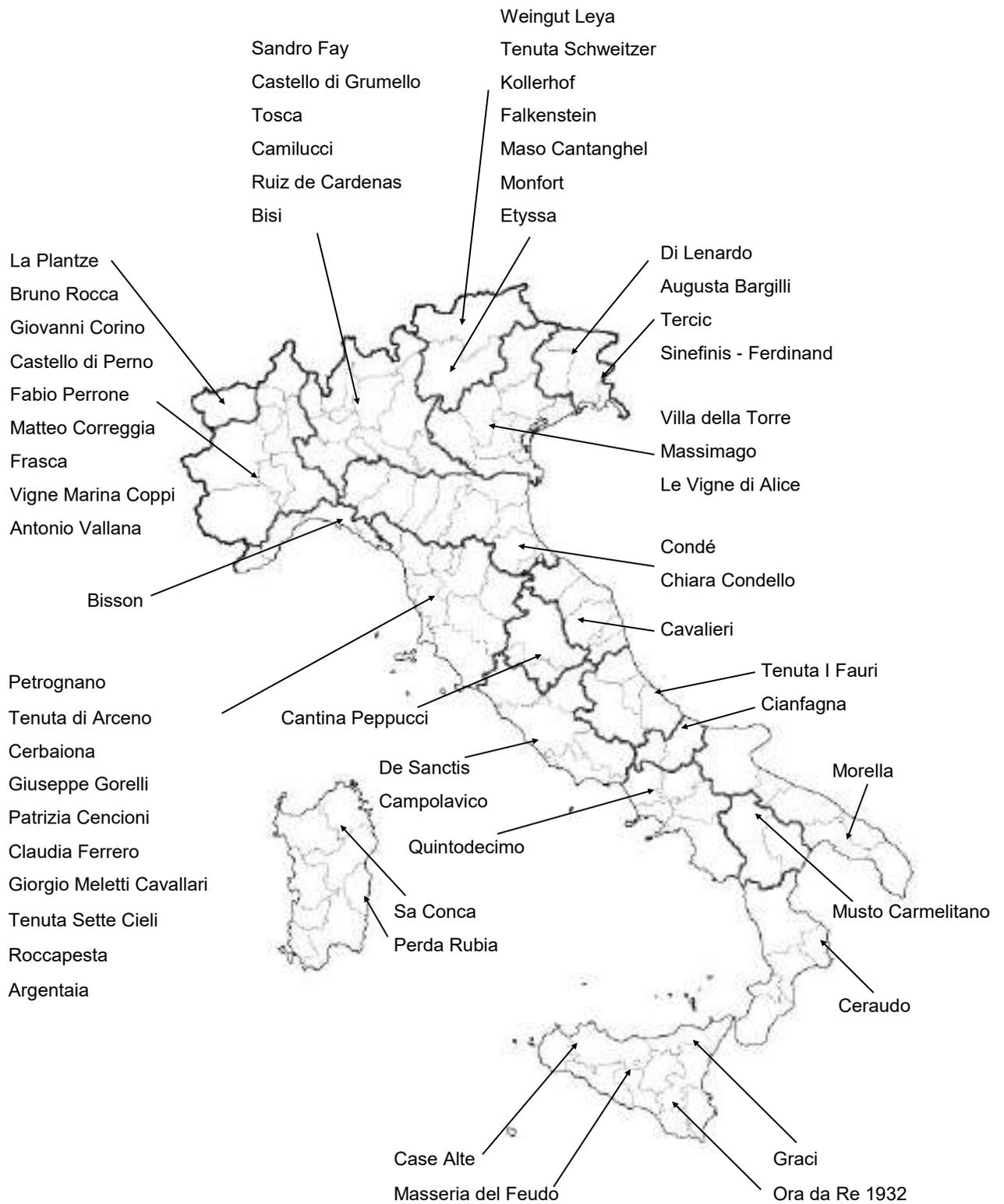
U.S.A. - Oregon

CILE ARGENTINA

AUSTRALIA

NUOVA ZELANDA

Jacquesson	123-127
Agrapart	128-129
Guiborat	130-131
Veuve Fourny	132-133
Roger Pouillon & Fils	134-135
Francis Orban	136-137
Jean Velut	138-139
Rémi Leroy	140-141
Gresser	142-143
Alsace Willm	144-145
Henri Bourgeois	146-147
Michel Redde	148-149
Champalou	150-151
Frédéric Mabileau	152-153
Domaine Gueguen	154-155
Domaine Bernard Defaix	156-157
Domaine Lignier Michelot	158-159
Domaine Bertagna	160-161
Domaine Arnoux	162-163
Domaine Ballot Millot	164-165
Domaine Amiot Guy & Fils	166-167
Domaine Jaeger-Defaix	168
Henri Champiau	169
Domaine Jacques Saumaize	170-171
Domaine Laurent Perrachon	172-173
Château d'Arlay	174-175
Domaine Giachino	176-177
Domaine Gerin	178-179
Domaine de Beurenard	180-181
Domaine Combier	182
Château La Croix des Pins	183
Ronan By Clinet	185
Château Rochebelle	186
Selezione Châteaux	187-190
Clos Uroulat	191
La Tour de l'Evêque-Barbeyrolles	192-193
Domaine de la Casa Blanca	194
Domaine des Demoiselles	195
Dr. Bürklin-Wolf	197-199
Raumland	200-201
Georg Breuer	202-203
Schlossgut Diel	204-205
Reichsgraf von Kesselstatt	206-207
Fürst Löwenstein	208-209
Ingrid Groiss	210-211
Salomon Undhof	212-213
Château Pajzos	214-215
Vina Carić	216-217
Ximénez-Spinola	218-219
Gramona	220-221
Sierra de Toloño	222-223
Costers del Priorat	224-225
Bodegas Félix Callejo	226-227
Bodegas Sembro	228
Quinta de Gomariz	229
Wine & Soul	230-231
Porto Burmester	232-232
Mooiplaas	234
Rhebokskloof	235
Cape Point Vineyards	236
Jackson Family Wines	237-239
Trinité Estate / Acaibo	240
Hunter Glenn	241
Authentique Wine Cellars	242-243
Clos de Luz - Andes Plateau	244-245
Domaine Bousquet	246-247
Jackson Family Wines	248
Salomon Estate	249
Greywacke	250
Clos Henri	251



LA PLANTZE

Villeneuve (AO)



Henri Anselmet ha fondato l'Azienda Agricola La Plantze dopo numerosi anni trascorsi in vigna e in cantina affiancando il padre Giorgio, della Maison Anselmet. La storia familiare è una testimonianza tramandata da generazioni di uomini che hanno legato la loro vita alla terra e ai suoi frutti. La prima traccia certa di un Anselmet vignaiolo si ha nel 1585, attraverso un contratto di acquisto di una vigna in località Villeneuve. Da allora la passione di fare vino si è tramandata di generazione in generazione. Nel 1978 Renato Anselmet decise di proseguire la tradizione, iniziando a produrre vino non solo per il proprio consumo personale ma gettando le basi per quella che sarebbe divenuta nel giro di pochi anni una delle più importanti ed apprezzate realtà viti-vinicole della Valle d'Aosta. Con La Plantze, nata nel 2015, il giovane Henri ha avviato la sua nuova avventura in piena autonomia, iniziando con una vigna molto promettente a circa 800 metri di quota, totalmente gestita da lui. Alla vigna storica, costituita da diverse tipologie di vitigni autoctoni, se ne sono poi aggiunte altre di vitigni internazionali, che hanno portato la produzione dalle iniziali 5.000 alle attuali 20.000 bottiglie, con una previsione di 30.000 per il futuro prossimo. La Plantze, in dialetto *patois* (la variante dialettale della lingua franco-provenzale che si parla in Valle d'Aosta) significa "la parcella", proprio ad indicare come la conformazione del territorio obblighi i vigneron di questa regione a gestire superfici vitate molto frammentate. L'approccio di Henri in cantina è molto personale, improntato all'innovazione e si distingue per la sperimentazione e l'uso di tecniche particolari per alcuni dei suoi vini, come la macerazione sulle bucce e l'uso delle anfore.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
TRII RUNDIN <i>Valle d'Aosta doc</i> (Pinot Gris)	2023	cart. x 6	12,80	—
LA COPINE (Sauvignon Blanc)	L. 1.23SAUV	"	8,00	—
FEROX (Sauvignon Blanc)	L. 1.22FER	"	13,50	—
	L. 1.23FER	"	14,00	—
PAS TOI (Viognier)	L. 1.22VIOGN	"	13,50	—
<u>VINI ROSATI</u>				
ET CINIS (Pinot Gris) - vinificato in anfora	L. 1.20PGANF	c/legno x 6	16,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
EL TEEMP (Syrah, Merlot)	L. 1.23ET	cart. x 6	12,80	—
TORRETTE SUPERIEUR <i>Valle d'Aosta doc</i> (70% Petit Rouge-20% Cornalin-10% Fumin)	2023	"	16,00	—
NAGÒTT (50% Petit Rouge-25% Fumin-10% Cornalin-10% Mayolet-5% Prèmetta)	L. 1.22NAG	"	21,00	—
L'AVENIR... pour Mathieu <i>Valle d'Aosta doc</i> (Syrah)	2021/22	"	18,00	—
1935 C.C. dedica speciale (70% Syrah-15% Merlot-15% Grenache)	L. 1.20RIS	"	23,00	—
1935 C.C. dedica speciale Magnum - in cofanetto	L. 1.21RIS	conf. x 1	52,00	—



Villeneuve (AO)



Trii Rundin: da uve Pinot Gris 100% coltivate a 600-650 metri slm. Parcella unica situata nel comune di Fenis, su terreno morenico sabbioso, con resa di 80 q.li per ettaro. Macerazione sulle uve per 12 ore; fermentazione 50% in acciaio, 50% in barrique. Affinamento di 6 mesi per metà in acciaio e per metà in barrique francesi di diverse stagionature e tostature, con bâtonnage. Imbottigliamento senza filtrazione. Vino di colore giallo oro di buona intensità. Profumi estremamente complessi e intensi.

Ferox: Sauvignon 100% con macerazione sulle bucce per 10 giorni. Affinamento per 8/9 mesi in barrique non nuove. L'intensità dei profumi è opulenta e riempie il calice di sentori fruttati di pesca e banana, che fa poi spazio alla nota vegetale tipica di foglia di pomodoro. In bocca è pieno, rotondo, si avverte quasi burroso e decisamente persistente.

Pas Toi: Viognier in purezza, vigneto nel lieu-dit Plantayes, altitudine 500-550 metri slm. Barriques per 10 mesi.

Et Cinis: uve colte a 700 metri slm. Macerazione pellicolare di 3 mesi in anfora, affinamento in anfora per 9 mesi con bâtonnage. Una versione macerata dell'uva Pinot Grigio "color cenere" per eccellenza. Il risultato è netto, pulito, elegante, un vino rosa che descrive la forza e la struttura di un'uva che troppo spesso ha mostrato una versione di sé delicata e non rappresentativa di quelle che sono le caratteristiche che la Valle d'Aosta più di ogni altra regione ha nella storia saputo raccontare.

El Teemp: Syrah 50% e Merlot 50%; la vigna di giovane età è situata a Nus, a 600-650 metri slm, in una zona soleggiata e ventilata. La fermentazione dei due tipi di uve avviene separatamente, con un terzo di uva intera. Dopo la pressatura si effettua l'assemblaggio in barrique di rovere, dove il vino svolge la fermentazione malolattica e resta in affinamento per un anno. Il nome El Teemp (Il Tempo) prende spunto da una canzone del cantautore Van de Sfroos.

Torrette Supérieur: vigne a 750-800 metri s.l.m., parcella unica nel comune di Saint Pierre. Affinamento per 10 mesi in barrique non nuove. Viene imbottigliato senza filtrazione. Dona sensazioni olfattive molto varie, dapprima frutti rossi maturi che si aprono poi lentamente a spezie. Il sapore è secco, vellutato, di buon corpo. Gradevole tannino con ottimo equilibrio e persistenza.

Nagött: è composto dall'assemblaggio di uve normalmente usate per il vino Torrette, con prevalenza di Petit Rouge. Le vigne sono coltivate a 750-800 metri slm. La raccolta delle uve avviene dopo surmaturazione su pianta. Macerazione e fermentazione per 25 giorni in acciaio, segue l'affinamento in barrique, con bâtonnage. Viene imbottigliato senza filtrazione. Dona sensazioni olfattive molto varie, dapprima frutti rossi maturi che aprono poi lentamente a spezie, sino a cenni di grafite, per chiudere con un finale di genziana. Ottima persistenza, stimola il palato e racconta il terroir in cui nasce, tra terrazzamenti rubati alle rocce in un avvolgente abbraccio.

L'Avenir... pour Mathieu: prima annata prodotta 2020. Dedicato al figlio di Henri, L'Avenir è un Syrah valdostano che nasce per durare e per essere stupendo quando il piccolo Mathieu smetterà di essere piccolo, ma già perfettamente godibile anche da giovane.

1935 C.C.: dedica speciale "À mon Grand-Père", al nonno materno di Henri, amante della montagna e del buon vino. E' un rosso riserva da selezione delle migliori uve, poste in piccole cassettoni e trasferite in cella frigo per 48 ore. La fermentazione alcolica avviene prevalentemente ad uva intera in inox, mentre la malolattica e l'affinamento seguono in tonneau di rovere francese da 500 litri per 20/22 mesi. Grande espressione di speziatura e di essenze aromatiche, esaltate dall'affinamento in legno. In bocca è fine e delicato. Il tannino, rispettoso e non invadente, accompagna una lunga e piacevole persistenza.



BRUNO ROCCA - Rabajà

Barbaresco (CN)



Da generazioni, coltiviamo e vinifichiamo a Barbaresco, piccolo comune in provincia di Cuneo, in Piemonte, tra le più importanti regioni vitivinicole d'Italia. Documenti notarili del XIX secolo attestano la presenza dei Rocca nel Comune di Barbaresco a partire, almeno, dal 1834, anno in cui il nacque il nostro avo Francesco (1834-1894). Nel 1864 fece redigere un'ipoteca dotale in favore della sua futura moglie, Luigia Cheinasso. In quel documento, Francesco viene definito «agricoltore nato ed abitante a Barbaresco», proprietario, assieme al fratello Giuseppe, di «case, siti, vigne e gorreti», tutti ubicati sul territorio comunale. Da documenti e testimonianze successive, l'attività della nostra famiglia risulta quella di un'azienda agricola polivalente dove, accanto ai campi per il foraggio e l'allevamento del bestiame, la viticoltura svolge un ruolo importante per il bilancio familiare. Bisogna giungere verso la fine degli anni '50 perché la nostra storia si leghi inestricabilmente a quella del più celebre cru di queste colline: il Rabajà. Grazie all'intuizione e al coraggio di Francesco Rocca (1907 – 1978), nipote del primo Francesco, nel 1958 l'azienda si sposta dal centro di Barbaresco nella zona di Rabajà, all'ingresso sud del paese. Gli appezzamenti del Rabajà erano da sempre conosciuti per la produzione di uve dalla straordinaria qualità. La consapevolezza di possedere un patrimonio enoico unico nel suo genere e la volontà di valorizzare il secolare bagaglio agricolo dei Rocca, spinge il figlio di Francesco, Bruno, classe 1951, a cambiare rotta e a specializzarsi nella vitivinicoltura. Il 1978 segna la prima vendemmia i cui frutti verranno imbottigliati, per la prima volta, sotto il nome di famiglia. L'obiettivo è quello di innalzare la qualità dei vini prodotti e valorizzare lo straordinario cru «di famiglia», il Rabajà. Questo attraverso un ripensamento radicale della gestione del vigneto e del lavoro in cantina, non più intesi a massimizzare le quantità, ma studiati affinché tutto concorra alla produzione di vini dal carattere distintivo, unici perché espressione singolare di un territorio dalle caratteristiche non riproducibili. Oggi, accanto a Bruno Rocca, in azienda lavorano i figli Luisa e Francesco. A loro spetta il compito di rinnovare la fedeltà della nostra storia al territorio d'origine, al rispetto per la terra, alla valorizzazione dei suoi vitigni e alla produzione di un vino frutto dell'incredibile equilibrio tra ritmo della natura e lavoro dell'uomo.

La nostra azienda, a conduzione familiare, coltiva direttamente circa 12.5 ettari di vigneti nei comuni di Barbaresco e Neive, all'interno del comprensorio collinare delle Langhe.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
CADET Langhe doc Chardonnay	2022	cart. x 6	(18,00)	esaurito
VINI ROSATI				
Langhe doc ROSATO (Nebbiolo)	2023	cart. x 6	9,90	—
VINI ROSSI				
BARBARESCO docg	2021	cart. x 6	(28,00)	♥ esaurito ☆ *
BARBARESCO MARCORINO docg	2021	“	60,00	♥ ☆ *
BARBARESCO RABAJA' docg	2021	“	60,00	♥ ☆ *
BARBARESCO CURRA' docg	2021	“	60,00	♥ ☆ *
BARBARESCO RABAJA' RISERVA docg	2019	c/legno x 3	(120,00)	♥ esaurito ☆ *
BARBARESCO CURRA' RISERVA docg	2019	“	(120,00)	♥ esaurito ☆ *
BARBARESCO MARIA ADELAIDE docg	2019	c/legno x 6	(82,00)	♥ esaurito ☆ *
FRALU' Langhe doc Nebbiolo	2022	cart. x 6	14,50	—
BARBERA D'ALBA doc	2022	“	(15,50)	esaurito
TRIFOLÉ Dolcetto d'Alba doc	2023	“	9,90	—



BRUNO ROCCA - Rabaja

11

Barbaresco (CN)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

FRALU' Langhe Nebbiolo <i>doc</i> Magnum	2022	cart. x 6	(31,00)	esaurito
FRALU' Langhe Nebbiolo <i>doc</i> Magnum	2022	c/legno x 1	(38,00)	esaurito
BARBARESCO <i>docg</i> Magnum	2021	c/legno x 1	(67,00)	♥ esaurito *
BARBARESCO <i>docg</i> Doppio Magnum 3l.	2020	"	(162,00)	♥ esaurito *
BARBARESCO <i>docg</i> 5 litri	2020	"	254,00	♥ *
BARBARESCO <i>docg</i> 9 litri	2020	"	436,00	♥ *
BARBARESCO MARCORINO <i>docg</i> Magnum	2021	cart. x 6	122,00	♥ *
BARBARESCO MARCORINO <i>docg</i> Magnum	2021	c/legno x 1	129,00	♥ *
BARBARESCO MARCORINO <i>docg</i> Doppio Magnum 3l.	2021	"	290,00	♥ *
BARBARESCO RABAJA' <i>docg</i> Magnum	2021	cart. x 6	122,00	♥ *
BARBARESCO RABAJA' <i>docg</i> Magnum	2021	c/legno x 1	129,00	♥ *
BARBARESCO RABAJA' <i>docg</i> Doppio Magnum 3l.	2020	"	(290,00)	♥ esaurito *
BARBARESCO RABAJA' <i>docg</i> 5 litri	2020	"	(466,00)	♥ esaurito *
BARBARESCO RABAJA' <i>docg</i> 9 litri	2019	"	820,00	♥ *
BARBARESCO RABAJA' <i>docg</i> 9 litri	2020	"	820,00	♥ *
BARBARESCO CURRA' <i>docg</i> Magnum	2021	cart. x 6	122,00	♥ *
BARBARESCO CURRA' <i>docg</i> Magnum	2021	c/legno x 1	129,00	♥ *
BARBARESCO CURRA' <i>docg</i> Doppio Magnum 3l.	2020	"	(290,00)	♥ esaurito *
BARBARESCO CURRA' <i>docg</i> 5 litri	2020	"	(466,00)	♥ esaurito *
BARBARESCO CURRA' <i>docg</i> 9 litri	2020	"	820,00	♥ *
BARBARESCO CURRA' <i>docg</i> 9 litri	2021	"	820,00	♥ *
BARBARESCO MARIA ADELAIDE <i>docg</i> Doppio Magnum 3l.	2019	c/legno x 1	(370,00)	♥ esaurito *
BARBARESCO RABAJA' RISERVA <i>docg</i> Magnum	2019	c/legno x 1	242,00	♥ *
BARBARESCO RABAJA' RISERVA <i>docg</i> Doppio Magnum 3l.	2019	"	(530,00)	♥ esaurito *
BARBARESCO RABAJA' RISERVA <i>docg</i> 5 litri	2019	"	862,00	♥ *
BARBARESCO CURRA' RISERVA <i>docg</i> Magnum	2012	c/legno x 1	242,00	♥ *
BARBARESCO CURRA' RISERVA <i>docg</i> Magnum	2015	"	242,00	♥ *
BARBARESCO CURRA' RISERVA <i>docg</i> Magnum	2019	"	242,00	♥ *
BARBARESCO CURRA' RISERVA <i>docg</i> Doppio Magnum 3l.	2019	"	(530,00)	♥ esaurito *

*: no prenotazioni - su richiesta in base alle disponibilità

CONFEZIONI E MATERIALE PROMOZIONALE ♥

confezione x 1 bottiglia (€ 3,40 esaurito) - confezione x 2 bottiglie € 5,75 - confezione x 3 bottiglie € 5,75
 confezione x 1 Magnum € 3,40 - astuccio x 1 Magnum € 1,00
 c/legno x 2 bottiglie (€ 5,75 esaurito) - c/legno x 3 bottiglie (€ 5,75 esaurito) - c/legno x 1 Magnum € 7,00



La Morra (CN)



I Corino all'Annunziata di La Morra sono arrivati nel 1952, come affittuari delle Terre del Beneficio Parrocchiale, con un passato da mezzadri nelle cascine della zona. I terreni erano coltivati a frutta, seminativo e vigneti e la stalla era sempre ben fornita. Dopo la nascita dei due figli, Renato nel 1963 e Giuliano nel 1968, l'azienda si ingrandisce fino ad arrivare a 15 ettari coltivati a vigneto, metà di proprietà e metà in affitto.

La maggior parte delle uve prodotte era destinata alla vendita ai commercianti, la parte restante veniva vinificata ed il vino ricavato venduto a parenti ed amici in damigiane. A metà degli anni ottanta vanno in bottiglia i primi ettolitri di Barolo. Nel 1987 Giuliano e Renato, seguendo l'esempio dell'amico Elio Altare, iniziano a fare i primi diradamenti in vigna per ottenere una migliore qualità e una maggiore struttura nel vino. Si inizia a vinificare una piccola parte di dolcetto e nebbiolo da Barolo ed il resto della produzione di uva viene venduta per fare investimenti in cantina. Si acquistano le prime vasche per la fermentazione a temperatura controllata per migliorare i profumi del vino e anche le prime botti di rovere francese. Iniziano così le prime soddisfazioni e i primi riconoscimenti per la qualità dei vini.

I successi continuano costantemente nel tempo fino ad arrivare alla fine del 2005 quando Renato e Giuliano decidono di dividere l'azienda per iniziare nuove esperienze personali. Giuliano, con la moglie Stefania ed i figli Veronica e Andrea, portano avanti la sede e l'etichetta storica con 9,5 ettari di vigneto di cui 7 piantati a Nebbiolo da Barolo, 2 a Barbera e 0,5 a Dolcetto, con una produzione annuale di circa 50-55mila bottiglie.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI ROSSI				
BAROLO del Comune di La Morra docg	2020	cart. x 6	21,50	—
BAROLO docg BRICCO MANESCOTTO	2017	"	35,00	—
	2018	"	34,00	—
	2020	"	32,00	—
BAROLO docg GIACHINI	2017	"	35,00	—
	2018	"	34,00	—
	2019	"	33,00	—
	2020	"	32,00	—
BAROLO docg ARBORINA	2020	"	35,00	—
BAROLO docg RISERVA	2016	c/legno x 6	62,00	—
	2017	"	60,00	—
LANGHE NEBBIOLO doc	2022	cart. x 6	10,00	—
BARBERA D'ALBA doc CIABOT DU RE	2020/21	"	15,50	—
BARBERA D'ALBA doc	2022	"	7,00	♣
L'INSIEME Langhe Rosso doc (50% Nebbiolo - 50% Barbera)	2020	"	17,00	—

VECCHIE ANNATE

BAROLO docg RISERVA	2015	c/legno x 6	64,00	—
	2013	"	68,00	—



La Morra (CN)



Barolo del Comune di La Morra: 100% Nebbiolo da vigneti situati nel Comune di La Morra, su terreni argillosi con esposizione sud/ sud-ovest. Vinificazione: una settimana di macerazione a temperatura variabile tra i 25 e i 30° C. Dopo la svinatura passaggio in acciaio per la fine della fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica. Quindi il vino viene travasato in legno piccolo di rovere francese dove rimane per 2 anni. Viene poi assemblato in acciaio dove riposa per 6 mesi, al termine dei quali viene imbottigliato e lasciato ad affinare in cantina ancora per un anno. La produzione annua è di circa 10.000 bottiglie.

Bricco Manescotto è un cru situato a La Morra, con esposizione ovest. Il terreno è argilloso-calcareo-sabbioso. La resa per ettaro è di 5.500/6.000 kg di uva. La produzione media annua è di 4.000 bottiglie e 100 magnum.

Giachini è un cru situato a La Morra, con esposizione sud. Il terreno è argilloso-calcareo. La resa per ettaro è di 5.500/6.000 kg di uva. La produzione media annua è di 6.000 bottiglie e 150 magnum.

Arborina è un cru situato a La Morra, con esposizione sud/est, su terreno argilloso con venature sabbiose. La resa per ettaro è di 5.500/6.000 kg di uva. La produzione media annua è di 2.600 bottiglie e 100 magnum.

Il **Barolo Riserva** viene prodotto solo nelle migliori annate, con uve Nebbiolo da vigneti posti su terreni argilloso-calcarei con esposizione a sud, situati a La Morra. La resa per ettaro è di 5.000 kg di uva.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI ROSSI

BAROLO <i>docg</i> BRICCO MANESCOTTO Magnum	2015	c/legno x 1	80,00	—
BAROLO <i>docg</i> BRICCO MANESCOTTO Magnum	2017	"	76,00	—
BAROLO <i>docg</i> BRICCO MANESCOTTO Magnum	2018	"	74,00	—
BAROLO <i>docg</i> BRICCO MANESCOTTO Magnum	2020	"	70,00	—
BAROLO <i>docg</i> BRICCO MANESCOTTO Doppio Mg. 3l.	2017	"	155,00	—
BAROLO <i>docg</i> BRICCO MANESCOTTO Doppio Mg. 3l.	2018	"	150,00	—
BAROLO <i>docg</i> BRICCO MANESCOTTO Doppio Mg. 3l.	2020	"	140,00	—
BAROLO <i>docg</i> GIACHINI Magnum	2015	"	80,00	—
BAROLO <i>docg</i> GIACHINI Magnum	2017	"	76,00	—
BAROLO <i>docg</i> GIACHINI Magnum	2018	"	74,00	—
BAROLO <i>docg</i> GIACHINI Magnum	2019	"	72,00	—
BAROLO <i>docg</i> GIACHINI Magnum	2020	"	70,00	—
BAROLO <i>docg</i> GIACHINI Doppio Magnum 3l.	2019	"	145,00	—
BAROLO <i>docg</i> GIACHINI Doppio Magnum 3l.	2020	"	140,00	—
BAROLO <i>docg</i> ARBORINA Magnum	2019	"	77,00	—
BAROLO <i>docg</i> ARBORINA Magnum	2020	"	75,00	—
BAROLO <i>docg</i> ARBORINA Doppio Magnum 3l.	2018	"	160,00	—
BAROLO <i>docg</i> ARBORINA Doppio Magnum 3l.	2019	"	155,00	—
BAROLO <i>docg</i> ARBORINA Doppio Magnum 3l.	2020	"	150,00	—
BAROLO RISERVA <i>docg</i> Magnum	2013	"	140,00	—
BAROLO RISERVA <i>docg</i> Magnum	2015	"	133,00	—
BAROLO RISERVA <i>docg</i> Magnum	2016	"	129,00	—
BAROLO RISERVA <i>docg</i> Magnum	2017	"	125,00	—



CASTELLO DI PERNO

Monforte d'Alba (CN)



Nel cuore delle Langhe sorge il pittoresco borgo di Perno. Costruito in epoca medievale come fortilizio difensivo e trasformato tra il XVII e il XIX secolo in dimora residenziale, il Castello domina il paesaggio circostante, composto da dolci colline interamente rivestite da vigneti. Il Castello di Perno rappresenta anche un pezzo di storia della cultura italiana: infatti fu sede, gemella di quella di via Biancamano a Torino, della Casa Editrice Giulio Einaudi, in particolare fu residenza per lo studio e l'attività artistica degli scrittori einaudiani (tra i più assidui frequentatori Primo Levi) e teatro di seminari e incontri tra le più grandi personalità della cultura italiana dell'età repubblicana.

Attualmente di proprietà di Gregorio Gitti, il Castello di Perno non solo è diventato il centro di un'attività di vinificazione di alto livello, ma intende tornare ad essere *casa per la cultura*, con particolare attenzione alle arti contemporanee.

Il progetto enologico di Castello di Perno può definirsi come neoclassico poiché, pur rispettando la tradizione, la interpreta attraverso una sensibilità che vuole rinnovarsi nel tempo, con la consapevolezza cioè che i vini sono cose vive e perciò nascono, invecchiano e migliorano come gli uomini che li cercano come buona compagnia.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>				
NUMERO PRIMO VSQ Metodo Classico Dosaggio Zero (90% Pinot Nero - 10% Chardonnay)	2019	cart. x 6	18,00	—
<u>VINI BIANCHI</u>				
Langhe doc NASCETTA	2022	cart. x 6	11,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
Langhe doc NEBBIOLO	2021	cart. x 6	12,00	—
BAROLO docg	2019	"	23,00	—
BAROLO docg CASTELLETTO	2018	"	31,00	—
BAROLO docg PERNO RISERVA	2018	"	73,00	—
DOLCETTO D'ALBA doc	2021	"	7,80	—
CIAMA N'AUT (vino rosso 100% Dolcetto)	2023	"	9,30	<i>promo fuori catalogo</i>
BARBERA D'ASTI docg	2021	"	7,80	—
NIZZA docg (100% Barbera)	2019	"	14,00	—
Langhe doc MERLOT	2018	"	15,00	—

GRANDI FORMATI

<u>VINI BIANCHI</u>				
Langhe doc NASCETTA Magnum - in astuccio	2020	ast. x 1	21,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
Langhe doc NEBBIOLO Magnum - in astuccio	2021	ast. x 1	27,00	—
BAROLO docg Magnum - in astuccio	2017	"	45,00	—
BAROLO docg Magnum - in astuccio	2018	"	48,00	—
BAROLO docg CASTELLETTO Magnum - in astuccio	2016/17/18	"	65,00	—
BAROLO docg PERNO RISERVA Magnum	2017/18	c/legno x 1	160,00	—
NIZZA docg (Barbera 100%) Magnum - in astuccio	2017/18	ast. x 1	33,00	—



Monforte d'Alba (CN)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

Langhe doc NASCETTA	2021	cart. x 6	10,00	—
Langhe doc NASCETTA	2018	"	10,00	—
Langhe doc NASCETTA	2017	"	10,00	—

VINI ROSSI

BAROLO docg	2018	cart. x 6	23,00	—
BAROLO docg	2017	"	20,90	—
BAROLO docg CASTELLETTO	2017	"	31,00	—
BAROLO docg PERNO RISERVA	2017	"	73,00	—
DOLCETTO D'ALBA doc	2019/20	"	7,80	—
BARBERA D'ASTI docg	2018/20	"	7,80	—
NIZZA docg (100% Barbera)	2018	"	14,00	—

Langhe Nascetta DOC. Vigneto a Serravalle Langhezona Alta Langa, ad un'altitudine di 700 metri. Vinificazione e affinamento: diraspatura, macerazione di 8 ore e pressatura molto soffice. Fermentazione spontanea, fermentazione malolattica non svolta e affinamento in acciaio. La Nascetta è un vitigno autoctono Piemontese semiaromatico.

Già nell'800 era noto per la sua bontà; nel corso degli anni la coltivazione di quest'uva, per natura delicata e dalla produzione incostante, venne quasi totalmente abbandonata a favore di vitigni più remunerativi. Oggi si assiste ad una rinascita del vino Nascetta, piacevole scoperta per chi lo degusta. L'importante struttura e livelli di acidità conferiscono al vino un'ottima capacità di invecchiamento, garantendone una longeva evoluzione aromatica. Il colore è giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, i profumi ricordano agrumi, pompelmo e pesca bianca e si evolvono in fiori bianchi, miele d'acacia e timo. In bocca è fresco e persistente, grazie anche alla sua sapidità.

Barolo Castelletto DOCG. Il Castelletto è un rinomato Cru di Barolo nel comune di Monforte d'Alba, dove ha anche sede la cantina Castello di Perno, situato al confine con Serralunga D'Alba guardando dirimpetto il Cru Vigna Rionda.

Il Cru Castelletto riesce così ad avere un carattere peculiare perché concilia l'eleganza e la potenza delle dorsali di Monforte e la struttura minerale ed opulenta tipica del territorio di Serralunga. Dopo una lunga macerazione sulle bucce di quasi 35 giorni in vasche d'acciaio tronco-coniche affina minimo 18 mesi in botti grandi da 50 HL di rovere austriaco.

Il Nizza DOCG è prodotto in una zona ristretta che comprende 18 comuni intorno a Nizza Monferrato. L'utilizzo del nome geografico Nizza, invece che del vitigno, concentra in un nome breve la tradizione, la cultura ed un territorio unico. E' considerato un "super-Barbera", essendo un vino da uve 100% Barbera cresciute nella zona più vocata per questo vitigno. Le uve del Nizza DOCG di Castello di Perno provengono da vigne risalenti al 1940 radicate su terreni minerali ricchi di gesso bianco e silice con esposizione Sud/Sud-Est. Dopo la classica vinificazione in vasche d'acciaio troncoconiche, il vino affina per 20 mesi in tonneaux.



Barolo Perno Riserva proviene da una piccola parcella di 0,3 ettari nel Cru Perno che produce solamente un totale di 1.100 bottiglie ogni anno. Questa parcella, chiamata "vigna della croce", è la più storica di Perno, i vigneti sono stati piantati nel 1940 e il clone di nebbiolo presente è 100% Michet. La vigna è situata di fronte al Cru Bricco Rocche di Castiglione Falletto, la presenza quindi dei suoli scistosi, regalano un Barolo aromatico, di grande freschezza olfattiva -gustativa e con tannini eleganti.

Affinamento: 6 anni di invecchiamento: 4 anni in botte grande 50 HL di rovere austriaco Stockinger e 2 anni di affinamento in bottiglia.



FABIO PERRONE

Santo Stefano Belbo (CN)



Dal comune di Santo Stefano Belbo, terra che ha ispirato grandi scrittori come Cesare Pavese, salendo per la statale che conduce a Mango si costeggiano i crinali delle colline di Valdivilla dove la famiglia Perrone da parecchie generazioni conduce con orgoglio e profonda passione un'azienda di 19 ettari che raccoglie i siti migliori di questo naturale anfiteatro collinare. La storia dell'azienda vitivinicola risale agli anni '60, quando Mario produceva vino nella sua piccola cantina, destinato al consumo per i famigliari e gli amici.

Col passare degli anni anche il figlio Mauro, contagiato dalla passione del padre, iniziò a collaborare nell'azienda specializzandosi nel settore e nel 1986 sperimentò la produzione del vino in bottiglia, in particolare modo del Moscato d'Asti. Da allora, partendo dalle uve, si impegnò ad ottenere la massima qualità in modo da ricavare un vino sempre più qualitativo. L'azienda ora è condotta da Fabio, che dopo aver frequentato la scuola enologica di Alba, entra nell'organico dell'azienda nei primi anni 2000 affiancato sempre dai genitori Mauro e Bruna e dalla sorella Sabrina.

Emulando il nonno ed il padre, intende continuare l'attività sfruttando tutto ciò che le generazioni precedenti gli hanno tramandato. La produzione principale è focalizzata sul Moscato, ma vengono prodotti anche in quantità minori altri vini tipici DOC e DOCG. Il protagonista di ogni etichetta è un ceppo di vite vecchia con tre branche: il ceppo idealmente simboleggia la famiglia e le tre branche rappresentano le tre generazioni che fino ad oggi hanno portato avanti con dedizione, impegno e sacrificio l'azienda agricola.

Continuità, infatti, è la parola chiave che meglio rispecchia il significato del marchio; questa, infatti, viene graficamente raffigurata con tre punti consecutivi che indicano la prosecuzione della tradizione di famiglia.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>				
ALTA LANGA docg (85% Pinot Nero - 15% Chardonnay)	2020	cart. x 6	18,00	—
<u>VINI BIANCHI</u>				
LANGHE FAVORITA doc	2022/23	cart. x 6	6,60	♣
<u>VINI ROSSI</u>				
DOLCETTO D'ALBA doc	2022/23	cart. x 6	6,20	♣
BARBERA D'ASTI SUPERIORE docg	2021	"	9,00	♣
LANGHE NEBBIOLO doc	2020	"	9,00	—
<u>VINI DOLCI</u>				
MOSCATO D'ASTI docg (tappo stelvin)	2023	cart. x 6	7,00	♣
MOSCATO D'ASTI docg Magnum	2023	"	15,50	♣
Astuccio per Magnum	—	—	2,90	♥
BRACHETTO PIEMONTE doc (tappo stelvin)	2023	cart. x 6	(7,60)	♣ esaurito
SPURI' - Passito di Moscato 0,500l.	s.a.	"	14,00	♣



Santo Stefano Belbo (CN)



Alta Langa: vigneti a San Donato di Mango con esposizione sud-ovest, a 650 m s.l.m. Vendemmia con selezione manuale delle uve. Metodo classico, affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi. Brut Nature. Colore giallo paglierino scarico con riflessi dorati. Profumi: crosta di pane, scorza di lievito e vaniglia. Gusto sapido ed equilibrato con una straordinaria freschezza.

Langhe Favorita: le uve sono coltivate nel vecchio vigneto "Vigna del Parroco". Dopo la pigia-diraspatura avviene la criomacerazione, poi la pressatura e decantazione naturale del mosto. Fermentazione a temperature controllata. Il vino resta a contatto con le fecce nobili ottenendo un gusto ampio in sintonia alle sensazioni giovanili del prodotto. Caratteristiche: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo di frutta fresca; al gusto si avvertono i sentori di frutta fresca e il caratteristico retrogusto acidulo tipico del vino favorita. Abbinamenti: può rappresentare un ottimo vino estivo, oppure accompagnare buffet freddi e tavole con menu a base di pesce.

Barbera d'Asti: Maturazione in acciaio. Colore rosso rubino, intenso da giovane, tendente al rosso granato a seguito di invecchiamento; profumo fine e dolce per aromi di frutti rossi e di rosa, vaniglia e spezie; al gusto conferma l'eleganza percepita alla vista, compatto e sempre austero. Si accosta perfettamente ai grandi piatti della cucina piemontese, carni, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Langhe Nebbiolo: le uve provengono da un piccolo vigneto di proprietà nel comune di Santo Stefano Belbo con esposizione a sud. Fermentazione tradizionale intorno ai 25 C° con rimontaggi. Maturazione in barrique di secondo passaggio. Caratteristiche: colore rosso rubino intenso da giovane, tendente al rosso granato all'invecchiamento. Al naso si nota un ampio ventaglio olfattivo dai profumi di rosa tipici del vitigno, frutta rossa, vaniglia e spezie delicatamente evoluti grazie al contatto con il legno. Al gusto conferma i sentori percepiti all'olfatto; il gusto della frutta rossa si amalgama perfettamente con il delicato sapore del legno. A tavola si accosta perfettamente ai grandi piatti della cucina piemontese, carni, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Moscato d'Asti: vitigno Moscato Bianco Canelli 100%. Vigneti di proprietà situati nei comuni di Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella e Coazzolo d'Asti. Dopo la pigiatura, le uve vengono pressate. Il mosto viene fatto decantare e successivamente stoccato in autoclavi refrigerate a temperatura controllata grazie alle quali durante la fermentazione viene trattenuto il gas prodotto generando così il caratteristico perlage. Colore giallo dorato; profumo ampio ed intrigante che richiama la frutta fresca; gusto persistente con una discreta acidità molto equilibrata con il residuo zuccherino. Ottimo come aperitivo, accompagna ogni dessert, in particolare pasticceria secca.

Piemonte Brachetto: vigneto di proprietà situato accanto alla cantina, con esposizione sud. Dopo la diraspapigiatura il mosto viene fatto macerare con le bucce a temperatura controllata per 1/2 giorni in modo da estrarre il colore. Segue la svinatura per separare le bucce dal mosto in modo da far continuare la fermentazione in autoclave grazie alla quale viene trattenuto parte del gas prodotto generando così il caratteristico perlage. La fermentazione avviene a temperatura controllata e ha una durata di circa due settimane. Colore rosso rubino con riflessi tendenti al rosato; profumo fragrante e aromatico con netti sentori di lamponi, ciliegie e fragole. Il gusto è delicatamente dolce, fruttato ma non stucchevole grazie ad un'acidità ben equilibrata con il residuo zuccherino. Temperatura di servizio: 8-10 gradi. Accompagna egregiamente la pasticceria secca e dolci a base di frutta, di crema e di cioccolato.

Spuri (da uve stramature): Moscato Bianco Canelli 100%. Viene vinificato solo in particolari annate che permettono la massima qualità del prodotto finale. Le uve provengono da una cernita fatta manualmente prelevando solo i grappoli appassiti. Il tipo di lavorazione può avvenire in 2 modi: se le condizioni atmosferiche lo permettono, l'appassimento dei grappoli avviene in vigna, altrimenti vengono raccolti e accatastati in graticci di legno. Affinamento di circa un anno in barrique di secondo passaggio. Colore giallo ambrato; profumo con un ampio ventaglio olfattivo derivato dai profumi tipici del vitigno e dall'evoluzione dovuta al contatto con il legno; al gusto un'incredibile concentrazione di aromi di frutta matura con discreta nota di miele. Vino da meditazione, può essere abbinato a pasticceria secca, oppure con formaggi piccanti stagionati.



MATTEO CORREGGIA

Canale d'Alba (CN)



L'azienda nasce nel 1985 grazie all'opera pionieristica di Matteo Correggia, il quale fra i primi nel Roero, inizia la produzione di vini di qualità, portando l'economia fino ad allora quasi esclusivamente familiare, a livelli internazionali. Matteo riesce, grazie alla sua tenacia, a creare il "suo" vino a denominazione Roero, il Ròche D'Ampsej, che volerà oltreoceano portando il nome Roero nel mondo. Dopo la sua scomparsa le redini vengono prese dalla moglie Ornella. Con lo storico enotecnico Luca Rostagno, il giovane gruppo di collaboratori e negli ultimi anni affiancata dai figli Giovanni e Brigitta, l'azienda si è evoluta sperimentando nuove tecniche di vinificazione ed ampliando i mercati di riferimento, pur mantenendo con rigore la tradizione di qualità e artigianalità dei suoi vini, seguendo la filosofia "enoica" di Matteo, simbolo di eccellenza senza compromessi. L'odierna realtà aziendale vanta 20 ettari vitati, che costituiscono una parte della geografia del Roero, posti su suoli sabbiosi, poveri di argilla ma ricchi di sali minerali, adatti a produrre vini eleganti e complessi con bouquet raffinati. Matteo Correggia propone 10 etichette, di cui è stato recentemente effettuato un restyling dal pittore e scultore uruguayano Coco Cano, artista di fama internazionale, da sempre amico e collaboratore della famiglia. Oltre al restyling, con lui l'azienda sta lavorando ad un progetto finalizzato ad unire l'arte di produrre il vino con le diverse forme artistiche contemporanee.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI SPUMANTI				
SEVERINA - ALTA LANGA docg Extra Brut (50% P.N.-50% Chardonnay)	2020	cart. x 6	16,00	♣
SEVERINA - ALTA LANGA docg ROSE' Extra Brut (85% P.N.-15% Chard.)	2018	"	18,50	♣
VINI BIANCHI				
ROERO ARNEIS docg (tappo stelvin)	{ 2023 2023	cart. x 6	8,30	—
ROERO ARNEIS docg 1/2 bottiglia (tappo stelvin)		"	4,60	—
LANGHE SAUVIGNON doc Matteo Correggia	2019	"	14,90	♣
LA VAL DEI PRETI ROERO ARNEIS docg (tappo stelvin)	2017	"	14,90	♣
VINI ROSSI				
ANTHOS (Brachetto secco) - (tappo stelvin)	2023	cart. x 6	8,50	—
BARBERA D'ALBA doc	{ 2021 2022	"	8,60	—
BARBERA D'ALBA doc 1/2 bottiglia (tappo stelvin)		"	5,00	—
MARUN Barbera d'Alba Superiore doc	2021	"	15,90	—
ROERO docg (100% Nebbiolo)	{ 2021 2021	"	9,10	♣
ROERO docg (100% Nebbiolo) 1/2 bottiglia (tappo stelvin)		"	5,00	—
LA VAL DEI PRETI Roero Riserva docg (100% Nebbiolo)	2021	"	15,90	—
ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva docg (100% Nebbiolo)	2019	"	23,50	♣
ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva docg ...10 anni dopo!	2014	"	26,00	♣
LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso doc (Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot - Syrah - Petit Verdot)	2021	"	19,00	—
APAPA' (da uve Nebbiolo - vinificato in anfora di ceramica)	2015/17 2018	cart. x 3 "	75,00 75,00	♥ cofanetto x 1 ♥ cofanetto x 1
VINI DOLCI				
ANTHOS (Brachetto passito) 1/2 bottiglia - astuccio x 1	2020	cart. x 6	(11,50)	esaurito



Canale d'Alba (CN)



prodotto

annata

imballo

prezzo

note

GRANDI FORMATI

VINI BIANCHI

LANGHE SAUVIGNON *doc* Matteo Correggia **Magnum** 2013 astuccio x 1 **32,00** —

VINI ROSSI

ROERO *docg* (100% Nebbiolo) **Magnum** 2019 cart. x 6 (18,00) esaurito

MARUN Barbera d'Alba *doc* **Magnum** 2015 astuccio x 1 **35,00** —

MARUN Barbera d'Alba Superiore *doc* **Magnum** 2017/18 " **35,00** —

MARUN Barbera d'Alba Superiore *doc* **Magnum** 2019/20 " **35,00** —

MARUN Barbera d'Alba Superiore *doc* **Magnum** 2021 " **37,00** —

MARUN Barbera d'Alba Superiore *doc* **Doppio M. 3l.** 2017 c/legno x 1 **85,00** —

MARUN Barbera d'Alba Superiore *doc* **Doppio M. 3l.** 2019/20 " **85,00** —

MARUN Barbera d'Alba Superiore *doc* **Doppio M. 3l.** 2021 " **87,00** —

MARUN Barbera d'Alba Superiore *doc* **Imperiale 5l.** 2017/18 " **160,00** —

MARUN Barbera d'Alba Superiore *doc* **Imperiale 5l.** 2019/20 " **160,00** —

LA VAL DEI PRETI Roero *docg* **Magnum** 2012 astuccio x 1 **32,00** —

LA VAL DEI PRETI Roero *docg* **Magnum** 2018 " **32,00** —

LA VAL DEI PRETI Roero Riserva *docg* **Magnum** 2019 " (35,00) esaurito

LA VAL DEI PRETI Roero Riserva *docg* **Magnum** 2020/21 " **37,00** —

LA VAL DEI PRETI Roero *docg* **Doppio M. 3l.** 2017 c/legno x 1 **75,00** —

LA VAL DEI PRETI Roero *docg* **Doppio M. 3l.** 2018 " **75,00** —

LA VAL DEI PRETI Roero Riserva *docg* **Doppio M. 3l.** 2019 " **85,00** —

LA VAL DEI PRETI Roero Riserva *docg* **Doppio M. 3l.** 2020/21 " **87,00** —

LA VAL DEI PRETI Roero *docg* **Imperiale 5l.** 2014/16 " **150,00** —

LA VAL DEI PRETI Roero *docg* **Imperiale 5l.** 2018 " **150,00** —

LA VAL DEI PRETI Roero Riserva *docg* **Imperiale 5l.** 2019 " **160,00** —

LA VAL DEI PRETI Roero Riserva *docg* **Imperiale 5l.** 2020/21 " **165,00** —

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva *docg* **Magnum** 2012/14/17 " **49,00** —

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva *docg* **Magnum** 2019 " **49,00** —

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva *docg* **Doppio M. 3l.** 2011/12 " **110,00** —

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva *docg* **Doppio M. 3l.** 2018/19 " **110,00** —

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva *docg* **Imperiale 5l.** 2006/07 " **250,00** —

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva *docg* **Imperiale 5l.** 2011/14/17 " **230,00** —

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva *docg* **Imperiale 5l.** 2018/19 " **230,00** —

LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso *doc* **Magnum** 2015/16/17 astuccio x 1 **43,00** —

LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso *doc* **Magnum** 2020 " **43,00** —

LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso *doc* **Doppio M. 3l.** 2020 c/legno x 1 **100,00** —

LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso *doc* **Imperiale 5l.** 2020 " **210,00** —



Canale d'Alba (CN)



"Sulle colline del Roero ogni vigna ha la sua storia e ogni vigna ha il suo vino, unico e irripetibile come irripetibili sono le combinazioni tra uomo, terra e cielo." **Matteo Correggia**, settembre 1999.

Il nome Roero deriva dalla nobile famiglia dei Conti Roero, protagonisti della storia locale dal tardo Medioevo fino al 1700. Un territorio aristocratico anche nel paesaggio ricco di torri e castelli.

Può sembrare curioso, ma il Roero, nel sud del Piemonte, deve la propria vocazione al mare e al fiume Tanaro. Milioni di anni fa, l'acqua salata arrivava a lambire le Alpi, prima di ritirarsi progressivamente lasciando enormi depositi di sabbie. Da questi, ancora oggi, affiorano conchiglie e altri sedimenti marini, inframmezzati da marne compatte e impermeabili con tutto il loro carico di fossili. Quelli che erano stati fondali marini ora sono le nostre colline. Nonostante la vicinanza, il Roero è geologicamente più giovane delle Langhe. Certamente non sarebbe lo stesso senza il fiume Tanaro, che duecentocinquanta anni fa deviò dal suo corso originario e irruppe nelle terre basse a sud. Quella gigantesca alluvione scavò le Rocche, uno straordinario spaccato di storie geologiche e di habitat naturali unici, che mettono a nudo la composizione di queste terre. Il fato, il mare e il Tanaro, ma anche milioni di anni di erosione da parte degli agenti atmosferici, hanno dato al Roero una varietà straordinaria di microclimi e suoli. Questi hanno la costante della prevalenza di sabbie, sulle quali la vite ha trovato condizioni ideali per donare vini eleganti, profumati ed intensi. La geologia spiega le sfumature che si incontrano in questa zona, anche quando si comparano vini prodotti a partire dai medesimi vitigni. Perché l'unica cosa che il Roero non può dare è una rassicurante omogeneità ai vini che se ne traggono: ognuno è unico e può diventare straordinario.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

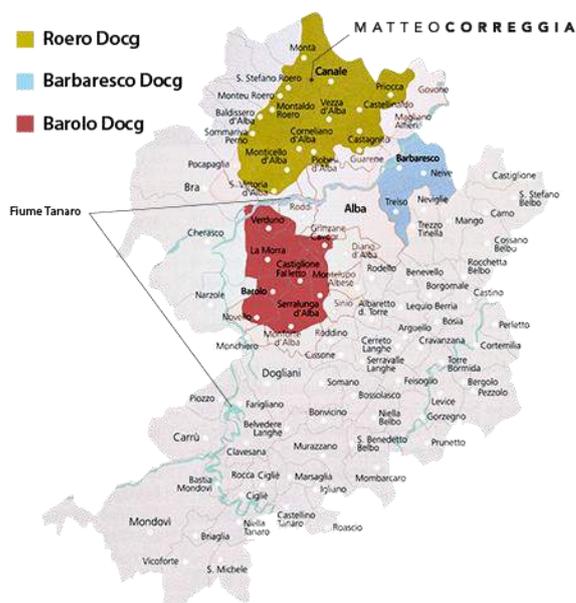
LE VENDEMMIE 2004 e 2005 DI MATTEO CORREGGIA

VINI BIANCHI

LANGHE BIANCO doc (100% Sauvignon)	2004	cart. x 6	52,00	—
LANGHE BIANCO doc (100% Sauvignon)	2005	"	48,00	—

VINI ROSSI

MARUN Barbera d'Alba doc	2004	cart. x 6	50,00	—
MARUN Barbera d'Alba doc	2005	"	42,00	—
MARUN Barbera d'Alba doc Magnum	2005	ast. x 1	85,00	—
LA VAL DEI PRETI NEBBIOLO D'ALBA doc	2004	cart. x 6	50,00	—
LA VAL DEI PRETI NEBBIOLO D'ALBA doc	2005	"	44,00	—
ROCHE D'AMPSEJ Roero doc Magnum	2004	c/legno x 1	132,00	—
ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva docg	2005	cart. x 6	55,00	—
ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva docg Magnum	2005	c/legno x 1	120,00	—
ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva docg Imperiale 5l.	2005	"	250,00	—
LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso doc	2004	cart. x 6	60,00	—
LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso doc	2005	"	54,00	—



Canale d'Alba (CN)



La Vendemmia 2004: Annata classica, con ciclo vegetativo particolarmente lungo che regala vini longevi, profondi ma immediati. Inizialmente, è stata un po' sottovalutata dalla stampa ma dopo pochi anni, tutti si sono ricreduti. E' stata una delle pochissime annate con quantità abbondante e qualità strepitosa. In primavera Ornella amplia il vigneto storico di Marun con una nuova parcella.

La Vendemmia 2008: Annata fresca che interpreta ed esprime alla perfezione l'eleganza delle sabbie di La Val dei Preti e Marun. A seguito di una grandinata, le bottiglie di Roche d'Ampsej sono molto rare perché ne sono state prodotte la metà della quantità normale, a seguito della selezione "maniacale" fatte in cantina. Ne è valsa la pena perché ne è uscito un vino elegante, equilibrato con un tannino persistente che ne garantisce la durata nel tempo.

Con l'artista e amico Coco Cano rinnoviamo le etichette.



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

LE VENDEMMIE 2008 e 2009 DI MATTEO CORREGGIA

VINI BIANCHI

LANGHE BIANCO <i>doc</i> (100% Sauvignon - <i>tappo stelvin</i>)	2008	cart. x 6	36,00	—
--	------	-----------	--------------	---

VINI ROSSI

MARUN Barbera d'Alba <i>doc</i> Magnum	2008	ast. x 1	66,00	—
--	------	----------	--------------	---

MARUN Barbera d'Alba <i>doc</i>	2009	cart. x 6	27,00	—
--	------	-----------	--------------	---

MARUN Barbera d'Alba <i>doc</i> Magnum	2009	ast. x 1	64,00	—
--	------	----------	--------------	---

LA VAL DEI PRETI NEBBIOLO D'ALBA <i>doc</i>	2008	cart. x 6	34,00	—
--	------	-----------	--------------	---

LA VAL DEI PRETI NEBBIOLO D'ALBA <i>doc</i> Magnum	2008	ast. x 1	72,00	—
--	------	----------	--------------	---

LA VAL DEI PRETI NEBBIOLO D'ALBA <i>doc</i>	2009	cart. x 6	30,00	—
--	------	-----------	--------------	---

LA VAL DEI PRETI NEBBIOLO D'ALBA <i>doc</i> Magnum	2009	ast. x 1	66,00	—
--	------	----------	--------------	---

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva <i>docg</i> Imperiale 5l.	2008	c/legno x 1	390,00	—
--	------	-------------	---------------	---

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva <i>docg</i> Magnum	2009	c/legno x 1	84,00	—
---	------	-------------	--------------	---

ROCHE D'AMPSEJ Roero Riserva <i>docg</i> Imperiale 5l.	2009	"	250,00	—
--	------	---	---------------	---

LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso <i>doc</i>	2008	cart. x 6	41,00	—
--	------	-----------	--------------	---

LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso <i>doc</i> Magnum	2008	ast. x 1	96,00	—
--	------	----------	--------------	---

LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso <i>doc</i>	2009	cart. x 6	38,00	—
--	------	-----------	--------------	---

LE MARNE GRIGIE Langhe Rosso <i>doc</i> Magnum	2009	ast. x 1	90,00	—
--	------	----------	--------------	---



FRASCA - La Guaragna

22

Nizza Monferrato (AT)



Frasca La Guaragna è stata fondata nel 2018 da Curtis Frasca, imprenditore italo-americano appassionato di vini piemontesi e da Matteo Gerbi, enologo astigiano per anni impegnato nella guida di alcune cantine iconiche delle Langhe. L'amore della famiglia Frasca per il Piemonte e per i suoi vini famosi in tutto il mondo è stata l'ispirazione per tornare in Italia con il desiderio di produrre vini che potessero esprimere il terroir da cui nascono. La filosofia aziendale è quella di lavorare in modo artigianale: vinificazione solo di uve di proprietà, vendemmia manuale in cassetta e gestione dei vigneti rispettosa dell'ambiente, con l'obiettivo di ottenere vini equilibrati ed eleganti, dove le note fruttate siano sempre in primo piano.

Le proprietà si estendono per 22 ettari vitati ed abbracciano i comuni di Nizza Monferrato, Agliano Terme e Moasca. Il cuore è la Tenuta La Guaragna, a Nizza Monferrato, sede della nuova cantina. I vigneti sono stati selezionati con pazienza per esaltare le diverse caratteristiche del territorio. Vengono gestiti con cura e passione, nel rispetto della terra e dell'uomo.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
SÈJ <i>Monferrato Bianco doc</i>	2022	cart. x 6	7,50	tappo stelvin
TARDOCHÉ RIESLING <i>Piemonte doc</i>	2021	"	12,00	♣ termine 30/09 tappo stelvin
<u>VINI ROSSI</u>				
GRIGNOLINO D'ASTI <i>doc</i>	2022	cart. x 6	8,50	—
FREISA D'ASTI <i>doc</i>	2020	"	8,50	—
BARBERA D'ASTI <i>docg</i>	2020	"	8,50	♣
NIZZA <i>docg</i>	2020	"	13,00	♣
LA VEJA - NIZZA <i>docg</i>	2020	c/legno x 6	27,00	—

GRANDI FORMATI

<u>VINI BIANCHI</u>				
TARDOCHÉ RIESLING <i>Piemonte doc</i> Magnum	2021	astuccio x 1	29,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
GRIGNOLINO D'ASTI <i>doc</i> Magnum	2021	astuccio x 1	22,00	—
FREISA D'ASTI <i>doc</i> Magnum	2020	"	(22,00)	esaurito
BARBERA D'ASTI <i>docg</i> Magnum	2020	"	22,00	—
NIZZA <i>docg</i> Magnum	2019	"	31,00	—



Nizza Monferrato (AT)



SÈJ - Monferrato Bianco doc

Varietà: 85% Arneis, 15% Riesling Renano. *Vigneto:* nella Tenuta La Guaragna, a Nizza Monferrato, in un versante dal suolo sciolto e ricco di minerali, caratterizzato dalla presenza frequente di vento marino.

Vinificazione: pressatura delicata. Da fine fermentazione fino a febbraio, periodici bâtonnage donano ricchezza e complessità al vino. *Affinamento* in acciaio e riposo in bottiglia. *Longevità:* di questo vino amiamo le espressioni giovanili, ma può avere evoluzioni interessanti fino ai 4-5 anni.

TARDOCHÉ - RIESLING Piemonte doc

Varietà: 100% Riesling Renano. *Vigneto:* nella Tenuta La Guaragna, a Nizza Monferrato, in una zona caratterizzata da un'insolita presenza di ciottoli di fiume e di sabbia, particolarmente adatta a questo vitigno. *Vinificazione:* pressatura delicata, e lenta fermentazione a temperatura controllata tra i 13°C ed i 16°C. *Affinamento* statico in acciaio e riposo in bottiglia. *Longevità:* mostra fin da giovane eleganza ed equilibrio; potrà riservare grandi sorprese negli 8/10 anni.

GRIGNOLINO D'ASTI doc

Varietà: 100% Grignolino. *Vigneto:* comune di Agliano Terme; età media delle viti 30 anni. *Vinificazione:* macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione con separazione dei vinaccioli, nessuna follatura. *Affinamento* in acciaio, periodo di riposo in bottiglia. *Longevità:* al meglio nei 3 anni dalla vendemmia, con un promettente futuro.

FREISA D'ASTI doc

Varietà: 100% Freisa. *Vigneto:* comune di Moasca; età media delle viti 20 anni. *Vinificazione:* 30% grappoli interi, macerazione delicata, nessuna follatura. *Affinamento* 4 mesi in botte grande di rovere. *Longevità:* al meglio nei 3-5 anni dalla vendemmia, ma continuerà a sorprenderci come il vero Freisa sa fare.

BARBERA D'ASTI docg

Varietà: 100% Barbera. *Vigneto:* comuni di Nizza Monferrato, Agliano Terme e Moasca; età media delle viti 20 anni. *Vinificazione:* pigiatura delicata, nessuna follatura, lunghe macerazioni. *Affinamento* in acciaio, lungo periodo di riposo in bottiglia. *Longevità:* al meglio nei 4 anni dalla vendemmia, evolve e sorprende negli anni successivi.

NIZZA docg

Varietà: 100% Barbera. *Vigneto:* comuni di Nizza Monferrato, Agliano Terme e Moasca; età media delle viti 30 anni. *Vinificazione:* pigiatura delicata con alcuni acini interi, lunghe macerazioni, nessuna follatura. *Affinamento* 6 mesi in botti grandi di rovere, poi un lungo periodo di riposo in bottiglia. *Longevità:* al meglio nei 5-7 anni dalla vendemmia, ma il tempo sarà sempre un buon amico.

LA VEJA - NIZZA docg

Varietà: 100% Barbera. *Vigneto:* comune di Agliano Terme, viti di oltre 90 anni. *Vinificazione:* pigiatura delicata, piccola percentuale di acini interi, nessuna follatura, macerazione di almeno un mese. *Affinamento* acciaio, 6 mesi in una botte grande di rovere usata, lungo periodo di riposo in bottiglia. *Longevità:* al meglio nei 5/7 anni dalla vendemmia, continua ad ispirare successivamente come solo un grande vino è in grado di fare.



VIGNE MARINA COPPI

Castellania (AL)



Il desiderio di iniziare quest'avventura nel mondo del vino è legato ad un sogno, quello di far rivivere Castellania, il piccolo paese delle nostre belle colline famoso per aver dato i natali a mio nonno Fausto: un territorio incontaminato a pochi passi dalle città, che ha qualcosa di unico da raccontare che fa parte della nostra storia.

La mia sfida è partita da lì e dalla consapevolezza di poter ottenere da quelle terre e proprio quei vigneti che un tempo diedero i frutti migliori, un'uva straordinaria... (Francesco Bellocchio).

Per conservare il legame con la tradizione abbiamo deciso di impiantare vitigni assolutamente autoctoni, ossia varietà d'uva storicamente coltivate nelle nostre colline: il Barbera, indiscussa regina tra le uve a bacca rossa, il Nebbiolo, la Croatina e il Timorasso, ormai da anni al centro dell'interesse degli appassionati più curiosi, proprio per la sua rarità e le sue caratteristiche uniche tra i bianchi piemontesi. Infine, ma non di minor rilevanza la Favorita, nota in altre regioni con il nome di Vermentino, da sempre presente nel nostro territorio, uva dalle potenzialità qualitative elevatissime.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
MARINE Colli Tortonesi Favorita doc	2021	cart. x 6	13,80	—
FRANCESCA Colli Tortonesi Timorasso doc	2023	"	12,50	—
FAUSTO Colli Tortonesi Timorasso doc	2021	"	23,50	—
GRAND FOSTO' Colli Tortonesi Timorasso Riserva doc	2018	"	39,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
SANT'ANDREA Colli Tortonesi Barbera doc	2021	cart. x 6	8,90	—
I GROP Colli Tortonesi Barbera Superiore doc	2017	"	14,80	—
LINDIN Colli Tortonesi doc (Nebbiolo)	2019	"	15,60	—

VECCHIE ANNATE

<u>VINI BIANCHI</u>				
MARINE Colli Tortonesi Favorita doc	2019/20	cart. x 6	13,80	—
	2013/14	"	13,20	—
FAUSTO Colli Tortonesi Timorasso doc	2020	"	23,50	disp. limitata
	2018	"	27,00	—
	2016	"	29,00	—
GRAND FOSTO' Colli Tortonesi Timorasso Riserva doc	2017	"	39,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
LINDIN Colli Tortonesi doc (Nebbiolo)	2018	cart. x 6	15,60	—
	2017	"	14,00	—



Castellania (AL)



I vini sono la sintesi tra moderne tecniche di vinificazione e la cura e la competenza che solo chi ama e da sempre conosce queste terre può dare. La produzione è artigianale e si aggira intorno alle 25 mila bottiglie l'anno; questo permette di seguire direttamente e con estrema cura ogni fase del lavoro di vigne e cantina, per ottenere vini che esprimono la personalità dell'uomo e la forza della terra. L'impianto è limitato a pochi ettari, quelli di una piccola realtà familiare, e consente la coltivazione diretta e la raccolta manuale delle uve, puntando essenzialmente alla qualità.

MARINE Vendemmia tardiva di uve Favorita. Si esaltano profumi e struttura grazie alla lunga permanenza sui lieviti accompagnata dal bâtonnage manuale.

FRANCESCA Esalta lo spirito giovanile dell'azienda. Uve Timorasso 100%, affinamento sulle fecce nobili per pochi mesi. Gusto vivo, con delicato equilibrio tra mineralità e dolcezza. Buona persistenza e finale delicato e armonico.

FAUSTO Da uve Timorasso in purezza, evidenzia le doti naturali di questo raro vitigno. Profumi complessi ed eleganti, "anima da rosso in un corpo da bianco", mineralità, sapidità, calore e freschezza.

GRAND FOSTO' Rende omaggio alla grandezza del campione Fausto Coppi. Uve Timorasso in purezza, vinificazione classica con criomacerazione e decantazione statica a freddo del mosto. Sosta e affinamento sulle fecce nobili per 12 mesi in tonneaux. Gusto sapido, vivo e ricco, molto complesso e di grande equilibrio.

SANT'ANDREA Da uve Barbera e da una piccola percentuale di Croatina. La semplicità, l'intensità dei profumi e la piacevolezza di beva ne fanno "un rosso giovane".

I GROP Da uve Barbera selezionate in vigna vecchia in terreno argilloso-calcareo ricco di fossili e marne di Sant'Agata. Matura in botte grande di rovere secondo la tradizione piemontese. Coniuga finezza e struttura.

LINDIN Elegante espressione di uve Nebbiolo Michet, coltivate a Castellania, su marne di Sant'Agata (Tortoniano). Si affina in tonneaux di rovere francese.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI BIANCHI

MARINE Colli Tortonesi Favorita doc Magnum (astuccio)	2014/15/16/17/18	cart. x 6	31,00	—
FAUSTO Colli Tortonesi Timorasso doc Magnum	2018	c/legno x 1	57,00	—
GRAND FOSTO' Colli Tortonesi Timorasso doc Magnum	2012/13	"	95,00	—
GRAND FOSTO' Colli Tortonesi Timorasso doc Magnum	2014	"	91,00	—



Maggiora (NO)



L'Alto Piemonte è una zona viticola in grande crescita: qui si sta riscoprendo un territorio fortemente vocato alla produzione del Nebbiolo (localmente chiamato **Spanna**) che si esprime al meglio in questi terreni supervulcanici a pH acido, colline moreniche, una varietà incalcolabile di sottozone, microclimi e cru che si trasforma in vini unici, con un'identità e con un potenziale di invecchiamento strepitosi.

In Alto Piemonte è il panorama imponente del massiccio del Monte Rosa a dare il benvenuto. Questa regione ai piedi delle Alpi giace al confine tra il clima Mediterraneo e il clima temperato dell'Europa Continentale. La presenza di grandi masse d'acqua (i laghi) mitiga gli eventi meteorologici estremi. Agli inverni freddi e asciutti seguono primavere miti e piovose ed estati calde. Le escursioni termiche alla fine della stagione estiva assicurano l'ottima maturazione dell'uva.

I vigneti dell'Alto Piemonte sorgono su antichi sedimenti trasportati dai ghiacciai durante l'ultima era glaciale. Al loro ritiro, i ghiacciai lasciarono delle colline lunghe e strette (chiamate morene) che si distendono dalle Alpi a Nord verso la pianura padana a Sud, seguendo il corso dei fiumi Sesia e Ticino. Questi suoli morenici di natura porfirica hanno una grande disponibilità di ferro e altri micro-elementi essenziali alla crescita della vite. L'acidità dei suoli è caratteristica che li rende unici, in quanto in gran parte delle regioni vitivinicole italiane e internazionali hanno suoli alcalini. L'unicità del clima e del suolo, uniti a secoli di tradizioni viticola ed enologica sono la chiave per capire la tipicità dei vini Vallana.

Antonio Vallana è un'azienda storica di questa regione, presente sul territorio da oltre due secoli. L'azienda è oggi in una fase di grande rilancio sotto la guida di **Francis e Marina Fogarty**, i nipoti di Bernardo Vallana che portano avanti una doppia missione: da un lato la fedeltà assoluta a quei vini che grazie alle generazioni precedenti hanno portato Antonio Vallana ad essere tra i riferimenti mondiali per l'Alto Piemonte, dall'altro la lungimiranza di giovani che credono fortemente alla potenzialità di uno stupendo territorio che riserva ancora molte sorprese.

"Vini intensi, tradizionali, di carattere." - Robert Parker

"...vini che vanno considerati eccezionali, tra i vini rossi italiani più fini" - Burton Anderson

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
SPUMANTI				
Brut Rosé Metodo Classico (100% Nebbiolo)	2015	cart. x 6	15,00	—
VINI BIANCHI				
INNOMINATO Colline Novaresi Bianco doc (100% Erbaluce)	2021	cart. x 6	9,50	disp. limitata
	2022	"	9,50	—
VINI ROSATI				
NEBBIOLO Colline Novaresi Rosato doc	2022	cart. x 6	8,90	—
VINI ROSSI				
BARBERA Colline Novaresi doc	2020	cart. x 6	7,90	—
CAMPI RAUDII (70% Nebbiolo - 30% Vespolina)	L. 2018	"	7,90	—
CAMPI RAUDII Colline Novaresi doc	2021	"	10,50	—
SPANNA Colline Novaresi doc (95% Nebbiolo - 5% Vespolina)	2019	"	12,00	—
BOCA doc (70% Nebbiolo - 30% Vespolina)	2018	"	20,00	—
GATTINARA docg (100% Nebbiolo)	2019	"	30,00	—



Maggiora (NO)



I vini prodotti dall'azienda Antonio Vallana sono espressioni diverse e complementari dell'Alto Piemonte:

Brut Rosé Metodo Classico: comincia per gioco, con l'idea di intrappolare in bottiglia i profumi del mosto, quelli che si sentono in cantina solo per poche ore, prima che incominci la fermentazione. I profumi primari del Nebbiolo appena pigiato sono freschissimi. Mantenere il vino a contatto con i lieviti è una delle tecniche che l'enologia ha insegnato per preservare la freschezza dei vini. Al posto della *liqueur de tirage* è stato inoculato la base spumante utilizzando il mosto di nebbiolo, eliminando l'aggiunta di zucchero per l'avvio della seconda fermentazione. Questo accorgimento esalta ulteriormente gli aromi e permette di offrire un prodotto che mette in evidenza ancor di più il gusto del territorio. Offre un connubio di note fruttate varietali, arricchite da sfumature tipiche dovute all'affinamento sui lieviti. Ai profumi di fragole fresche e ciliegie mature si aggiungono note di frutti di bosco e piccola pasticceria. Al momento della sboccatura (variabile, con riferimento in etichetta) il vino non è dosato, tuttavia ha un residuo zuccherino naturale di 8 g/l, rendendolo quindi uno spumante Brut.

Innominato: il Colline Novaresi Bianco è l'unico vino bianco a d.o.p. dell'Alto Piemonte - sottozona Colline Novaresi. La sola varietà di uva ammessa dal disciplinare di produzione è l'Erbaluce, pur non essendone consentita l'indicazione in etichetta. L'Erbaluce possiede acidità elevata ed è in grado di dare vini bianchi strutturati, con caratteristiche varietali riconoscibili sia nel corredo fruttato, sia nelle note di pietra bagnata e selce che si apprezzano soprattutto nel finale. A questo corredo aromatico tipico della varietà si aggiungono accenni di rovere molto delicati. Il vino fermenta e affina in barrique di rovere francese dalla tostatura leggera ed è sottoposto a regolari bâtonnage per conferire maggior corpo.

Il **Nebbiolo rosato** nasce da una simpatica ribellione dei giovani winemaker Francis e Marina Fogarty Vallana: nelle prime ore di fermentazione il Nebbiolo presenta dei profumi fruttati che ricordano il limone, il mandarino, la pesca, la pera matura e la violetta. L'abilità dell'enologo è quella di catturare quest'anima, preservando queste sfumature complesse, intense e rinfrescanti che nei nebbioli rossi si perdono.

Barbera Colline Novaresi: ogni angolo del Piemonte esprime la propria tipicità attraverso le uve del territorio e così, in Alto Piemonte, dove il clima è più fresco e i suoli sono caratterizzati da pH acidi, ecco la proposta di questa barbera dallo stile tradizionale. L'uva fermenta e affina in vasche di cemento per dare un vino caratterizzato da note varietali. Al naso frutti rossi e pepe nero, al palato frutti, spezie, tannini moderati, alcol e corpo medi con un finale rinfrescante. Un vino schietto e tipico, che esprime un'altra bellissima sfumatura di territorio.

Il nome **Campi Raudii** è stato scelto in omaggio alla battaglia romana del 101 a.C., vinta in queste terre da Quinto Lutazio Catulo e Caio Mario contro l'esercito dei Cimbri. La battaglia fu fondamentale per salvaguardare la tradizione vitivinicola del territorio. Il nome «Campi Raudii» potrebbe essere stato suggerito dal tipo particolare di terreno che si trova in queste zone. La vinificazione è tradizionale con fermentazione in vasche di cemento. Per esaltare i caratteri varietali e sottolineare l'anima giovane di questo prodotto, il vino è proposto senza invecchiamento in botte. Si consiglia di servirlo a 18°C. Ha note di frutti rossi e una vena speziata al naso; un'espressione giovane della produzione aziendale.

Colline Novaresi Spanna offre invece tutta la struttura del Nebbiolo, un bouquet floreale, tipico e molto espressivo. Si tratta del vino che ha reso famose le cantine Vallana in tutto il mondo: fin dagli anni cinquanta è stato l'ambasciatore dell'Alto Piemonte in Europa, America e Australia, ed è la migliore introduzione all'eccellenza che si esprime nei cru. Le uve sono accuratamente controllate durante la maturazione per assicurare la migliore qualità. La vendemmia avviene nella prima metà di ottobre. La vinificazione si effettua in grandi tini di cemento. Si tratta di un vino adatto all'invecchiamento medio-lungo e necessita di almeno due anni di affinamento. Colore rosso rubino, con un inteso bouquet di spezie e frutti rossi. Al palato è gentile e persistente, con ricordi di frutti rossi e frutta secca.

Boca è una delle realtà viticole più affascinanti d'Italia nonché una delle denominazioni più piccole e rare. Si tratta di un cru Altopiemontese di lunghissima tradizione prodotto attorno all'omonimo paese sito a oriente del fiume Sesia. Il disciplinare non ammette l'uso del Nebbiolo in purezza ma richiede l'utilizzo di Vespolina e – a discrezione – Uva Rara. Il Nebbiolo conferisce la struttura e la base sensoriale, la Vespolina e l'Uva Rara aggiungono freschezza e delle note varietali interessanti. Ciascuna varietà viene vendemmiata separatamente, ognuna al raggiungimento della propria data di maturazione. La fermentazione avviene in grandi tini di cemento. Segue un invecchiamento obbligatorio di tre anni, di cui almeno due in legno. Nella pratica in azienda il vino invecchia per almeno 2 anni in botti di rovere medio grandi, mentre servono 1-2 ulteriori anni di affinamento in bottiglia per sviluppare appieno il potenziale di questo vino. Il risultato è un vino elegante e fine con una notevole complessità olfattiva con note speziate e fruttate, vellutato al palato e una marcata acidità tipica di questo cru, che rende molto interessante il lungo e lunghissimo invecchiamento.



San Giacomo di Teglio (SO)



La Valtellina è la più grande area viticola terrazzata di montagna in Italia. La varietà autoctona coltivata è il Nebbiolo, localmente chiamato Chiavennasca. La vite viene coltivata in una fascia altimetrica compresa tra 350 e 900 m s.l.m. La società agricola Fay nasce nel 1973 per opera di Sandro Fay che, partendo dalla piccola produzione enologica di famiglia, decide di sviluppare questa attività; dal 1998 è affiancato dai figli Marco ed Elena.

I vigneti di Sandro Fay si estendono per una superficie complessiva di circa 15 ettari; per tradizione familiare l'azienda è fortemente legata alla sottozona Valgella, dove si concentra la quasi totalità della produzione. Valgella è il nome di una delle cinque sottozone della denominazione Valtellina Superiore Docg; si estende nel Comune di Teglio per 137 ettari. Il nome deriva da "Valgel", forma dialettale per indicare i piccoli torrenti che caratterizzano la zona. I terreni sono prevalentemente sabbiosi (circa 70%), limosi (circa 18%), con assenza di argilla e di calcare, a pH acido compreso tra 4,5 e 5,5. Derivano da formazioni granitiche sfaldate e presentano spessore variabile da meno di 1 metro a qualche metro. L'impegno dell'azienda Sandro Fay è volto alla valorizzazione dei singoli vigneti che, in base alle peculiarità pedologiche e altimetriche, danno origine a vini differenti e di spiccata personalità.

Zona esclusa: Sondrio.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
SOTCASTÈL <i>Alpi Retiche igt</i> (Chardonnay)	2022	cart. x 6	17,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
TÉI <i>Rosso di Valtellina doc</i> (Nebbiolo)	2023	cart. x 6	10,00	★
VALGELLA <i>Valtellina Superiore docg</i>	2021	"	15,00	—
LA FAYA <i>Terrazze Retiche di Sondrio igt</i> (Merlot - Syrah)	2022	"	17,00	—
IL GLICINE <i>Valtellina Superiore Sassella docg</i>	2021	"	20,00	—
CA' MOREI <i>Valtellina Superiore Valgella docg</i>	2020	"	20,00	—
CARTERÍA <i>Valtellina Superiore Valgella Riserva docg</i>	2019	"	23,00	—
RONCO DEL PICCHIO <i>Sforzato di Valtellina docg</i>	2021	"	38,50	—
	2021	c/legno x 6	40,50	—



San Giacomo di Teglio (SO)



La quota altimetrica alla quale si trova un vigneto è una variabile fondamentale per capire la potenzialità di un vino. All'interno della zona Valgella, dove si trova la quasi totalità delle vigne dell'azienda Sandro Fay, sono state distinte tre fasce altimetriche ben precise.

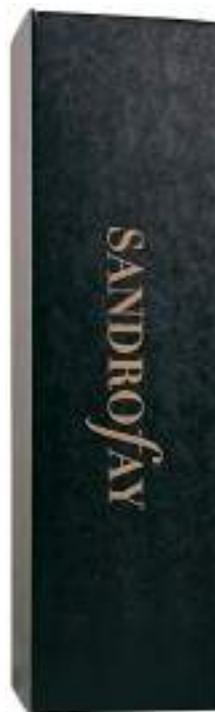
La "Costa bassa" fa parte dal fondovalle e arriva fino a 450 m slm; le condizioni climatiche rendono la buccia più sottile e nell'uva si trova acidità medio-bassa e tannino morbido. Da questa zona nasce il vino base, l'espressione semplice e sincera della Chiavennasca. La fascia intermedia si trova tra i 450 m. slm e i 600 m. slm; qui ci sono le condizioni climatiche ottimali per produrre vini più strutturati e complessi. In questa zona le differenze tra le singole vigne sono l'espressione di un territorio disomogeneo che merita di essere valorizzato. Al di sopra dei 600 m. slm si trova la vigna dello **Sforzato**; le condizioni climatiche, in particolare l'escursione termica, rendono la buccia più spessa e nell'uva troviamo acidità medio-alta e tannino più deciso. Queste condizioni sono perfette per l'appassimento; il vino sarà più elegante e la Chiavennasca maggiormente riconoscibile.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI ROSSI

COSTA BASSA Valtellina Superiore Valgella docg Magnum	2019	ast. x 1	29,00	—
COSTA BASSA Valtellina Superiore Valgella docg Magnum	2019	c/legno x 1	37,00	—
COSTA BASSA Valtellina Superiore Valgella docg Doppio M. 3l.	2019	"	63,00	—
CA' MOREI Valtellina Superiore Valgella docg Magnum 1,5 l.	2019	ast. x 1	38,00	—
CA' MOREI Valtellina Superiore Valgella docg Magnum 1,5 l.	2019	c/legno x 1	46,00	—
CA' MOREI Valtellina Superiore Valgella docg Doppio M. 3l.	2019	"	80,00	—
CARTERÍA Valtellina Superiore Valgella Riserva docg Magnum	2018	ast. x 1	40,00	—
CARTERÍA Valtellina Superiore Valgella Riserva docg Magnum	2019	"	46,00	—
CARTERÍA Valtellina Superiore Valgella Riserva docg Magnum	2019	c/legno x 1	54,00	—
CARTERÍA Valtellina Superiore Valgella Riserva docg Doppio M. 3l.	2019	"	96,00	—
RONCO DEL PICCHIO Sforzato di Valtellina docg Magnum	2021	ast. x 1	72,00	—
RONCO DEL PICCHIO Sforzato di Valtellina docg Magnum	2021	c/legno x 1	80,00	—
RONCO DEL PICCHIO Sforzato di Valtellina docg Doppio M. 3l.	2014	"	148,00	—



Pontida (BG)



L'azienda agricola Tosca nasce dal sogno di Tosca e Marco Locatelli di riportare agli antichi splendori i vigneti terrazzati e collinari della loro terra, da sempre vocati alla viticoltura.

Siamo a Pontida, piccolo paese a metà strada fra Bergamo e Lecco, che rimanda la memoria al medioevo, all'età dei Comuni, a uno dei momenti più luminosi della storia d'Italia, quando i delegati delle venti Città giurarono, nella storica piazza del Monastero Benedettino, resistenza all'invasione del Sacro Romano Impero.

Una storia, quella della presenza monastica, fortemente intrecciata con la viticoltura a Pontida dato che furono loro che "accorparono le proprietà frazionate e disperse, plasmando le coste dominate dal sole, con vigneti capaci di dare vino potente e buonissimo" *Alvise Rizzi, procuratore del Doge di Venezia in visita a Pontida nel 1614.*

Nel 2000 inizia la storia di Tosca, con il ripristino dei primi terrazzamenti di Ca' Lupo e Bema e la creazione di nuovi vigneti da subito coltivati secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Oggi gli ettari vitati sono nove, suddivisi in cinque appezzamenti posizionati fra i 350 e i 520 m s.l.m. Tutti i vigneti sono terrazzati o molto pendenti, e quindi lavorati a mano. Alle pratiche biologiche, si abbinano altre tecniche per il mantenimento naturale della fertilità del suolo, quali il sovescio e l'inerbimento permanente con limitati sfalci periodici. Tramite potature attente e raccolta manuale in vendemmia solo dei migliori grappoli si mantengono delle basse rese (intorno ai 50 ql/ha), per ottenere vini caratteristici e di spiccata personalità. In cantina si vinificano separatamente le uve provenienti dalle micro vendemmie dedicate alle varie vigne. Fermentazioni con lieviti indigeni, quantità di solforosa due o tre volte più basse dei limiti consentiti dal biologico e tecniche non invasive permettono di mantenere in ogni vino le peculiarità del territorio e delle diverse annate.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
SPUMANTI				
KIKI V - Rosé Brut (Merlot)	s.a.	cart. x 6	10,00	—
MAINARDO Metodo Classico - VSQ Extra Brut (Chardonnay)	s.a.	"	15,00	—
MAINARDO Metodo Classico - VSQ Extra Brut (Chardonnay) Magnum	s.a.	ast. x 1	35,00	—
MAINARDO III Ancestrale Extra Brut - Terre del Colleoni <i>doc</i> Magnum	s.a.	ast. x 1	37,00	—
materiale promozionale: stopper spumante			3,45	♥
VINI BIANCHI				
TRIBÁLE <i>frizzante sui lieviti metodo ancestrale (tappo corona)</i>	s.a.	cart. x 6	8,80	—
TRIBÁLE Magnum	2020	"	20,00	—
INCROCIO MANZONI Terre del Colleoni <i>doc</i> (tappo stelvin)	2023	"	8,80	—
RIESLING Bergamasca igt (tappo stelvin)	2021/22 2019	"	11,20 11,20	— —
VIGNETI DELLA POLISENA Valcalepio Bianco doc (Chardonnay - Pinot Grigio)	2023	"	8,20	—
eSPERIMENTO 1 (tappo stelvin) (Solaris macerato)	2022	"	12,50	—



Pontida (BG)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSATI</u>				
COL DI FRA Rosato Bergamasca <i>igt</i> (<i>tappo stelvin</i>) (Moscato di Scanzo - Merlot)	 2022	cart. x 6	8,80	—
<u>VINI ROSSI</u>				
ROSSO DEL LUPO Valcalepio Rosso doc	 { 2021	cart. x 6	8,80	—
ROSSO DEL LUPO Valcalepio Rosso doc Magnum		astuccio x 1	23,00	—
PRIMORO' Bergamasca <i>igt</i> (Franconia - Merlot) (<i>tappo stelvin</i>) <u>senza solfiti aggiunti</u>	 2021	cart. x 6	7,50	♣
DIONIGI FARINA Valcalepio Rosso Riserva doc	 { 2020	cart. x 6	11,20	—
DIONIGI FARINA Valcalepio Rosso Riserva doc Magnum		astuccio x 1	26,00	—
BEMÙ Valcalepio Rosso Riserva doc (Merlot - Cabernet)	 { 2020	cart. x 6	16,50	—
BEMÙ Valcalepio Rosso Riserva doc Magnum		astuccio x 1	38,00	—

Kiki V è un'insolita spumantizzazione di uve Merlot coltivate a 450 m. slm. Macerazione sulle bucce per 6 ore e lunga fermentazione in autoclave, di circa 5 mesi. Unisce i tipici sentori fruttati del Merlot ad una buona struttura e ad una mineralità e sapidità finale che rendono il vino estremamente piacevole.

Mainardo Extra Brut: uve Chardonnay da un vigneto a 520 m s.l.m. Costante ventilazione, interessanti escursioni termiche e suoli calcareo argillosi creano le condizioni ideali per la realizzazione di questo metodo classico affinato sui lieviti per 45 mesi. Verticale, fresco, gastronomico. Diretta espressione dell'areale.

Mainardo "Ancestrale" è la versione realizzata con l'aggiunta esclusiva del mosto della stessa vendemmia, congelato e poi utilizzato per il tiraggio in primavera. Ha un finale elegantemente secco derivante dal dosaggio zero.

TriBàle: rifermentazione naturale in bottiglia con l'aggiunta esclusiva del mosto della stessa vendemmia congelato e poi sciolto e usato per il tiraggio. Nulla è stato aggiunto quindi niente lieviti, né zuccheri, né solfiti. La rifermentazione ha fatto raggiungere la pressione desiderata, creando un piacevole perlage fine e delicato. L'uvaggio di 3 uve a bacca bianca dona un profumo aromatico e floreale. La peculiarità dei suoli dona una piacevole sapidità al sorso.

Incrocio Manzoni 6.0.13 nasce dall'unione tra Riesling e Pinot Bianco ottenuta dal Prof. Manzoni negli anni '30 presso la scuola enologica di Conegliano. Dal bel giallo paglierino con riflessi verdolini, profumo delicato e leggermente aromatico, di gusto pieno e sapido, evidenzia ottima personalità e struttura.

Primoró è un vino fresco e fragrante dai profumi intensi, che dona sentori di viola e marasca. Affinato in inox e vetro senza passare in legno, esprime note spiccate del frutto, con ottimo corpo e persistenza.

Bemù da uve Merlot e Cabernet Sauvignon, è caratterizzato da eleganza, equilibrio e pulizia. La fine trama dei tannini, il passaggio in legno e l'alcolicità ben si armonizzano senza che abbiano mai a prevaricare. Il colore è rosso rubino carico, all'olfatto è intenso e complesso, con eleganti speziature, confettura di frutti rossi maturi, note balsamiche. Al gusto è morbido, fine ed equilibrato, pur di importante struttura, con un ritorno finale di liquirizia.



CASTELLO DI GRUMELLO

Grumello del Monte (BG)



In questa dimora storica di origine medievale si fa vino da settant'anni. La tenuta vitivinicola è nel cuore della Valcalepio, la fascia collinare che si estende tra Bergamo e il lago d'Iseo. Un forte militare prima, una dimora gentilizia poi, ma soprattutto un luogo di produzione di vino che per decenni è stato l'esempio del vino di qualità in Valcalepio. Un lavoro agronomico ed enologico che prosegue, cercando di rappresentare un impulso e un'ispirazione per tutta la zona. Questa area della Bergamasca è ricca di vigneti e tra le zone più vocate c'è quella di Grumello del Monte con le sue colline verdi che guardano al lago e alle Alpi Orobie. L'impegno è sui grandi rossi del territorio di taglio bordolese, ma anche sugli autoctoni e sui vitigni di nuova generazione, le varietà resistenti, i cosiddetti Piwi. I possedimenti della tenuta si estendono per 35 ettari, 15 dei quali a vigneto, dove predominano i vitigni a bacca rossa, con Cabernet Sauvignon in testa - è l'azienda che ne ha di più in Valcalepio - e Merlot. A completare la parte dei rossi ci sono il moscato di Scanzo e il vitigno rosso autoctono Merera. La parte restante è dedicata ai bianchi con Chardonnay e Pinot Grigio e a due vitigni resistenti - meglio conosciuti come Piwi - Bronner e Johanniter.



L'uso a scopo enologico della cantina risale a un secolo fa, ma i sotterranei del Castello di Grumello hanno avuto nel tempo più destinazioni: da ricovero dei mezzadri durante i mesi invernali, a officina per forgiare gli attrezzi, da dispensa per i cibi a magazzini per legna e fieno. Il fascino di un luogo così carico di racconti è ancora intatto. Il lavoro odierno di produzione viticola non è semplice in spazi medievali, ma ha anche i suoi vantaggi. La climatizzazione è naturale e c'è un equilibrio perfetto tra umidità e temperatura. Inoltre, la presenza di una vecchia ghiacciaia e di una cisterna d'acqua ancora in funzione contribuiscono al clima ideale per la fermentazione e l'affinamento dei vini.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
VB22 - VALCALEPIO BIANCO doc	2022	cart. x 6	6,65	♣
VB23 - VALCALEPIO BIANCO doc	2023	"	6,65	—
VALCALEPIO BIANCO doc 1/2 bottiglia	2021	cart. x 20	2,80	vecchia etichetta
LE NOCI Bergamasca igt (Bronner - Johanniter) (tappo stelvin)	2021	cart. x 6	11,25	disp. limitata
	2022	"	11,25	—
<u>VINI ROSSI</u>				
VR18 - VALCALEPIO ROSSO doc	2018	cart. x 6	7,85	—
COLLE CALVARIO - Valcalepio Rosso Riserva doc	2019	c/legno x 6	22,60	—
MEDERA Bergamasca igt (Merera) (tappo stelvin)	2022	cart. x 6	11,25	—
BURDUNI' Bergamasca igt (Merlot - Cabernet Sauvignon)	2018	"	14,40	—
<u>VINI DOLCI</u>				
ROS Valcalepio doc MOSCATO PASSITO di Grumello (da uva Moscato di Scanzo) 0,500l.	2019	cart. x 6	18,10	—
astuccio per ROS Moscato Passito			1,90	♥



Grumello del Monte (BG)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI ROSSI

IL CASTELLO Valcalepio Rosso Riserva doc Magnum	2017	astuccio x 1	18,50	—
BURDUNI' Bergamasca igt (Merlot - Cabernet Sauvignon) Magnum	2018	astuccio x 1	34,40	—
BURDUNI' Bergamasca igt (Merlot - Cabernet Sauvignon) Magnum	2018	c/legno x 1	46,90	—
BURDUNI' Bergamasca igt (Merlot - Cabernet Sauvignon) 3 litri	2018	c/legno x 1	100,00	—
COLLE CALVARIO Valcalepio Rosso Riserva doc Magnum	2019	astuccio x 1	50,00	—
COLLE CALVARIO Valcalepio Rosso Riserva doc Magnum	2019	c/legno x 1	62,50	—
COLLE CALVARIO Valcalepio Rosso Riserva doc 3 litri	2019	c/legno x 1	118,75	—

Le Noci: varietà PIWI resistenti alle crittogame della vite; su questi vigneti non sono mai stati fatti trattamenti. Affina in acciaio sui lieviti per 9 mesi. Ha profilo aromatico complesso di frutta bianca e spezie e ottima bevibilità.

Valcalepio bianco: da uve Chardonnay e Pinot Grigio. Vendemmia manuale, pressatura soffice delle uve intere, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox.

Medera: da uve autoctone lombarde Merera (selezione massale), vitigno dalla bassa produzione. Vinificato e affinato in inox, è un vino sapido, con note fruttate, in particolare ribes, con buone potenzialità di invecchiamento.

Burduni: da uve Merlot e Cabernet Sauvignon. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi inox, maturazione in barrique per 12 mesi. Colore rosso rubino intenso, note di vaniglia e frutti di bosco, sapore morbido e speziato.

Valcalepio rosso: da uve Merlot e Cabernet Sauvignon (taglio bordolese). Vinificazione tradizionale con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi inox, macerazione di 8 giorni, fermentazione malolattica in acciaio. Maturazione in barrique usate e botti grandi per 8 mesi.

Colle Calvario: 40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon; produzione per pianta 1 Kg; vendemmia manuale in cassette da 15-18 Kg. Vinificazione: per il 90 % delle uve tradizionale con fermentazione a temperatura controllata, macerazione di 20-25 giorni. Il restante 10 % viene lasciato in appassimento in fruttaio, quindi vinificato come sopra. Maturazione in barrique di rovere francese (Allier, Tronçais) per 18 mesi, assemblaggio, imbottigliamento senza filtrazione.

ROS Valcalepio Moscato Passito: è un vino rosso dolce, prodotto con uve **Moscato di Scanzo**, vitigno autoctono della bergamasca, fatte appassire su graticci in fruttaio a ventilazione forzata per 25-30 giorni, quindi pressate dolcemente e lasciate fermentare a temperatura controllata in serbatoi inox con 2 rimontaggi/follature al dì. Maturazione in inox e riposo in bottiglia. E' un vino da meditazione, dall'intenso aroma speziato e dal sapore amabile, adatto per accompagnare formaggi erborinati o stagionati, pasticceria secca, cioccolato fondente. Servire a 16-18°C.



Paderno Franciacorta (BS) - Franciacorta



Passione, ricerca, attenzione meticolosa al dettaglio, un occhio al passato ma il volto proiettato al futuro: sono queste le caratteristiche dell'azienda Camilucci.

Ci troviamo nel cuore della Franciacorta, in una bellissima zona collinare, particolarmente vocata per la viticoltura, con vigneti nei Comuni di Rodengo Saiano, Ome, Monticelli Brusati e Gussago, a pochi Km di distanza dal lago d'Iseo e da Brescia. Negli anni, Stefano Camilucci ha fatto di un'antica attività di famiglia la sua vita, arrivando così ad un progetto che raccoglie con amore ed entusiasmo la poesia della propria terra e la proietta con un taglio illuminato verso nuovi orizzonti. Una vinificazione attenta, innovativa, per puntare ad un prodotto moderno, naturale ed autentico.

Un Franciacorta che ricerca profumi, equilibrio ed eleganza, che sposa la bevibilità e l'appagamento dei sensi. Vini unici, vicini alle loro origini, che amano ed ambiscono farsi ricordare.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
FRANCIACORTA				
AMMONITES - FRANCIACORTA Dosaggio Zero docg	s.a.	cart. x 6	16,30	♣
AMMONITES - FRANCIACORTA Dosaggio Zero docg 1/2 bottiglia	s.a.	cart. x 10	9,00	—
AMMONITES - FRANCIACORTA Dosaggio Zero docg Magnum	s.a.	cart. x 5	36,80	♣
AMMONITES - FRANCIACORTA Dos. Zero docg Jéroboam 3 litri	s.a.	c/legno x 1	128,00	—
AMMONITES - FRANCIACORTA Dos. Zero docg Matusalem 6 litri	s.a.	"	331,00	—
AMMONITES - FRANCIACORTA Brut docg Salmanazar 9 litri	s.a.	"	469,00	—
AMMONITES ROSÉ - FRANCIACORTA Brut Nature docg	s.a.	cart. x 6	17,80	♣
AMMONITES SATÈN - FRANCIACORTA Brut docg	s.a.	"	17,80	♣
ANTHOLOGIE BLANC - FRANCIACORTA Dosaggio Zero docg	2020	"	19,20	♣
ANTHOLOGIE BLANC - FRANCIACORTA Extra Brut docg Magnum	2018	cart. x 5	49,50	♣
ANTHOLOGIE NOIR - FRANCIACORTA Dosaggio Zero docg	2020	cart. x 6	19,20	♣
CUVÉE PERPETUELLE FRANCIACORTA Brut Nature docg (annate 2014%2018)	s.a.	"	24,80	♣
ST.09 - FRANCIACORTA RISERVA Dosaggio Zero docg sboccatura tardiva (maggio 2024) - 2.096 bottiglie numerate	2009	"	25,00	—
materiale promozionale				
astuccio per bottiglia			1,30	♥
astuccio per Ammonites Magnum			1,80	♥
stopper spumante			3,45	♥



Paderno Franciacorta (BS) - Franciacorta



“Ammonites” Franciacorta Dosaggio Zero

Una ricercata selezione di uve 75% Chardonnay, 20% Pinot Nero e 5% Pinot Bianco, vinificate separatamente e poi armonicamente riunite. Il tempo gli dona evoluzioni di sapori e profumi, all'interno delle silenziose cantine, al riparo dalla luce, a temperatura ed umidità costanti. E' un Brut che si adatta ad ogni occasione, grazie alla freschezza delle sue note, all'eleganza ed all'armonia dei suoi profumi. Un Franciacorta equilibrato, fresco, di carattere. Ottimo per aperitivi e perfetto per accompagnare tutte le portate.

“Ammonites Rosé” Franciacorta Brut

Frutto di una curata selezione di sole uve Pinot Nero, dopo una breve macerazione sulle bucce. Seduce la vista col suo brillante colore rosa, così come incantano il nostro palato la struttura e la potenza del Pinot Nero. Un Franciacorta dalla forte personalità, complesso, ricco ed al tempo stesso fine ed elegante, equilibrato ed armonico, che arricchisce di sfumature i nostri sensi. Indicato per aperitivi e a tutto pasto, eccellente con risotti di pesce, crostacei e pesce al forno.

“Ammonites Satèn” Franciacorta Brut

Satèn, il Franciacorta per eccellenza, un vino esclusivo, perché può nascere solo qui. Un nome magico, che celebra la delicatezza e l'eleganza della seta. Una raffinata unione di sole uve bianche, 85% Chardonnay e 15% Pinot Bianco, che si distingue per l'ineguagliabile grazia di una bollicina che sfiora gentilmente il palato. Un Brut incantevole, fresco, morbido, delicato, amabilmente fruttato e floreale. Dona i piaceri più unici e eleganti della Franciacorta. Splendido compagno di raffinati aperitivi e di piatti delicati.

“Anthologie Blanc” Franciacorta Extra Brut Millesimato

“Anthologie Blanc”, Antologia dal greco άνθος "fiore" e λέγω "raccolgo"; un Franciacorta nato da selezioni ricercatissime, (in enologia il termine fiore è associato alle primissime frazioni di mosto chiamato appunto mosto fiore), in questo caso di sole uve bianche Chardonnay. Un Millesimato nobile, prodotto solo in annate di assoluta eccellenza, indicate in etichetta, con un dosaggio Extra Brut. Anthologie Blanc riposa al buio ed al silenzio delle cantine, per almeno 42 mesi. Un Franciacorta fine, fresco, potente ed elegante, dallo spirito intenso ed armonico. Ideale per accompagnare anche piatti molto importanti.

“Anthologie Noir” Franciacorta Extra Brut Millesimato

“Anthologie Noir”, Antologia dal greco άνθος "fiore" e λέγω "raccolgo"; un Franciacorta nato da selezioni ricercatissime, (in enologia il termine fiore è associato alle primissime frazioni di mosto chiamato appunto mosto fiore), in questo caso di sole uve nere Pinot Nero. Un Millesimato importante, prodotto solo in annate eccellenti ed in quantità limitate, con un dosaggio Extra Brut; Anthologie Noir riposa al buio e nel silenzio delle cantine per almeno 36 mesi. Un Franciacorta unico di carattere, fine, fresco, intenso e puro, che esprime con particolare eleganza tutta la sua forza. Ideale per accompagnare aperitivi, crudità e secondi piatti di pesce.³⁴

“ST.xx” Franciacorta Riserva Brut Nature

ST è acronimo di Sboccatura Tardiva, così come indica le lettere iniziali del nome di Stefano Camilucci. Varietà delle uve: Chardonnay 100%. Franciacorta con lunghissima permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione in bottiglia, con ulteriori 6 mesi di affinamento in cantina prima dell'uscita.



Casteggio (PV)



Imprenditore milanese di lontane origini spagnole, Gianluca Ruiz De Cardenas, da sempre appassionato conoscitore dei vini di pregio di tutto il mondo, soprattutto francesi, incoraggiato da amici locali acquista quasi per gioco una piccola vigna a Casteggio, nell'Oltrepò Pavese. L'attività inizia nel 1979 con l'acquisto del primo ettaro sulle colline di Casteggio ed il suo reimpianto con viti di Pinot Nero della selezione clonale per la produzione di vino rosso. Dopo pochi anni inizia la produzione di questo vino e localmente la cosa suscita sorpresa e sconcerto, dal momento che il Pinot Nero, ampiamente presente in Oltrepò, viene da sempre utilizzato solamente per la vinificazione in bianco e per la spumantizzazione.

Le condizioni climatiche simili alla Borgogna, che nella Côte d'Or produce grandi vini rossi solamente da uve Pinot Nero, suggeriscono quanto meno una sperimentazione di questo tipo di vinificazione; ma si sa che il territorio ed il clima non bastano per produrre vini importanti, è l'iniziativa degli uomini che fa la differenza. Nel 1990 con l'acquisto di nuove vigne inizia la produzione di spumanti classici prevalentemente da uve Chardonnay ed anche in questo caso viene introdotta una variante rispetto agli usi locali, che limitano al Pinot Nero le basi spumante. L'Azienda si consolida negli anni e raggiunge una certa reputazione. Giunto ad un'età avanzata Gianluca fa un passo indietro a favore del figlio Nicola, coadiuvato da un amico di grande competenza nel settore, Paolo Massone.

L'Oltrepò Pavese è l'unico territorio della Lombardia a sud del Po e spesso ci si gloria del fatto che sia a cavallo del 45° parallelo (metà strada tra il Polo Nord e l'Equatore). Il paese di Casteggio è in posizione centrale nell'Oltrepò viticolo, ai piedi delle colline. La cantina Ruiz de Cardenas è situata in Frazione Mairano, mentre le vigne sono dislocate anche in altre posizioni, e precisamente a Casteggio (Vigna Brumano e Vigna Miraggi) con vigneti piantati a Pinot Nero, Torricella Verzate (Vigna Galanta) dove troviamo Chardonnay e Pinot Nero vinificati per spumanti e Oliva Gessi (Vigna Le Querce), anche qui vigneti piantati esclusivamente a Pinot Nero. Si tratta di piccoli vigneti, per un totale di circa cinque ettari e le loro diverse altitudini, gli orientamenti e le composizioni dei terreni hanno determinato la scelta dei vitigni e dei cloni più adatti.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>				
CUVÉE ARMONIA <i>Blanc de Blancs</i> <i>Metodo Classico Extra Brut</i> (Chardonnay)	s.a.	cart. x 6	13,20	—
GALANTA <i>Metodo Classico Brut</i> (Chardonnay - Pinot Nero)	2019	"	14,30	—
GALANTA ROSÉ <i>Metodo Classico Brut</i> (Pinot Nero)	2019	"	15,40	—
GALANTA G.R.E.B. <i>Metodo Classico Extra Brut</i> (Pinot Nero)	2017	"	19,80	—
GALANTA G.R.E.B. <i>Metodo Classico Extra Brut</i> Magnum	2017	ast. x 1	41,60	—
GALANTA G.R.B.N. <i>Metodo Classico Brut Nature</i> Magnum (Pinot Nero)	2013	ast. x 1	49,30	—
<u>VINI ROSSI</u>				
BRUMANO - PINOT NERO <i>Oltrepò Pavese doc</i>	2019	cart. x 6	18,00	—
<u>CONFEZIONI E MATERIALE PROMOZIONALE</u>				
cassetta legno x 2 bottiglie			8,30	♥
cassetta legno x 3 bottiglie			11,75	♥



Casteggio (PV)



Blanc de Blancs Extra Brut - Cuvée Armonia. Chardonnay delle migliori selezioni clonali su portainnesto a bassa vigoria. Raccolta manuale delle uve con trasporto in cassette, cernita dei grappoli su nastro trasportatore a velocità variabile, immediata pressatura dell'uva intera con pressa pneumatica a polmone.

Si utilizza il programma di pressatura "Crémant", appositamente concepito per basi spumante, che riduce ad un terzo il numero di sgretolamenti della massa pressata. Viene utilizzato solamente il mosto di prima pressatura che, dopo la decantazione a freddo, viene messo in fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata.

La spumantizzazione con il Metodo Classico della presa di spuma in bottiglia, avviene con una selezione di vini base di diverse annate con l'intento di mantenere nel tempo l'identità del prodotto. La sboccatura viene effettuata dopo "remuage" manuale. Affinato sui lieviti per 28 mesi.

Galanta. Chardonnay e Pinot Nero delle migliori selezioni clonali su portainnesto a bassa vigoria. Vigna denominata Galanta, la proporzione dei vitigni è del 72% Chardonnay e 28% Pinot Nero.

La vendemmia è relativamente precoce per assicurare la corretta acidità al vino base. La metodologia di pressatura è la medesima utilizzata nella Cuvée Armonia. La spumantizzazione avviene nella primavera successiva con il Metodo Classico. La sboccatura viene effettuata dopo "remuage" manuale. Affinato sui lieviti per 32 mesi.

Per il **Galanta Rosé Brut** le uve Pinot Nero vengono parzialmente vinificate in rosato con breve fermentazione sulle bucce, per conferire il tipico colore e struttura del rosato. Affinato sui lieviti per 32 mesi.

Galanta G.R.E.B. (Grand Reserve Extra Brut) Metodo Classico Extra Brut 2017 (Pinot Nero). Dalle migliori espressioni di Pinot Nero della zona collinare di Torricella Verzate con esposizione Nord-Est, nasce questo prestigioso metodo classico, che testimonia le potenzialità del Pinot Nero nel territorio Oltrepadano. La sboccatura di questo Millesimo Riserva è stata effettuata dopo "remuage" manuale. Affinato sui lieviti per 66 mesi. Dosaggio 4gr./l.

Galanta G.R.B.N. Metodo Classico Brut Nature Grand Reserve 2013 (Pinot Nero). Tutto ciò che si può chiedere ad un grande metodo classico, un naso ampissimo ed elegante, un'ottima acidità di supporto ed una persistenza infinita. La presa di spuma avviene nella primavera successiva con il Metodo Classico. La sboccatura di questo Millesimo Riserva è stata effettuata dopo "remuage" manuale. Affinato sui lieviti per 113 mesi. Dosaggio 2gr./l

Brumano. Pinot nero 100% dalla Vigna denominata Brumano, situata nella prima collina di Casteggio, esposizione Sud. La vendemmia avviene in genere intorno alla metà di settembre, con uve perfettamente mature (a volte in fase di surmaturazione), che vengono raccolte manualmente, trasportate in cassette e subito ammostate.

La macerazione è di 8-10 giorni a seconda delle annate, con numerosi rimontaggi e/o délestage quotidiani. Dopo la svinatura, il vino viene travasato in fusti da 225 lt. di rovere francese di diverse provenienze, rinnovati ogni anno per un terzo. La permanenza in legno è di 12-18 mesi. Brumano viene prodotto solamente nelle migliori annate.



San Damiano al Colle (PV)



Nel 1926 il nonno degli attuali proprietari acquista un vigneto denominato Roncolongo, dando vita all'Azienda Agricola Bisi. Successivamente costruisce una piccola cantina per la trasformazione delle proprie uve e l'invecchiamento dei propri vini, imponendosi un obiettivo fondamentale, produrre vini di qualità. Nonostante il trascorrere degli anni ed il succedersi di tre generazioni, l'amore per la terra e la passione per il vino è rimasto il fulcro di tutte le attività e le iniziative che ne hanno determinato lo sviluppo e la crescita fino all'attuale dimensione. Le vigne sono coltivate direttamente secondo la migliore tradizione e nel massimo rispetto dell'ambiente. Le uve vengono raccolte, selezionate ed immediatamente vinificate seguendo i ritmi biologici di maturazione; una consolidata esperienza muove tutte le fasi successive per garantire prodotti genuini, immuni da mode effimere, ma espressione di un legame antico con il territorio. Claudio Bisi racconta così la filosofia che anima l'azienda: "Siamo custodi della terra che ci è stata data dai nostri genitori, dobbiamo coltivarla con cura senza toglierle nulla, per poterla dare ai nostri figli; da questa terra nasce un vino dal carattere unico e inconfondibile che è l'espressione del luogo e dell'uomo".

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
IL PECCATORE - Pinot Nero vinificato in Bianco Prov.Pavia <i>igt</i> (frizzante)	2023	cart. x 6	7,00	♣
LA GRA' - RIESLING Provincia di Pavia <i>igt</i> (Riesling Renano)	2023	"	7,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
LA PECCATRICE - BONARDA Oltrepò Pavese <i>doc</i> (Croatina) (frizzante)	2023	cart. x 6	7,00	♣
PRAMATTONI - CROATINA Provincia di Pavia <i>igt</i>	2022	"	7,00	—
PEZZABIANCA - BARBERA Provincia di Pavia <i>igt</i>	2022	"	7,30	—
ULTRAPADUM - Rosso Provincia di Pavia <i>igt</i> (frizzante) (Barbera - Croatina - rifermentato in bottiglia, metodo tradizionale) <i>tappo sughero + corona</i>	2020	"	8,50	—
CALONGA - PINOT NERO Provincia di Pavia <i>igt</i>	2020	"	14,00	—
RONCOLONGO - BARBERA Provincia di Pavia <i>igt</i>	2020	"	14,00	—
SENZA AIUTO - BARBERA Provincia di Pavia <i>igt</i> - senza solfiti aggiunti "nulla è stato aggiunto e nulla gli abbiamo tolto" - fermentazione spontanea, senza solfiti o additivi, nessuna filtrazione, chiarifica o stabilizzazione.	2021	"	16,00	—
<u>VINI DOLCI</u>				
VILLA MARONE - Passito Provincia di Pavia <i>igt</i> 1/2 bott. (Malvasia)	2021	cart. x 6	14,00	—



San Damiano al Colle (PV)



L'azienda agricola Bisi produce "vini d'annata" e "riserve".

I primi sono immediati, versatili, eppure complessi e ricchi di sfumature. Le riserve hanno un carattere ricercato, valorizzano con eleganza il vitigno d'origine, rivelando all'assaggio sensazioni inattese: Roncolongo, Calonga, Villa Marone e l'ultimo nato Ultrapadum, prodotto secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia.

IL PECCATORE - PINOT NERO BIANCO frizzante: prodotto con uve di PINOT NERO. Viene impiegato esclusivamente il mosto di sgrondo così da evitare la cessione di colore da parte delle bucce. Colore giallo paglierino dal profumo fruttato, fragrante e armonico. Dal sapore fresco, floreale, pieno e giustamente acidulo.

RIESLING: prodotto con uve di RIESLING RENANO del vigneto La Grà, raccolte a mano in cassetta a livello di maturazione desiderato. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si presenta intenso e fresco con sentori di frutta e salvia. Di buon equilibrio e di notevole persistenza.

LA PECCATRICE - BONARDA frizzante: ottenuto da uve CROATINA, raccolte a mano al raggiungimento di un elevato livello di maturazione. La vivacità è dovuta ad una naturale rifermentazione in autoclave (metodo charmat). Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si presenta intenso e persistente con sentori di frutta rossa a bacca piccola. Vino pieno, corposo e morbido, di grande equilibrio e piacevolezza.

PEZZABIANCA - BARBERA: le uve vengono raccolte a mano in cassetta, al raggiungimento di un ottimo livello di maturazione. Dopo una macerazione sulle bucce per circa 10/15 gg., segue un breve periodo di maturazione in barriques (circa 6 mesi) ed un ulteriore affinamento in bottiglia. Di colore rosso rubino carico, dal profumo molto ricco e complesso con sentori di frutta a bacca rossa unite a sensazioni speziate. Vino di grande struttura, al gusto appare ben equilibrato ed esprime tutti i sapori tipici e autentici della Barbera.

PRAMATONE - CROATINA Prodotto con sole uve raccolte a mano in cassetta a maturazione avanzata. Dopo una lunga macerazione sulle bucce, un breve periodo di passaggio in legno ne esalta la fragranza e assume ampiezza e eleganza al bouquet. Di colore rosso porpora, con note fruttate che ben si fondono a sensazioni speziate. Vino caldo di buon corpo, pieno, con una struttura tannica ottimale.

ULTRAPADUM: La rifermentazione in bottiglia è il metodo tradizionale del territorio (da sempre si è imbottigliato il vino con un residuo zuccherino, che finiva di fermentare in bottiglia, con la formazione di una spuma naturale). Il vino è integro e naturale non avendo subito nessuna pratica enologica atta a modificarne le caratteristiche originali.

La permanenza sui lieviti per 12 mesi conferisce il particolare e inconfondibile aroma, trasmettendo la massima tipicità.

CALONGA - PINOT NERO: prodotto con uve PINOT NERO, raccolte a mano in cassetta con attenta selezione dei grappoli. Vino dal colore rosso rubino di media intensità, dal profumo piacevole e fine in cui emergono note di frutta rossa matura come lampone, ribes e mora. Al palato armonico e piacevole.

RONCOLONGO - BARBERA: prodotto con uve BARBERA in purezza raccolte a mano in cassetta a maturazione fisiologica completa e perfettamente sane. Viene condotta una macerazione sulle bucce di circa 20 gg. E' affinato in barriques nuove (Allier) per circa 15 mesi. Di colore rosso rubino carico, abbina ad un profumo intenso e complesso, sentori di frutta rossa con note aromatiche di tabacco e liquirizia. Di potente struttura, lascia la bocca ampia e una lunga persistenza aromatica.

SENZAAIUTO - BARBERA: perché il vino si possa esprimere nella sua integrità non è stato tolto nulla, quindi nessuna chiarifica, filtrazione, stabilizzazione forzata, e non è stato aggiunto nulla. La fermentazione spontanea è affidata ai soli lieviti indigeni, non sono stati aggiunti solfiti di sintesi né altri coadiuvanti o additivi. Il vino così ottenuto presenta i connotati più autentici del terreno di provenienza, del frutto da cui è stato ottenuto e riflette le caratteristiche dell'annata e il carattere dell'uomo che lo fa.

VILLA MARONE: Malvasia Passita da vitigno Malvasia di Candia aromatica, con appassimento delle uve in cassetta per circa 60 giorni. Vinificazione: dopo una pressatura soffice il mosto decantato viene messo in barrique per la fermentazione, che si arresta in modo naturale. Affinato nel legno per altri 15 mesi. Di colore giallo dorato carico, persistente e ampio con decise note di frutta esotica, albicocca appassita di confettura e spezie.



VILLA DELLA TORRE

Fumane (VR)



Villa Della Torre è fra i gioielli più rari e preziosi del Rinascimento italiano. È opera dei Maestri Giulio Romano e Michele Sanmicheli, costruita tra la fine del 1400 e il 1550 secondo il modello della Domus Romana. Acquistata nel 2008 da Marilisa Allegrini, ospita oggi un Wine&Art Relais ed è sede di un'azienda vitivinicola, un progetto seguito dalle figlie di Marilisa, Caterina e Carlotta.

Il progetto vitivinicolo si fonda sulla valorizzazione di due terroir di forte identità e di grande vocazione enoica: la Valpolicella Classica ed il Lugana. Nel primo caso, la Valpolicella è una terra ricca di magnifiche uve e di vini pregiati, noti fin dall'antichità. È tra Quattro e Cinquecento, con la nascita delle Ville Venete e gli orti e giardini detti broli ad essi collegati, dove si coltivano le uve migliori per uso esclusivo dei ricchi proprietari, che muta e si addolcisce l'intero paesaggio. Chiara testimonianza ed uno dei primi segni di questi cambiamenti è proprio Villa Della Torre. Nel secondo caso, il Lugana, la coltivazione della vite si giova del prezioso ecosistema del Lago di Garda con le sue oasi di armonia e di equilibrio. Su entrambi i territori lavora e vigila un team, agronomico ed enologico, giovane, affiatato e desideroso di camminare sulle strade "sostenibili" della biodiversità.

Tutto questo è Villa Della Torre, luogo di ospitalità, circondato da scenari campestri di rara bellezza.

I suoi vini rafforzano proprio questo pensiero: sono legati alla loro nobile storia ma anche proiettati nel futuro: eleganti, complessi, aggraziati ed avvolgenti.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
LUGANA doc	2021	cart. x 6	15,00	<i>promo fuori catalogo</i>
<u>VINI ROSSI</u>				
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE doc	2019	c/legno x 6	20,00	<i>promo fuori catalogo</i>
	2020	cart. x 6	20,00	—
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Classico docg	2019	c/legno x 6	60,00	<i>promo fuori catalogo</i>
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Classico docg Magnum	2019	c/legno x 1	135,00	—



Fumane (VR)



Il **Lugana** di Villa della Torre è un vino che sa essere allegro e leggero, ma anche strutturato e profondo. L'interpretazione intende valorizzare le caratteristiche che alla freschezza uniscono la complessità dovuta alla maturazione "sur lie" per un periodo di 6 mesi. Nel calice si presenta di colore giallo brillante con accennate sfumature dorate. L'olfatto ricorda l'esplosione dei fiori bianchi, gli agrumi e le erbe aromatiche. Al palato, la nota sapida e l'intensa mineralità lasciano emergere una buona acidità; il finale persistente ricorda gli aromi di mandorla dolce. Con l'evoluzione in bottiglia assumerà quelle complessità che solo vini di grande carattere sanno offrire.

Abbinamenti: è un aperitivo per eccellenza ma si abbina anche a piatti di pesce di lago e di mare, torte salate a base di ricotta e erbe di campo, carni bianche arrosto, grigliate e allo spiedo. Si sposa bene anche alle variazioni creative dei più importanti piatti della cucina orientale. Servire a 10/12°C° in ampi calici a forma di tulipano.

Il **Valpolicella Classico Superiore** di Villa della Torre si distingue per una particolare intensità e ricchezza aromatica. L'affinamento in legno conferisce al vino un profilo complesso e profondo. Nel calice si presenta di colore rosso rubino mediamente carico. Il bouquet esprime aromi di lampone, piccoli frutti di bosco, sfumature di vaniglia e spezie. Al palato ha una buona struttura con tessitura tannica sottile, ben integrata ed un finale fresco e persistente. Armonioso ed equilibrato, ha una beva piacevolmente morbida e fresca, capace di renderlo molto versatile negli abbinamenti con il cibo. Gradevole nella sua versione giovanile, assumerà ulteriore piacevolezza con l'affinamento in bottiglia.

Abbinamenti: si accompagna piacevolmente ad importanti piatti di carne sia bianche che rosse, in modo particolare a quelli tradizionali della cucina veronese; una cucina che molto valorizza, secondo le ricette delle donne di casa, gli animali da cortile, su tutti pollo, tacchino, coniglio, faraona e anatra. Sono particolarmente indicati anche gli abbinamenti con gli straordinari formaggi delle montagne veronesi della Lessinia e i salumi lungamente stagionati dai contadini della zona. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16/18°C° in ampi calici da vino rosso.

L'**Amarone** di Villa della Torre si presenta di colore rosso rubino carico, mentre il bouquet esprime sentori di ciliegia e marasca selvatica con una piacevole e leggera nota di vaniglia e spezie. Al palato ha una buona struttura tannica, ben integrata ed un finale persistente. La sua freschezza lo distingue dai canoni tradizionali dell'Amarone. Assumerà ulteriore complessità con l'affinamento in bottiglia. L'affinamento in legno, rispettoso della fragranza del frutto, conferisce una nota tannica ben equilibrata che arricchisce il vino.

Vitigno: 60% Corvina, 35% Corvinone, 5% Rondinella

Zona di produzione: Valpolicella Classica, Comune di Fumane di Valpolicella.

Altitudine: 200 m s.l.m. - Esposizione: Est; Sud-Est.

Tipologia di terreno: limoso - argilloso con importante presenza di calcare.

Sistema di Allevamento: Guyot - Vendemmia: manuale in cassette a fine settembre.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve tra dicembre e gennaio, macerazione pre-fermentativa "a freddo" (7-8°), per una maggior estrazione di colore e potenziale aromatico, di circa una settimana. Segue la fermentazione alcolica attraverso inoculo di lieviti selezionati, eseguendo delicati rimontaggi giornalieri fino al giorno della svinatura.

Le temperature non superano i 26-28 gradi, permettendo un perfetto controllo dell'estrazione del potenziale tannico nell'ultima fase di macerazione post-fermentativa. Svolgimento della fermentazione malolattica nel caso le condizioni del mezzo la permettano, successivo affinamento in botti di legno e tonneaux di rovere per circa 18 mesi.



Mezzane di Sotto (VR)



Massimago è un'azienda familiare che nasce nel 2003 grazie al sogno della famiglia Rossi-Chauvenet di produrre vini di alta qualità dalle tenute di proprietà fin dal 1838. L'antico toponimo latino "Maximum Agium" (da cui il nome Massimago) è un complesso territorio di vigne e ulivi disposti su pendii collinari. Oggi è Camilla a guidare l'azienda di famiglia con entusiasmo e passione. La sostenibilità in vigna ed in cantina, e l'ottenuta certificazione biologica dell'azienda, fanno di Massimago una vera e propria "organic farm" dove modernità e tradizione s'incontrano.

Valpolicella deriva dal latino "Vallis-polis-cellae": le valli delle molte cantine. La tenuta Massimago è incastonata nella Valle di Mezzane, nella Valpolicella più segreta e selvaggia, 30 ettari che si compongono di 10 ettari di vigneto, ulivi, varie piante da frutto e un bosco con un'altissima biodiversità. I terreni si alternano dall'argilla al calcare dai 100 ai 350 m. di altitudine. La rinascita di questo luogo, seguendo i tempi della natura, ha saputo valorizzare vigneti vecchi (pergola veronese) e giovani (guyot), dando vita ad un vino contemporaneo con un'identità ed un carattere unici.

La filosofia di Massimago è legata al rigore, alla purezza, alla coltivazione biologica ma soprattutto all'eleganza.

I caratteri distintivi dei vini di Massimago infatti sono la pulizia, la verticalità, la mineralità, la balsamicità e la speziatura.

Magò: La presa di spuma avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 5 mesi, processo che conferisce aromi unici e complessità simili a quelle di un metodo classico. La Corvina apporta note di fragola, buccia di pesca e note balsamiche. Stesse note al palato, con più concentrazione e una rinfrescante acidità.

Profasio Valpolicella Superiore: rosso da uve Corvina, Corvinone e Rondinella. La metà delle uve viene posta su plateau per l'appassimento in fruttaio per un mese. Il mosto poi fermenta in piccole vasche d'acciaio troncoconiche, sviluppando un bouquet fruttato e una maggior pienezza. Il vino riposa 12 mesi in barrique di rovere francese.

Amarone della Valpolicella Superiore SVT300 e SVM400: l'eccellenza del territorio espressa da vini ottenuti dalle parcelle "Terrazze" e "Macie", che rappresentano l'unicità e l'autenticità dei suoli, con risultati di estrema eleganza.

prodotto		annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>					
MAGÓ Brut Rosé (Corvina - Corvinone - Rondinella)		2022	cart. x 6	10,50	—
<u>VINI ROSSI</u>					
PROFASIO - VALPOLICELLA SUPERIORE doc		2020	cart. x 6	16,50	—
PROFASIO - VALPOLICELLA SUPERIORE doc Magnum 1,5 l.		2015/16	astuccio x 1	35,00	—
PROFASIO - VALPOLICELLA SUPERIORE doc Magnum 1,5 l.		2019	"	38,00	—
cassetta legno x 1 Magnum		—	—	5,70	♥
AMARONE della VALPOLICELLA docg		2018	cart. x 6	38,00	—
AMARONE della VALPOLICELLA docg Magnum 1,5 l.		2017	c/legno x 1	79,50	—
AMARONE della VALPOLICELLA docg Doppio Magnum 3 l.		2017	"	168,00	—
AMARONE della VALPOLICELLA SVM400 docg		2016	c/legno x 6	55,00	—
AMARONE della VALPOLICELLA SVM400 docg Magnum 1,5 l.		2016	c/legno x 1	121,00	—
AMARONE della VALPOLICELLA docg SVT300 - TERRAZZE		2017	c/legno x 6	59,00	—
AMARONE d.Valpolicella docg SVT300 - TERRAZZE Magnum 1,5 l.		2017	c/legno x 1	129,00	—
AMARONE della VALPOLICELLA docg SVM400 - MACIE		2017	c/legno x 6	59,00	—
AMARONE della Valpolicella docg SVM400 - MACIE Magnum 1,5 l.		2017	c/legno x 1	129,00	—



Mezzane di Sotto (VR)



"I Ritratti": ogni anno un artista interpreta la vita quotidiana ritraendo personaggi in cerca d'autore. Le attuali etichette, dal nome "Italian Facebook", nascono da un'idea di Camilla Rossi-Chauvenet e Franco Chiani.

Garganega Duchessa Allegra: bianco secco prodotto dai migliori grappoli con selezione in pianta. Dopo una breve macerazione sulle bucce a temperatura controllata, segue la fermentazione alcolica e l'affinamento in vasche di acciaio. Al naso rivela aromi di agrumi freschi e canditi, pompelmo e mela verde. Al palato è pulito, fruttato e armonico, con note minerali delicate. La combinazione tra acidità e frutto permene per diversi anni in bottiglia.

Zurlie: il "sur-lie" ci riporta indietro a vinificazioni artigianali e antiche, quando i vini erano meno perfetti, ma le loro imperfezioni erano un pregio. Un vino fresco e facile da abbinare, un concetto di semplicità e genuinità. Dopo una breve macerazione e pressatura, le uve vengono parzialmente fermentate a freddo per due settimane, mantenendo un certo residuo zuccherino. Il vino viene imbottigliato senza filtrazioni né chiarifiche, con i lieviti ancora attivi. La seconda fermentazione avviene naturalmente in bottiglia. Al naso ha profumi delicati di boccioli di rose, mela golden, grafite, fieno. Al palato ha un attacco morbido, fresco e succoso. Finale estremamente fresco e dissetante.

Marchesa Mariabella, Ripasso della Valpolicella, è ottenuto da uve Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina e Teroldego. Il "ripasso" consiste nell'aggiunta al vino, dopo qualche mese, di vinacce dell'Amarone, operazione che arricchisce il vino in struttura e complessità. Affina in barrique per 12 mesi.

Conte Gastone, Amarone della Valpolicella, è ottenuto da uve Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina e Teroldego, da vigneti posti su terreni argillosi/marnosi dell'azienda a circa 100 mt. di altitudine. Prodotto con la stessa metodologia e tempi di affinamento dell'Amarone Massimago.

"I RITRATTI"	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
DUCHESSA ALLEGRA - Garganega Verona igt	2023	cart. x 6	8,50	—
<u>VINI ROSATI</u>				
ZURLIE vino frizzante col fondo, rifermentato in bottiglia 0,5 l.	s.a.	cart. x 12	7,50	tappo corona
<u>VINI ROSSI</u>				
DUCA FEDELE Valpolicella	2023	cart. x 6	8,50	—
MARCHESA MARIABELLA Valpolicella Ripasso Superiore	2022	"	13,00	—
MARCHESA MARIABELLA Valpol. Ripasso Sup. Magnum	2022 2017/19 2019 2020	ast. x 1	30,50	—
MARCHESA MARIABELLA Valpol. Ripasso Sup. D.M. 3 litri		c/legno x 1	62,00	—
MARCHESA MARIABELLA Valpol. Ripasso Sup. 6 litri		"	126,00	—
MARCHESA MARIABELLA Valpol. Ripasso Sup. 12 litri		"	257,00	—
CONTE GASTONE Amarone della Valpolicella <i>docg</i>	2019	cart. x 6	26,50	—
CONTE GASTONE Amarone d. Valpolicella <i>docg</i> Magnum	2018	ast. x 1	58,00	—
CONTE GASTONE Amarone d. Valpolicella <i>docg</i> D.M. 3 litri		c/legno x 1	121,00	—



LE VIGNE DI ALICE

Vittorio Veneto (TV)



L'azienda *Le Vigne di Alice* nasce nel 2005 a Vittorio Veneto, la parte più a nordest della denominazione Conegliano Valdobbiadene, l'alta collina trevigiana, dove le colline del Prosecco Superiore sono patrimonio dell'Umanità.

Cinzia Canzian guida l'azienda: *"sono nata in Osteria, era il luogo della nonna e quindi anche il mio nei fine settimana o durante l'estate. Il vino è per me un legame familiare con volti, luoghi ed esperienze indelebili. Il nonno Angelo, immensa figura nella mia formazione, mi ha introdotto al vino. Ricordo una sua frase: solo annusando puoi capire se è buono o cattivo, e in effetti ho iniziato annusando il vino che produceva lui: alcuni tagli tradizionali con Glera, Verdiso, Boschera o il Prosecco sur lie, rifementazioni in bottiglia, perché il nonno non aveva le autoclavi"*.

Cinzia segue gli studi classici, una grande passione per l'arte e l'architettura, suo grande sogno, la danza classica, e la necessità di lavorare per potersi mantenere agli studi. Dopo la Laurea in Lettere e Filosofia comincia a lavorare in Bellenda, azienda della famiglia di suo marito, Umberto Cosmo, cominciando dalla campagna per poi passare alla produzione, al magazzino, per un periodo è anche agente di commercio, per diventare infine responsabile dei rapporti con i clienti e delle relazioni pubbliche.

"Farsi strada come donna non è facile perché vieni cresciuta con una cultura per cui dovresti stare a casa e badare ai tuoi figli e quindi, nel momento in cui dimostri il desiderio e la determinazione di uscire da questo stereotipo, diventi una persona scomoda".

Ecco il perché Cinzia si rimette in gioco se pur tra mille difficoltà, cominciando a lavorare come *freelance* per i Consorzi di Tutela della Provincia di Treviso. La vita poi riserva incontri importanti, persone che ti apprezzano per quello che sei e per le tue idee e ti danno fiducia. L'incontro con Pietro Pellegrini, decisamente le cambia la vita. Nel 2005 fonda *Le Vigne di Alice* mettendo insieme tutte le sue conoscenze e l'esperienza sul campo, ed entra a far parte del catalogo Pellegrini: *"adoro il mio lavoro e per questo mi ritengo una persona fortunata ma vorrei far capire che per arrivare a qualcosa di concreto nella vita devi soffrire, non ti viene regalato nulla, tutto va conquistato ogni giorno. Io sono una sognatrice e come tale una rivoluzionaria nel senso che vorrei cambiare sempre qualcosa ogni giorno perché ogni giorno c'è qualcosa di cui non mi accontento. Adoro periodi come gli anni 60/70 perché sono stati momenti di grandi cambiamenti e di grande coraggio, di sentimenti forti. Quando penso ai nostri vini penso a questo, all'idea di dare un'emozione e per poterlo fare devi mettere tutta te stessa nel tuo lavoro che significa fare quello che ti piace, quello che ami e saperlo comunicare agli altri, raccontare qualcosa di te attraverso un vino. "Life is a bubble" è il mio slogan, un Carpe diem moderno che mi guida nel mio lavoro ma anche nella vita"*.



CONFEZIONI e materiale promozionale	imballo	prezzo	note
Confezione regalo "bolle à-porter" per 3 bottiglie	conf. x 1	4,85	♥
Astuccio rosso "bolle à-porter" per 1 magnum	conf. x 1	4,55	♥
Cassetta legno per 3 bottiglie "i fermentati in bottiglia"	conf. x 1	7,95	♥
Spumantiera	—	21,85	♥
Secchiello	—	10,25	♥
Stopper	—	1,73	♥



Vittorio Veneto (TV)



PROSECCO docg CONEGLIANO VALDOBBIADENE

L'anno 2009 ha segnato la svolta in questo territorio, il nome Prosecco è il nome della terra da cui nascono i Prosecco Superiore DOCG e Glera il nome antico del vitigno.

Due versioni: il pensiero comune, lo stile più noto e il gusto più immediato dell'Alice Extra Dry e insieme l'eleganza e la personalità del Doro Brut, che ha pure una sua personalità meno spigolosa ma incisa allo stesso modo; con fermentazioni entrambi in autoclave ma differenti per durata.

ALICE - Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene Extra dry è un vino spumante prodotto da uve Glera in purezza, con cui si produce il Prosecco DOCG, denominazione riconosciuta dalla vendemmia 2009. Nella sua bottiglia trasparente è un messaggio chiaro di grande personalità, senza segreti, parla il linguaggio della terra da cui proviene: terreni asciutti, magri, particolarmente vocati alla coltivazione della vite.

DORO - Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene Brut è un vino spumante da uve Glera in purezza, con cui si produce il Prosecco DOCG, denominazione riconosciuta dalla vendemmia 2009. Per chi ama la tipologia brut, è aromatico, fresco e fruttato. Un Prosecco che si distingue ed esprime le caratteristiche varietali della tipologia.

COL ALBI - Rive di Collabrigo Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene Brut. Con il termine "Rive" si identificano i vigneti posti su ripidi pendii appartenenti a microaree della denominazione. Rive di Collabrigo: suoli profondi a tessitura argillosa molto evoluti, di colore rosso. Si ottengono vini di buona struttura e dai sentori freschi e fruttati (mela verde ed erbe aromatiche) con note speziate mediterranee. Metodo Charmat con lunga permanenza sui sedimenti di fermentazione.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
ALICE				
Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene <i>docg</i> "Extra - Dry"	2023	cart. x 6	9,00	♣
ALICE Magnum	s.a.	"	19,50	♣
ALICE Jéroboam 3 litri	s.a.	legno x 1	149,00	—
DORO NATURE				
Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene <i>docg</i> "Brut Nature"	2023	cart. x 6	9,40	♣
DORO NATURE Magnum	s.a.	"	19,50	♣
DORO NATURE Jéroboam 3 litri	s.a.	legno x 1	149,00	—
COL ALBI - Rive di Collabrigo				
Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene <i>docg</i> "Brut"	2022	cart. x 6	10,00	♣



LE VIGNE DI ALICE

Vittorio Veneto (TV)



I FERMENTATI IN BOTTIGLIA

Ecco nascere il **Metodo Classico** solo da uve **Glera**. Il perché di questa ricerca lo dà Cinzia, convinta che un territorio per crescere debba anche osare, debba sperimentare e trovare nuove strade all'eccellenza. Il metodo classico Conegliano può fare la differenza in un territorio come questo, la differenza rispetto alle produzioni fuori zona e di pianura, a dimostrare che il valore di questi Prosecco DOCG sta nella fedeltà a questa terra e alla sua storia enologica. Assaggiare ogni tre, quattro mesi questo vino, il Metodo classico appunto, per capire cosa sta succedendo, per capire come si evolve è affascinante. Loro donne e la natura a confronto, come squadra s'intende, le loro mani, la loro testa, il vino, i lieviti, il tempo ... in sostanza un brano di vita. Ecco perché la scelta di osare due fermentazioni in bottiglia: Signature e P.S. Integrale Brut, il primo un Metodo Classico, il secondo fermentato in bottiglia sui suoi lieviti senza aver aggiunto né solfiti né zuccheri e senza sboccatura.

SIGNATURE - Da uve Glera, metodo classico con tiraggio in primavera 2018 e sboccatura settembre 2022. Note di mela golden, nocciola, brioche burrosa, bollicine finissime e persistenti, grande mineralità con accenti salini..

ALICE P.S. - Fermentato in bottiglia sui suoi lieviti. 100% da uve Glera, il 60% pigiato e fermentato in tino, il 40% in acciaio. Fermentazione spontanea sui lieviti indigeni. Assemblaggio e tirage sempre su lieviti indigeni (non è stato filtrato) e senza aggiunta di solfiti. Colore giallo paglierino. Aromi di lavanda, mora bianca, kumquat, nocciola. Sapore sapido, asciutto e pastoso..

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
SIGNATURE Metodo Classico	2016	cart. x 6	16,50	♣
Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene <i>docg</i> Brut Nature	2017	"	16,50	♣
ALICE P.S. INTEGRALE Brut Metodo ancestrale Fermentato in bottiglia (senza sboccatura) - senza solfiti aggiunti	2015	"	13,90	♣



Vittorio Veneto (TV)



VINTAGE

E' stata scelta questa parola per raggruppare i vini dei ricordi de Le Vigne di Alice, strettamente legati al costume del territorio e all'Osteria, ritrovo sociale per eccellenza. Come il Tajad, taglio tradizionale che la nonna offriva all'Osteria della salute.

TAJAD Brut - Spumante prodotto da uve Glera, Verdiso, Boschera e Bianchetta. Tajad è un prodotto originale come nome, aspetto e contenuto. Un vino che ricorda le uve più pregiate e oggi più rare di questo territorio, quelle che nel XIX secolo davano "squisitissimi bianchi" esportati in gran parte dalla Repubblica Veneziana in Germania e nella Carinzia. Ha colore giallo paglierino scarico, luminoso e brillante, con bollicina fine e continua. Sentori netti di fiori e frutta, che ricordano la mela e la pesca. Equilibrato in corpo e acidità.

ASSIA Rosé Brut Nature - Spumante Rosé prodotto da uve Glera e Marzemino. Diraspatura e pressatura soffice pneumatica, decantazione statica del mosto, prima fermentazione sui lieviti indigeni, affinamento su fecce fini per 90 giorni. Non dosato, solo aggiunta mosto. Presa di spuma in autoclave d'acciaio secondo il metodo Charmat. Di colore rosa con riflessi ramati, perlage fine e persistente. Al naso si percepisce subito il sentore del mirtillo rosso, dei frutti rossi acerbi. Al gusto è fresco, asciutto, di bella acidità, persistente, con bollicine fini al palato.

A FONDO - Dopo la prima fermentazione con malolattica viene fatto decantare per togliere le fecce grosse. Rimane sulle fecce nobili per 4 mesi, poi filtrato prima del tiraggio in bottiglia con aggiunta di lieviti e mosto. Colore giallo paglierino scarico, con una velatura tipica di questa tipologia. Aromi di mela verde, pesca bianca, litchi, menta bianca, forsizia, caprifoglio. Sapore sapido, pastoso, equilibrato e persistente.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
TAJAD Brut Cuvée Vintage (Glera - Verdiso - Boschera)	s.a.	cart. x 6	7,00	♣
ASSIA ROSÉ Brut Nature (Marzemino - Glera)	s.a.	"	7,50	♣
A FONDO (Glera) frizzante - prodotto con il metodo ancestrale "sur lie" - tappo corona	s.a.	cart. x 12	(7,00)	♦ esaurito



Lavis (TN)



Monfort è la storia della famiglia Simoni, un sogno nato nel 1945 che fonda la sua solidità su un rapporto intimo con il Trentino, sulla cura della bellezza del paesaggio, sul rispetto, la conservazione e la valorizzazione della biodiversità viticola. Da questo approccio nascono vini autentici e preziosi.

L'azienda fu fondata nel comune di Palù di Giovo in Valle di Cembra e venne trasferita nel 1951 dalle pendici del monte al borgo di Lavis, in Valle d'Adige, dove iniziò un percorso di crescita dedicato alla produzione di vini trentini di qualità.

Nel 1985 Monfort lanciò il suo primo spumante metodo classico. Il nome "Cuvée '85", a memoria di questa prima annata, testimonia la presenza e l'impegno durevole dell'azienda Monfort nel produrre "bollicine di montagna".

La regione iniziò a produrre spumanti nel 1902 sotto la guida dello stimato pioniere Giulio Ferrari; Monfort è stata la settima cantina trentina a dedicarsi agli spumanti e a contribuire alla creazione dell'identità territoriale che si identifica ufficialmente dal 2007 nel marchio Trentodoc, la cui reputazione è in continua crescita nel mercato mondiale.

TRENTO doc	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>				
MONFORT CUVÉE '85 Brut Trento <i>doc</i>	s.a.	cart. x 6	12,60	♣
MONFORT CUVÉE '85 Brut Trento <i>doc - in astuccio</i>	"	"	14,00	♣
MONFORT CUVÉE '85 AD16 Extra Brut Trento <i>doc - in astuccio</i>	2016	"	(16,50)	♣ esaurito
MONFORT ROSÉ Brut Trento <i>doc</i>	s.a.	"	14,90	♣
LE GÉNÉRAL DALLEMAGNE Extra Brut Trento <i>doc Riserva</i>	2017	"	19,20	} <i>promo fuori catalogo</i>
LE GÉNÉRAL BLANC Dosaggio Zero Trento <i>doc Riserva</i>	2016	"	21,30	
RARE VINTAGE Extra Brut Trento <i>doc Riserva - in cofanetto</i>	2011	ast. x 1	55,00	✘

GRANDI FORMATI

MONFORT CUVÉE '85 Brut Trento <i>doc</i> Magnum	s.a.	cart. x 3	27,00	♣
MONFORT CUVÉE '85 Brut Trento <i>doc</i> Jéroboam 3 litri - in astuccio	"	cart. x 1	120,00	—
MONFORT CUVÉE '85 Brut Trento <i>doc</i> Mathusalem 6 litri - in astuccio	"	"	300,00	—
MONFORT ROSÉ Brut Trento <i>doc</i> Magnum	"	cart. x 3	31,60	♣
LE GÉNÉRAL BLANC Dosaggio Zero Trento <i>doc Riserva</i> Magnum -ast.	2016	ast. x 1	45,00	—

Materiale promozionale

astuccio per Le Général Blanc	1,70	♥
astuccio per Monfort Cuvée '85 Magnum	2,50	♥
astuccio per Monfort Rosé Magnum	2,50	♥
stopper	2,00	♥
secchiello ghiaccio	10,50	♥
spumantiera	20,50	♥



Lavis (TN)



Nel 2011 i figli di Lorenzo Simoni, Federico, che aveva lavorato in Nuova Zelanda, Germania e a Château Margaux prima di rientrare in Trentino e Chiara, entrano a far parte dell'azienda portando nuova linfa, entusiasmo ed energia e garantendo così continuità e innovazione nei vini della Famiglia Simoni.

Nel 2022, i Simoni hanno acquistato una cantina storica che risale al 1880, il luogo perfetto per continuare a ospitare la prossima serie di sogni della famiglia.

I vini fermi a marchio Monfort, eleganti e ben strutturati, dai profumi spiccati e persistenti, hanno un legame profondo con la terra del Trentino.

Corylus Nosiola: le uve, attentamente selezionate, vengono raccolte sovrature e avviate al processo di vinificazione in bianco a temperatura controllata. Segue l'affinamento in barriques per 11 mesi.

Pinot Grigio Ramato: è il risultato di una personale rilettura del classico Pinot Grigio con una nota di colore e di grande freschezza. La macerazione delle bucce con il mosto regala la delicatezza di un rosa antico ed esalta il bouquet fruttato tipico di questa varietà.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
CHARDONNAY Trentino <i>doc</i> 1/2 bottiglia	2022	cart. x 12	4,90	♦
GEWÜRZTRAMINER Trentino <i>doc</i> 1/2 bottiglia (tappo stelvin)	2023	"	5,50	♦
CHARDONNAY Trentino <i>doc</i>	2023	cart. x 6	7,30	♣
MÜLLER THURGAU Trentino <i>doc</i>	2023	"	6,70	♣
GEWÜRZTRAMINER Trentino <i>doc</i>	2023	"	9,40	<i>promo fuori catalogo</i>
CORYLUS Nosiola Vigneti delle Dolomiti <i>igt</i>	2021	"	11,50	♣
<u>VINI ROSATI</u>				
PINOT GRIGIO Ramato Vigneti delle Dolomiti <i>igt</i> (tappo stelvin)	2023	cart. x 6	7,40	♣
<u>VINI ROSSI</u>				
TEROLDEGO ROTALIANO <i>doc</i> 1/2 bottiglia	2022	cart. x 12	4,90	♦
TEROLDEGO ROTALIANO <i>doc</i>	2022	cart. x 6	7,80	♣
PINOT NERO Trentino <i>doc</i>	2022	"	9,90	♣
LAGREIN Trentino <i>doc</i>	2021	"	9,90	♣
<u>VINI DOLCI</u>				
MOSCATO GIALLO Vigneti delle Dolomiti <i>igt</i> 0,500l.	2021	cart. x 6	13,00	♣



MASO CANTANGHEL

50

Civezzano (TN)



"Il Trentino è la mia casa ed è la terra che amo. Ed è qui che, con la mia famiglia, creo i miei vini, nel rispetto per la natura che mi circonda e i valori in cui sono cresciuto. Gli ambienti ove sorgono i vigneti, sulle colline sopra Trento e in Val di Cembra, influenzano in maniera unica ed inimitabile le caratteristiche dei miei vini. Da questi terroir, dopo una vinificazione semplice ma precisa, nascono vini che rispecchiano ciò che voglio ottenere con il mio lavoro: naturalità ed eleganza prima di tutto." **Federico Simoni**

Maso Cantanghel è una piccola ma significativa realtà vitivinicola trentina. L'ambiente di media-alta collina (c.a. 460 m s.l.m.) in cui si trova, la natura del terreno e l'esposizione al sole, uniti ad una situazione microclimatica ottimale, sono elementi naturali che hanno permesso di sviluppare una viticoltura d'elevata qualità. Attualmente la superficie coltivata di Maso Cantanghel è di circa 6 ettari e si sviluppa su 4 vigneti, tra cui due "Vigne" riconosciute all'interno della denominazione Trentino doc.

"Vigna Cantanghel", dove tutto è nato, è situata a 500 m s.l.m. nel comune di Civezzano ai piedi della catena del Lagorai. Il vigneto, isolato su un costone di roccia e delimitato da un tipico muretto a secco costruito nei secoli, si affaccia su un burrone a picco sul torrente Fersina. Il terreno è prevalentemente costituito da calcari e argille, che permettono un alto grado di permeabilità dell'acqua favorito anche dalla pendenza della collina. Qua, anche grazie all'esposizione a sud e ad un microclima unico, il **Pinot Nero** ha trovato un luogo ideale per dare il meglio di sé.

Adagiata alle pendici dell'abitato di Cembra, a ridosso del torrente Avisio, si trova la località Caselle, di qui l'omonima **"Vigna Caselle"**, un luogo ameno, in cui il silenzio è interrotto solo dallo scrosciare del torrente sottostante. Il terreno risente dell'origine vulcanica della Valle di Cembra, la cui attività eruttiva e magmatica ha portato, in un susseguirsi di stratificazioni, alla formazione di rocce riolitiche e latitiche, tra cui spicca maggiormente il porfido quarzifero, l'"oro rosso" del Trentino. Il clima è fortemente influenzato dai venti che soffiano lungo la valle, in particolare il föhn, un vento caldo e secco. Qua coltiviamo il nostro **Gewürztraminer**.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
PINOT GRIGIO Trentino <i>doc</i>	2023	cart. x 6	7,80	—
SAUVIGNON BLANC Trentino <i>doc</i>	2023	"	9,20	—
VIGNA CASELLE - GEWÜRZTRAMINER Trentino <i>doc</i>	2023	"	9,90	—
SOTSÀS Cuvée Vigneti delle Dolomiti <i>igt</i> (Chardonnay - Pinot Bianco - Sauvignon)	2021	"	9,70	—
<u>VINI ROSSI</u>				
TAJAPREDA Vigneti delle Dolomiti <i>igt</i> (Pinot Nero - Teroldego - Merlot)	2021	cart. x 6	8,50	—
PINOT NERO Trentino <i>doc</i>	2022	"	11,90	—
VIGNA CANTANGHEL Pinot Nero Trentino <i>doc</i>	2022	"	19,50	—
VIGNA CANTANGHEL Pinot Nero Trentino <i>doc</i> Magnum	2022	c/legno x 1	46,00	—



Civezzano (TN)



Sot Sàs Cuvée, è la sintesi di Maso Cantanghel: tre terroir e tre vitigni che fanno parte della mia azienda: il Pinot Bianco coltivato a Serso (Pergine Valsugana – 650 m s.l.m.), lo Chardonnay della Vigna Caselle (Cembra – 450 m s.l.m.) e il Sauvignon Blanc della Vigna Cantanghel (Civezzano – 500 m s.l.m.). Questo vino deve il nome alle pareti di roccia sotto le quali sorgono i vigneti. La cuvée nobile di Maso Cantanghel si dona con elegante aromaticità, complessità e struttura, crema e morbidezza, che si possono apprezzare anche dopo diversi anni di invecchiamento. Tre terreni e tre terroir che impreziosiscono le note minerali di questo vino e sono immagine della viticoltura montana e genuina del Trentino. I terreni sono in parte sabbiosi con presenza di quarzo (Serso), calcarei (Vigna Cantanghel) e vulcanici (Vigna Caselle).

Il **Pinot Grigio** proviene da un vigneto situato in località San Lazzaro, nel Comune di Trento. Il terreno porfirico e l'altitudine (300 m s.l.m.) donano al vino profumi e mineralità che rispecchiano l'anima del territorio e del lavoro. Il terreno ha una struttura superficiale costituita da sabbie e ghiaia grossolana, che poggia su un basamento di origine porfirica.

Note di degustazione

Pinot Grigio: colore giallo paglierino tendente al dorato. Profumo tipicamente fruttato ricorda la pera matura. Sapore secco, sapido e di struttura equilibrata. Vino di particolare bouquet ed eleganza.

Sauvignon Blanc: colore giallo paglierino tendente al dorato, con lievi riflessi verdognoli. Un Sauvignon nato da una attenta selezione delle uve, ricco ed intenso nel profumo, con particolari note floreali. Di buona struttura e sapidità, lungo nel suo complesso retrogusto.

Vigna Caselle Gewürztraminer: colore giallo paglierino tendente al dorato. Vino di grande finezza ed eleganza che esalta un bouquet intensamente aromatico e speziato. Il gusto, caldo, morbido ed equilibrato rivela una profonda struttura e grande persistenza.

Sotsàs Cuvée: colore giallo brillante di media intensità, naso estremamente ricco, complesso, elegante. Buona la combinazione tra le componenti fruttate-floreali e vanigliate. Un vino che entra cremoso e morbido e finisce con note sapide e verticali, un'armonia che permane a lungo nel retrogusto. Un vino longevo, che esprime grande profondità anche dopo diversi anni di invecchiamento.

Vigna Cantanghel Pinot Nero: rosso rubino vivace e brillante. Deciso e morbido nel gusto. Chiude con note varietali di lampone e ribes rosso.



Trento



Etyssa è un'emergente realtà nella produzione del Trento doc. Nel 2009, durante gli studi universitari, Federico Simoni, Giovanni Grandi, Malcom Salvadori e Stefano Bolognani iniziarono a produrre spumante Metodo Classico. Alcuni di loro si conoscevano sin dall'infanzia, ma la loro amicizia si è consolidata durante le scuole superiori. Sono stati compagni di classe e hanno condiviso tante esperienze professionali sia a casa, in Trentino, sia all'estero. In principio volevano semplicemente sperimentare in prima persona ciò che avevano studiato, trascorrere del tempo assieme e avere qualche bottiglia di Metodo Classico da offrire ai propri amici e parenti per i festeggiamenti della laurea.

Al terzo anno di produzione hanno deciso di valorizzare il loro progetto: il risultato ottenuto sembrava eccellente, si erano appassionati molto e lavoravano volentieri assieme. E così è nata ETYSSA.

Con la vendemmia 2012 sono riusciti ad imbottigliare le loro prime bottiglie e nel 2016, dopo 36 mesi di affinamento hanno presentato la loro Cuvée n° 1. Ogni anno producono un Trento Doc che rappresenta la massima espressione dell'annata, poiché sono convinti che ciascuna vendemmia abbia qualcosa di speciale da raccontare e con le loro cuvée, tutte millesimate, desiderano esserne portavoce. Amano il proprio territorio, che per le caratteristiche pedoclimatiche è indiscussamente vocato alla produzione di Metodo Classico, e il loro nome ne è la prova: ETYSSA deriva infatti da Etyssa, nome in tedesco antico dell'Adige, fiume che ha contribuito alla formazione dell'orografia e delle condizioni climatiche adatte alla produzione di Metodo Classico di alta qualità.

Territorio: nel comune di Trento, sulle pendici del Monte Calisio (1.097m s.l.m.), a 500m s.l.m., tra le località di Mojà, Tavernaro e Villamontagna, sono ubicati i loro vigneti: nel cuore della zona produttiva del Trentodoc, dove il clima mediterraneo incontra fresche correnti alpine. Il periodo vegetativo è caratterizzato da forti sbalzi termici tra il giorno e la notte grazie alle correnti ascensionali delle montagne circostanti. Nelle ore più calde il lavoro in vigna è allietato dalla presenza dell'Ora del Garda, il vento che si sviluppa dall'omonimo lago. Particolare e interessante è il suolo sul quale coltivano i propri vigneti: dolomitico di origine glaciale a scheletro prevalente, profondo, fresco e ben drenato.

Il coesistere di queste condizioni genera un ambiente ideale per la produzione di uve destinate alla presa di spuma.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>				
ETYSSA Cuvée n° 9 - TRENTO doc Extra Brut (100% Chardonnay) <i>sboccatura giugno 2024 - dosaggio 2,9 g/l.</i>	2020	cart. x 6	18,30	♣
ETYSSA Cuvée n° 8 - TRENTO doc Extra Brut Magnum <i>sboccatura aprile 2023 - dosaggio 3,7 g/l.</i>	2019	cart. x 3	39,50	—
ETYSSA Evoluzione Cuvée n° 4 +54 mesi TRENTO doc Extra Brut <i>sboccatura novembre 2019 - dosaggio 3,9 g/l.</i>	2015	astuccio x 1	24,00	★
ETYSSA RISERVA Cuvée n° 3 - TRENTO doc RISERVA <i>sboccatura giugno 2024 - dosaggio 2,9 g/l.</i>	2014	cart. x 6	32,00	—
ETYSSA RISERVA Cuvée n° 2 - TRENTO doc RISERVA Magnum <i>sboccatura marzo 2023 - dosaggio 2,1 g/l.</i>	2013	astuccio x 1	60,00	—

CONFEZIONI E MATERIALE PROMOZIONALE ♥

astuccio x 1 bottiglia € 1,50 - astuccio x 1 magnum € 2,90 - cassetta in legno x 1 magnum € 5,50
stopper € 3,20
secchiello (€ 9,20 - esaurito)



Tirolo (BZ)



Il vigneto di Tenuta Schweitzer è situato a Tirolo, nei pressi di Merano, sotto il Castel Tirolo, ad una altitudine di circa 450m. Il suo nome, “**Tschaupp**” (tradotto dal tedesco medioevale: “guarda”), descrive la sua posizione privilegiata, con una vista d’angolo spettacolare su tre versanti del Burgaviato: verso Sud sulla Val d’Adige, verso Sud-Ovest sulla città di Merano e verso Nord-Ovest sulla Val Venosta. Sono proprio queste tre posizioni del vigneto che gli conferiscono la sua particolarità. Ogni orientamento è caratterizzato da esposizioni solari, nonché termiche, differenti. La vendemmia delle tre diverse zone avviene tra inizio settembre e fine settembre in momenti diversi, proprio per dare risalto alla particolarità geografica del vigneto. L’enologo di Tenuta Schweitzer è Martin Aurich (Castel Juval), conosciuto e premiato con diversi riconoscimenti nazionali ed internazionali.

Vitigno: Chardonnay 100%.

Vinificazione: le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in parte in serbatoi d’acciaio ad una temperatura controllata di 18°C ed in parte, per il 30% ca., in botti di acacia, favorendo sempre una fermentazione lenta e controllata. La produzione si aggira sui 80 hl/ettaro con 5.000 bottiglie/anno in media.

Degustazione: Lo Chardonnay incanta con il suo colore giallo brillante e con il suo profumo delicato e fruttato, tipico del vitigno, dalle note esotiche di banana matura e delicati aromi floreali. Al palato regala eleganza ed un’interessante persistenza. Un perfetto accompagnamento anche ai cibi più saporiti, come pesce, crostacei e pollame.

Un buon invecchiamento permetterà di apprezzare questo vino in beva ottimale dai 3 anni in su.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
CHARDONNAY RISERVA TSCHAUPP Alto Adige <i>doc</i>	2021	cart. x 6	15,00	♣ <i>tappo stelvin</i>
CHARDONNAY RISERVA TSCHAUPP Alto Adige <i>doc</i>	2020	“	15,00	♣ <i>tappo stelvin</i>
CHARDONNAY RISERVA TSCHAUPP Alto Adige <i>doc</i>	2018	“	15,00	“
CHARDONNAY RISERVA TSCHAUPP Alto Adige <i>doc</i> Magnum	2021	cart. x 1	38,00	♣ <i>tappo stelvin</i>
CHARDONNAY RISERVA TSCHAUPP Alto Adige <i>doc</i> Magnum	2020	“	38,00	♣ <i>tappo stelvin</i>
CHARDONNAY RISERVA TSCHAUPP Alto Adige <i>doc</i> Magnum	2019	“	38,00	♣ <i>tappo stelvin</i>
CHARDONNAY RISERVA TSCHAUPP Alto Adige <i>doc</i> Magnum	2018	“	38,00	♣ <i>tappo stelvin</i>
CHARDONNAY RISERVA TSCHAUPP Alto Adige <i>doc</i> Magnum	2017	“	36,50	♣ <i>tappo stelvin</i>



Weingut LEYA

Terlano (BZ)



"In Sudtirolo, nella valle dell'Adige sui versanti esposti a Sud-Ovest, nella zona classica della D.O.C. Terlano, si collocano i miei vigneti tra i quali sono nato e cresciuto. L'unicità del terroir di Terlano è fortemente radicata in me tant'è che, dopo gli studi in Viticoltura ed Enologia e numerose esperienze in cantine italiane ed europee, ho raggiunto la sicurezza che mi ha convinto a diventarne portavoce, vinificando le uve che ho sempre coltivato.

Nasce così Weingut Leya.

Coltivo quasi tre ettari di vigneto, occupandomi personalmente di ogni lavorazione con passione e dinamicità.

Accompano le mie uve, con precise e pazienti lavorazioni manuali, fino alla vendemmia, cercando di ottenere un naturale equilibrio con interventi mirati e semplici. La vinificazione viene svolta nel rispetto delle uve e dei vini che lascio esprimere senza fretta e con spontaneità, con quelle lievi differenze che, da un'annata all'altra, caratterizzano i vini autentici. Il mio obiettivo è quello di creare vini unici ed entusiasmanti, che riflettono le tipicità del terroir di Terlano: vini vivi, verticali, brillanti, minerali e longevi".

Malcolm Salvadori

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
GEWÜRZTRAMINER Alto Adige <i>doc</i>	2023	cart. x 6	12,50	—
PINOT BIANCO Classico Alto Adige Terlano <i>doc</i>	2022	"	13,50	—
TERLANER Classico Alto Adige Terlano <i>doc</i>	2023	"	14,50	<i>promo fuori catalogo</i>
TERLANER Classico Riserva Alto Adige Terlano <i>doc</i>	2020/21	"	17,50	—
TERLANER Classico Riserva A.A. Terlano <i>doc</i> Magnum	2020/21	ast. x 1	41,00	—
cassetta in legno per Terlaner Magnum		—	7,20	♥
TERLANER Classico Riserva A.A. Terlano <i>doc</i> 3 litri	2020	c/legno x 1	(85,00)	esaurito
<u>VINI ROSSI</u>				
RICORDI etichetta rossa Alto Adige <i>doc</i> (Schiava Lago di Caldarò Classico)	2022	cart. x 6	11,00	—
RICORDI etichetta blu Alto Adige <i>doc</i> (Schiava Meranese)	2022	"	11,00	—
RICORDI Mitterberg <i>igt</i> (Schiava) Magnum	2019/20	ast. x 1	24,00	—
RICORDI Alto Adige <i>doc</i> (Schiava) Magnum	2021	"	25,00	—

LEYA
WEINGUT
M. Salvadori



Terlano (BZ)



GEWÜRZTRAMINER 100% Gewürztraminer. Vigneto situato nella zona classica del Comune di Terlano a 265 metri slm. Fermentazione e affinamento in acciaio.

PINOT BIANCO Classico 100% Pinot Bianco. Vigneto situato a Terlano a 265 metri slm. Guyot, 7000 ceppi/ha, vigne di 20 anni. Vinificazione e affinamento: 70% tonneaux e 30% acciaio.

TERLANER Classico 40% Chardonnay, 30% Pinot Bianco 30% Sauvignon Blanc. Chardonnay vinificato in barrique, il restante in acciaio.

TERLANER Classico Riserva 70% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc, 10% Pinot Bianco. Vinificazione: 100% in barrique. Affinamento: 100% barrique per 12 mesi, 10 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento

RICORDI etichetta rossa - 100% Schiava (Vernatsch). Vigneto situato nel comune di Caldaro a 365 metri slm. Ceppi di 30 anni. Affinamento in tonneaux per 7 mesi.

RICORDI etichetta blu - Schiava Meranese, 100% Schiava (Vernatsch). Vigneto situato a Prissiano a 571 metri slm. Ceppi di 80 anni. Affinamento in tonneaux per 7 mesi.

Testo in retroetichetta: *Sono cresciuto in vigna, giocando sotto le pergole di Schiava. Con questi miei vini desidero rievocare e condividere quei Ricordi.* Malcolm Salvadori

SKANDAL! Ancestrale "Pét-Nat" da uve 50% Pinot Bianco, 30% Chardonnay e 20% Sauvignon Blanc. Pressatura soffice, sedimentazione statica a freddo e fermentazione in acciaio. Conservazione in cella frigo per sospendere la fermentazione e affinamento su fecce fini. La fermentazione si conclude in bottiglia.

SKANDAL! Orange 30% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 30% Sauvignon, 10% Riesling Renano. Fermentazione spontanea in anfore di terracotta e macerazione con le bucce per 8 mesi. Affinamento 100% in feuillette per 24 mesi e 36 mesi in bottiglia.

SKANDAL! ROSE' 100% Schiava (Vernatsch). Macerazione a freddo per 12 ore, successiva pressatura e 24 ore di sedimentazione statica. Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio sulle fecce fini.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
SKANDAL! Mitterberg igt - frizzante col fondo metodo ancestrale	s.a.	cart. x 6	(9,50)	esaurito tappo corona
SKANDAL! ORANGE Mitterberg igt vinificato in anfora di terracotta	L2017	"	(9,50)	esaurito
<u>VINI ROSATI</u>				
SKANDAL! Mitterberg Rosé igt (Schiava di montagna)	2022	cart. x 6	(9,50)	esaurito



Mazon - Egna (BZ)



Nel Sud dell'Alto Adige, a 500 m d'altitudine, si trova la rinomata località di Mazzon (o Mazon), frazione del comune di Egna, zona classica e tra le più vocate per la produzione del Pinot Nero. La collina di Mazzon poggia su un possente strato di rocce calcaree di epoca triassica, tra cui dominano le arenarie, le siltiti rosse e gialle e i calcari, insieme a marne e dolomia. Mazzon si caratterizza inoltre per ulteriori, singolari fattori geografici, come la sua altitudine e l'esposizione a ovest, che influiscono in maniera positiva sulla maturazione del Pinot Nero.

I primi esperimenti d'impianto di queste uve a Mazzon furono fatti nel lontano 1878 e nell'anno 1898 un "pinot nero" venne premiato per la prima volta ad una fiera del vino a Vienna. Sull'altopiano di Mazzon, molto soleggiato, sono sparse tra i vigneti alcune aziende vitivinicole, tra le quali la tenuta Kollerhof. La lunga storia di Kollerhof, maso di origine seicentesca, è provata dalla sua presenza nel catasto teresiano del 1775. Dall'anno 1965 è di proprietà della famiglia Visintin, che iniziò a coltivare le vigne prima su pergola e dal 2000 su allevamento a cordone. In questi terreni ricchi di minerali, in un ambiente caratterizzato da forti escursioni termiche, si coltivano 4 ettari di vigneti di Pinot Nero. È il padre Herbert Visintin che con i suoi figli si dedica alla viticoltura e ai lavori nella cantina recentemente rinnovata, mettendo cuore e passione con l'obiettivo di produrre vini di alta qualità.

Tra i vigneti aziendali, oltre al Pinot Nero, protagonista assoluto del cru di Mazzon, si coltivano anche a 1.100 metri di altitudine altri due ettari di un vitigno davvero particolare, il Solaris. Si tratta di una varietà a bacca bianca, frutto di diversi incroci, creata originariamente in Germania.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
VOM FELD - CHARDONNAY Alto Adige <i>doc</i>	2023	cart. x 6	11,50	—
SISYPHOS - SOLARIS Vigneti delle Dolomiti <i>igt</i>	2023	"	13,40	—
<u>VINI ROSSI</u>				
BLAUBURGUNDER (Pinot Nero) Mazon Alto Adige <i>doc</i>	2020	cart. x 6	15,50	—
	2021	"	15,50	—
BLAUBURGUNDER (Pinot Nero) Mazon Alto Adige <i>doc</i> Magnum	2020	astuccio x 1	34,00	—
ÆGIS - Pinot Nero Riserva Mazon Alto Adige <i>doc</i>	2020	c/legno x 3	29,40	—
ÆGIS - Pinot Nero Riserva Mazon Alto Adige <i>doc</i> Magnum	2017	c/legno x 1	63,00	—
	2019	"	63,00	—



Mazon - Egna (BZ)



Solaris: il Solaris è una varietà di uva nata in Germania nel 1975. Presenta ottima resistenza a peronospora, oidio e botrite. Si adatta perfettamente al clima rigido e non esige nessun trattamento. La famiglia Visintin lo coltiva a 1100 m di altitudine ad Anterivo, in mezzo a prati e boschi, in un vigneto di 2 ettari in forte pendenza di nome Cucol (o Guggol). La campagna è soleggiata per 12 ore ed è arieggiata da un vento mite proveniente dal Lago di Garda. Il terreno è composto di sabbia, argilla e limo ed è ricco di elementi nutrienti come azoto, fosforo, potassio e diversi altri.

I grappoli vengono diraspati e pigiati con successiva criomacerazione per circa 10 ore. Dopo un affinamento di 8 mesi sulle fecce fini in acciaio, si ricava Solaris, un vino ricco, pieno di struttura, con aromi che ricordano il sambuco e i prati fioriti. E' avvolto da un tocco appena accennato di frutta matura, senza rinunciare alla freschezza, alla sapidità e alla fragrante intensità aromatica dai vini di alta quota. Si adatta ad antipasti, piatti di asparagi, pesce e formaggi saporiti ma è molto piacevole anche bevuto senza essere accompagnato ad alcun cibo. Va servito a 8° - 10°. Per le sue caratteristiche si consiglia di consumare Solaris nei primi quattro anni dopo l'imbottigliamento.

Pinot Nero: per garantire un'ottima qualità è fondamentale un diradamento accurato in vigna, che consente una maturazione uniforme delle uve. Gli acini diraspati vengono trasferiti in contenitori d'acciaio dove si effettua la macerazione e la fermentazione a temperatura controllata. Per un anno il vino giovane matura in botti di legno. In seguito riposa nuovamente in acciaio fino all'imbottigliamento. Nel bicchiere il Pinot Nero si presenta di colore rosso rubino scarico; gli aromi sono ricchi e ricordano ciliege e frutti di bosco. Al gusto è fresco ed elegante, con tannini leggeri. Vino fruttato, ricco e adattabile, si presta bene ad accompagnare i primi piatti e le carni bianche e rosse, sia lessate che arrostate. Va servito a circa 16° - 18° e si mantiene in cantina per 10 anni e oltre.

Aegis Pinot Nero Riserva: per garantire un'ottima qualità alla Riserva Aegis, viene effettuato un severo diradamento nel vigneto, che consente una maturazione uniforme dei grappoli e una loro selezione naturale. La macerazione delle uve e la fermentazione avvengono a temperatura controllata, in contenitori d'acciaio. Successivamente il vino riposa in barrique di rovere francese per 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un altro lungo periodo di affinamento in cantina, in attesa che sia pronto per il consumo. Nel bicchiere il Pinot Nero Riserva Aegis si presenta di colore rosso rubino-granato. Il suo profumo ricorda ciliege e frutti di bosco maturi. Al palato offre una rotondità armoniosa e una struttura ampia ed elegante, con tannini leggeri. Il Pinot Nero Riserva Aegis si presta ad accompagnare i piatti saporiti in genere. Per lo sviluppo ottimale del bouquet di questo vino si consiglia di aprire la bottiglia almeno due ore prima del servizio. Temperatura di servizio: circa 16° - 18°. Il trattamento accurato delle viti, le condizioni climatiche particolari ed il terreno argilloso, ricco di minerali, permettono di ottenere come risultato un vino di vera eccellenza.



FALKENSTEIN

Naturno (BZ)



La rinomata azienda vitivinicola Falkenstein, da 400 anni di proprietà della famiglia Pratzner, è situata alla sinistra orografica della Val Venosta, sulla cosiddetta Rocca del Falco, che dall'alto domina il paese di Naturno. L'azienda si trova a ridosso del monte Sonnenberg e si estende con i suoi 12 ettari di vigna su una collina in zona soleggiata a 650 metri s.l.m. Il clima particolare, con giorni caldi e notti fresche, si presta perfettamente alla coltivazione delle varietà Weissburgunder (Pinot Bianco), Blauburgunder (Pinot Nero), Sauvignon e Gewürztraminer, ma soprattutto del Riesling, tant'è vero che il Riesling di Falkenstein è considerato uno dei migliori a sud della Germania.

Quella che un tempo era un'azienda agricola e vinicola si è trasformata negli anni, dal 1989 al 2005, in un'azienda esclusivamente vitivinicola, con produzione annua di circa 90.000 bottiglie. Nel 1995 Bernadette e **Franz Pratzner** decisero di abbandonare la coltivazione di mele, tipica della Valle Venosta, per dedicarsi esclusivamente alla viticoltura, nonostante le oggettive difficoltà di un clima quasi proibitivo e di un terreno roccioso con pendenze da vertigine. Come per la Valtellina, la Val d'Aosta e le Cinque Terre in Liguria, possiamo parlare di viticoltura eroica. I filari, infatti, trovano posto su un terreno impervio, sorretto da muretti a secco, che rendono la lavorazione decisamente impegnativa, ma possibile grazie ai terrazzamenti allestiti con lavoro e tanta pazienza. Gli impianti sono molto fitti, fino a 12.000 ceppi, cosa rarissima in Alto Adige, ma i risultati sembrano dare ragione a Franz Pratzner: vini di grande finezza, con un occhio alla Mosella per il Riesling e mineralità spiccata per il Sauvignon e il Pinot Bianco.

Zone escluse: Bolzano, Trento.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
LEX - DONAURIESLING Vino da tavola bianco	L.2021 L.2022	cart. x 6 "	11,35 11,55	♣ <i>tappo stelvin</i> <i>tappo stelvin</i>
WEISSBURGUNDER Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2022	"	11,55	<i>tappo stelvin</i>
WEISSBURGUNDER PHILEO Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2019	"	26,30	—
SAUVIGNON Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2022	"	(13,05)	<i>t.stelvin</i> - esaurito
SAUVIGNON RETUS Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2019	"	26,30	—
RIESLING Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2022	"	13,50	<i>tappo stelvin</i>
RIESLING ALTE REBE Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2020	"	(21,45)	<i>t.stelvin</i> - esaurito
RIESLING ANADÚRON Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2019	"	28,40	—
GEWÜRZTRAMINER Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2022	"	13,50	<i>tappo stelvin</i>
<u>VINI ROSATI</u>				
BLAUBURGUNDER ROSÉ Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2023	cart. x 6	11,55	<i>tappo stelvin</i>
<u>VINI ROSSI</u>				
BLAUBURGUNDER Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2021	cart. x 6	15,85	—
BLAUBURGUNDER St. URSULA Mitterberg <i>igt</i>	2019	"	(16,95)	esaurito



Naturno (BZ)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

WEISSBURGUNDER Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2021	cart. x 6	11,55	<i>tappo stelvin</i>
	2020	"	11,55	"
	2019	"	11,55	"
	2017	"	11,55	"
WEISSBURGUNDER PHILEO Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2017	"	26,30	—
	2018	"	26,30	—
SAUVIGNON Alto Adige Val Venosta <i>doc</i> "Private Reserve"	2014	"	16,50	<i>tappo stelvin</i>
SAUVIGNON RETUS Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2018	"	26,30	—
RIESLING Alto Adige Val Venosta <i>doc</i> "Private Reserve"	2015	"	(16,25)	<i>t. stelvin - esaurito</i> ❌
RIESLING ANADÛRON Alto Adige Val Venosta <i>doc</i>	2018	"	28,40	—

GRANDI FORMATI

VINI BIANCHI

WEISSBURGUNDER Alto Adige Val Venosta <i>doc</i> Magnum	2021	ast. x 1	(24,05)	<i>t. stelvin - esaurito</i>
SAUVIGNON Alto Adige Val Venosta <i>doc</i> Magnum	2022	"	28,30	<i>tappo stelvin</i>
RIESLING Alto Adige Val Venosta <i>doc</i> Magnum	2022	"	29,75	<i>tappo stelvin</i>
RIESLING ANADÛRON Alto Adige Val Venosta <i>doc</i> Magnum	2019	"	62,65	—

VINI ROSSI

BLAUBURGUNDER Alto Adige Val Venosta <i>doc</i> Magnum	2020	ast. x 1	34,85	—
	2021	"	34,85	—



Ontagnano di Gonars (UD)



L'azienda venne acquistata dalla famiglia Di Lenardo nel 1878. Per molti anni la produzione di vini si rivolse soprattutto ad una clientela locale e solamente a partire dal 1986, con l'arrivo in azienda di Massimo di Lenardo, venne dato un grande impulso alla produzione di vini di qualità. A partire dal 1998 Massimo inizia anche a firmare i vini prodotti, occupandosi personalmente della parte enologica, supportato da un pool di consulenti. Oggi i 52 ettari di vigneto si trovano nel centro della regione Friuli. I vini vengono prodotti dalle uve raccolte nei cinque vigneti di proprietà, con densità d'impianto fino a 6.000 piante per ettaro.

I bianchi vengono prodotti con l'avanzata tecnologia della filtrazione fisica del mosto che li rende, insieme ad altri accorgimenti, completamente vegani. Attualmente l'azienda è reputata la migliore produttrice di vini dell'area e la più avanzata a livello tecnologico.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>SPUMANTI</u>				
SARÀ - Brut Spumante Metodo Classico (Pinot Bianco)	2020	cart. x 6	10,90	—
RIBOLLA GIALLA - Brut Spumante Metodo Classico	2022	"	7,75	♣
<u>VINI BIANCHI</u>				
PINOT GRIGIO Friuli <i>doc</i>	2023	cart. x 6	5,25	—
SAUVIGNON Venezia Giulia <i>igt</i>	2023	"	5,25	—
CHARDONNAY Venezia Giulia <i>igt</i>	2023	"	5,25	—
TOH! Friuli <i>doc</i> (Friulano)	2023	"	5,25	—
COMEMIVUOI Venezia Giulia <i>igt</i> (Ribolla Gialla)	2023	"	5,50	—
FATHER'S EYES Venezia Giulia <i>igt</i> (Chardonnay)	2023	"	7,75	—
THANKS Venezia Giulia <i>igt</i> (Chardonnay - Sauvignon - Friulano - Malvasia - Verduzzo)	2023	c/legno x 6	11,25	—
ONE SHOT PROJECT Venezia Giulia <i>igt</i> (Ribolla Gialla macerata sulle bucce e affinata in barrique nuove di rovere francese e americano)	2022	c/legno x 6	15,00	♥
<p>"One Shot" è il nuovo progetto di Di Lenardo che a partire dalla vendemmia 2021 propone ogni anno un vino che nasce dal desiderio di creare qualcosa di unico, che non sarà mai riprodotto. Un vino sempre nuovo e differente, con etichette che seguendo la filosofia del progetto saranno pezzi unici, raffiguranti opere di diversi artisti. L'edizione limitata 2022 della collezione "One Shot" è una Ribolla Gialla prodotta in sole 2.222 bottiglie numerate.</p>				
<u>VINI ROSATI</u>				
GOSSIP Friuli <i>doc</i> (Pinot Grigio "ramato")	2023	cart. x 6	5,50	—



Ontagnano di Gonars (UD)



VIGNE DAI VIERIS, VIGNE DA SAN MARTIN, VIGNE DA LIS MARIS, TIARE D'ALBE e VIGNA NUOVA sono i nomi di cinque grandi vigneti dai quali provengono principalmente le uve con le quali Massimo Di Lenardo produce i suoi vini. Le uve vengono vinificate con tecnologie avanzate, basate su principi fisici e sul controllo delle temperature, che migliorano ulteriormente la qualità del prodotto finale.

La filosofia produttiva di Di Lenardo consiste nell'enfatizzare la purezza del frutto e l'acidità naturale dell'uva.

A partire dal 2009 per la conduzione della cantina viene utilizzata solo l'energia elettrica prodotta dall'impianto fotovoltaico che ricopre interamente il tetto del magazzino aziendale. Un piccolo contributo per salvare il pianeta...

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
MERLOT Venezia Giulia <i>igt</i>	2022	cart. x 6	5,25	—
REFOSCO Venezia Giulia <i>igt</i>	2022	"	5,25	—
CABERNET Venezia Giulia <i>igt</i>	2022	"	5,25	—
RONCO NOLÉ (Merlot - Refosco - Cabernet)	2022	"	5,50	—
RONCO NOLÉ Magnum	2022	cart. x 6	11,00	—
REFOSCO ³ "cube" Venezia Giulia <i>igt</i>	2020	"	7,75	♣
JUST ME (Merlot) Venezia Giulia <i>igt</i>	2020	c/legno x 6	11,25	—
<u>VINI DOLCI</u>				
PASS THE COOKIES ! 0,500l.	2022	cart. x 6	8,50	disp. limitata
(Verduzzo 80% - Riesling 20% - passito)	2023	"	9,00	—
"SANTA PAZIENZA"				
<u>VINI BIANCHI</u>				
LIS MARIS vdt Bianco (Sauvignon - Pinot Bianco)	2022	cart. x 12	3,75	disp. limitata
	2023	"	3,90	—
<u>VINI ROSSI</u>				
SAN MARTIN vdt Rosso (Merlot - Refosco - Cabernet)	2022	cart. x 12	3,75	disp. limitata
	2023	"	3,90	—
<u>CONFEZIONI E MATERIALE PROMOZIONALE</u>				
Astuccio per Magnum			2,00	♥
Spumantiera			10,35	♥



Prepetto (UD)



À la recherche du temps perdu e della Bellezza

Ho iniziato a fare vino per tornare alla terra dove sono nata, ritrovare la mia identità, la mia storia familiare, sognando di riconquistare la fattoria andata perduta. Mio bisnonno era un nobile proprietario toscano, il quale a metà dell'800, aveva acquistato una proprietà nella campagna della Maremma, bonificata dal Granduca di Toscana Cosimo II, dedicandosi all'attività agricola, coltivando la vite e producendo vino, olio e allevando bestiame.

Iniziando questo mio viaggio, citando Proust '...à la recherche du temps perdu' ho scoperto una grande passione per la vite e per il miracoloso percorso che questa compie per diventare Vino.

Vengo da studi umanistici e da esperienze legate al teatro, al cinema, all'Arte figurativa. Ho trasferito nel fare vino la mia appassionata ricerca della Bellezza. Nel 2018 ho conosciuto Pierpaolo Sirch, colui che ha elevato, insieme con Marco Simonit, la tecnica di potatura della vite e creato un 'metodo scientifico di potatura' riconosciuto in tutto il mondo. È diventato un compagno di vita e di lavoro. Mi sono trasferita nella sua terra, l'antico Forum Iulii, oggi 'Friuli', nei Colli Orientali, al confine con la Slovenia. Abbiamo scelto questo territorio di inestimabile bellezza e ricchezza culturale enoica, con l'intento di valorizzare i suoi vitigni autoctoni come il Friulano, la Malvasia, la Ribolla gialla, il Picolit, il Refosco dal peduncolo rosso, che nella zona dei Colli Orientali trovano forse una delle loro espressioni più alte e apprezzabili, e su due vitigni internazionali quali lo Chardonnay e il Merlot che in questa terra sono divenuti interpreti protagonisti.

Seguiamo con cura le vigne, prediligendo quelle vecchie e di collina, sapendo che la qualità e la personalità di un vino sono il frutto non solo di un microclima e un terreno adatti alla vite, ma soprattutto di una viticoltura consapevole, dove tecnica, buon senso e esperienza si fondono. Lotta integrata, potatura invernale, scelta dei germogli, diradamento dei grappoli d'uva, selezione accurata dei grappoli in vendemmia, rigorosamente raccolti in cassetta, sono pratiche consuete. In cantina, il nostro proposito è di intervenire 'in sottrazione', come l'artista su un blocco di marmo, lo stretto necessario per accompagnare la sua metamorfosi. Vinifico le uve rosse in piccoli contenitori, follando manualmente e utilizzando quando è possibile il torchio tradizionale per separare il mosto dalle vinacce. Il nostro progetto è incentrato a esprimere l'identità e l'unicità di noi stessi e di un territorio, il Friuli, che Pierpaolo conosce bene e che io e mia figlia Aloisa abbiamo imparato ad amare, e interpretare con la sensibilità e la ricerca di bellezza che ci appartengono, la VITE, il segno più tangibile della nostra memoria storica e della nostra eredità culturale.

Le origini culturali del vino testimoniano l'antico legame dell'uomo con la dionisica bevanda. Vino è Terroir, è unicità, materia alchemica, filosofale e catartica. Per me non è solo un'attività agricola, imprenditoriale, ma è un'esperienza interiore, una riconciliazione con la Natura, la rivelazione di ciò che siamo e la vigna è il mio locus amoenus.

Utilizzando un'espressione flaubertiana potrei affermare: "Le vin... c'est moi, c'est nous". Augusta, Aloisa, Pierpaolo.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
CHARDONNAY - Friuli Colli Orientali doc	2020	cart. x 6	19,00	—
	2021	"	19,00	—
CÛR BLANC - Friuli Colli Orientali doc (Friulano - Ribolla Gialla)	2019	"	21,00	—
	2020	"	21,00	—
	2021	"	21,00	—
VINI ROSSI				
MERLOT - Friuli Colli Orientali doc	2019	cart. x 6	19,00	—
REFOSCO dal peduncolo rosso - Friuli Colli Orientali doc	2019	"	21,00	—



Prepotto (UD)



I vini di Augusta Bargilli hanno denominazione Friuli Colli Orientali D.O.C.

I vigneti sono situati nel Comune di Prepotto, su colline i cui terreni sono caratterizzati dalla presenza di Flysch di marne e arenarie di origine eocenica. Il sistema di allevamento è Guyot semplice per Chardonnay, Cûr Blanc, Refosco e Guyot bilaterale per il Merlot. La modalità di raccolta delle uve è manuale, in cassette.

Le uve utilizzate per produrre i vini bianchi vengono vinificate con pressatura soffice e decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica si svolge per circa 15 giorni a 18-20°C in anfore e barrique. Fermentazione malolattica: non svolta. Evoluzione: 12 mesi sui lieviti.

Augusta Bargilli CHARDONNAY

Colore: giallo paglierino intenso con tonalità oro. *Profumo:* al naso elegante, armonico, fine. Sentori floreali e fruttati che ricordano fiori bianchi e gialli, note di pesca, cedro, mela e pera con note minerali di gesso e pietra focaia e sensazioni cremose di pasticceria, vaniglia e miele di acacia. Finale sapido e balsamico.

Gusto: al palato ricco e avvolgente, fine ben strutturato. La piacevole spinta acido-sapida è bilanciata dalle piacevoli sensazioni di burro, nocciola e vaniglia. Finale lungo e persistente.

Augusta Bargilli CÛR BLANC

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati. *Profumo:* intenso, ampio, di grande eleganza e persistenza, con sentori di miele e fiori di campo bianchi bagnati dalla pioggia, note citriche e minerali.

Gusto: di corpo, armonico, di grande persistenza e eleganza, con un forte accento minerale e sapido. Note di mela Golden matura e frutta secca si fondono con sentori balsamici di salvia e timo. Nel finale, tipica nota tannica di mandorla e una chiusura eccezionalmente lunga, morbida e salina.



Per la produzione dei vini rossi, le uve vengono sottoposte a diraspatura e pigiatura soffice. La fermentazione con macerazione sulle bucce alla temperatura di 24-26°C avviene per circa 20 giorni in piccoli contenitori aperti in cui vengono fatte ripetute follature a mano.

Augusta Bargilli MERLOT

Età media degli impianti: 60 anni. Evoluzione: 24 mesi in barriques, con fermentazione malolattica.

Colore: rosso rubino intenso. *Profumo:* naso vellutato, con frutto scuro, dalla mora selvatica alla prugna in confettura, con sfumature di felce, ginepro e chiodi di garofano. *Gusto:* avvolgente e vellutato, con una complessa trama tannica di natura sapida, fine, morbido, fresco con finale speziato.

Augusta Bargilli REFOSCO dal peduncolo rosso

Età media degli impianti: 30 anni. Evoluzione: 24 mesi in anfora e barriques, con fermentazione malolattica.

Colore: rosso rubino brillante con riflessi violacei. *Profumo:* naso tipico del vitigno con tocchi balsamici e aromatici di eucalipto, di alloro, di fragola di bosco e di lampone. Seguono trame terziarie di tabacco, cuoio, pepe rosa e goudron.

Gusto: in bocca è denso, teso, croccante, avvolgente e persistente, con i suoi tannini salati e con i richiami dei frutti rossi maturi; il finale è lungo, balsamico, profondo e salino.



San Floriano del Collio (GO)



L'azienda vitivinicola Tercic si trova a San Floriano del Collio, in provincia di Gorizia, a ridosso del confine nordorientale tra Italia e Slovenia. Le colline di questo comune rappresentano una delle microzone più adatte alla viticoltura nel Collio. Le vigne dell'azienda, grazie alla loro posizione, godono dei benefici della bora, proveniente dalla valle del Vipacco e dei venti mediterranei di scirocco, più umidi e caldi. Nelle medie delle annate si riscontrano estati secche e un'alternanza di autunni freschi o piovosi: un microclima felice e allo stesso tempo una terra fatta per dare uve di qualità. Il suolo del territorio è composto da marne argillose e pietra arenaria che concorrono a formare un terreno chiamato "ponka". I terreni molto declivi obbligano ad una viticoltura povera a livello quantitativo, in cui l'intero operato del produttore deve incentrarsi in un equilibrato coordinamento dei fattori produttivi.

Proprio su queste colline vive la famiglia Tercic, che si è da sempre dedicata alla coltivazione delle viti. A inizio '90 Alojz Tercic fu il primo ad occuparsi dell'azienda, successivamente allargata dal figlio Zdenko. Negli anni '90 Matjaz Tercic, prendendo carico dell'azienda del padre, decise con la moglie Mirjam di dedicarsi alla produzione del vino, dalla raccolta dell'uva all'imbottigliamento. Le prime bottiglie uscirono sul mercato nel 1994 e da allora, con una lenta ma costante crescita, l'azienda continua a proporre i suoi vini. Nel 2005 è stata inaugurata la nuova cantina, che ha reso possibile l'aumento di volume e un ulteriore salto di qualità. Dal 2020 in vigna e in cantina inizia ad affiancare Matjaz la figlia Ana. Attualmente l'azienda di famiglia conduce 9.5 ettari di vigneti, producendo circa 30.000 bottiglie all'anno.

La filosofia dell'azienda mira a garantire un equilibrio dei fattori produttivi, in cui l'agire umano, né ripetitivo né matematico e proprio attraverso i suoi limiti e le sue grandezze fa sì che attraverso il prodotto, si verifichi la miglior sintesi fra territorio e uomo.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
VINO DEGLI ORTI Venezia Giulia <i>igt</i>	2021	cart. x 6	12,10	—
FRIULANO Isonzo <i>doc</i>	2022	"	12,10	—
CHARDONNAY Collio <i>doc</i>	2022	"	12,40	—
SCEMEN Venezia Giulia <i>igt</i> (Sauvignon)	2022	"	12,80	—
RIBOLLA GIALLA Venezia Giulia <i>igt</i>	2022	"	12,80	—
PLANTA Venezia Giulia <i>igt</i> (Chardonnay)	2021	"	15,50	—
DAR Collio <i>doc</i> (Pinot Grigio)	2021	"	15,80	♣
<u>VINI ROSSI</u>				
MERLOT Collio <i>doc</i>	2020	cart. x 6	14,50	—
SEME Collio <i>doc</i> (Merlot)	2018	c/legno x 6	32,00	—



San Floriano del Collio (GO)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VECCHIE ANNATE				
<i><u>VINI BIANCHI</u></i>				
VINO DEGLI ORTI Venezia Giulia <i>igt</i>	2018	cart. x 6	10,60	—
	2020	"	11,90	—
FRIULANO Isonzo <i>doc</i>	2018/19	"	10,60	♣
	2020	"	11,70	♣
PINOT GRIGIO Collio <i>doc</i>	2016	"	14,00	—
SAUVIGNON Venezia Giulia <i>igt</i>	2014	"	16,00	—
PINOT BIANCO Venezia Giulia <i>igt</i>	2014	"	16,00	—
CHARDONNAY Collio <i>doc</i>	2016	"	14,00	—
	2015	"	15,00	—
SCEMEN Venezia Giulia <i>igt</i> (Sauvignon)	2015	"	14,00	—
	2017	"	16,90	—
PLANTA Venezia Giulia <i>igt</i> (Chardonnay)	2020	"	15,50	—
DAR Venezia Giulia <i>igt</i> (Pinot Grigio)	2015/16	"	14,00	—
	2019	"	15,80	♣
<i><u>VINI ROSSI</u></i>				
MERLOT Collio <i>doc</i>	2019	cart. x 6	14,50	—

Vino degli Orti: Pinot Bianco (50%) Pinot Grigio (45%) e Friulano (5%). Vinificazione: macerazione pellicolare a freddo, illimpidimento statico a freddo, fermentazione in serbatoi inox, permanenza sui lieviti per 12 mesi. Messo in commercio a 36 mesi dalla vendemmia. Capacità media di affinamento: 8 anni. Colore paglierino con riflessi verdi vivaci. Naso pulito, floreale e spezie. Equilibrato, pieno in bocca con finale dolce.

Planta: Chardonnay 100%. Macerazione pellicolare a freddo, fermentazione in barriques di rovere francese a grana fine 20% nuove, 12 mesi sui lieviti e illimpidimento naturale in inox. Dopo l'affinamento in bottiglia, viene messo in commercio a 48 mesi dalla vendemmia. Capacità di affinamento prevista: 12 anni. Il nome Planta nel dialetto sloveno vuol dire terrazzamento. Ha un colore giallo intenso con intarsi oro. Al naso si presenta con un profumo intenso di crosta di pane, nocciole e mandorle tostate, fichi e ananas maturo. In bocca e al palato è pieno con una cremosità avvolgente, con sensazioni burrose e di miele agrumato. Lasciato nel bicchiere esprime tutta la sua complessità.

Dar: Pinot Grigio 100%. Macerazione pellicolare a freddo. Fermentazione in barriques di rovere francese. 8 mesi sui lieviti, illimpidimento naturale in serbatoi inox. Commercializzato a 5 anni dalla vendemmia, ha capacità di affinamento di 10 anni. Dar nella lingua slovena significa «dono», dono della vigna Pinot Grigio. Il nome stesso racchiude la filosofia della famiglia: l'uva che matura nei vigneti è di fatto un dono della terra. Dar si produce solo nelle annate migliori. Giallo dorato intenso, con tenui riflessi ramati. Si concede con sobri profumi di susine e albicocche mature, fiori di viola e di camomilla, nonché sentori speziati di cacao, fieno maturo e vaniglia. In bocca rivela una piacevolezza riscontrata al naso con una sapidità avvolta da una nota di glicerina. Strutturato e pieno.

Scemen: Sauvignon 100%. Il nome deriva dalla lingua ebraica con il significato di essenza di profumo, da cui il nome per questo vitigno aromatico. Colore giallo brillante. Al naso svela profumi complessi, di frutta tropicale quali ananas e papaia, ai quali seguono note più profonde di pasticceria con tenui sentori fumé. Al palato grande sapidità minerale, sostenuta dal grado alcolico.



SINEFINIS

Kojsko (Brda - Collio Sloveno)



Quelle meravigliose e generose colline che in sloveno sono chiamate Brda e in Italiano Collio, ma anche Cuej in Friulano, den Ecken in tedesco e Bricceria in alcuni scritti goriziani del 18° secolo, hanno visto succedersi nei millenni molti feudatari, dai Patriarchi di Aquileia ai Conti di Gorizia, come pure diversi sovrani, dagli Asburgo a Napoleone, al Regno d'Italia, ma sono rimaste sempre unite. Con il trattato di Parigi nel 1947, invece, questo territorio è stato diviso da un confine di Stato: una parte è stata assegnata alla ex Jugoslavia, una invece alla Repubblica Italiana. Una frontiera che ha provocato danni irreparabili agli abitanti, dividendo famiglie e vigneti. Inizia così la storia dei due terreni vinicoli: Brda slovena e Collio italiano. Non molto tempo fa, grazie ad una ritrovata unità sotto la bandiera comune dell'Europa e ad una armonia legislativa imposta dalla Commissione Europea, i due territori sono stati classificati entrambi come "zona C2" dando ai vitivinicoltori l'opportunità di produrre vini con uve raccolte sia dai filari sloveni che da quelli italiani del Collio/Brda.

Robert Prinčič di Giasbana, San Floriano del Collio (Italia) e Matiaž Četrtič di Kojsko (Slovenia), due giovani produttori, hanno unito le loro forze e le loro capacità agronomiche e commerciali, nonché il duro lavoro, in un progetto comune. Brda e Collio sono così diventati di nuovo un tutt'uno con l'aiuto delle rispettive aziende: Gradis'ciutta e Ferdinand con il vitigno autoctono per eccellenza, la Ribolla Gialla/Rumena Rebula. Alcuni anni prima questi due giovani artigiani del vino avevano perfezionato le loro conoscenze ed affinato le tecniche di mercato con il postdiploma alla MBA - Master in wine business - gestito dal Mib di Trieste. Il loro pensiero comune ha portato alla nascita di un unico e ottimo prodotto: Rebolium - Sinefinis, bollicine senza confini né ostacoli.

La bollicina Rebolium - uno dei nomi medioevali della Ribolla, varietà autoctona da cui è ottenuta - è spumantizzata con metodo classico e affinata sui lieviti per minimo 18 mesi. Le piccole bollicine, che donano al vino un fine perlage, persistono nel bicchiere per lungo tempo. All'olfatto si sente l'uva raccolta con una maturazione ideale e con una nota leggera di lieviti, mentre il retrogusto è piacevole e lungo. Lo spumante Rebolium - Sinefinis è delicato e raffinato, ma di carattere. Adatto per gli aperitivi, può essere abbinato anche al pesce, alle carni bianche, ai formaggi freschi o semplicemente bevuto in compagnia.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI SPUMANTI				
SINEFINIS "Rebolium" Ribolla Gialla Metodo Classico - dosage: 3 g/l.	2018	cart.x 6	14,00	♣
SINEFINIS "Rebolium" Magnum - dosage: 3 g/l.	2017/18	cart.x 3	30,00	♣
SINEFINIS "Rebolium" Jéroboam 3 litri - dosage: 5 g/l.	2014	legno x 1	(110,00)	esaurito
SINEFINIS BLANC DE BLANCS 100% Chardonnay - dosage: 4 g/l.	2018	cart.x 6	17,00	—
SINEFINIS "Rebolium" Brut Nature - dosage: zero.	2017	"	17,00	—
SINEFINIS "Rebolium" Brut Nature Magnum - dosage: zero.	2013	cart.x 3	38,00	—
SINEFINIS ROSÉ Metodo Classico 70% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 10% Ribolla Gialla - dosage: 3 g/l.	2018	cart.x 6	15,00	—
astuccio per bottiglia			2,90	♥
astuccio per Magnum			3,40	♥



Kojsko (Brda - Collio Sloveno)



I vini "Ferdinand", già da molti anni ben introdotti e apprezzati nel mercato europeo e americano, sono il frutto del grande amore, della passione, della diligenza e della lungimiranza della famiglia Četrtič, una famiglia che rispetta la tradizione ed è fedele alla terra del Brda (il Collio Sloveno) e alla vitivinicoltura che ha messo le proprie radici a Kojsko (Quisca). I vigneti, che si sviluppano in tipici terrazzamenti nella parte nord del Brda a un'altitudine tra i 150 e i 300 metri s.l.m., offrono diverse varietà d'uva. Non solo un clima appropriato, con calde giornate estive e notti relativamente fredde, ma anche le mani esperte e l'ottima conoscenza acquisita rendono possibile una coltivazione di uva biologica su 8 ettari con risultati di alto livello. Grazie ai terreni, i vini hanno un'ottima mineralità e acidità e sono pieni e fruttati al tempo stesso. Kojsko è un paese storico, un antico villaggio sulla cima di una collina, menzionato per la prima volta nel 1086, abbarbicato intorno alla sua chiesa il cui campanile sembra una piccola fortezza. E' situato a soli due chilometri dal confine con l'Italia e da Gorizia. Tra queste colline, che a nord sono delimitate dalle Alpi, mentre a sud, a est e a ovest dal Collio italiano e dalla Pianura Friulana, crescono soprattutto le varietà d'uva bianca.

I vini freschi, di recente annata, vinificati in acciaio inox, sono la Ribolla Gialla e il Pinot Grigio. La vinificazione si svolge in serbatoi di acciaio inox, al fine di conservare gli aromi primari e la tipicità delle singole varietà. I vini "EPOCA" sono stilisticamente perfezionati, con una distintiva nota personale e la mineralità del terroir in notevole rilievo. Maturano su lieviti indigeni in botti di rovere da 500 o 225 litri per un periodo che va da 12 a 24 mesi. Il nome della linea evidenzia che questi vini sono adatti anche a lunghi periodi di maturazione. I vini Época esprimano la spiccata mineralità ovvero la salsedine tipica dei terreni nei dintorni di Kojsko, uno dei paesi di Brda a quota più alta.

Brutus: vini provenienti da antichi vigneti accuratamente selezionati, prodotti adoperando lunghi tempi di macerazione senza l'aggiunta di lieviti selezionati e senza il ricorso ai processi di chiarificazione e stabilizzazione. Anche l'imbottigliamento avviene senza filtrazione. Il nome BRUTUS simboleggia la rusticità di questi vini che esprimono l'unicità del terroir di Brda.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i><u>VINI BIANCHI</u></i>				
RIBOLLA GIALLA (Rebula)	2023	cart. x 6	9,35	—
ÉPOCA RIBOLLA GIALLA (Rebula)	2021	"	17,00	—
ÉPOCA RIBOLLA GIALLA Magnum	2016	cart. x 3	32,00	—
PINOT GRIGIO (Sivi Pinot)	2022	cart. x 6	9,35	—
ÉPOCA PINOT GRIGIO (Sivi Pinot)	2021	"	17,00	—
ÉPOCA AMBER GRIS - Pinot Grigio ramato	2021	"	17,00	—
MALVASIA (Malvazija)	2023	"	9,35	—
ÉPOCA MALVASIA	2021	"	17,00	—
BRUTUS Ribolla Gialla - macerazione sulle bucce per 12 mesi	2019	"	37,40	—
<i><u>VINI ROSSI</u></i>				
CABERNET SAUVIGNON	2021	cart. x 6	9,35	—
MERLOT	2022	"	9,35	—
ÉPOCA RDEČE (Merlot - Cabernet)	2019	"	20,40	—
BRUTUS RDEČE (Merlot - Cabernet)	2018	"	47,60	—
BRUTUS RDEČE Magnum	2012	cart. x 3	80,00	—



Chiavari (GE)



I vini Bisson nascono agli albori del 1978 quando Pierluigi Lugano, maestro d'arte e sommelier affermato, conscio delle potenzialità che intuiva esser nascoste negli aspri vini dei contadini liguri, decide di tentare "l'avventura" di valorizzazione delle uve della Riviera Ligure del Levante. Inizia acquistando piccole partite d'uva dai contadini sparsi sul territorio e a vinificarle nella propria cantina, portando avanti, con tecniche moderne di vinificazione, numerosi esperimenti per capire come trattare le uve locali. Gli ottimi risultati ottenuti, hanno permesso di far "rivivere" vini liguri autoctoni che ormai erano praticamente scomparsi, come per esempio la "Bianchetta Genovese" ed il "Cilegiolo" e di creare nuove intuizioni come il "Musaico", vino rosso di spiccata personalità. Dopo alcuni anni passati a vinificare uve acquistate, consci del fatto che il vino nasce "in vigna", si decide di impiantare vigneti di proprietà, al fine di realizzare un pieno controllo del processo qualitativo dei propri vini. La coltivazione a "rigorosa limitazione di fitofarmaci" è l'ultima sfida che si sta portando avanti, con estrema convinzione, a garanzia di qualità e genuinità.



Lo spumante Abissi è stato posto a maturare per tredici mesi alla profondità di circa 40 metri nei fondali della "Baia del Silenzio", in località Sestri Levante. Le uve utilizzate, delle varietà Bianchetta Genovese, Vermentino e Çimixà, sono state raccolte nei vigneti dell'azienda e spumantizzate con il metodo classico. Per scelta dell'azienda, nella fase di sboccatura lo spumante non ha subito nessuna aggiunta (dosage zéro).

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
ABISSI Metodo Classico Dosage Zero Portofino doc	2019	cart. x 6	32,50	♥ ☆ *
ABISSI Metodo Classico Dosage Zero Portofino doc Magnum 1,5 l.	2018	ast. x 1	(76,00)	♥ esaurito ☆ *
ABISSI Metodo Classico Dosage Zero Portofino doc 3 l.	2018	c/legno	(198,00)	♥ esaurito ☆ *
ABISSI Metodo Classico Dosage Zero ROSÉ	2018	cart. x 6	(35,00)	♥ esaurito ☆ *
ABISSI Metodo Classico Dosage Zero ROSÉ Magnum 1,5 l.	2017	ast. x 1	(73,00)	♥ esaurito *
ABISSI Metodo Classico Dosage Zero RISERVA Portofino doc	2018	cart. x 6	(44,00)	♥ esaurito *
ABISSI Metodo Classico Dosage Zero RISERVA Portofino doc Mg 1,5 l. (30 mesi nei fondali)	2017	ast. x 1	(98,00)	♥ esaurito *

* : no prenotazioni



Chiavari (GE)



Nelle proprie tenute di Trigoso (Sestri Levante) e Campegli (Castiglione Chiavarese) vengono coltivati i tipici vitigni del Levante Ligure (Vermentino, Bianchetta e Ciliegio) da cui maturano le uve per la produzione dei vini omonimi. Dalle uve Vermentino e Bianchetta, attentamente selezionate e fatte appassire, si ottiene un numero limitato di bottiglie di vini dolci passiti.

Dall'uvaggio di Dolcetto e Barbera, uve già presenti sul territorio fin dal 700' (la Liguria ed il Piemonte, attraverso le strade del sale, barattavano frutti marinari con prodotti dell'entroterra) è ottenuto il rosso "Musaico", vino dalla spiccata personalità. Nei terrazzamenti a strapiombo sul mare, in Riomaggiore, sono audacemente coltivati, con antiche pratiche manuali, i vitigni Bosco, Vermentino e Albarola da cui nasce il tipico vino delle 5 Terre denominato "Marea". Da una attenta selezione ed appassimento su graticci delle stesse uve, si ottiene un numero limitatissimo di bottiglie del mitico passito "Sciacchetrà".

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
TREVIGNE <i>Colline del Genovesato Bianco igt</i> (Bianchetta - Vermentino - Pigato)	2023	cart. x 6	6,50	—
Û PASTINE <i>Bianchetta Genovese Portofino doc</i>	2023	"	8,00	—
VIGNERTA <i>Vermentino Portofino doc</i>	2023	"	8,40	—
INTRIGOSO <i>Vermentino Portofino doc</i>	2022	"	10,60	—
SCIMISCIÀ' L'ANTICO <i>Portofino doc</i>	2022	"	10,70	—
SCIMISCIÀ' Selezione LA PESTELLA <i>Portofino doc</i>	2021	"	14,80	—
PIGATO <i>Colline del Genovesato igt</i>	2023	"	9,50	—
MAREA <i>Cinque Terre doc</i>	2023	"	14,30	—
<u>VINI ROSATI</u>				
CILIEGIOLO ROSATO <i>Portofino doc</i>	2023	cart. x 6	6,50	—
<u>VINI ROSSI</u>				
CILIEGIOLO RUBINO <i>Colline del Genovesato igt</i>	2023	cart. x 6	6,50	—
IL MÙSAICO <i>Intrigoso Portofino doc</i> (Dolcetto - Barbera)	2021	"	8,90	—
IL MÙSAICO IN TONNEAU <i>Portofino doc</i> (Dolcetto - Barbera)	2018	"	12,20	—
IL GRANACCIA <i>Colline del Genovesato igt</i>	2021	"	11,60	—
BRACCOROSSO <i>Colline del Genovesato igt</i> (Granaccia)	2015	"	16,60	—
<u>VINI DOLCI</u>				
CARATELLO PASSITO 0,50l. (Bianchetta - Vermentino)	s.a.	cart. x 6	19,50	—
PORTOFINO PASSITO <i>doc</i> 0,375l. (Scimiscià)	2019	"	22,00	—
SCIACCHETRA' Riserva <i>Cinque Terre doc</i> 0,375l. (in astuccio)	2008	"	53,90	—



Predappio (FC)



L'azienda vitivinicola Condé sorge sulle colline di Predappio, culla storica del Sangiovese italiano: già nel 1383 gli Statuti della podesteria di Predappio contenevano norme e regolamenti che disciplinavano la tenuta delle vigne e le vendemmie e nei secoli gli uomini hanno lavorato queste terre, consapevoli della loro importanza, con l'obiettivo di produrre grandi vini. Nel 2001 Francesco Condello decide di fondare la Condé, spinto dal desiderio di rilanciare la produzione di un autentico Sangiovese di Predappio che negli ultimi anni era stata parzialmente abbandonata. Oggi la Condé è una tenuta di 110 ettari, di cui 77 vitati, nella quale Francesco lavora a tempo pieno, affiancato dalla figlia Chiara che con lui divide la passione per la viticoltura e per il Sangiovese. La scelta delle varietà (72 ettari sono impiantati a Sangiovese, 4 a Merlot e 1 a Chardonnay) è stata fatta nel rispetto delle tradizioni e delle caratteristiche del terreno che presenta una certa complessità e varietà geologica ed è caratterizzato da un base calcareo argillosa e dalla presenza dello *Spungone*, una roccia arenaria calcarea, contenente depositi fossili in grandi quantità, resti di antiche scogliere sottomarine. Le scelte agronomiche si fondano sul principio che un grande vino nasce in vigna ed i 52 campi della proprietà sono lavorati separatamente e manualmente dalla potatura alla vendemmia e solo le uve migliori vengono selezionate per vestire l'etichetta Condé. In cantina sono la parcellizzazione continua e le caratteristiche delle uve che governano le vinificazioni, ed il vino che scandisce i lunghi silenzi del suo riposo in legno.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
LAGUNA DI SOPRA CHARDONNAY Forli <i>igt</i>	2023	cart. x 6	12,80	—
VINI ROSATI				
SANGIOVESE ROSATO Forli <i>igt</i>	2023	cart. x 6	8,80	♣
VINI ROSSI				
AL CALERI - Romagna Sangiovese Superiore doc	2023	cart. x 6	8,90	—
ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE doc	2018	"	8,70	♣
ROMAGNA SANGIOVESE di PREDAPPIO doc	2018	"	(11,00)	♣ esaurito
Romagna Sangiovese di Predappio Riserva 10 anni Magnum	2011	c/legno x 1	(28,00)	esaurito
ROMAGNA SANGIOVESE di PREDAPPIO RISERVA doc	2011/16	cart. x 6	20,00	—
ROMAGNA SANGIOVESE di PREDAPPIO RISERVA Magnum	2012	c/legno x 1	40,00	—
ROMAGNA SANGIOVESE di PREDAPPIO RISERVA 3 litri	2012	"	80,00	—
RAGGIO BRUSA Romagna Sangiovese di Predappio Riserva doc	2013/16	c/legno x 6	34,00	—
	2018	"	35,00	disp.limitata
RAGGIO BRUSA Magnum	2015	c/legno x 1	71,50	—
RAGGIO BRUSA Magnum	2013	"	75,90	—
MASSERA (Merlot 100%) Forli <i>igt</i>	2015/16	c/legno x 3	70,00	—
	2013	"	75,00	—
	2012	"	80,00	—
	2011	"	80,00	—
MASSERA Magnum	2015/16	c/legno x 1	140,00	—
MASSERA Magnum	2013	"	150,00	—
MASSERA Magnum	2011	"	160,00	—



Predappio (FC)



Chiara Condello - Le Lucciole nasce dalla consapevolezza di Chiara di essere custode di una storia di viticoltura che nelle colline di Predappio è stata scritta e tramandata per centinaia di anni e dal desiderio di dare un'interpretazione un po' rivoluzionaria a questa terra così unica, generosa e contesa. Di produrre un vino che esprimesse l'alto potenziale di queste vigne liberandolo da tutto ciò che c'è di superfluo, un Sangiovese che la rispecchiasse e nel quale ritrovare e mettere in pratica le proprie idee.

Chiara Condello ha scelto un fazzoletto di terra ai confini del bosco, al centro della denominazione Predappio, esposto ad est, a 250 metri di altitudine, dove le viti affondano le proprie radici in un suolo povero, di matrice calcareo-argillosa e ricco di rocce tufaceo arenarie di origine pliocenica chiamate *Spungone*. Qui 3 milioni di anni fa c'era il mare e da qui Chiara è partita per produrre un vino che fosse la lettura di questa unicità. Ha seguito un percorso semplice: viticoltura biologica, attenzione e rispetto delle piante e del suolo, lavorazioni manuali, fertilizzazioni organiche, diserbi meccanici e trattamenti effettuati solo con un utilizzo molto basso di zolfo e rame. In cantina il lavoro è governato dal principio di rispetto delle uve e delle tempistiche che il Sangiovese richiede. I tini di fermentazione sono riempiti per gravità e il modo di vinificare privilegia le fonti di diversità ed il rispetto delle uve: fermentazioni spontanee, lunghe macerazioni e in alcuni casi vinificazioni con raspo. L'affinamento avviene in botti di rovere e tini di acciaio prima di essere completato in bottiglia. L'etichetta del cru Le Lucciole è disegnata dall'artista Francesca Ballarini, con la quale Chiara collabora per raccontare ogni anno una storia differente, così come sono differenti ed uniche tutte le annate.

Chiara Condello

Varietà: 100% Sangiovese
 Dimensione parcella: 4 ha
 Ceppi per ettaro: 5500
 Tipo allevamento: cordone speronato
 Vendemmia: manuale
 Fermentazione: spontanea
 Vinificazione: in legno e acciaio
 Macerazione: 15-25 giorni
 Invecchiamento: in botti di rovere di Slavonia e acciaio

Le Lucciole

Varietà: 100% Sangiovese
 Dimensione parcella: 0,8 ha
 Ceppi per ettaro: 5500
 Tipo allevamento: cordone speronato
 Vendemmia: manuale in cassette da 15 kg
 Fermentazione: spontanea
 Vinificazione: in legno e acciaio
 Macerazione: 25-45 giorni
 Invecchiamento: in botti di rovere di Slavonia da 35 ettolitri per 2 anni

Lo Stralisco

Varietà: 100% Sangiovese. Vinificazione: fermentazione spontanea a grappolo intero in un tino aperto senza controllo della temperatura. Affinamento: in cemento e bottiglia.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI ROSSI</i>				
CHIARA CONDELLO Romagna Sangiovese Predappio doc	2022	cart. x 6	13,50	★
CHIARA CONDELLO Magnum		c/legno x 1	29,50	★
		"	31,50	★
CHIARA CONDELLO 3 litri	2021	"	62,00	in assegnazione
LE LUCCIOLE Romagna Sangiovese Predappio Riserva doc	2020	c/legno x 6	(39,50)	♥ esaurito ★
LE LUCCIOLE Magnum		c/legno x 1	88,00	♥ ★
LE LUCCIOLE 3 litri		"	(179,00)	♥ esaurito ★
LO STRALISCO Romagna Sangiovese Predappio Riserva doc	2020	c/legno x 3	68,00	♥ ★
LO STRALISCO Magnum		c/legno x 1	(142,00)	♥ esaurito ★



FATTORIA DI PETROGNANO

Montelupo Fiorentino (FI)



La **Fattoria di Petrognano**, proprietà della famiglia Pellegrini dal 1963, si trova a Montelupo Fiorentino, città della ceramica conosciuta a livello internazionale. La fattoria, composta da un unico corpo, è posta su un caratteristico saliscendi toscano a 250 m. di altitudine, lungo la strada che collega le colline di Montelupo Fiorentino a quelle di Montespetoli. I suoi vigneti si estendono tutti intorno alla cantina e alla villa madre, la cui immagine è riportata sulle etichette dei vini. La conduzione viene effettuata in regime biologico certificato, nel rispetto totale dell'ambiente e il far parte di un'area protetta per la ripopolazione faunistica avvalorà ancor più la purezza delle uve che vengono prodotte. L'età media delle viti è di circa 35 anni; altre di più recente impianto sono entrate in produzione nel 2018 e sono quindi la base per la continuità futura dell'azienda. L'insieme delle diverse vigne è attraversato da due torrenti che confluiscono più a valle nel fiume Arno. I terreni sono di origine pliocenica, di medio impasto, profondi e ben vocati. L'esposizione sud-sud ovest è ideale per la zona, inoltre tutta l'area è spesso molto ventilata, il che aiuta naturalmente a ridurre l'umidità, asciugando in tempi brevi apparati fogliari e terreni.

La **cantina** della Fattoria di Petrognano è stata realizzata secondo le tecniche più moderne, ma senza dimenticare la tradizione. Contenitori in **acciaio inox** a temperatura controllata per le fermentazioni e per il successivo stoccaggio, vasche di **cemento** rimodernate, utilizzate per lo stoccaggio e l'affinamento, **botti** di media dimensione (25 e 30 HI) per l'affinamento e infine **anfore di terracotta** non vetrificate (al naturale) per la produzione di due vini speciali. Obiettivo della famiglia e di tutti i collaboratori è quello di ottenere la migliore qualità possibile nel rispetto della terra che ha donato i suoi frutti.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
MOSTOFIORE Trebbiano - Toscana <i>igt</i>	2023	cart. x 6	7,60	—
<u>VINI ROSSI</u>				
TOSCANA <i>igt</i>	2022	cart. x 12	5,20	♣
MEME CHIANTI SUPERIORE <i>docg</i>	{ 2023 { 2022 { 2022	cart. x 6	7,20	♣
MEME CHIANTI SUPERIORE <i>docg</i> 1/2 bottiglia		cart. x 12	4,80	♦
MEME CHIANTI SUPERIORE <i>docg</i> Magnum in astuccio		ast. x 1	15,90	—
MEME CHIANTI RISERVA <i>docg</i>	{ 2019 { 2019	cart. x 6	12,50	—
MEME CHIANTI RISERVA <i>docg</i> Magnum in astuccio		ast. x 1	26,00	—
VALÉNTE - Toscana <i>igt</i> (Merlot - Syrah)	2019	cart. x 6	7,50	♣
NOISÝ - Syrah Toscana <i>igt</i>	2019	cart. x 6	13,50	—
<u>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u>				
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 0,50 l. Campagna olivicola 2022/2023		cart. x 6	13,50	da cons. prefer. entro: 12/2024



Montelupo Fiorentino (FI)



Progetto ORCI

ORCI racconta il territorio nella sua massima espressione, attraverso i vitigni scelti e il metodo di vinificazione originale ispirato nell'antica tradizione enologica. Rappresenta un legame forte con Montelupo Fiorentino, sede aziendale e città della ceramica, dove tradizionalmente si producono questi piccoli contenitori di terracotta chiamati ORCI.

I terreni di Petrognano caratterizzati dall'alta concentrazione di argilla, danno origine a uve con grande concentrazione di polifenoli. L'uso della terracotta storicamente prodotta nel territorio, aiuta ad affinare i tannini ed a intensificare l'autenticità varietale, trasmettendo un carattere particolare a ogni vino.

La raccolta delle uve è fatta a mano con grande cura e attenzione quanto a sanità e maturazione di ogni grappolo.

Gli orci vengono riempiti con gli acini ancora interi e sono posizionati in un'area fresca della cantina dove il mosto e le bucce restano in macerazione e fermentazione per circa 3 mesi. La svinatura degli orci viene fatta in modo manuale e decisa con degustazioni per ottenere il miglior equilibrio considerando le lunghe estrazioni. A seconda dell'annata si decide l'affinamento necessario prima dell'imbottigliamento. Il progetto ORCI ha una produzione limitata che varia da 1000 a 1300 bottiglie per ciascun vino a seconda dell'annata. Il percorso del progetto ORCI è iniziato nel 2015 e la testimonianza delle prime vendemmie conferma la longevità e la continua evoluzione di questi vini in bottiglia.

Abbinamenti per ORCI Trebbiano:

cucina orientale, pesce, carni bianche, zuppe di pesce, formaggi di media stagionatura, primi e secondi piatti a base di funghi. Temperatura di servizio: sui 14°C.

Abbinamenti per ORCI Sangiovese:

salumi, carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati, piatti saporiti e speziati. Temperatura di servizio: sui 18°C.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
ORCI Trebbiano - Toscana <i>igt</i>	2021	cart. x 6	13,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
ORCI Sangiovese - Toscana <i>igt</i>	2021	cart. x 6	13,00	—

Materiale promozionale

cavatappi € 1,50 ♥



TENUTA DI ARCENO

74

San Gismè - Castelnuovo Berardenga (SI)



La Tenuta di Arceno sorge all'estremità meridionale della regione del Chianti Classico, tra le città di Siena e Firenze. Tenuta di Arceno era già un centro di vinificazione nel secolo XVI. Situata nel bacino di due fiumi – l'Ambra, che scorre verso Firenze a nord e l'Ombrone, che scorre verso Grosseto a sud – quest'area era un tempo il centro della civiltà etrusca. "Arceno" deriva dalla parola etrusca "archè", che significa "punto di origine".

Oggi, la tenuta si estende per 1.000 ettari, di cui 112 di vigneti e 50 di uliveti, ad altitudini variabili tra i 300 e i 500 metri sul livello del mare e presenta dieci diversi microclimi, vantando così una grande diversità di suoli, la cui composizione è costituita da roccia, sabbia, argilla, arenaria, basalto e scisto. Vicino agli argini fluviali il terreno è caratterizzato da sedimenti, mentre alle altitudini più elevate il suolo è estremamente roccioso.

La diversità del suo territorio si esprime in modi diversi ma complementari. Ai quattro vini della DOCG: Chianti Classico Annata, Riserva e due Gran Selezione: Strada al Sasso e Campolupi, si uniscono tre IGT Toscana, nati da varietà bordolesi ma dal gusto toscano: Il Fauno di Arcanum, Valadorna e Arcanum. Tutti e sette i vini sono un vero riflesso del loro terroir e sono completamente prodotti ed imbottigliati all'origine.

Con una cura estrema dei vigneti, ascoltando il messaggio della terra, a Tenuta di Arceno non si fa altro che rispettare le espressioni dell'uva per avere vini che riflettano a pieno le caratteristiche uniche della proprietà.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
CHIANTI CLASSICO ANNATA	2021	cart. x 6	11,00	<i>promo fuori catalogo</i>
CHIANTI CLASSICO RISERVA	2020	"	16,25	♣
STRADA AL SASSO <i>Chianti Classico Gran Selezione</i>	2021	"	27,50	♣
CAMPOLUPI <i>Chianti Classico Gran Selezione</i>	2021	"	27,50	♣
IL FAUNO di Arcanum <i>Toscana igt</i> (Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot)	2021	"	21,90	♣
VALADORNA <i>Toscana igt</i> (100% Merlot)	2019	"	46,00	♣
ARCANUM <i>Toscana igt</i> (100% Cabernet Franc)	2019	"	56,25	<i>promo fuori catalogo</i>
<u>confezione contenente 3 bottiglie:</u>				
ARCANUM TRILOGY <i>Toscana igt</i>	2012/14/17	c/legno x 3	168,75	—

VECCHIE ANNATE

CHIANTI CLASSICO RISERVA	2019	cart. x 6	16,25	<i>promo fuori catalogo</i>
STRADA AL SASSO <i>Chianti Classico Gran Selezione</i>	2020	"	25,00	♣
IL FAUNO di Arcanum <i>Toscana igt</i>	2020	"	21,90	♣
VALADORNA <i>Toscana igt</i> (60% Merlot - 32% Cabernet Franc - Cab.Sauv. - Petit Verdot)	2017	"	43,75	♣
VALADORNA <i>Toscana igt</i> (100% Merlot)	2018	"	46,00	♣
ARCANUM <i>Toscana igt</i> (100% Cabernet Franc)	2017	"	56,25	<i>promo fuori catalogo</i>
	2018	"	56,25	<i>promo fuori catalogo</i>



San Gusmè - Castelnuovo Berardenga (SI)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
I GRANDI FORMATI				
IL FAUNO di Arcanum Toscana igt Magnum 1,5l.	2020	c/legno x 1	50,30	—
VALADORNA Toscana igt Magnum 1,5l.	2017	"	100,60	—
VALADORNA Toscana igt Doppio Magnum 3l.	2017	"	210,00	—
VALADORNA Toscana igt 6 litri	2017	"	437,50	—
ARCANUM Toscana igt Magnum 1,5l.	2017	"	129,40	—
	2018	"	129,40	—
	2019	"	129,40	—
ARCANUM Toscana igt Doppio Magnum 3l.	2017	"	270,00	—
	2018	"	270,00	—
	2019	"	270,00	—
ARCANUM Toscana igt 6 litri	2017	"	562,50	—
	2018	"	562,50	—
	2019	"	562,50	—



TENUTA DI ARCENO

VINI A DENOMINAZIONE CHIANTI CLASSICO DOCG

CHIANTI CLASSICO ANNATA: sebbene manifesti indiscutibilmente le proprie origini toscane, il Chianti Classico di Tenuta di Arceno offre un livello di profondità, forza e concentrazione raro per la sua classificazione. E' prodotto prevalentemente da uve Sangiovese provenienti da vigneti situati nelle zone più fresche della tenuta.

CHIANTI CLASSICO RISERVA: proviene da alcuni vigneti selezionati esposti a sud e più caldi. Caratteristiche quali il colore scuro, la freschezza delle note fruttate, in perfetto equilibrio con gli aromi terziari di spezie e la potenza dei tannini vellutati e ben bilanciati, ne fanno un perfetto esempio di Chianti Classico Riserva. Dominano le fragranze di viole, prugne, ciliegie, scorza d'arancia, sottobosco, liquirizia, cedro e tabacco.

GRAN SELEZIONE - STRADA AL SASSO: è il fiore all'occhiello dell'azienda, un Sangiovese in purezza che proviene esclusivamente dal vigneto La Porta. Un vino intenso e complesso, profondo, concentrato, con acidità decisa e tannini fini. Gli aromi sono ricchi di note di frutti neri, viole e chicchi di caffè appena tostato. Al palato è denso e dominato da note di prugne essiccate, noce moscata, sottobosco.

GRAN SELEZIONE - CAMPOLUPI: è una Gran Selezione stratificata ed elegante. Gli aromi di menta fresca, alloro e rose selvatiche sono supportati da note secondarie di fragola matura e pepe nero. La bocca è complessa, ricca di tannini morbidi e acidità vivace che porta la firma classica del Sangiovese chiantigiano. Al palato spiccano i sapori integrati di ciliegia e mirtillo rosso essiccato, completati da un finale erbaceo di timo e liquirizia con sottili note di buccia d'arancia fresca.

VINI A DENOMINAZIONE IGT TOSCANA

IL FAUNO: è un taglio che incarna la diversità della tenuta e proviene principalmente dai blocchi di Merlot Arceno di Sotto, Arceno Curva, Colombaio e San Giovanni, situati nella parte più bassa della tenuta, in una sottosezione più calda, dove le uve maturano presto e producono vini che tendono ad essere più voluttuosi e lussureggianti. Al naso trasuda ciliegie nere mature, bacca di vaniglia e cedro.

VALADORNA: blend basato sul Merlot proveniente principalmente dai blocchi Valadorna e Capraia, i vigneti più vocati della tenuta per questa varietà di uva, che trasmettono in modo esemplare la complessità e la ricchezza minerale del terroir. Qui si produce l'espressione più complessa e minerale di questa varietà, con sapori di ciliegie morello, fichi maturi, ferro e grafite.

ARCANUM: è il vino di punta della Tenuta di Arceno, Cabernet Franc proveniente da dodici blocchi che, grazie alla loro ottima esposizione al sole ai terreni sabbiosi/argillosi producono la migliore espressione del vitigno. Seppure destinato a lungo affinamento nel tempo, è comunque ottimo anche se bevuto giovane. Seducente e delicato, offre un aroma di violette, rose e lamponi, con lunghe e delicate note speziate.

Montalcino e il suo territorio

Montalcino (SI)



Montalcino sorge a 564 metri sul livello del mare. Tagliata fuori dalle grandi vie di comunicazione, per secoli ha basato la sua attività economica principalmente sulla produzione di vino e di olio. Nella seconda metà del XIX secolo, alcuni produttori locali cominciarono a puntare esclusivamente sul Sangiovese, impegnandosi in sperimentazioni tecniche che avrebbero portato ad un'intuizione modernissima e geniale: il Brunello di Montalcino.

La zona di produzione dei vini coincide con il confine storico del Comune di Montalcino, un comprensorio di 24.000 ettari, dei quali solo il 15% è occupato dai vigneti. La zona di produzione ha una forma pressoché quadrata, i cui 'lati' sono delimitati dalle acque dei più importanti fiumi della provincia di Siena: l'Ombrone, l'Asso, l'Arbia e l'Orcia. A sud, il monte Amiata, con i suoi 1.740 metri di altezza, domina e protegge il territorio del Brunello da fenomeni atmosferici come nubifragi e grandinate.

Sotto il profilo geologico Montalcino, essendosi formata in ere geologiche diverse, presenta caratteristiche del suolo estremamente mutevoli per costituzione e struttura, per cui è difficile fare generalizzazioni di una certa ampiezza. Le zone più basse sono costituite da terreni abbastanza sciolti originatisi nel quaternario per trasporto di detriti con strato attivo profondo. Salendo, il terreno si arricchisce di scheletro mentre lo strato attivo si riduce essendo suoli formati dalla decomposizione di rocce originarie, in particolare galestro ed alberese. Il clima è tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili e tardo autunnali (media annuale 700 mm.). In inverno, al di sopra dei 400 metri non sono rare le nevicate. Le fasce di media collina raramente sono interessate da nebbie, gelate o brinate tardive, anche per la frequente presenza di vento che garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Durante l'intera fase vegetativa della vite il clima è prevalentemente mite e con un elevato numero di giornate serene, che assicurano una maturazione graduale e completa dei grappoli.

(tratto da: www.consorziobrunellodimontalcino.it)

Brunello di Montalcino. Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello"). Resa massima dell'uva: 80 quintali per ettaro. Affinamento in legno obbligatorio: 2 anni in rovere. Affinamento in bottiglia obbligatorio: 4 mesi (6 mesi per il tipo Riserva). Immissione al consumo: 1° Gennaio del 5° anno successivo alla vendemmia (1° Gennaio del 6° anno per il tipo Riserva).

Rosso di Montalcino. Vitigno: Sangiovese. Resa massima dell'uva: 90 quintali per ettaro. Immissione al consumo: 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.



Montalcino (SI)



Giuseppe Gorelli, enologo e consulente, decide a fine 2017 di fondare una nuova azienda a Montalcino. In questa terra, dove il Sangiovese esprime le sue doti migliori, oggi coltiva esclusivamente questa varietà nel versante nord/ovest della collina, nella misura di 4 ettari in produzione ed altri 2,3 ettari in allevamento. Giuseppe Gorelli è impegnato a condurre sia i vigneti che le vinificazioni, che avvengono in maniera tradizionale e con fermentazioni spontanee. Le uve vengono in gran parte fatte fermentare in tini/botti di legno da 50 ettolitri. Successivamente l'affinamento avviene in botti di legno di medio/grande capacità (16/35 hl.).

BRIGO: Il nome di questo vino è dedicato al nonno Giuseppe, il cui soprannome era "Beppino di Brigo". E' ottenuto dalle uve Sangiovese dei vigneti più giovani, che fermentano spontaneamente per 20 giorni in contenitori inox con una ridotta quantità di raspi, metodo usato nel passato quando esistevano solo le pigiatrici e non le pigia-diraspatrici. Dopo la fermentazione riposa per 10 mesi in inox, senza passaggio in legno. Il risultato è un vino fresco e giovane, con profumi di frutti rossi in equilibrio, una nota vibrante e un gusto armonico e succoso.

ROSSO DI MONTALCINO: Ottenuto dalle stesse uve del Brunello di Montalcino. *Vigneto:* terreno tra l'argilloso e il medio impasto. Le operazioni colturali; potatura secca, potatura verde, diradamento e scelta del grappolo, fino alla vendemmia, sono eseguite tutte manualmente. *Vitigno:* sangiovese 100%.

Vinificazione e Fermentazione: assolutamente spontanea, grazie ai lieviti indigeni, si sviluppa in parte in tini/botte di legno, ed in parte in recipienti di acciaio inox. *Invecchiamento:* in gran parte in legno da 50 ettolitri, per circa 9 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: profumi rossi di bacche mature, con lievi sfumature balsamiche. In bocca si manifesta una nota di dolcezza che contrasta con un'acidità viva. Il finale è un equilibrio tannico finemente persistente.

BRUNELLO DI MONTALCINO: vinificazione condotta spontaneamente dai lieviti indigeni, si sviluppa completamente in tini/botti di rovere di Slavonia, con una permanenza sulle bucce per 40/45 giorni.

Affinamento in botti di rovere di Slavonia e francese, di capacità varie, fra i 15 e 35 ettolitri, per oltre 36 mesi.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI ROSSI</i>				
BRIGO Sangiovese Toscana igt	2022	cart. x 6	12,55	—
ROSSO DI MONTALCINO doc	2020	"	25,50	—
	2021/22	"	23,40	—
ROSSO DI MONTALCINO doc Magnum 1,5 l.	2021/22	in tubo - ct. x 6	55,00	—
BRUNELLO DI MONTALCINO docg	2019	cart. x 6	75,15	♥ ☆ *
BRUNELLO DI MONTALCINO docg Magnum 1,5 l.	2019	ast. x 1	158,65	♥ ☆ *
BRUNELLO DI MONTALCINO docg Doppio Magnum 3 l.	2019	"	(332,30)	♥ esaurito ☆ *

*: no prenotazioni



CERBAIONA

Montalcino (SI)



Villa padronale seicentesca con intima cappella e un giardino rinascimentale dove dimora, da tempo immemorabile, un cipresso maremmano. Il fascinoso complesso s'innalza su una cintura di muri. Questa è Cerbaiona, 400 metri sul livello del mare, a Nord Est del borgo di Montalcino. La vista sconfinata nei territori di Pienza, mentre il Monte Amiata domina a Sud, con discrezione. E' inevitabile: lo sguardo del viaggiatore che da Torrenieri si spinge a Montalcino non può che essere catturato da Cerbaiona.

Da secoli è il volto di questo angolo di Montalcino e ancor prima che comparisse la denominazione "Brunello di Montalcino" si diceva, "il vino più buono viene dalla Cerbaia". Erano le prime indicazioni di un luogo particolarmente vocato per il Sangiovese. Un vero cru. Nel 1977 vi approdò un uomo non del luogo, che per questo si rivolse e chiese aiuto ai vicini per ripiantare ed espandere il vigneto. Con l'annata 1981, Cerbaiona diventò un'azienda di riferimento della denominazione Brunello di Montalcino, sbarcando sui mercati quattro anni dopo. Ai critici non sfuggì quello che i locali sapevano da sempre: l'eccezionalità del luogo, indubbiamente privilegiato.

L'ermo colle di Cerbaiona, il terreno di galestro con una punta di sabbia contrassegnano quest'area di Montalcino, madre di uve con pochi pari. Anche senza interventi particolari è possibile ottenere un vino unico. Nel corso dei decenni, Cerbaiona è diventata un Brunello cult, immediatamente identificabile con la terra che lo produce.

Si distingue da ogni altro Brunello per i suoi tratti inimitabili e personali che ne fanno un cru, definendone il suo essere. Nell'autunno 2015, Diego Molinari, ottantaquattrenne, ha venduto Cerbaiona a un gruppo di investitori guidati dall'americano Gary Rieschel, appassionato collezionista di vini e da Matthew Fioretti, che gestisce ogni aspetto del podere. Nella primavera 2016 Cerbaiona ha trovato la sua colonna portante in Maurizio Bovini, forte di un'esperienza decennale nei vigneti e cantine di Montalcino. Il gruppo è animato dalla passione per la viticoltura, la terra, il vino e per questo luogo così speciale.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI ROSSI				
GRAMMATICA Toscana igt (70% Sangiovese, 10% Merlot, 20% Petit Verdot)	2020	cart. x 6	18,00	—
	2022	"	18,00	—
SANGIOVESE Toscana igt	2019	"	(28,00)	esaurito
ROSSO DI MONTALCINO doc	2021	cart. x 6	34,00	♥
BRUNELLO DI MONTALCINO docg	2019	c/legno x 6	104,00	♥ ♦ *
BRUNELLO DI MONTALCINO docg Magnum	2019	c/legno x 1	214,00	♥ ♦ *

*: no prenotazioni



Montalcino (SI)



Cerbaiona è uno storico podere e cru di Brunello di Montalcino, ma è anche l'atelier di **Matthew Lawrence Fioretti**, viticoltore che qui forgia due brand: Cerbaiona e M.L. Fioretti.

Dietro le quinte di un palcoscenico dove a primeggiare è Cerbaiona, Matthew Fioretti cura anche altri vigneti, vinifica e affina vini con propria etichetta. In parte garagiste e in parte petit Château, la produzione del brand "M.L. Fioretti" è nata in seno all'azienda vitivinicola Cerbaiona con la vendemmia 2018.

Con l'annata 2022 è stato prodotto il primo Brunello di Montalcino che uscirà nel 2026 con l'etichetta M.L. Fioretti Brunello di Montalcino, con 3.800 bottiglie.

Matthew Fioretti è al timone di Cerbaiona da novembre 2015, anno in cui ha unito un gruppo di investitori per aiutarlo ad acquistare la storica azienda di Montalcino, precedentemente appartenuta a Diego Molinari.

Fioretti sentì l'esigenza di imprimere una svolta, partendo dalla trasformazione della viticoltura e della consuetudine enologica della storica azienda di Montalcino.

Sono passati nove anni da allora, e chiunque stesi a Cerbaiona appura all'istante la differenza tra il prima e il dopo in termini di cura del vigneto, cantina, fino alla raffinatezza dei vini oggi prodotti. E su tutto, è stato determinante il passaggio da una produzione artigianale a una forma di produzione rispettosa di procedure studiate e meticolose, sia in vigna che in cantina; dove la visione parte dal creatore della bottega, altamente specializzata. Questo è l'atelier.

È un microsistema di alto controllo dove il lavoro viene osservato dall'interno e improntato a un'incessante ricerca di miglioramento. L'atelier accoglie l'intento e la visione del maestro della bottega. La differenza tra il semplicemente artigianale e la creazione di un atelier è enorme. Nel primo, il vino può essere autentico, vero, naturale, idiosincratico e piacevole e lodato dai critici. Ma soltanto nell'atelier il vino può diventare raffinato, fine, trasparente e rappresentativo della purezza della materia prima: l'uva.

Nell'atelier il vino raggiunge il suo stato d'arte.

Oggi Cerbaiona è un rinato podere e cru icona di Montalcino, e allo stesso tempo è l'atelier di Matthew Lawrence Fioretti, viticoltore che trasforma la miglior uva per produrre vini con due etichette: Cerbaiona e M.L. Fioretti.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
COLLALTO Toscana <i>igt</i> (80% Merlot - 20% Sangiovese)	2021	c/legno x 6	24,00	—
SAN VITO Toscana <i>igt</i> (Merlot)	2020	c/legno x 6	34,00	—
SAN VITO Toscana <i>igt</i> (Merlot)	2021	"	34,00	—
SANTINOVO Toscana <i>igt</i> (80% Cabernet Franc - 20% Cab.Sauv.)	2020	c/legno x 6	40,00	—
SANTINOVO Toscana <i>igt</i> (70% Cabernet Franc - 30% Cab.Sauv.)	2021	"	40,00	—



Montalcino (SI)



Il buon vino di Montalcino nasce in vigna e cresce in cantina. Due momenti fondamentali, da seguire con cura e professionalità. All'inizio, però, è il sole dell'estate che dà carattere alle uve, le fa maturare e ne esalta le caratteristiche. I vigneti dell'azienda agricola Patrizia Cencioni godono il calore del sole dall'alba fino al tramonto e sono localizzati su di un altipiano naturale nel fianco sud est che degrada dal colle di Montalcino, a 300 metri sul livello del mare, riparati dai venti freddi dell'est dal Monte Amiata e da quelli del nord dalla collina di Montalcino. Questo irripetibile microclima consente all'uva Sangiovese Grosso, da cui nasce l'unico Brunello di Montalcino, una maturazione eccellente, aiutata da una amorosa cura e dedizione. Grazie all'altezza e all'esposizione, le uve arrivano facilmente alla giusta maturazione e i vini raggiungono sempre un grado alcolico ottimale. Il substrato, poi, composto di tufo e argilla, che si presentano grossolani, garantisce profondità al vino, caratteristica che contraddistingue lo stile aziendale.

L'azienda agricola Patrizia Cencioni è a conduzione familiare; la superficie totale è di circa 50 ha, dei quali 8 ha di vigneto a Brunello di Montalcino, 1,5 ha di S. Antimo e 7 ha di oliveto. I vigneti risalgono al 1989, anno di nascita dell'azienda, che trae le sue origini da un più antico podere di Montalcino creato negli anni '50 dal nonno Giuseppe Cencioni, uno dei fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino. Con questa nuova realtà, inizialmente chiamata Solarianne Cencioni, si ha un grande salto di qualità, grazie anche alle lunghe esperienze familiari e alle capacità imprenditoriali della titolare Patrizia, che ha saputo aggiungere un raffinato tocco di femminilità. Un'accurata selezione manuale delle uve e un processo di invecchiamento in botti grandi da 25 e 40 HI, rigorosamente in rovere di Slavonia e in legni piccoli, fanno da garanti della volontà di ricercare la qualità della produzione di Montalcino.

Si produce una gamma di vini eccellenti dove il Sangiovese è protagonista ed è il frutto della passione dell'azienda, che vuole valorizzare la tipicità del territorio rispondendo ai più alti parametri di qualità grazie al sapiente equilibrio fra utilizzo delle moderne tecnologie e l'attenta cura artigianale. Con questa filosofia e il lavoro meticoloso e costante nei campi e in cantina, ci si impegna a dar vita a vini di alto profilo nel rispetto della continua ricerca del miglior rapporto tra qualità e prezzo finale.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSATI</u>				
ROSATO Toscana igt	2023	cart. x 6	7,00	—
<u>VINI ROSSI</u>				
SOLARIANNE Toscana igt (70% Cabernet Sauvignon - 30% Sangiovese)	2020	cart. x 6	16,80	—
ROSSO DI MONTALCINO doc	2022	"	11,70	—
BRUNELLO DI MONTALCINO docg	2019	"	27,50	—
BRUNELLO DI MONTALCINO docg "OFELIO"	2019	"	38,00	—
BRUNELLO DI MONTALCINO docg RISERVA "123"	2018	"	42,50	—



Montalcino (SI)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
GRANDI FORMATI				
BRUNELLO DI MONTALCINO docg Magnum	2017	c/legno x 1	65,00	—
	2018/19	ast. x 1	68,00	—
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA "123" docg Magnum	2017/18	c/legno x 1	98,00	—
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA "123" docg 3 litri	2017/18	"	183,00	—

da un articolo di Alessandro Pardini: "... Patrizia Cencioni rappresenta oggi una delle colonne della nouvelle vague viticola ilcinese. Agricoltore, manager di se stessa, moglie e madre di due belle figlie, Patrizia ha molte vendemmie consapevoli alle spalle. Le altre, antecedenti, le ha vissute da bambina e da ragazzina, per forza o per amore, essendo lei una autentica autoctona, nata a Montalcino da una famiglia storica di vignaioli (lo zio Benito ancor oggi significa, per gli appassionati, Capanna Cencioni).

... Il podere Solaria oggi te lo ritrovi in bella vista alla tua sinistra se stai percorrendo la strada che unisce Montalcino a Torrenieri, nel versante orientale della denominazione. Il vigneto è pressoché un unicum che quietamente si rivela all'occhio in ondeggiante, leggero declivio, esposto a sud-sud est su un pianoro sassoso e rosso, a 350 metri slm.

... La magione in pietra, di stampo antico, che è poi la sua casa, possiede una deliziosa corte rinascimentale, una bellissima cisterna e gli interni riattati con sentimento. Seminterrata, la nuovissima cantina di affinamento rivela molte curve nelle sue geometrie architettoniche ("gli spigoli, nelle cose come nel vino, non mi piacciono") insieme ad una soffice, calda luminosità. A se stante, la precisissima cantina di vinificazione. Sì, Solaria è un piccolo, elegante paradiso campagnolo, con viste a perdere da far bene agli occhi e al cuore."



ROSATO

Il 90% dell'assemblaggio si ottiene da una raccolta precoce di Sangiovese, che dopo la diraspatura viene lasciato in macerazione per 4/6 ore e poi pressato in maniera soffice. Fermentazione a temperatura di 16° e poi permanenza sulle fecce fini per almeno 4 mesi. Ha colore rosa tenue brillante, con riflessi ciliegia. Frutta fresca e piacevoli note floreali ne caratterizzano l'olfatto. Al gusto è avvolgente, freschezza e sapidità lo rendono equilibrato ed elegante.

SOLARIANNE

Il Sangiovese incontra il Cabernet Sauvignon in un magico connubio. Permane quattro mesi sulle fecce ed evolve per 24 mesi in barrique francesi di media tostatura. Bevibilità, fragranza del frutto ed un'ottima persistenza.

ROSSO DI MONTALCINO

Uvaggio: Sangiovese con denominazione "a cascata" (proviene da vigne registrate a Brunello). **Vinificazione:** intensi rimontaggi iniziali con controllo della temperatura; media macerazione quiescente sulle vinacce con svinatura a temperatura in fase calante. **Affinamento in legno:** 10 mesi in piccole botti di rovere di Slavonia. **Colore:** rosso rubino intenso, limpido. **Profumo:** ampio con fruttato fresco e sentore dei legni dolci in cui si è affinato.

Sapore: notevole struttura con tannicità, nerbo acido ben deciso e sicura personalità, tipico.

BRUNELLO DI MONTALCINO

Uvaggio: 100% Sangiovese detto a Montalcino Brunello. **Vinificazione:** intensi rimontaggi iniziali con controllo della temperatura massima a 33 gradi centigradi; lunga macerazione quiescente sulle vinacce con svinatura a temperatura in fase calante. **Affinamento in legno:** 30 mesi in botti di rovere di Slavonia di media grandezza e poi subito in bottiglia. **Colore:** rubino profondo con riflessi granati, limpido. **Profumo:** avvolgente con frutto intenso ben amalgamato con i legni dolci in cui è maturato. **Sapore:** elegante e tipico, morbido e pieno, ben strutturato.

BRUNELLO DI MONTALCINO "OFELIO"

Uvaggio: 100% Sangiovese. **Vinificazione:** selezione manuale dei grappoli, diraspatura soffice, fermentazione spontanea a temperatura controllata, circa 30 giorni a contatto con le bucce. **Affinamento in legno:** 40 mesi in botti di rovere di Slavonia da 15 hl. **Colore:** rosso rubino intenso e profondo. **Profumo:** intenso e complesso, visciola e violetta, ben supportati da sentori di erbe aromatiche e spezie. **Sapore:** di grande struttura e intensità, ricco, vibrante, vivo.

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA "Selezione 123"

Selezione di uve Sangiovese provenienti dal vigneto individuato catastalmente dal numero 123, particella dell'unica vigna dal quale proviene e da dove prende anche il nome. Rosso Rubino intenso, affinato in legni piccoli. Un Brunello molto strutturato, morbido e austero.

Uvaggio: 100% Sangiovese. **Vinificazione:** intensi rimontaggi iniziali con temperatura controllata al massimo 33 °C., lunga macerazione sulle vinacce con svinatura a temperatura in fase calante; fermentazione malolattica subito dopo la svinatura. **Affinamento in legno:** 36 mesi in botti di rovere francese. **Colore:** rubino intenso con riflessi granati.

Profumo: avvolgente con aroma complesso e frutto intenso, ben amalgamato con i legni in cui è maturato.

Sapore: elegante e tipico, potente, morbido.

CLAUDIA FERRERO

82

Montalcino (SI)



L'azienda agricola Ferrero è ubicata in località Podere Pascena, circa a metà strada tra S. Angelo in Colle e S. Angelo Scalo, due frazioni sul versante esposto a meridione del comune di Montalcino.

E' una piccola realtà nata a partire dalla fine degli anni 90, in continua progressione. Il centro aziendale consiste in un podere costruito in tradizionale pietra ad inizio 1900 e ristrutturato negli anni '80.

Il vigneto, situato ad un'altitudine di 250 m. sul livello del mare, copre una superficie di 3 ha. Il terreno è mediamente argilloso, povero e calcareo. La forma di allevamento è a cordone speronato con sesto di impianto di 2.4 m x 90 cm, per una densità di 4.600 ceppi / ha. Vengono usate solo concimazioni organiche (stallatico e inerbimento nei mesi invernali), e comunque in dosi molto ristrette, esprimendosi il Sangiovese al massimo solo con una concimazione molto limitata.

Fondamentale è il diradamento prevendemmiale, valutando vite per vite l'equilibrio indispensabile per portare a perfetta maturazione i grappoli. La resa, anche in annate favorevoli, non raggiunge mai gli 80 q massimi stabiliti dal disciplinare di produzione, ma si assesta in genere tra i 50 e i 60 q di uva ad ettaro. In vendemmia vengono tralasciati i grappoli non perfetti. La vinificazione dura circa 15 giorni, con rimontaggi più intensi nella prima settimana (2 volte al giorno) e due délestages al 3° ed al 5° giorno. Finita la malolattica (dicembre) il giovane vino viene trasferito in legno: botti da 15, 20 e 30 hl ed in piccola parte barriques.

La conduttrice Claudia Ferrero, piemontese di nascita, ha frequentato la famosa scuola enologica di Alba e si è trasferita a Montalcino nel 1985. Mamma di tre ragazze, Silvia, Giulia e Pepita, esprime la sua vera passione in vigna, della quale si occupa personalmente fin nei minimi particolari.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSATI</u>				
ROSATO TOSCANA igt	2023	cart. x 6	(6,00)	esaurito
<u>VINI ROSSI</u>				
PEPITA TOSCANA igt (Merlot - Cabernet - Montepulcano - Alicante)	2020	cart. x 6	9,20	—
	2021	"	9,85	—
ROSSO DI MONTALCINO doc	2022	"	11,65	—
BRUNELLO DI MONTALCINO docg	2019	"	24,50	—
BRUNELLO DI MONTALCINO docg Magnum	2018	c/legno x 1	59,20	—
BRUNELLO DI MONTALCINO docg Magnum	2019	"	61,65	—
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA docg	2015	c/legno x 6	46,90	—
	2016	"	48,00	—



Montalcino (SI)



Rosso di Montalcino

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce della durata di 10-12 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 30° C, in vasche di acciaio da 80 hl basse e larghe.

Affinamento: 12 mesi, di cui 9 in barriques.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: La giovanile vinosità ed il bel frutto varietale del Sangiovese sono incorniciati con eleganza da nobili spezie del legno.

Sapore: Pieno e sapido, con grande equilibrio tra la componente varietale ed il buon legno. Struttura importante con tannini morbidi in un corpo ricco, con retrogusto lungo e gustoso.

Brunello di Montalcino

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 30° C, in vasche di acciaio da 80 hl basse e larghe.

Affinamento: 4 anni di cui 3 in botti di rovere di Allier della capacità di 15-30 hl e successivo affinamento in bottiglia in locali a temperatura controllata.

Colore: Rosso rubino profondo di buona intensità. Profumo: Etereo, complesso. La fragranza di un grande Sangiovese è in ottimo equilibrio con le note intriganti del legno, entrambi accentuati da un'evoluzione affascinante.

Sapore: L'importante struttura tannica è soprafatta da un corpo di stile "Botero", esaltato dalla ricchezza speziata del rovere. Il lungo retrogusto armonico dona sensazioni di calore e nobiltà.

Da una vigna in agro di Montenero (GR) su circa mezzo ettaro ciascuno sono state impiantate diverse varietà, in parte come autentica sperimentazione.

MO - Montepulciano: vitigno tradizionalmente coltivato nel centro – sud della costa adriatica, ha un grandissimo potenziale spesso castigato da rese esagerate. Contenendo la produzione a 70-80 quintali ad ettaro produce vini concentratissimi, con acidità poco moderne (sopra la media).

La **Grappa di Brunello** è ottenuta con la distillazione delle vinacce fresche e ancora umide del Brunello di Montalcino, con metodo discontinuo, a bagnomaria in alambicco di rame. E' una grappa non invecchiata, affinata alcuni mesi in acciaio inox. Al gusto ha un attacco deciso e secco ma gradevolmente pulito, con risvolti morbidi e ammalianti.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VECCHIE ANNATE				
MO - MONTEPULCIANO Maremma Toscana igt	2006	cart. x 6	11,90	♣
GRAPPA DI BRUNELLO				
GRAPPA DI BRUNELLO 42% <i>0,500l.</i>	s.a.	cart. x 6	20,00	—



TENUTA SETTE CIELI

84

Bibbona (LI)



La Tenuta Sette Cielis, nata nel 1994, si trova in luogo incantevole, sulla cima delle colline situate sopra Bolgheri e Castagneto Carducci. Circondata dai folti boschi di Monteverdi Marittimo, si affaccia su vigneti terrazzati e sul Mar Tirreno e sovrasta l'“Anfiteatro Bolgherese”, un paesaggio di morbide colline che degradano dolcemente fino ad abbracciare il mare, creando un microclima di carattere, mite e temperato.

Nel 2001 furono piantati i primi vigneti in collina, che successivamente si estesero anche in pianura, con l'acquisizione di terreni compresi nella Doc Bolgheri. Nel complesso oggi la Tenuta Sette Cielis è costituita da circa 120 ettari, di cui 10 di vigneti a 400 metri di altezza sul mare, oltre a 8,5 ettari di vigneti Doc Bolgheri a 76 e 130 metri s.l.m.

Partendo dalla collina, a 400 metri, il suolo è caratterizzato da argille calcaree dove la presenza di rocce è dominante. Scendendo ai piedi della collina invece troviamo un terreno formato da argille e sabbie rosso arancio, con una presenza minore di scheletro ma caratterizzato da sedimenti di origine sia alluvionale che colluviale. Con aspetti diversi, entrambi i suoli creano un contesto particolarmente vocato per la viticoltura.

Qui si condensano tutti i fattori che garantiscono una viticoltura sostenibile, biologica e di sublime qualità: microclima, ventilazione, esposizione e terreno. Le escursioni termiche rendono i vini freschi e longevi.

Le brezze del Mar Tirreno - distante soli dieci chilometri in linea d'aria - garantiscono una ventilazione costante. L'ottima esposizione dei vigneti assicura una maturazione completa ed omogenea dell'uva. Infine il suolo offre le migliori condizioni per un prodotto eccellente, grazie ad uno scheletro in cui argilla, sabbia e limo si combinano in percentuali ideali. *“Con un lavoro costante sul campo si riescono a produrre vini eccellenti, alle volte sacrificando quantità”.*

La coltivazione è biologica e ogni operazione in vigna è fatta a mano coscienziosamente e con pazienza, proprio per non alterare queste condizioni ideali e nella consapevolezza che ogni singola pianta ha caratteristiche ed esigenze diverse. Questa dedizione quasi maniacale continua in cantina, dove ogni parcella e varietà è vinificata separatamente e dove le fermentazioni avvengono spontanee, con lieviti indigeni.

“Crediamo molto nell'identità di un territorio e di conseguenza di un vino. Da qui nasce la nostra scelta di lavorare con lieviti indigeni.” - continua Elena Pozzolini, enologa e direttrice di Tenuta Sette Cielis. *“La natura non ha bisogno di consigli: sa perfettamente quanto tempo prendersi per dare il meglio e non si lascia condizionare da nessun altro fattore. Ecco, io m'ispiro a lei anche per tutto quello che esula dai vigneti e lascio che sia la qualità a guidare tutto quello che facciamo”.*

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI ROSSI				
YANTRA Toscana <i>igt</i> (Cabernet Sauvignon - Merlot)	2022	cart. x 6	8,90	♣
NOI 4 Bolgheri <i>doc</i> (Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot - Cabernet Franc)	2022	“	16,50	♥ 🍷 *
INDACO Toscana <i>igt</i> (Malbec - Cabernet Sauvignon - Merlot)	2017	“	29,00	—
	2018	“	30,00	—
	2019	“	30,00	—
SCIPIO Toscana <i>igt</i> (Cabernet Franc)	2018	c/legno x 6	50,00	—
	2019	“	50,00	—

*: no prenotazioni



Bibbona (LI)



YANTRA: Un vino dal carattere vivace, caratterizzato da un frutto fresco e persistente, interessante per la sua “complessa” semplicità. Armonioso, geometrico, nato dalla ricerca di un vino universalmente piacevole, contrassegnato da aromi di frutti rossi e dalla freschezza. Questo bilanciato incontro tra semplicità e vivacità, regalano un vino capace di piacevolezza e personalità. Allegro.

NOI 4: Un vino caratterizzato da un frutto maturo, dolce, un carattere ben distinto dai vini della tenuta, da un’uva che nasce e cresce a Bolgheri, a livello del mare. Un blend nato dal desiderio di esplorare nuovi territori, affinato in barriques di rovere francese per 8 mesi, dotato di struttura possente caratteristica del Bolgherese. Bolgheri.

INDACO: Malbec, Cabernet e Merlot si integrano perfettamente in questo vino, stimolante, articolato e strutturato, che esprime al meglio il terroir, complesso e ricco, con eleganti note speziate ed aromi di frutti rossi. Freschezza, struttura, persistenza, un vino che conserva immutati i tratti dell’annata e del territorio, resi più intensi da 18 mesi in barriques. Anima.

SCIPIO: Cabernet Franc coltivato a 400 metri sul livello del mare, un risultato di cui andiamo fieri, concentrato in pochissime bottiglie, vinificato in purezza e invecchiato 15 mesi in barriques. Al naso seduce con aromi complessi di frutta e note speziate. La sua finezza ed eleganza entusiasmante unite alla complessa struttura, ne fanno un vino dal carattere raro, un vino da meditazione. Eleganza.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI ROSSI

NOI 4 Bolgheri <i>doc</i> Magnum	2022	cart. x 1	—	non prodotto
INDACO Toscana <i>igt</i> Magnum	2014	c/legno x 1	53,00	—
	2016	“	53,40	—
	2017	“	64,00	—
	2018/19	“	67,00	—
INDACO Toscana <i>igt</i> Doppio Magnum 3l.	2014	“	102,00	—
	2016	“	103,00	—
	2017	“	124,00	—
	2018/19	“	130,00	—
SCIPIO Toscana <i>igt</i> Magnum	2013/15/16	“	75,00	—
	2017	“	92,00	—
	2018/19	“	110,00	—
SCIPIO Toscana <i>igt</i> Doppio Magnum 3l.	2016	“	147,00	—
	2017	“	180,00	—
	2018/19	“	215,00	—



Castagneto Carducci (LI)



L'azienda agricola di Giorgio Meletti Cavallari è nata nel 2002; si trova in Toscana, sulla costa tirrenica, all'interno di una delle più famose aree vinicole italiane, la D.O.C. Bolgheri. Giorgio è figlio d'arte; cresciuto fra le vigne del Podere Grattamacco, ha costruito un'azienda tutta sua nel 2002, quando aveva solo 24 anni, partendo dall'impianto dei primi vigneti, fino alla realizzazione della cantina ispirata a criteri di funzionalità e di praticità. L'azienda ora comprende 8 ettari vitati di proprietà e un nuovissimo agriturismo lungo la famosa strada Bolgherese.

I vigneti dell'azienda sono: il Vigneto Piastraia e il Vigneto Vallone, ubicati in località diverse, questo perché ogni zona ha una sua peculiarità che caratterizza al meglio il vino proveniente da quel terreno. Il vigneto Piastraia (4 ha) simbolo dell'azienda si trova sulla cima della collina di Castagneto ad oltre 300 m sul livello del mare, offrendo una vista mozzafiato sul mare e sulle isole dell'arcipelago toscano. Il terreno è caratterizzato da una elevata presenza di scheletro e di scisti galestrosi. Il vigneto Vallone (4 ha) si sviluppa lungo la rinomata Via Bolgherese, nella proprietà Villa Borgeri, anche agriturismo aziendale, in una zona di basso collinare, dove troviamo un terreno franco-argilloso mediamente calcareo da cui provengono il bianco e il rosato. La scelta dei vitigni ha seguito le indicazioni del disciplinare della D.O.C. Bolgheri: Cabernet Sauvignon in maggioranza, Merlot, Cabernet Franc e Syrah per le uve a bacca rossa e Vermentino e Viognier per le uve a bacca bianca. I vitigni rossi sono tutti allevati a cordone speronato mentre quelli bianchi a guyot: hanno tutti una densità d'impianto mediamente alta (6.000 ceppi a ettaro) e sono coltivati nel rispetto dell'ambiente. La vendemmia è manuale, come gran parte delle lavorazioni culturali.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
BOLGHERI doc BIANCO - "Borgeri" (Vermentino 70% - Viognier 30%)	2023	cart. x 6	10,50	♣
<u>VINI ROSATI</u>				
BOLGHERI doc ROSATO (Merlot 50% - Syrah 50%)	2023	cart. x 6	(10,50)	esaurito
<u>VINI ROSSI</u>				
BOLGHERI doc ROSSO - "Borgeri" (Cabernet Sauvignon 40% - Merlot 40% - Syrah 20%)	2022	cart. x 6	12,50	♣
BOLGHERI doc ROSSO - "Borgeri" Magnum	2022	c/legno x 1	35,00	—
BOLGHERI SUPERIORE doc IMPRONTE (Cabernet Sauvignon 70% - Cabernet Franc 30%)	2021	cart. x 6	36,00	♣
BOLGHERI SUPERIORE doc IMPRONTE Magnum	2021	c/legno x 1	80,00	—



Castagneto Carducci (LI)



Borgeri Bianco è un vino capace di esprimere la visione fresca e diretta del terroir di Bolgheri a bacca bianca.

Uve: Vermentino, Viognier. Pianta per ettaro: 5.500 (uva prodotta: 65/70q.li/ha).

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla pressatura delle uve viene refrigerato per effettuare una decantazione naturale con successiva sfeccatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Maturazione e affinamento: 4 mesi in contenitori d'acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: colore giallo paglierino con riflessi al verdolini, profumo intenso e complesso di frutti freschi a polpa bianca come banana e pera. Sul finale sono presenti note agrumate e di frutta gialla, importanti sentori floreali freschi, come biancospino e gelso. Al gusto è armonico, fresco e sapido, con una punta minerale e una buona persistenza.

Il **Rosato** nasce come gioco tra colori e sapori, proposto come vino adatto a tutte le occasioni.

Uve: Syrah, Merlot. Pianta per ettaro: 5.500 (uva prodotta: 65/70q.li/ha).

Vinificazione: il mosto ottenuto da una leggera pressatura delle uve viene refrigerato per effettuare una decantazione naturale con successiva sfeccatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Maturazione e affinamento: 4 mesi in contenitori d'acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: colore brillante rosa peonia, profumo intenso e ricco, con note fragranti di frutta rossa fresca, fragoline di bosco e lampone che si vanno a fondere con sentori di fiori rossi freschi come la rosa. Al gusto è percettibile sia una nota minerale che lo speziato del pepe nero, buona acidità e sapidità, persistente.

Borgeri è la sintesi espressiva del "terroir" bolgherese: prende il nome dal vecchio appellativo del paese di Bolgheri, come indicato su una mappa del 1453 menzionata da Leonardo da Vinci.

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Pianta per ettaro: 5.600 (uva prodotta: 65/70 q.li/ha).

Vinificazione: macerazione prefermentativa a freddo (8/10° C) 24/36 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Maturazione e affinamento: 8 mesi in barrique e 8 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: colore rosso rubino carico con riflessi violacei, profumo fresco di frutti rossi, leggermente balsamico. Al gusto si presenta vivo, con tannini pronunciati ma armonici, buona acidità e persistenza.

Impronte nasce da uve coltivate nel particolare vigneto Piastraia. E' un vino che esprime il perfetto equilibrio tra forza ed eleganza. Uve: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Pianta per ettaro: 6.000 (uva prodotta: 45/50 q.li/ha).

Fermentazione: macerazione prefermentativa a freddo (36-48 ore), fermentazione alcolica con lieviti autoctoni a temperatura controllata. Maturazione e affinamento: travaso in barrique nuove all'inizio della fermentazione malolattica, affinamento per una durata di 14 mesi e circa 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: colore rosso rubino carico, profumo intenso con aromi che vanno dai piccoli frutti rossi alla menta e liquirizia, buona mineralità. In bocca è complesso, corposo, ha tannini morbidi e aromatici e un'acidità equilibrata.



Scansano (GR)



La viticoltura di qualità è la ragione di essere di Roccapesta. Ogni giorno l'obiettivo è produrre vini rossi di carattere ed eleganza, da medio e lungo invecchiamento. La passione aziendale è fare esprimere i vitigni autoctoni, coltivati nel rispetto dell'ambiente. Il vino proviene esclusivamente dalle uve prodotte nei vigneti di proprietà di Roccapesta.

Le viti sono gestite solo da dipendenti interni. Le fermentazioni avvengono per mezzo di lieviti indigeni, senza aggiunta di alcun additivo enologico. Non viene effettuata alcuna filtrazione e per questo i vini sono ricchi, vivi e attivi nel loro affinamento/invecchiamento. In altre parole a Roccapesta viene fatto tutto con le sole proprie forze e, nel bene e nel male, ci si assume interamente la responsabilità della qualità dei vini. Il terroir dal quale nascono questi vini è fatto di terreni duri, dove i sassi si mescolano all'argilla. Il clima è tipicamente mediterraneo. I giorni estivi sono caldi e soleggiati, il cielo è terso e spazzato dal vento, le notti fresche e stellate. Brevissime piogge, anche di grande intensità, ritagliano rare pause nella calura estiva. Le viti sono quelle di una volta, ma non solo. Alla vigna vecchia che è stata impiantata negli anni '70, si sono affiancati vigneti più recenti, con oltre venti cloni selezionati di sangiovese.

La speranza di un futuro migliore, il sogno di un vino di equilibrio, finezza e complessità. "Questa è l'Azienda Agricola Roccapesta oggi e così vogliamo che sia anche per gli anni a venire". (Alberto Tanzini, proprietario).

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI ROSSI				
RIBEO Morellino di Scansano docg	2022	cart. x 6	8,00	—
RIBEO Morellino di Scansano docg 1/2 bottiglia	2021	cart. x 12	4,85	—
ROCCAPESTA Morellino di Scansano docg	2022	cart. x 6	11,80	—
ROCCAPESTA Morellino di Scansano docg 1/2 bottiglia	2022	cart. x 12	7,30	—
ROCCAPESTA RISERVA Morellino di Scansano Riserva docg	2021	cart. x 6	16,60	—
CALESTAIA Morellino di Scansano Riserva docg	2019	"	28,70	—
VIGNA LIUZZA Morellino di Scansano Riserva docg	2021	c/legno x 6	(43,50)	♥ esaurito
PUGNITELLO Toscana igt (100% Pugnitello)	2019	cart. x 6	21,00	—
PUGNITELLO Toscana igt (100% Pugnitello)	2020	"	21,85	—

GRANDI FORMATI

ROCCAPESTA Morellino di Scansano docg Magnum	2022	cart. x 1	28,70	—
ROCCAPESTA Morellino di Scansano docg 3 litri	2022	"	63,00	—
ROCCAPESTA Morellino di Scansano docg 5 litri	2022	c/legno x 1	118,80	—
ROCCAPESTA RISERVA Morellino di Sc. Riserva docg Magnum	2019	cart. x 1	33,35	—
ROCCAPESTA RISERVA Morellino di Sc. Riserva docg Magnum	2020	"	37,50	—
CALESTAIA Morellino di Scansano Riserva docg Magnum	2018	"	51,75	—
CALESTAIA Morellino di Scansano Riserva docg Magnum	2019	"	61,40	—
CALESTAIA Morellino di Scansano Riserva docg 3 litri	2019	"	126,80	—
CALESTAIA Morellino di Scansano Riserva docg 5 litri	2019	c/legno x 1	263,60	—
VIGNA LIUZZA Morellino di Scansano Riserva docg 3 litri	2021	c/legno x 1	(192,00)	♥ esaurito
VIGNA LIUZZA Morellino di Scansano Riserva docg 5 litri	2021	"	(394,00)	♥ esaurito



Scansano (GR)



RIBEO (93% sangiovese, 7% alicante) è un nome nato stando seduti a tavola, parlando tra amici e appassionati di cultura del vino. Assaggiando questo vino da una bottiglia senza etichetta, Gabriele disse: "è un vino che va dritto al cuore, un vino che lo bevo e ribevo. E lo bevo e lo ribevo." Ribeo appunto.

Fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento di 24 mesi di cui parte in vasche di cemento, parte in bottiglia.

Alla vista è di colore rosso rubino, purpureo sul bordo. Al naso è molto floreale con frutti di bosco rossi e neri, felce. Si percepisce una netta nota speziata che trasporta sensazioni di menta, more, ribes rosso e anice. Il vino è supportato da una buona vena acida ed esprime corpo pieno e risoluto. Il tannino è giovane e ben espresso, fresco, con rotondità di frutto. La chiusura è piacevolmente mandorlata.

ROCCAPESTA (96% sangiovese, 4% cilieggiolo) è il vino e Roccapesta è l'azienda agricola. Questa identità di nomi è voluta e segna la ferma intenzione di avere questo vino come simbolo dell'intera azienda. Ogni anno si produce un Morellino di Scansano che sappia esprimere al massimo l'annata; per questo motivo è un Morellino che ogni anno è diverso dal precedente.

Fermentazione spontanea in acciaio (temperatura <20 °C). Macerazione di 22 giorni. Affinamento di 24 mesi, di cui una parte in botti di legno da 500 e 600 litri e l'altra in bottiglia.

Alla vista è limpido, di un vivo rosso rubino. Al naso si presenta intenso e persistente, fine, piuttosto ampio, e rivela una raffinata espressione fruttata di amarena e mora arricchita da tocchi di cannella, rosa, caramella inglese e mirto, con note di chinotto e viola e una leggera nota balsamica. Fresco e piacevole in bocca, al gusto è equilibrato, con componenti ben integrate e misurate di frutta rossa matura e spezie, con ciliegia nel finale. I tannini sono fini, maturi ed eleganti. Un vino con ampia possibilità di invecchiamento.

ROCCAPESTA RISERVA (96% sangiovese, 4% cilieggiolo) è l'evoluzione del Roccapesta d'annata. Si tratta della stessa base affinata per un periodo più lungo. Al momento dell'imbottigliamento del Roccapesta, viene scelto il vino delle botti più adatte a un lungo invecchiamento e viene affinato per altri 12 mesi in cantina, ottenendo un vino evoluto ed equilibrato.

Di colore rubino tendente al granato. Il naso intreccia sensazioni di fiori maturi e gelatina di frutti rossi con erbe aromatiche, coltre di spezie dolci, toni di frutti selvatici e macchia mediterranea. Al palato concentra struttura e tannicità. Ha grande rotondità in equilibrio con tannini delicati e freschezza adeguata. Lungo finale floreale.

CALESTAIA (sangiovese 100% da vigneto singolo, vecchie vigne) è il sogno personale di Albero Tanzini, frutto della sua passione per il sangiovese, uva in grado di dare vini di altissima eleganza, complessità e poesia. L'altra sua passione è per la Maremma, terra dura e ricca di contraddizioni. Dall'unione di queste due passioni nasce il Calestaia, elegante e voluttuoso.

Fermentazione spontanea in tini di legno (temperatura < 29 °C). Macerazione di 24 giorni. Affinamento di 48 mesi in botti di legno da 2.500 litri e parte in bottiglia.

Manto rubino dai flash granati, consistente. Bouquet prismatico e complesso, con anima mediterranea e cupa al contempo: esprime ricordi di frutti di bosco, toni di ciliegia, anice stellato e sottobosco, pepe, prugne secche, more in confettura, pelliccia, rosmarino e alloro. In bocca l'ingresso fresco introduce una struttura potente, precisa rispondenza olfattiva e tannino fitto e gustoso. Lungo l'epilogo su note di pure spezie scure.

VIGNA LIUZZA è il primo step del "Progetto Morello", che rende omaggio al vino omonimo, un rosso iconico che ha preceduto la nascita del Morellino di Scansano. L'obiettivo principale è individuare l'espressione del Sangiovese più tipica del territorio di Scansano, per metterne a fuoco al meglio i tratti unici.

PUGNITELLO (uve Pugnitelletto 100%, vitigno autoctono). Produzione: 45 q.li per ettaro. Vinificazione: tripla cernita delle uve, macerazione sulle bucce per 26 giorni in barrique aperte; fermentazione malolattica in botti di legno. Il vino rimane in affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese da 1.000 l. Una volta imbottigliato, riposa in cantina almeno 24 mesi prima di essere commercializzato.



ARGENTAIA

Magliano in Toscana (GR)



Dominando la costa dell'Argentario e le selvagge colline della Maremma Toscana, Argentaia appare come una meraviglia, un castello circondato da mura in pietra concepito sui resti di un antico monastero del 12esimo secolo, conservato per combinare il suo passato sacro con una natura incontaminata.

Per secoli le monache di clausura, in cerca di un rifugio dal mondo e di un posto speciale per sentirsi più vicine a Dio, hanno vissuto e pregato proprio sulla collina dove Argentaia è stata ricostruita. La sacralità e la beatitudine del sito sono ancora oggi evidenti in questo luogo, dove il tempo infatti sembra essersi fermato.

Argentaia sorge sulla cima di una collina circondata da foreste che fronteggia il mare, da cui si può godere di una vista senza pari. E' una tenuta privilegiata, con impatto minimo sull'ambiente; attraverso l'uso delle tecniche di costruzione romane, i consumi di acqua e di energia sono stati ridotti al minimo e il riscaldamento e il raffreddamento di pavimenti e pareti resi più efficienti, cooperando con la natura stessa.

Il nome Argentaia è un omaggio al promontorio e al mare dell'Argentario. La tenuta è composta da ottanta ettari di vigneti, uliveti, boschi e pascoli. L'amore per la terra è il fulcro attorno al quale tutto evolve qui da secoli e la stessa filosofia si applica ancora oggi. Un team appassionato di rinomati enologi ed esperti agronomi è dedicato alla produzione di vini eccezionali, conservati nella magica atmosfera delle cantine a volta in pietra.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
MONNALLEGRA Maremma Toscana doc (Vermentino)	2022	cart. x 6	11,50	♣
	2023	"	11,50	—
<u>VINI ROSATI</u>				
LE PAGESSE Maremma Toscana doc (Sangiovese)	2023	cart. x 6	10,50	—
<u>VINI ROSSI</u>				
COL DI LUPO Maremma Toscana doc (50% Cabernet, 25% Sangiovese, 25% Merlot)	2021	cart. x 6	15,50	♣
ORTO DELLE MONACHE Maremma Toscana doc (Sangiovese)	2017	"	27,00	—

VECCHIE ANNATE

<u>VINI ROSSI</u>				
ORTO DELLE MONACHE Morellino di Scansano Riserva docg	2015	cart. x 6	28,00	—
ORTO DELLE MONACHE Morellino di Scansano Riserva docg	2008	"	33,50	—



Magliano in Toscana (GR)



MONNALLEGRA

Vermentino in purezza, con note di agrumi mediterranei e un sapore fresco e pieno, Monnallegra è espressione dello spirito della Maremma Toscana: solare, gioioso e genuino, come gli occhi di Monna Allegra.

Colore: giallo paglierino brillante. Profumo: intenso e floreale, con sentori agrumati e di macchia mediterranea.

Gusto: fresco, pieno e spido, con finale fruttato

Curiosità: Monna è l'abbreviazione di Madonna, appellativo cortese di Signora che si usava preporre al nome delle donne; in tono scherzoso può anche significare ubriachezza, "prendere la monna" significa in effetti ubriacarsi.

LE PAGESSE

E' la celebrazione dell'anima femminile di Argentaia. Graziosa, intelligente e affascinante, la figura dei tarocchi della Papessa, una donna Papa, rappresenta i caratteri di questo Rosé, vestito di rosa antico, dai profumi fragranti e sensuali.

Colore: rosa tenue, molto brillante Profumo: note che richiamano la frutta fresca, in particolare la ciliegia, accompagnate da lievi sentori di rosa. Gusto: buona morbidezza al palato, chiude l'assaggio con sensazioni sapide e fresche.

Curiosità: vicino all'Argentaia si trova il Giardino dei Tarocchi, un parco artistico di sculture monumentali ispirate alle carte esoteriche create dall'artista francese Niki de Saint Phalle.

COL DI LUPO

E' un vino rosso solare, figlio della Maremma selvaggia e del colle dove sorge Argentaia, da cui prende il nome. Il più giovane della tenuta, di colore rosso feroce, dal sentore fruttato e aromatico, si esprime al palato fresco e setoso.

Vinificazione tradizionale in inox a temperatura controllata. Affinamento 6 mesi in cemento e 6 mesi in bottiglia.

Colore: rubino intenso, profondo, con sfumature brillanti. Profumo: fruttato e morbido, con note di ribes e composta di more. Gusto: corpo rotondo e finale setoso. Capacità d'Invecchiamento: 4-5 anni

Curiosità: Argentaia si trova sulla cima della collina più alta della zona, chiamata Colle di Lupo, perché una volta era popolata da lupi. Ancora oggi, con un po' di fortuna, è possibile avvistarne uno.

ORTO DELLE MONACHE

Argentaia ospita un antico vigneto, dal tempo in cui il convento dominava la collina. Le monache prime e le generazioni di agricoltori poi se ne sono occupate, rendendolo una testimonianza della storia e un tesoro dei sapori della tenuta. Dalle sue uve nasce Orto delle Monache: vino introspettivo, austero nel profumo e dal sapore intenso, capace di trasmettere la spiritualità di Argentaia.

Vinificazione tradizionale in rosso in piccole vasche da 50 ettolitri di acciaio inox con lunga macerazione. Affinamento in barriques di rovere francese per 20 mesi e in bottiglia per almeno 6 mesi.

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo: etereo con sentori di frutti di bosco, cacao e note affumicate. Gusto: morbido e persistente, di ottimo corpo. Capacità d'Invecchiamento: 8-15 anni.

Curiosità: Durante il restauro dei resti del monastero è stato trovato un antico manufatto, una croce di rame che rappresenta una donna, probabilmente una suora di clausura. Questo crocifisso è oggi esposto all'Argentaia



Cantina PEPPUCCI

92

Todi (PG)



La Cantina Peppucci è ubicata a Todi, su di una collina posta a 450 mt. Di altitudine, lungo la strada che da Todi conduce a Montefalco e Spoleto. Al centro dell'azienda si erge l'ex monastero benedettino di Sant'Antimo risalente all'inizio del 1200, uno dei più interessanti reperti medievali umbri. Già di proprietà della famiglia Peppucci dalla fine degli anni '80 è solo nel 2000 che la famiglia, riappropriandosi delle radici del luogo (pare infatti che i monaci praticassero la viticoltura e custodissero gelosamente il loro vino nella cripta) si è decisa ad affrontare la più grande avventura dando luogo agli impianti dei vigneti. Sui propri terreni, particolarmente vocati per composizione, giacitura ed esposizione, l'azienda ha impiantato 13 ettari di nuovi vigneti con viti di Grechetto di Todi, Sagrantino, Sangiovese, Colorino, non che con vitigni internazionali quali Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. I vigneti hanno caratteristiche moderne, sia per il sesto di impianto adottato, caratterizzato da una elevata densità dei filari (per complessive 5.050 piante ad ettaro) sia per il sistema di allevamento, il cordone speronato bilaterale, particolarmente adatto per vini di elevato pregio. Investimenti e costi di gestione maggiori che rappresentano tuttavia una condicio sine qua non per una viticoltura tesa a perseguire l'eccellenza.

La filosofia produttiva dell'azienda è basata infatti sulla strenua ricerca della qualità, perseguita attraverso basse rese per ettaro, raccolta separata delle uve di uno stesso vigneto per raggiungere la migliore maturazione possibile, vendemmia effettuata a mano in cassette, per selezionare ulteriormente solo i grappoli migliori. L'obiettivo è produrre vini che siano autentica espressione di questo splendido territorio, in cui l'altitudine, la cornice dei boschi, il suolo sassoso, il vento che non cessa mai di spirare, un sole che accompagna le viti dal sorgere al tramonto, possono veramente dar luogo a vini di classe superiore.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
MONTORSOLO Grechetto di Todi doc	2022	cart. x 6	5,95	♣
	2023	"	6,10	♣
I ROVI Grechetto di Todi doc	2022	"	9,80	♣
<u>VINI ROSSI</u>				
PETTORO 4 Rosso Umbria igt (Sangiovese - Merlot - Colorino)	2022	cart. x 6	5,95	♣
GIOVANNI Rosso Umbria igt (80% Cabernet Franc - 20% Cabernet Sauvignon)	2016	"	8,50	♣
GIOVANNI Rosso Umbria igt Magnum 1,5 l.	2016	cart. x 1	19,50	♣
L'ALTRO IO Rosso Umbria igt (90% Sagrantino - 10% Cabernet Sauvignon)	2018	cart. x 6	9,80	♣
L'ALTRO IO Rosso Umbria igt Magnum 1,5 l.	2016	cart. x 1	22,50	♣
<u>VINI DOLCI</u>				
L'ALTRO IO PASSITO Rosso Umbria igt (Sagrantino) 1/2 bottiglia	2016	cart. x 6	15,00	♣



Todi (PG)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VECCHIE ANNATE				
<u>VINI BIANCHI</u>				
I ROVI <i>Grechetto di Todi doc</i>	2017	cart. x 6	9,80	♣
<u>VINI ROSSI</u>				
L'ALTRO IO <i>Rosso Umbria igt</i>	2011	cart. x 6	14,00	♣
	2010	"	14,00	♣

Montorsolo - prodotto utilizzando solo uve Grechetto di Todi accuratamente selezionate e delicatamente pressate in assenza di ossigeno, il cui mosto è vinificato, dopo la sfeccatura, a temperatura controllata. Il successivo affinamento in botti di acciaio ne esalta le proprietà organolettiche, facendone un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal bouquet fruttato. Al gusto si presenta ampio e morbido con una rinfrescante acidità finale. E' un vino caratterizzato da una buona struttura ma anche dalla freschezza, che non disdegna un medio invecchiamento per esprimersi più compiutamente.

I Rovi - dal più bell'apezzamento dei vigneti di Montorsolo nasce per la prima volta nel 2014 questo Grechetto di Todi Superiore. Il nome ricorda il luogo da dove proviene, un vigneto circondato da rovi di more; simboleggia sia la difficoltà ad accedere a un rovo per conquistare i suoi preziosi frutti così come il fatto che le uve grechetto difficilmente si concedono, ma quando lo fanno regalano autentica gioia. Un vino che è anche una storia di ostinazione e sfida allo stereotipo del Grechetto, così difficile da produrre, ancor più in purezza.

Petrero 4 - vino a base Sangiovese con l'aggiunta a seconda delle annate di Merlot e piccole percentuali di Colorino o Cabernet, fermentato in serbatoi di acciaio. L'affinamento avviene in vasche di acciaio fino all'imbottigliamento, al quale segue un ulteriore periodo di affinamento in cantina prima dell'immissione al consumo. E' un vino fresco, complesso ma facilmente apprezzabile, perfetto per la tavola ed eclettico negli abbinamenti, da poter bere quotidianamente.

Giovanni - nel 2008 la famiglia Peppucci si allarga con la nascita di Giovanni, primogenito di Filippo. Nello stesso anno il desiderio di realizzare un vino che potesse esprimere le qualità del Cabernet che cresce sulla "vigna dei sassi" veniva appagato con la prima annata di Giovanni, Umbria Rosso igt. Vino di produzione limitata, frutto di una rigorosa selezione di uve Cabernet Sauvignon combinate a seconda delle annate a uve Merlot e Cabernet Franc, rincorrendo il mito che è Bordeaux. Le uve subiscono una diraspa-pigiatura soffice, a cui segue la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce ha una durata variabile tra i 18 e i 21 giorni. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese, nelle quali il vino sosta dai 10 ai 12 mesi. Colore rosso rubino carico; aromi complessi e freschi, balsamici, con note di mentolo, fieno e lampone. Tannino fitto e concentrato, persistente e maturo.

L'Altro Io è la sfida con la varietà più importante della regione, il Sagrantino, una delle varietà di uva più tanniche al mondo. Nel nome scelto è racchiusa la volontà di offrirne una personale interpretazione. La vinificazione è ostica e complessa, ancor più quando si decide di imbrigliare la potenza del Sagrantino a favore dell'eleganza. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese nelle quali il vino sosta dai 12 ai 14 mesi e successivamente in bottiglia per 18/24 mesi. Le caratteristiche del vitigno e la complessità che si ottiene fanno di "Alter Ego" un vino concentrato e molto longevo, che riesce ad esprimere nel corso degli anni le potenzialità aromatiche e gustative. Un vino rispettoso della varietà ma che possiede l'eleganza propria dei grandi vini.

L'Altro Io Passito - Storicamente le uve Sagrantino che venivano vendemmiate tardivamente davano luogo a piccole quantità di un prezioso vino "sacro" destinato ad accompagnare le feste della tradizione cristiana. L'Altro Io Passito è un omaggio alla tradizione, prodotto con uve Sagrantino vendemmiate alla fine di ottobre e lasciate appassire naturalmente su graticci. Dopo la pigiatura degli acini segue una breve macerazione sulle bucce per 6-7 giorni in piccola vasca d'acciaio. Alla fine della fermentazione, il vino viene sottoposto ad un periodo di affinamento di circa 12 mesi in barriques di rovere francese. Ha colore rosso carico con sfumature granata. Odori finemente aromatici, tipici di uva passita con note di frutta candita e sotto spirito. Sapore intenso di frutti rossi, confettura, morbido, vellutato, dolce.



CAVALIERI

Matelica (MC)



Tra le aziende produttrici del Verdicchio di Matelica d.o.c. la Cantina di Cavalieri è certamente una delle più ricche di storia, essendo attiva dai primi del '900. Le uve vinificate sono di propria produzione, ottenute dalla coltivazione di circa 8 ettari di superficie vitata interamente compresa nell'area di produzione del Verdicchio di Matelica doc.

L'azienda produce per la quasi totalità uve di Verdicchio ed in piccola parte uve nere (Pinot Nero, Merlot, Sangiovese).

L'intera superficie vitata è coltivata seguendo i principi dell'agricoltura biologica ed è composta da vigneti impiantati nella metà degli anni settanta, con inerbimento ventennale e da nuovi impianti ottenuti dalla selezione delle migliori viti aziendali.

Eugenio e Gabriele Benedetti, viticoltori da sempre, sono appassionati e profondi conoscitori delle potenzialità dei vini di Matelica, del tutto particolari per l'altitudine dei vigneti su fasce pedemontane e per la ricchezza e varietà di condizioni microclimatiche. Il lavoro più importante e meticoloso viene fatto in vigna: potature corte, inerbimento, lavorazioni sottili, diradamento se necessario, fanno sì che si possano ottenere basse rese per ettaro, presupposto fondamentale per la produzione di vini autentici.

«L'anima del Verdicchio di Matelica coincide con il luogo in cui nasce, freddo e roccioso, quasi selvaggio». Inesorabile e potente, prende alla gola e non ha niente di mansueto, ma è un eccezionale compagno a tavola, capace di tener testa a una tagliatella all'uovo condita con un sugo genuino di carne di manzo, inevitabile in un pranzo della domenica marchigiana». (tratto dal libro di Maurizio Silvestri e Paolo Merlini "Un altro viaggio nelle Marche")

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
VERDICCHIO DI MATELICA doc	2022	cart. x 6	6,90	—
GEGÈ VERDICCHIO DI MATELICA doc	2021	"	8,80	—
LA QUINTA FEMMINA Marche Bianco igt (90% Trebbiano - 10% Verdicchio)	2022	"	10,00	—
Direzione PAPAINA 411 Vino Bianco (Verdicchio)	s.a.	"	11,80	—
Direzione PAPAINA Vino Bianco (Verdicchio) Magnum		ast. x 1	(25,00)	esaurito
VINI ROSSI				
MARCHE SANGIOVESE igt	2021	cart. x 6	7,50	—
MARCHE PINOT NERO igt	2022	"	12,80	—



Matelica (MC)



Verdicchio di Matelica: il vino viene ottenuto dalla vinificazione delle uve di Verdicchio raccolte manualmente. In cantina le uve iniziano il processo fermentativo in botti di cemento, terminata questa fase il vino viene travasato per gravità in vasche di acciaio, situate in una grotta naturale. Dopo almeno 6-7 mesi di affinamento il vino viene imbottigliato con leggera stabilizzazione e filtrazione.

La selezione di **Verdicchio di Matelica Gegè** viene prodotta diminuendo ulteriormente la resa per ettaro in vigna delle uve. La raccolta viene fatta a mano e arrivate in cantina, le uve iniziano il processo fermentativo in vasche d'acciaio o cemento. Terminata questa fase vengono effettuati solo travasi e dopo almeno 15-18 mesi di affinamento sulle proprie fecce, il vino viene imbottigliato dopo una leggera chiarifica e filtrazione. Gegè è il soprannome di Eugenio Benedetti, classe 1940, padre di Gabriele, nome dato al vino anche in omaggio alla lunga tradizione familiare dell'azienda.

La Quinta Femmina: le uve, in prevalenza Trebbiano (90%) e Verdicchio (10%), vengono raccolte a mano nel vigneto Fornacione. In cantina fermentano con il proprio mosto per una durata di circa 20 giorni. Il vino affina per i 10 mesi successivi in botte grande e poi in acciaio. Terminata la fermentazione malolattica viene imbottigliato senza chiarifica né filtrazione. E' un bianco di buona struttura, con un tannino ben percepibile che gli dona una bella vivacità e dinamicità. Temperatura di servizio: 14° C.

Direzione Papaina: Questo vino bianco è l'espressione dei vini migliori di diverse annate assemblati insieme.

La vinificazione è di tipo tradizionale, a seguito di un'attenta selezione manuale, i grappoli sono raccolti al giusto grado di maturazione. Il mosto di sgrondo fermenta in vasche di cemento, dopodiché viene travasato in serbatoi d'acciaio situati nella cantina sotterranea nei quali affina sulle proprie fecce per almeno 12 mesi. Il vino viene imbottigliato senza subire alcuna chiarifica, stabilizzazione e filtrazione.

Direzione Papaina è un omaggio al padre Eugenio e al luogo sperduto e selvaggio che amava. Un' isola dove il tempo si è fermato, un' isola simbolo di amicizia, avventure e rinascite.

Marche Sangiovese: il vino viene ottenuto dalla vinificazione delle uve di Sangiovese 100% raccolte manualmente in piccole cassette nel Vigneto Cavalieri. In cantina vengono diraspate e poste in vasche d'acciaio dove fermentano con il proprio mosto per un breve periodo. Terminata questa fase, il vino viene lasciato riposare in acciaio. Terminata la fermentazione malo lattica, il vino viene imbottigliato senza subire alcuna chiarifica né filtrazione. E' un rosso leggero di gran freschezza e facilità di beva, da consumare anche fresco.

Marche Pinot Nero: il vino viene ottenuto dalla vinificazione delle uve di Pinot Nero raccolte manualmente in piccole cassette. In cantina vengono diraspate e poste in una vasca d'acciaio dove iniziano il processo fermentativo. Terminata questa fase, il vino viene travasato per gravità in barrique situate in una grotta naturale. Dopo almeno 12-15 mesi d'affinamento il vino viene imbottigliato senza subire alcuna chiarifica, stabilizzazione o filtrazione.



TENUTA I FAURI

Chieti



La Tenuta I Fauri si trova nel cuore della provincia di Chieti, la più a Sud dell'Abruzzo, tra le colline che dalla Maiella scendono fino all'Adriatico. Tenuta i Fauri non è semplicemente il marchio di un'azienda: è prima di tutto una famiglia dedita da anni alla viticoltura, come testimonia il soprannome vagamente etilico che la accompagna da intere generazioni, distintivo di un'antica vocazione: Baldovino. Una sfida ed uno stile di vita: sono questi i presupposti che animano Domenico Di Camillo, padre e vignaiolo schietto ed estroverso e i figli, che da lui raccolgono la passione per il mestiere di "fare il vino", una misteriosa arte da affinare e raffinare. I figli, dopo gli studi in enologia, hanno scelto di tornare a fare il mestiere di famiglia, quello che hanno sempre ascoltato e visto fare. Luigi in cantina, con una serietà antica e Valentina in giro a raccontare, con semplicità e forza delle idee. Ad Ari, un piccolo comune della provincia di Chieti dove nasce la famiglia Di Camillo, c'è la cantina con le vecchie vasche di cemento, ereditate da nonno Luigi, ristrutturate e conservate con cura, con i nuovi vinificatori in acciaio e i legni da sempre usati con molta parsimonia. Siamo a 250 metri sul livello del mare, altitudine che caratterizza le colline teatine. Le vigne sono condotte in regime biologico certificato dal 2021.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>				
PECORINO Spumante Brut Metodo Charmat	s.a.	cart. x 6	(7,00)	esaurito
PECORINO Spumante Brut Metodo Charmat Magnum	s.a.	"	13,50	—
astuccio per Brut Magnum	—	—	4,60	♥
ALBA ROSA Spumante Rosé Brut Metodo Charmat (70% Montepulciano d'Abruzzo - 30% Pinot Nero)	s.a.	cart. x 6	7,50	—
<u>VINI BIANCHI</u>				
LE BELLE frizzante col fondo metodo ancestrale (tappo corona)	s.a.	cart. x 6	7,00	—
BALDOVINO - TREBBIANO d'ABRUZZO doc	2023	"	—	non prodotto
PASSERINA Colline Teatine igt	2023	"	7,90	—
PECORINO Abruzzo doc	2022 2021/22	"	8,90	—
PECORINO Abruzzo doc Magnum			18,00	—
<u>VINI ROSATI</u>				
IL PIANO DEL CAVALIERE frizzante riferim.in bottiglia (t. corona)	s.a.	cart. x 6	(7,00)	esaurito
BALDOVINO - CERASUOLO d'ABRUZZO doc (Montepulciano)	2023	"	6,30	—
<u>VINI ROSSI</u>				
BALDOVINO - MONTEPULCIANO d'ABRUZZO doc	2022	cart. x 6	6,10	—
OTTOBRE ROSSO - Montepulciano d'Abruzzo doc	2021 2022 2021 2020	"	8,10	disp. limitata
OTTOBRE ROSSO - Montepulciano d'Abruzzo doc Magnum			8,90	—
			17,00	—
			16,00	—
VIGNA SANTA CECILIA - Montepulciano d'Abruzzo Riserva doc	2020	"	15,50	—
VIGNA SANTA CECILIA - Montepulciano d'Abruzzo Ris. Magnum	2018	"	28,50	—
	2020	"	33,00	—



Chieti



Lo Spumante **Brut Tenuta I Fauri** è prodotto con uve Pecorino coltivate in vigne poste su terreni sabbiosi, nei comuni di Francavilla al Mare e Ari. La vinificazione avviene con decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice e fermentazione termo controllata. La rifermentazione avviene in autoclave per 3 mesi. Ha colore giallo paglierino ed una spuma persistente. Dal bouquet intenso, con note di frutta (pesca, albicocca, ananas), è uno spumante fresco, acido, cremoso. Abbinamenti: ottimo come aperitivo, frutti di mare, anche fuori pasto.

Alba Rosa Brut Rosé (70% Montepulciano d'Abruzzo e 30% Pinot Nero) viene vinificato con macerazione delle uve in pressa e decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice, con fermentazione termo controllata. Rifermenta in autoclave con permanenza sui lieviti di almeno 30 giorni. Di colore rosa intenso e brillante, ha spuma vivace, sapore fruttato (ribes e fragola), è un vino acido, fresco, sapido, equilibrato. Ottimo come aperitivo, accompagna pesce alla griglia, pollame, pizza.

Le uve di Baldovino **Trebbiano d'Abruzzo** provengono dal comune di Miglianico, da vigne su terreni argilloso-calcarei. Decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice, fermentazione e affinamento in vasche di cemento. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha sentori di mela e fiori. Si abbina a piatti delicati di carne e pesce.

Il vino **Passerina** (uve 100% Passerina) ha colore giallo paglierino, bouquet intenso e sentori di pesca gialla, fiori d'acacia, ginestra. Accompagna crudi di pesce, risotto ai frutti di mare, spaghetti allo scoglio, carni bianche.

Il vino **Pecorino** (uve 100% Pecorino) ha colore giallo dorato, profumi intensi e sentori di frutta esotica, mela, miele, menta. Fermentazione e affinamento in vasche di cemento. Si abbina idealmente a formaggi, carni bianche, arrostiti di pesce e frittura di pesce.

Baldovino **Cerasuolo d'Abruzzo** (100% Montepulciano) viene vinificato con macerazione delle uve in pressa e decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice, fermentazione e affinamento in vasche di cemento. Di colore rosso ciliegia, ha un sapore fruttato e floreale, con retrogusto di mandorle amare. Perfetto con salumi, pizza, zuppa di pesce.

Baldovino **Montepulciano d'Abruzzo** viene vinificato con diraspatura-pigiatura seguita da 6/7 giorni di macerazione delle bucce con il mosto a 28/30° C, svinatura e affinamento in acciaio per 5 mesi. Ha colore rosso rubino, bouquet intenso e fine, sapore con note di ciliegia e frutta rossa. Ottimo con primi piatti e carni alla brace. Temperatura di servizio: 16/18°.

Ottobre Rosso, da uve 100% Montepulciano, viene prodotto con macerazione fermentativa per 10/12 giorni in cemento, svinatura e affinamento in cemento per 9 mesi. Ha colore rubino con riflessi violacei, sapori di frutta rossa e visciola, si abbina a pasta, primi piatti e carni alla brace. Temperatura di servizio: 16/18°.

Vigna Santa Cecilia Montepulciano d'Abruzzo Riserva: viene prodotto solo nelle migliori annate. Macerazione fermentativa in cemento per 10/12 giorni, invecchiamento per 18 mesi in tonneau e barrique. Rosso rubino con riflessi granata, bouquet complesso e intenso, sapore fruttato e speziato. Si abbina a carni alla brace, cioccolato fondente.

CONFEZIONI E MATERIALE PROMOZIONALE ♥

- c/legno per 1 bottiglia € 5,20
- c/legno per 1 Magnum € 5,50 (non utilizzabile per spumante brut)
- c/legno per 3 bottiglie € 6,00
- c/legno per 6 bottiglie € 8,05



Acquaviva Collecroce (CB)



La famiglia Cianfagna si dedica alla produzione agricola da più di sei generazioni; le origini si possono far risalire intorno al 1860. L'attività è stata tramandata dai padri ai figli con enormi sacrifici, mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio. Negli ultimi quaranta anni l'azienda si è andata ingrandendo sempre più, privilegiando l'attività dei seminativi e degli oliveti. La cantina Cianfagna nasce nel 1999 quando Vincenzo Cianfagna è subentrato nella gestione aziendale al papà Pasquale. La sua voglia di valorizzare una tradizione antica lo ha portato a fare scelte innovative e coraggiose, affiancando alle antiche colture anche l'attività dei vigneti. Con il primo impianto di circa quattro ettari di vigna tra tintilia e aglianico, Vincenzo ha incentrato il suo lavoro sulla produzione di qualità cercando di dare un'impronta precisa al suo vino sano, genuino, caratteristico, proveniente da uve sanissime e controllatissime. Un vino che rispecchia prima di tutto il territorio dove nasce, un giardino curato e armonioso immerso nel verde delle colline di Acquaviva Collecroce.

Gli ettari vitati nel 1999 sono stati 4, di cui 3 di tintilia e 1 di aglianico. I vigneti si trovano in collina a circa 500m s.l.m. nell'entroterra molisano, a circa 30 km dal mare e 70 km dal capoluogo Campobasso. La scelta della posizione dei vigneti, su terreno prevalentemente argilloso, è maturata al fine di creare un ideale pedoclima per la tintilia. Vi sono buone escursioni termiche non solo tra le stagioni ma anche tra giorno e notte; la zona è ben ventilata persino in estate e la temperatura tra giorno e notte può variare anche di 15 gradi. Una passeggiata per i filari denota una cura incredibile per queste piante, tenute come fosse un giardino. Non c'è irrigazione e la produzione è tenuta molto bassa per ottenere la massima qualità. Un lavoro attento e costante, la selezione delle gemme, distanziandole in modo che non vadano in competizione tra loro, il diradamento dei grappoli verdi così che solo i più belli e meglio assolati possano arrivare alla vendemmia e lo sfoltimento delle foglie prima del raccolto permette di ottenere un'ottima maturazione delle uve. Pochissimi trattamenti di solo zolfo e rame, che sono pietre naturali, proteggono da possibili attacchi di funghi e parassiti. Tutta quest'attenzione e cura meticolosa per il vigneto è frutto sia di una cultura e educazione familiare di rispetto e amore per la terra ma anche della preparazione di Vincenzo Cianfagna, specializzato in agronomia, che lo porta a occuparsi in prima persona dei vigneti. L'obiettivo è di portare in cantina un'uva sanissima per poterla vinificare con tecniche tradizionali, un po' come facevano gli avi quando producevano vino per il loro consumo personale, in maniera sana e genuina. Il livello di solfiti presente nei vini è inferiore a quello consentito in agricoltura biologica.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
TEMPLO - Malvasia Terre degli Osci igt	2021	cart. x 6	7,70	—
	2022	"	8,50	—
<u>VINI ROSATI</u>				
ROSATOR - Tintilia del Molise Rosato doc	2023	cart. x 6	8,80	—
<u>VINI ROSSI</u>				
SATOR - Tintilia del Molise doc	2017	cart. x 6	13,50	—
SATOR GRAN MAESTRO - Tintilia del Molise doc	2018	"	25,00	—
PIETRAFITTA - Tintilia del Molise doc	2015	"	12,50	—
MILITUM CHRISTI - Aglianico del Molise Riserva doc	2013	"	15,00	—



Acquaviva Collecroce (CB)



La **Tintilia** è un vitigno autoctono del Molise. La pianta è rustica e vigorosa, gradisce gli sbalzi termici e predilige le colline interne molto soleggiate di giorno e fresche di sera. Il grappolo è piccolo e spargolo, gli acini sono piccoli, la buccia è spessa e i vinaccioli sono numerosi, in media 2/3 per chicco, per cui la resa è bassa. L'esposizione a sud, l'impianto a spalliera, il microclima collinare e la mano del produttore permettono alla pianta di esprimersi al meglio. Non vengono effettuati trattamenti sistemici, non c'è irrigazione. La vendemmia è sempre manuale. La densità d'impianto è di 4.000 ceppi/ha. La Resa per ceppo va da 1 a 2 Kg per pianta circa. Non si eseguono filtrazioni per non spogliare i vini e per non perdere le loro caratteristiche tipiche.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI e VECCHIE ANNATE

VINI ROSSI

SATOR - Tintilia del Molise doc Magnum (in astuccio)	2013	cart. x 6	37,00	—
SATOR - Tintilia del Molise doc 3 litri (in astuccio)	2013	cart. x 1	80,00	—
MILITUM CHRISTI - Aglianico del Molise Riserva doc	2012	cart. x 6	15,00	—
MILITUM CHRISTI - Aglianico del Molise Riserva doc	2011	"	16,00	—
MILITUM CHRISTI - Aglianico del Molise Riserva doc	2009	"	17,00	—
MILITUM CHRISTI - Aglianico del Molise Riserva doc	2008	"	18,00	—

Templo - E' ottenuto dalla attenta e giusta maturazione di uve Malvasia (85%) e Trebbiano (15%). Colore giallo paglierino limpido. All'olfatto tipici sentori della Malvasia, floreale. Al palato secco, morbido, gradevolmente fresco, con ottima sapidità e caratteristico retrogusto di erbe aromatiche. Non filtrato.

Rosator - E' ottenuto dalla raccolta anticipata delle uve Tintilia. Il colore è dovuto al contatto con le bucce per solo poche ore, fino ad ottenere la tonalità desiderata. La fermentazione con i soli lieviti indigeni ha prodotto profumi naturali e caratteristici. Al palato è un vino gradevolmente fresco e di buona persistenza. Accompagna aperitivi, piatti non complessi, anche a base di pesce. Non filtrato.

Sator - Vendemmia a metà-fine ottobre. Pigiadiraspatura e fermentazione tradizionale con macerazione sulle bucce per 12-15 giorni a temperatura controllata e rimontaggi giornalieri. Si preleva il vino dalle sole bucce con una pigiatura soffice, quindi segue la fermentazione malolattica spontanea. Matura in acciaio per 18-24 mesi, segue affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi. Colore: rosso rubino intenso. Profumo: intenso, sentori di mora selvatica e amarena, prugna e sottobosco, accenti di spezie. Gusto caldo, la nota alcolica è piena e avvolgente ma ben supportata dall'elegante componente tannica.

SATOR è il fiore all'occhiello dell'azienda, prodotto dalle sole uve Tintilia, con il solo mosto fiore. Il "quadrato magico" in etichetta è un'iscrizione in latino, incisa su una pietra di origine templare, ritrovata nel comune di Acquaviva Collecroce, punto di ristoro per i templari che attraversavano l'Italia per arrivare in Terrasanta, e in molte altre parti del mondo. Una formula misteriosa, 5 parole di 5 lettere che possono essere lette in entrambi i sensi e su ogni lato del quadrato. Questa una probabile traduzione: "*Il seminatore (Sator) decide (Tenet) i suoi lavori quotidiani (Opera) ma il tribunale supremo (Arepo) decide (Tenet) il suo destino (Rotas)*".

Sator Gran Maestro - Vendemmia tardiva. Ha un affinamento in acciaio di minimo 30 mesi per poi riposare in tonneau francesi per altri 6 mesi prima di essere imbottigliato. Non si eseguono filtrazioni. Colore: rosso intenso. Profumo: complesso nei suoi sentori che si evolvono dalla frutta matura alla confettura, con leggere note speziate e tostate. Gusto pieno, avvolgente, caratteristico. La nota alcolica importante è ben supportata dai tannini.

Pietrafitta - La tecnica di produzione è simile a quella utilizzata per il Sator ma con maggiore utilizzo del pigiato. Pietrafitta matura in acciaio per 30-36 mesi, segue affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi. Colore: rosso rubino intenso. Profumo intenso, sentori di frutta a bacca rossa e spezie. Gusto pieno, la nota alcolica è avvolgente e supportata dall'evidente componente tannica e da una bella acidità che lascia in bocca una piacevole sensazione di freschezza.

Il vino è prodotto dal pigiato delle uve Tintilia, una tecnica che evidenzia le caratteristiche della Tintilia maggiormente rispetto al vino SATOR, sia nella freschezza e alcolicità che nei tannini. Un vino che si esalta maggiormente con un più lungo affinamento e invecchiamento e che in gioventù si presenta grintoso e tipico. Il suo nome PIETRAFITTA deriva dalla contrada del paese dove sono situati i vigneti; la stessa si chiamava così perché si narra che solo con il tempo e il duro lavoro dell'uomo si è riusciti a lavorare e coltivare questi terreni troppo ricchi di pietre.

Militum Christi - Uva 100% Aglianico, allevamento a spalliera, cordone speronato. Densità di impianto: 4000 ceppi/ha. Vendemmia manuale, fermentazione tradizionale con macerazione sulle bucce 12-15 giorni a temperatura controllata, malolattica spontanea. Matura in acciaio per 20-30 mesi, segue un passaggio in tonneau di rovere francese per 6 mesi per poi riposare in bottiglia per altri 4-6 mesi. Colore: rosso rubino intenso. Profumo intenso, sentori netti tipici, si avverte anche la frutta sotto spirito, spezie e una delicata nota di vaniglia sul finale. Gusto secco, tannino presente ma elegante.

MILITUM CHRISTI nasce dalla passione di Vincenzo per l'aglianico ma in una versione del tutto originale. Arriva in bottiglia solo come riserva. E' un vino per "amatori", impegnativo già dal suo aspetto. La sua etichetta è raffinata e elegante: un sigillo color oro, di alluminio in rilievo e una targhetta dorata sempre in rilievo di alluminio che mette in evidenza il nome del vino, Militum Christi, che in latino significa la milizia di Cristo; il sigillo ha origini templari e raffigura due uomini su un cavallo. Tra le tante interpretazioni del Sigillo, esso rappresenta lo spirito di fratellanza e di povertà che aveva contraddistinto l'Ordine. A livello più profondo simboleggia la duplicità insita nella natura dell'Ordine, monastico e guerriero. Questo sigillo è diventato un altro simbolo molto importante dell'azienda per la duplicità che è insita nel lavoro della terra, un sentimento profondo di "amore e sacrificio".

Frascati (RM)



Nel meraviglioso panorama del Frascati docg, su un'antichissima terra vulcanica dove una volta sorgeva il leggendario Lago Regillo, tra vigneti e ridenti uliveti, rinasce oggi l'azienda agricola DE SANCTIS, già viticoltori dal 1816, che valorizza la naturalità dei prodotti e l'autenticità del territorio. Luigi De Sanctis, affiancato dalla moglie e dai figli Andrea e Francesco, enologo dell'azienda, cui ha saputo infondere un sapere e una perseveranza antica, fermo e tenace nelle proprie convinzioni, fa della sua azienda un ammirevole esempio per l'impiego dei metodi dell'agricoltura biologica.

Il principio è quello di estrarre il prezioso succo d'uva senza inquinarlo nelle varie fasi della lavorazione, per ottenere un vino esente da difetti e con la propria "stabilità naturale". Questo procedimento permette di bere un vino "frutto" della sola fermentazione del succo d'uva, senza l'aggiunta di nessun additivo. La sfida della viticoltura biologica significa non solo il divieto dei pesticidi chimici, ma anche compiere una scelta sociale ed etica, che rispetti la natura e l'essere umano, rivolgendo una particolare attenzione alla salute ed alla qualità del prodotto finale.

L'attenzione rivolta a tutte le fasi della filiera produttiva, con il supporto di tecnologie all'avanguardia e coadiuvato dalla competenza di un giovanissimo ed appassionato team di enologi (Francesco De Sanctis e Matteo Lupi), garantiscono al consumatore la qualità e la genuinità dei vini prodotti nei propri vigneti, coltivati a Malvasia del Lazio, Bombino, Cabernet Franc e altri vitigni autoctoni storici della nostra area.

La cantina, di nuovissima costruzione, è dotata di modernissime tecnologie ma curata nella scelta dei materiali e degli elementi architettonici, per essere in armonia con il territorio circostante. Fortemente innovativo per la produzione dei vini è l'impianto geotermico a sonde orizzontali interrate sotto un vigneto che, scambiando calore con il sottosuolo e riducendo drasticamente l'emissione di CO2 nell'atmosfera, rende l'azienda De Sanctis un esempio virtuoso di struttura a impatto ambientale veramente basso. Conciliare il rispetto del territorio, la tradizione e le tecnologie di vinificazione con la massima attenzione alle fasi di produzione sono gli elementi che caratterizzano l'azienda biologica De Sanctis.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
496 - Lazio igt (Malvasia di Candia - Trebbiano)	2023	cart. x 6	8,15	—
ABELOS - FRASCATI SUPERIORE docg	2023	"	8,65	—
AMACOS - Lazio igt (Malvasia Puntinata - Bombino)	2021	"	9,50	—
<u>VINI ROSATI</u>				
ONDE - Lazio igt (Cabernet Franc)	2023	cart. x 6	(9,25)	esaurito
<u>VINI ROSSI</u>				
IUNO - Lazio igt (Cabernet Franc)	2022	cart. x 6	(10,60)	esaurito
<u>VINI DOLCI</u>				
DICIASSETTE UNDICI - Cannellino di Frascati docg 0,500l.	2022	cart. x 6	11,80	—



Frascati (RM)



496 - Nel 496 a.C. venne combattuta e vinta la battaglia che vide i Romani schierati contro la Lega Latina. La battaglia è associata al Lago Regillo, nella cui area si trova l'azienda De Sanctis.

Lazio igt, è un bianco di marcata personalità, con sentori ammandorlati avvolgenti, che si distingue per fragranza e legami aromatici di notevole equilibrio e corrispondenza gustativa.

Uve: Malvasia di Candia 90%, Trebbiano 10%. Resa per ettaro: 90 q.li. Età media delle viti: 35-40 anni.

Terreno: vulcanico, minerale. Maturazione in acciaio.

Colore giallo paglierino brillante. Pervade l'olfatto con profumi fragranti di ginestra, fieno e mela golden. Sapore caldo, pieno e di vibrante sapidità con note di mandorla.

ABELOS - Frascati Superiore DOCG con freschi profumi floreali, corposo e tipicamente deciso nel finale, equilibrio tra acidità e morbidezza, la nitidezza dei profumi è virtù di cantina. Polpa e soplesse di sapore da grand cru alsaziano.

Uve: Malvasia Puntinata 80%, Bombino 20%. Resa per ettaro: 80 q.li. Età media delle viti: 35-50 anni.

Terreno: vulcanico, minerale. Maturazione in acciaio.

Colore giallo paglierino brillante. Intensi profumi floreali di tiglio e acacia, pesca e pera matura. Di ottimo spessore e acidità, con note di mandorla.

AMACOS - Lazio i.g.t., più corposo e maturo dell'"Abelos", riporta fortemente alla tradizione, ma con una "saggezza espressiva" che solo i vini con grande stoffa possono fare. Unione compenetrata di superiore maturità di frutto.

Uve: Malvasia Puntinata 90%, Bombino 10%. Resa per ettaro: 90 q.li. Età media delle viti: 35-40 anni.

Terreno: vulcanico, minerale. Affinamento di 6 mesi in barrique e altrettanti in bottiglia.

Colore giallo paglierino brillante. All'olfatto note intense e dolci di acacia e tiglio, pesca matura su fondo mielato. Sapore pieno e bilanciato nelle sue componenti, finale pulito.

ONDE - Lazio i.g.t., Vigneti su terreno vulcanico, minerale a 200/250 metri slm. Uve Cabernet Franc 100%. Selezione manuale delle uve, pressatura e sosta sulle bucce di 24h. Fermenta per 15-20 gg a temperatura controllata in acciaio in assenza di solforosa. Maturazione per 5 mesi in acciaio sulle fecce fini. Colore rosa con sfumature violacee: al naso intensi aromi di amarena e fragola con sfumature floreali che ricordano il tiglio e note officinali (menta). In bocca è morbido, elegante, con acidità marcata e gusto pieno.

IUNO - Lazio i.g.t., Vigneti su terreno vulcanico, minerale a 200/250 metri slm. Uve Cabernet Franc 100%. Dopo un'accurata selezione delle uve, macerazione e fermentazione di 15-20 giorni a temperatura controllata in serbatoi conici di acciaio in assenza di solforosa. Segue maturazione per 5 mesi in barrique da 225 litri e ulteriore affinamento in bottiglia in cantina. Vino di gran stoffa e naturalezza, con sentori speziati di frutta rossa e liquirizia. Si distingue per fragranza e notevole equilibrio.

17/11 - Cannellino di Frascati DOCG Superiore BIO, espressivo, penetrante e di progressiva ampiezza, che sa chiudere con elegante persistenza. Dolcezza suadentissima.



CAMPOLAVICO

Genzano di Roma (RM)



Campolavico nasce su una realtà territoriale con radici molto antiche: il Vulcano Laziale iniziò infatti la sua attività 600.000 anni fa, sorgendo a sud della pianura romana con un cono vulcanico di 60 km di base. Nella sua storia geologica poi ebbe molte fasi eruttive consecutive, nelle quali si depositarono e stratificarono una grande quantità di materiali piroclastici. Ed è proprio da questi depositi che nacquero i complessi e variegati suoli dei Castelli Romani, dove la viticoltura è presente da oltre 2000 anni.

Le ultime fasi eruttive del grande complesso del vulcano laziale risalgono a circa 40.000 anni fa, quando si formò il cono di Monte Due Torri e la colata lavica su cui nascono i vigneti dell'azienda agricola Campolavico.

Dalla visione di due amici, ispirati ed affascinati dalle potenzialità e dalla qualità di questo meraviglioso territorio, nel 2018 nasce Campolavico: progetto che intende custodire con consapevolezza la viticoltura tradizionale, recuperando vecchie vigne di varietà autoctone come la Malvasia Puntinata, il Trebbiano Verde, il Bombino e il Cesanese e contemporaneamente applicare tecniche viticole altamente moderne e qualitative, come i nuovi impianti di Cesanese allevato ad alberello. L'idea di vinificazione è quella di realizzare vini che siano espressione del clima e del suolo di questo particolare territorio, attraverso tecniche enologiche poco invasive. I vigneti si trovano a un'altitudine 250 m s.l.m. e sono coltivati su suoli franco-sabbiosi, con forte presenza di scheletro, derivante dallo sgretolamento delle lave eruttive. Nella coltivazione delle vigne vengono applicati i metodi sostenibili dell'agricoltura biologica.

Il desiderio di far conoscere questo *unicum* territoriale è espressa anche nei nomi dei vini e nelle etichette, che rappresentano le stratigrafie dei suoli di coltivazione dell'areale.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
MAAR Lazio igt (Malvasia Puntinata 55% - Trebbiano Verde 25% - Bombino 20%)	2023	cart. x 6	7,60	—
<u>VINI ROSSI</u>				
TEFRA - Cesanese Lazio igt (Cesanese di Affile 100%)	2022	cart. x 6	9,30	—



Genzano di Roma (RM)



“*Maar*” è un termine geologico per indicare delle strutture, generalmente di forma circolare, il cui fondo depresso rispetto al piano di campagna è occupato da un lago. Si tratta di cavità originate da esplosioni scatenate dal contatto tra magma e acqua di falda. Esempi di *maare* sono i crateri vulcanici dei Colli Albani (lago Albano, lago di Nemi). “Ci siamo ispirati a questo termine per parlare del nostro territorio, caratterizzato da formazioni geologiche di origine prettamente vulcanica”.

Maar è un vino concepito e pensato secondo i vecchi metodi di vinificazione, utilizzati storicamente nel territorio attraverso l'esclusivo utilizzo di vitigni autoctoni.

Vitigni: Trebbiano Verde 40% - Malvasia Puntinata 40% - Bombino 20%

Zona di produzione: Genzano di Roma

Tipologia di suolo: Vulcanico ricco di scheletro e minerali

Sistema di allevamento: Spalliera (Guyot)

Densità: 5000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: Metà Settembre

Tipologia di raccolta: Manuale in piccole cassette

Vinificazione: Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione con parte delle bucce per tutta la durata della fermentazione alcolica. Affinamento per circa 5 mesi sulle fecce fini in tini di acciaio



“*Tefra*” è l'insieme dei materiali piroclastici prodotti durante un'eruzione vulcanica, al di là della loro composizione o dimensione. I *tefra* in molti vulcani esplosivi sono il prodotto di un magma viscoso, ad alto contenuto di silicio. Una volta giunti a terra i clasti, frammenti in volo prodotti durante un'eruzione, sono considerati *tefra*.

“Ci siamo ispirati a questo termine per parlare del nostro territorio, caratterizzato da formazioni geologiche di origine prettamente vulcanica”.

Tefra è un vino concepito e pensato secondo i vecchi metodi di vinificazione, utilizzati storicamente nel territorio attraverso l'esclusivo utilizzo di vitigni autoctoni.

Vitigno: Cesanese di Affile 100%

Zona di produzione: Genzano di Roma

Tipologia di suolo: Vulcanico ricco di scheletro e minerali

Sistema di allevamento: Spalliera (Guyot)

Densità: 5000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: Metà Settembre

Tipologia di raccolta: Manuale in piccole cassette

Vinificazione: Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce in piccoli recipienti, con follature manuali per tutta la durata della fermentazione alcolica. Affinamento per circa 6 mesi, parte in anfore di terracotta e parte in barrique

QUINTODECIMO

Mirabella Eclano (AV)



L'azienda agricola Quintodecimo, fondata nel 2001 da Luigi Moio e Laura Di Marzio, sorge su una collina di Mirabella Eclano, in Campania, a poca distanza da Taurasi. Il nome trae origine dal toponimo *Quintum Decimum* che, all'inizio dell'VIII secolo d.C., identificava il casale cui s'era ridotto l'antico *municipium* di *Aeclanum*. La piccola collina, a 420 metri di quota, è interamente vitata con Aglianico, vitigno simbolo del territorio. Il terreno argilloso, di colore chiaro, ricco di oligoelementi preziosi, per il dolce declivio e la buona struttura, è sufficientemente drenante. Con i primi tepori primaverili si riscalda rapidamente ma conserva acqua in profondità, che favorisce una costante alimentazione idrica e minerale delle viti e, di conseguenza, una maturazione dell'uva regolare ed omogenea.

L'antico Aglianico è nel suo ideale microclima, dove beneficia di notti fresche e di estati miti, ben tollerando la neve in inverno e i ritorni di freddo in primavera. Dal 2006 è stata avviata anche la produzione di vini bianchi dai classici vitigni Fiano, Greco e Falanghina. I tre bianchi sono prodotti in purezza con ciascuna di queste tre varietà di uva provenienti, rispettivamente, da tre vigneti ubicati nei territori di massima espressione del vitigno.

Passione e studio nella filosofia produttiva di Quintodecimo, scelte viticole ed enologiche meticolose, complementari tra loro ed in completa sintonia con la natura: percorso semplice, armonico, ragionato, vissuto ed interpretato con sensibilità e rispetto, fondamentale per la creazione di vini ad alta espressione del territorio.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
VIA DEL CAMPO - Falanghina - Irpinia doc	2023	cart. x 6	22,50	♥ 🍷 *
EXULTET - Fiano di Avellino docg	2023	"	(22,50)	♥ esaurito 🍷 *
GIALLO D'ARLES - Greco di Tufo docg	2023	"	(22,50)	♥ esaurito 🍷 *
GRANDE CUVÉE LUIGI MOIO - Irpinia doc 40% Greco - 20% Falanghina - 40% Fiano	2022	legno x 6	56,00	♥ *
<u>VINI ROSSI</u>				
TERRA D'ECLANO - Aglianico - Irpinia doc	2021	cart. x 6	(31,00)	♥ esaurito 🍷 *
VIGNA GRANDE CERZITO - Taurasi Riserva docg	2019	legno x 6	(78,00)	♥ esaurito 🍷 *
VIGNA QUINTODECIMO - Taurasi Riserva docg	2019	"	(98,00)	♥ esaurito 🍷 *
GRAND CRU LUIGI MOIO - Taurasi Riserva docg	2019	"	198,00	♥ *

*: no prenotazioni

CONFEZIONI E MATERIALE PROMOZIONALE ♥

c/legno x 1 bottiglia € 5,75

c/legno x 2 bottiglie € 6,90

c/legno x 3 bottiglie € 7,50



Mirabella Eclano (AV)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI BIANCHI

VIA DEL CAMPO - Falanghina - Irpinia doc Magnum	2023	legno x 1	58,00	♥ ☆ *
EXULTET - Fiano di Avellino docg Magnum	2023	"	58,00	♥ ☆ *
GIALLO D'ARLES - Greco di Tufo docg Magnum	2023	"	(58,00)	♥ esaurito ☆ *
GRANDE CUVÉE LUIGI MOIO - Irpinia doc Magnum	2022	"	125,00	♥ ☆ *

VINI ROSSI

TERRA D'ECLANO - Aglianico - Irpinia doc Magnum	2021	legno x 1	(76,00)	♥ esaurito ☆ *
TERRA D'ECLANO - Aglianico - Irpinia doc 3 litri	2021	"	(196,00)	♥ esaurito ☆ *
VIGNA GRANDE CERZITO - Taurasi Riserva docg Magnum	2019	"	(168,00)	♥ esaurito ☆ *
VIGNA GRANDE CERZITO - Taurasi Riserva docg 3 litri	2019	"	(388,00)	♥ esaurito ☆ *
VIGNA QUINTODECIMO - Taurasi Riserva docg Magnum	2019	"	(216,00)	♥ esaurito ☆ *
VIGNA QUINTODECIMO - Taurasi Riserva docg 3 litri	2019	"	(480,00)	♥ esaurito ☆ *
GRAND CRU LUIGI MOIO - Taurasi Riserva docg Magnum	2019	"	(436,00)	♥ esaurito ☆ *

*: no prenotazioni



Manduria (TA)



L'azienda nasce con l'obiettivo di valorizzare un patrimonio assolutamente unico ed irripetibile quale sono i vigneti "antichi". In questa ottica sono stati individuati in una delle zone più vocate dell'agro di Manduria, a circa due chilometri dal mare, cinque ettari di Primitivo di età compresa tra i 35 e 80 anni allevati ad alberello su "terra rossa".

La produzione non va oltre i 55 quintali di uva per ettaro e questo consente di ottenere una materia prima di assoluta concentrazione e di livello qualitativo superiore, primo ed imprescindibile presupposto per un grande vino.

Sul tradizionale sistema di produzione ad alberello si innesta anche la tecnica enologica tesa al recupero di una certa tradizione vinicola del passato (vinificazione a tini aperti, follature manuali, torchio verticale, ...), attraverso la quale si è cercato di conservare le caratteristiche originarie del Primitivo e soprattutto di valorizzare gli aspetti di un vitigno autoctono dalla spiccata personalità.

Al **Primitivo** è stato aggiunto il **Malbek** con l'idea di ricostruire un connubio nato in Puglia nei primi anni post-fillossera, quando i colonizzatori bordolesi venivano a comprare il vino pugliese per dare struttura ai loro eleganti, ma pur magri vini e consigliavano ai contadini le varietà da impiantare!

Il **Primitivo 'Old Vines'** invece è il risultato della selezione di uva fatta nella vigna più vecchia. Il pensiero che questi alberelli sono stati piantati a mano 80 anni fa, spinge a continuare l'opera iniziata da un contadino negli anni trenta. Il risultato è una esplosione di sensazioni che vanno dalla prugna alla ciliegia, dal pepe nero al tabacco...

Nello stesso spirito di ricerca e tradizione, oggi si aggiunge un nuovo cru di **Primitivo, 'La Signora'** che mostra un'altra faccia dello stesso vitigno, questa volta in una veste più elegante ma allo stesso tempo concentrato ed espressivo; un pugno di ferro in un guanto di velluto...

Per quanto riguarda gli aspetti agronomici, l'azienda ha da sempre un approccio molto naturale, inoltre da anni è in corso l'esperienza sull'uso di preparati biodinamici e preparati a base di erbe (macerati di ortica e di equiseto) convinti sempre più che questo permetta di avere una materia prima migliore per esprimere con maggiore nitidezza il "terroir".

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
MEZZOGIORNO Bianco - Salento <i>igp</i> (Fiano) (<i>tappo stelvin</i>)	2023	cart. x 6	8,30	★
UN MESE E MEZZO - Salento <i>igp</i> (<i>tappo vetro</i>)	2022	"	13,00	♥★
VINI ROSATI				
MEZZAROSA - Salento <i>igp</i> (Negroamaro - Primitivo) (<i>tappo stelvin</i>)	2023	cart. x 6	8,30	★
ALLA FIORENTINA - Salento <i>igp</i> (Primitivo) (<i>tappo vetro</i>) <i>rosato con colore molto carico</i>	2022	"	13,00	♥★
VINI ROSSI				
MEZZANOTTE PRIMITIVO - Salento <i>igp</i>	2022	cart. x 6	8,30	—
PRIMITIVO MALBEK - Salento <i>igp</i> (Primitivo - Malbec)	2022	"	11,20	—
NEGROAMARO PRIMITIVO - Salento <i>igp</i> (Negroamaro - Primitivo)	2021	"	10,80	—
OLD VINES PRIMITIVO - Salento <i>igp</i>	2019	legno x 6	(25,00)	esaurito
LA SIGNORA PRIMITIVO - Salento <i>igp</i>	2020	"	25,00	—
MONDO NUOVO PRIMITIVO - Salento <i>igp</i>	2018	"	(25,00)	esaurito
cassetta legno per 3 bottiglie			6,00	♥



Manduria (TA)



Mezzogiorno Bianco si presenta con un naso floreale unito a note di agrumi. Il palato è pieno di gusto di nettarina con un accento di limone fresco in un bel finale minerale.

Un Mese e Mezzo nasce dall'idea di voler fare un bianco "tradizionale", alla vecchia maniera. Le uve bianche sono di diverse varietà (principalmente Moscato Reale). Il nome del vino, un mese e mezzo, sta ad indicare il tempo in cui è rimasto a contatto con le proprie vinacce. La macerazione sulle bucce dona complessità e struttura. In seguito ad una sosta in cemento e acciaio, riposa in bottiglia per un anno in cantina.

Alla Fiorentina è il termine con il quale i contadini manduriani indicavano il vino fatto per loro stessi. L'uva proviene da alberelli di oltre 50 anni, come si faceva un tempo. Un vino originale, non è un classico rosato ma nemmeno un rosso.

Mezzanotte si presenta al naso con un tratto distintivo di frutti rossi con un tocco di pepe nero. Al palato si avverte la frutta matura seguita da una bella componente di tannini nel finale.

Primitivo e Malbek sono due vitigni storici dei vigneti del Salento che sono stati uniti per ottenere un vino nuovo e sorprendente. Combinando tradizione e innovazione il risultato è un blend già piacevole da bere giovane pur dimostrando una buona capacità di evoluzione nel tempo. Profumi di marasca, sentore mentoso con note speziate. Sapore di frutti rossi, speziato, con tannini eleganti e persistenti. Maturato in barrique di rovere di Allier per 12 mesi.

Primitivo e Negroamaro, due vitigni del Salento, terra dai profumi e dai sapori unici. Uniti raccontano l'anima più vera e solare di questa terra. Colore rosso intenso, profumi di legno speziato con un tocco di buccia d'arancia su frutti rossi maturi. Sapori di frutti rossi con note di tabacco ed un finale con tannini in bella evidenza. Barrique di Allier per 12 mesi.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI ROSSI

PRIMITIVO MALBEK Magnum	2022	cart. x 6	31,00	—
NEGROAMARO PRIMITIVO Magnum	2019/21	"	30,00	—
LA SIGNORA PRIMITIVO Magnum	2016/18/19	legno x 1	60,00	—
MONDO NUOVO PRIMITIVO Magnum	2017	"	60,00	—
OLD VINES PRIMITIVO Magnum	2019	"	60,00	—
OLD VINES PRIMITIVO Doppio Magnum 3 litri	2019	"	140,00	—



Maschito (PZ)



Musto Carmelitano è un'azienda agricola a conduzione familiare, vignaioli da più di tre generazioni. Nel 2005 è passata in gestione ad Elisabetta e suo fratello Luigi, i quali hanno ereditato la passione per la terra e per il vino dai propri genitori e nonni. La cantina dell'Azienda Agricola Musto Carmelitano è situata nel paese di Maschito, attornata da alberi da frutto e orticelli biologici. Costruita nel 2006, dalla struttura moderna e funzionale, è dotata di ogni attrezzatura necessaria alla produzione del vino. In un ampio e unico ambiente coabitano la zona di vinificazione, caratterizzata da vasche in acciaio e vasche in cemento ristrutturata, la bottaia, all'interno della quale avviene l'affinamento di una parte dei vini, una zona rialzata adibita ad ufficio e la sala degustazione, con visuale su tutta la cantina. Ogni lavoro in cantina viene effettuato da Elisabetta e Luigi con la collaborazione e supervisione dell'enologo Sebastiano Fortunato. L'azienda consta di tredici ettari, nove dei quali dedicati ai seminativi e quattro ai vigneti. Le uve Aglianico del Vulture sono scrupolosamente selezionate e raccolte a mano, coltivate seguendo il metodo biologico, ponendo cura nel trasformare l'uva in vino con l'obiettivo di conservare tutte le sue preziose proprietà organolettiche. Perché questo avvenga, si evitano le chiarifiche e qualsiasi intervento di stabilizzazione. Le fermentazioni partono in maniera spontanea, senza anidride solforosa e con i soli lieviti indigeni. I vini Musto Carmelitano sono prodotti in maniera artigianale certificati biologici, a tutela del consumatore e nel rispetto dell'ambiente.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
MASCHITANO BIANCO (Moscato Bianco secco)	 2023	cart. x 6	(7,50)	♣ esaurito
DHJETÈ Moscato Bianco secco frizzante fermentato in bottiglia - <i>tappo corona</i>	2022	"	8,50	—
<u>VINI ROSATI</u>				
MASCHITANO ROSATO (Aglianico)	2023	cart. x 6	7,50	♣
<u>VINI ROSSI</u>				
MASCHITANO ROSSO Aglianico del Vulture <i>doc</i>	 2020	cart. x 6	7,00	♣
SERRA DEL PRETE Aglianico del Vulture <i>doc</i>	 2020	"	10,00	♣
PIAN DEL MORO Aglianico del Vulture <i>doc</i>	 2019	"	12,00	♣
ETICHETTA BIANCA Aglianico del Vulture <i>doc</i> <u>senza solfiti aggiunti</u>	 2021	"	18,00	♣



Maschito (PZ)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
GRANDI FORMATI				
<i>VINI BIANCHI</i>				
DHJETĚ Moscato Bianco secco frizzante Magnum fermentato in bottiglia - <i>tappo corona</i>	2022	ast. x 1	20,00	—
<i>VINI ROSSI</i>				
SERRA DEL PRETE Aglianico del Vulture doc Magnum	{ 2017 2019	ast. x 1	20,00	—
		"	22,00	—
PIAN DEL MORO Aglianico del Vulture <i>doc</i> Magnum	2018/19	"	25,00	—
ETICHETTA BIANCA Aglianico del Vulture doc Magnum <i>senza solfiti aggiunti</i>	2017/19	c/legno x 1	40,00	—
Cassetta legno x 1 Magnum			5,75	♥

Maschitano Rosato: le uve passano direttamente nel torchio-prensa per estrarre il fiore del mosto ed ottenere una tenue tonalità di rosso. Caratteristiche di questo vino sono la sua sapidità e il carattere schiettamente territoriale. *Colore rosato brillante, tendente con l'invecchiamento alla buccia di cipolla. Al naso si esprime con profumi di frutta fresca (fragola, il lampone e gli agrumi dolci). Al palato è sapido e fresco, corrispondente all'olfatto, di buon corpo.*

Maschitano Rosso: è ottenuto dalle uve dei vigneti aziendali più giovani. Dopo la macerazione di circa 15 giorni e la fermentazione viene affinato per 12 mesi in serbatoi di acciaio e per 4 mesi in bottiglia. *Colore viola intenso con sfumature rubino. Al naso si presenta ricco e potente con note di frutta rossa, mirtili, lavanda, violetta e liquirizia. Al palato è ricchissimo, strutturato e sapido, giustamente tannico ed esuberante fin da giovane.*

Serra del Prete: Macerazione sulle bucce di 20-30 giorni. Il vino che ne deriva viene affinato in serbatoi di acciaio e cemento per 12 mesi. Viene imbottigliato e per altri 12 mesi affina in cantina prima della commercializzazione. *Colore rubino con profonde tonalità viola, brillante. Al naso si presenta ricco e complesso, con note di frutta rossa e nera, fragola, lavanda, liquirizia e cuoio. Al palato è ricchissimo, strutturato e sapido, di buona tannicità e persistenza.*

Pian del Moro: le uve di questo vino derivano dal più antico vigneto aziendale, sito in località Pian del Moro. Il vino che ne deriva viene affinato in vasche di acciaio per 12 mesi ed elevato in barili di rovere francese da 500 litri per circa 12 mesi. Viene commercializzato dopo un lungo affinamento in bottiglia.

Colore rubino con profonde tonalità viola, brillante. Al naso si presenta ricco e complesso con note di frutta rossa e nera, di lampone, gelso, lavanda, liquirizia e spezie dolci. Al palato è ricchissimo, strutturato e sapido, di buona e saporita tannicità e di ottima persistenza.

Etichetta Bianca: da un'attenta selezione di grappoli con la quale si ottiene un vino senza aggiunta di solfiti. Questo bottiglia viene prodotta solo nelle migliori annate in piccole quantità. Dopo circa 20/30 giorni di macerazione sulle bucce, continua l'affinamento in vasche di cemento per 14 mesi circa prima di essere messo in bottiglia.

Colore rubino con profonde tonalità viola, brillante. Al naso si presenta ricco e complesso con note di frutta rossa e nera, di lampone, gelso, lavanda, liquirizia e di spezie dolci. Al palato è ricchissimo, strutturato e sapido, di buona e saporita tannicità e di ottima persistenza.



Strongoli (KR)



"Venivano da lontano e chiamarono questa terra Enotria, la terra del Krimisa, l'unico vino degno di essere servito agli Dei e ai vincitori dei giochi di Olimpia." Ancora oggi lungo i crinali di questa terra che digradano verso l'azzurro Mar Ionio, echeggiano le gesta di Ulisse stregato da Calipso, ninfa dalle crespe chiome narrata da Omero e si odono i profumi della vite e dell'ulivo, tanto decantati da Plinio.

È in questa terra, l'antica Petelia, oggi **Strongoli**, che **Roberto Ceraudo** ha scelto di "piantare" la sua vita dedicandola alla produzione del vino e dell'olio. Era il 1973, quando decise di acquistare la tenuta appartenuta ai Principi Campitello e Pignatello e in seguito ai Baroni Giunti, con il casolare risalente al 1600. Nello stesso anno avviò la trasformazione del terreno e nacquero, accanto agli ulivi secolari, i primi vigneti, da cui col tempo e sacrifici ottenne il primo vino. Oggi l'**Azienda Agricola Ceraudo** si estende su 60 ettari, di cui 38 coperti da uliveti, 20 da vigneti e 2 da agrumeti.

"Sin dall'inizio, ho intrapreso una strada nuova alquanto rischiosa, essendo stato tra i primi in Calabria ad applicare l'**agricoltura biologica**". I vigneti e gli uliveti vengono coltivati senza l'ausilio di prodotti chimici, ma prevedendo gli attacchi parassitari con capannine meteorologiche e trappole di feromoni a richiamo sessuale. Ha rivestito un ruolo di fondamentale importanza, da sempre, la ricerca della qualità totale, dalla coltivazione alla trasformazione del prodotto, rispettando e valorizzando il territorio e il microclima.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
PETELIA <i>igt</i> Calabria (Greco - Mantonico)	2023	cart. x 6	11,20	—
GRISARA <i>igt</i> Calabria (Pecorello)	2023	"	12,00	—
IMYR <i>igt</i> Calabria (Chardonnay)	{ 2023 2022	"	15,85	—
IMYR <i>igt</i> Calabria Magnum		c/legno x 1	48,00	—
<u>VINI ROSATI</u>				
GRAYASUSI Rame <i>igt</i> Calabria (Gaglioppo)	{ 2023 2023	cart. x 6	11,20	—
GRAYASUSI Argento <i>igt</i> Calabria (Gaglioppo)		"	15,85	—
<u>VINI ROSSI</u>				
NANA' <i>igt</i> Calabria (Gaglioppo - Magliocco)	2022	cart. x 6	11,20	—
DATTOLO <i>igt</i> Val di Neto (Gaglioppo)	2021	"	14,95	—
PETRARO <i>igt</i> Val di Neto (Gaglioppo - Greco Nero - Cabernet S.)	{ 2019 2011 2018	"	18,40	—
PETRARO <i>igt</i> Val di Neto Magnum		c/legno x 1	42,00	—
PETRARO <i>igt</i> Val di Neto Magnum		c/legno x 1	66,00	—
<u>VINI DOLCI</u>				
DORO BÈ <i>igt</i> Val di Neto - Magliocco Passito 1/2 bottiglia	2017	cart. x 6	(23,00)	esaurito
cassetta legno Ceraudo per 6 bottiglie (3+3)			7,30	♥
secchiello Ceraudo			12,80	♥



Strongoli (KR)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u> OLIO Extravergine di Oliva 0,50 l.	 campagna olivicola 2023/2024	cart. x 6	12,00	da cons. preferibilmente entro: 06/2025

Petelia: uve Greco Bianco 50%, Mantonico 50%. Colore giallo paglierino chiaro. Profumo delicato, fine ed elegante di frutta matura; riconoscibili il miele e la nocciola tostata. Sapore fresco, armonico e persistente; di grande fitezza estrattiva. Accostamenti: pesce di tutti i tipi e e per tutte le occasioni; un vino di grande personalità.

Grisara: uve Pecorello 100%, vitigno autoctono recuperato da Roberto Ceraudo. Colore dorato vivace con riflessi lucidi. Al profumo ricorda i fiori di campo, la mela verde con note agrumate. Sapore fresco, morbido e persistente con un finale piacevolmente amarognolo. Accostamenti; pietanze che richiedono un bianco di buona stoffa; accompagna bene la cucina di mare e le carni bianche grigliate. La freschezza e il corpo garantiscono longevità a questo vino.

Imyr: uve Chardonnay 100%. Raccolta notturna a mano, con due vendemmie a maturazioni differenti delle uve. Fermentazione e affinamento in barrique di rovere francese. Colore giallo paglierino; profumo pieno, armonico e persistente. Sapore fresco e rotondo. Chardonnay di grande struttura e longevità, con note di menta, fragranza cedrata e note dolci e affumicate. Accompagna pietanze che richiedono un bianco di buona stoffa e le carni bianche.

Grayasusi rame: uve Gaglioppo 100%. Raccolta notturna a mano, affinamento in acciaio. Colore cerasuolo brillante. Profumo intenso e persistente, sapore fresco e rotondo; riconoscibili frutti a bacca rossa e rosa canina. Si abbina con piatti di pesce, carni bianche e formaggi semistagionati.

Grayasusi argento: uve Gaglioppo 100%. Affinamento in barrique di rovere e bâtonnage per tutto il periodo. Un rosato di grande struttura. Bouquet ampio, ammalante, intenso, fragrante, fruttato e fresco.

Nanà: uve Gaglioppo 80%, Magliocco 20%. Vino dal colore rosso rubino, profumo intenso e persistente. Di sapore rotondo, aromatico e fruttato. Affinamento in acciaio. Si abbina in genere a carni e formaggi.

Dattilo: uve Gaglioppo 100%. Affinato 24 mesi in botti di rovere, un anno in bottiglia. Colore rosso rubino, profumo armonico e persistente, sapore fresco, vellutato e profondo. Forte espressione del territorio, un Gaglioppo di grande carattere e struttura; accompagna carni pregiate, selvaggina nobile e formaggi stagionati.

Petraro: uve Gaglioppo 50%, Greco Nero 30%, Cabernet Sauvignon 20%. Affinamento di 36 mesi in barrique di rovere francese, due anni in bottiglia. Colore rosso rubino, profumo armonico con sentori di frutti di bosco. Sapore vellutato e rotondo. Accompagna le carni rosse. E' un rosso prodigiosamente corposo e speziato.

Doro Bè: uve Magliocco 100%. Affinamento di 6 anni in caratelli da 55 lt. Colore rosso con luce ambrata. Nei profumi speziati ricorda fichi essiccati, miele di castagno, nocciole. Sapore pieno e persistente. Accostamenti: formaggi a lunga stagionatura, dolci a frutta secca e cioccolato amaro.



Castiglione di Sicilia - Etna (CT)



Azienda protagonista della rinascita enologica dell'Etna nel segno della qualità e rispetto dell'identità. Situata sul versante Nord del vulcano, a Passopisciaro, zona di millenaria tradizione vitivinicola. Le vigne, con una densità tra i 6.000 e i 10.000 ceppi per ettaro, si trovano tra i 600 e 1.000 metri d'altitudine, parte delle quali impiantate a piede franco. Solo vitigni autoctoni: Nerello Mascalese, Carricante e Catarratto. Grande attenzione alla sostenibilità.

Coltivazione dei vigneti in regime biologico certificato. Selezioni attentissime e ricerca della piena maturità limitando al minimo le rese in vigna. Approccio rigoroso in cantina alla ricerca di precisione e finezza.

Le vinificazioni e gli affinamenti avvengono in vasche di cemento, in tini e botti grandi prodotte con legni di lunghissima stagionatura. Tutto il lavoro è teso ad assecondare la personalità delle vigne mantenendo intatte le diversità e le sfumature tra un'annata e l'altra, nella convinzione che solo assecondando e rispettando la naturale espressione di un grande territorio, si possano avere vini capaci di emozionare.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
ETNA BIANCO <i>doc</i> (70% Carricante - 30% Catarratto)	2023	cart. x 6	16,00	—
MUGANAZZI ETNA BIANCO <i>doc</i>	2022	c/legno x 6	30,00	♥ ☆
ARCURIA ETNA BIANCO <i>doc</i>	2022	"	38,00	♥ ☆
<u>VINI ROSATI</u>				
ETNA ROSATO <i>doc</i> (Nerello Mascalese)	2023	cart. x 6	12,80	—
<u>VINI ROSSI</u>				
ETNA ROSSO <i>doc</i> (Nerello Mascalese)	2022	cart. x 6	16,00	—
FEUDO DI MEZZO ETNA ROSSO <i>doc</i> (95% Nerello Mascalese - 5% Nerello Cappuccio)	2022	c/legno x 6	30,00	—
ARCURIA ETNA ROSSO <i>doc</i> (Nerello Mascalese)	2021	"	34,00	—
ARCURIA ETNA ROSSO <i>doc</i> 1/2 bottiglia	2021	"	20,00	—
ARCURIA "SOPRA IL POZZO" ETNA ROSSO <i>doc</i> (Nerello M.)	2020	"	85,00	♥
QUOTA 1000 BARBABECCHI <i>Sicilia igt</i> (Nerello Mascalese pre-fillossera)	2021	c/legno x 3	95,00	♥
<u>GRAPPA</u>				
68° ACQUAVITE DI VINACCIA di Uve dell'Etna 68% 0,500l.	s.a.	cart. x 4	28,00	—
<u>CONFEZIONI E MATERIALE PROMOZIONALE</u>				
cassetta in legno x 3 bottiglie			6,40	♥
cassetta in legno x 6 bottiglie			6,40	♥
cassetta in legno x 1 Magnum			4,85	♥



Castiglione di Sicilia - Etna (CT)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

VECCHIE ANNATE

ARCURIA "SOPRA IL POZZO" ETNA ROSSO doc (Nerello M.)	2018	c/legno x 6	85,00	♥ ♻️
	2019	"	85,00	♥

GRANDI FORMATI

ETNA BIANCO doc Magnum	2022	cart. x 6	(35,00)	esaurito
ETNA ROSATO doc Magnum	2022	"	(24,00)	esaurito
ETNA ROSSO doc Magnum	2021	"	34,00	—
ARCURIA ETNA ROSSO doc Magnum	2021	c/legno x 1	73,00	—
ARCURIA ETNA ROSSO doc 3 litri	2021	"	148,00	—
ARCURIA "SOPRA IL POZZO" ETNA ROSSO doc Magnum	2015/16/17/18/19	"	170,00	♥ ♻️
ARCURIA "SOPRA IL POZZO" ETNA ROSSO doc 3 litri	2017/18	"	350,00	♥

Contrada MUGANAZZI - Contrada posta a 700 metri sul livello del mare nel cuore di Passopisciaro sul versante nord est dell'Etna. La storica proprietà appartenuta, un tempo, al geniale e misterioso Ettore Majorana, si affaccia sulla valle dell'Alcantara. Da secoli considerata un luogo di grande elezione per la viticoltura.

Contrada FEUDO DI MEZZO - Un'estensione di 1,5 ettari di vigneto di 80 anni di età, a Passopisciaro, sul versante nord, a 600 metri sul livello del mare. Impiantata a Nerello Mascalese ed in piccola parte a Nerello Cappuccio, coltivati ad alberello. Circondata da ulivi e mandorli. Terreni molto sabbiosi, di trama fine. Luogo dove ogni frutto matura lussuosamente. È la prima vigna ad essere vendemmiata ogni anno, ci dona un vino ampio e generoso.

Contrada ARCURIÀ - 20 ettari di vigneti su cinque diverse tipologie di suoli vulcanici. tra 600 e 700 metri sul livello del mare, a Passopisciaro, sul versante nord del vulcano. Un anfiteatro naturale esposto ai venti freddi e asciutti che spirano da nord. Luogo perfetto, capace di offrire in annate difficili perfetta maturazione e di custodire nervosità e accelerazione in annate calde. 15 ettari di Nerello Mascalese, 4 ettari di Carricante, 1 ettaro di Catarratto coltivati a spalliera con un sesto d'impianto di 2mt per 0,80 mt con più di 6.000 ceppi per ettaro; una parte è impiantata ad alberello, a piede franco, con una densità di 10.000 ceppi per ettaro. L'età delle vigne varia tra i 15 e i 70 anni.

Contrada BARBABECCHI - Vigna ad alberello con un'estensione di 2 ettari, a 1.000 metri sul livello del mare a Solicchiata, sul versante nord dell'Etna, impiantata a Nerello Mascalese circa 100 anni fa a piede franco, su terrazze e muri a secco tra meli, castagni, erbe balsamiche, noccioli e ulivi. Un luogo del paradosso: clima nordico e sole africano. A quest'altitudine si raccoglie l'uva a novembre. Da qui nasce un vino che concilia profondità e austerità, imbottigliato solamente nelle annate di grande espressione.

Vigna SOPRA IL POZZO in Contrada Arcuria - 1,5 ettari di vigna impiantata a Nerello Mascalese. Un'approfondita ricerca effettuata nel 2004 sui suoli della contrada ha evidenziato diversità di tessitura, profilo e composizione chimica di ogni singola vigna. Da anni, assaggiando tutti i vini alla cieca subito dopo la vendemmia, uno è sempre riconoscibile per trasparenza, leggerezza, fluidità, ma anche per complessità: un vino ermetico. Questo vino è proprio quello che nasce da "Sopra il Pozzo", una vigna che sin dallo studio di zonazione fatto anni prima risultava avere un suolo diverso da tutti gli altri: un'alternanza continua di strati di pietra e sabbia grossa detta "rifusa". Vigna capace di esprimere allo stesso tempo trasparenza e profondità. Imbottigliato solamente nelle annate di grande espressione.



MASSERIA DEL FEUDO

Caltanissetta (CL)



Masseria del Feudo nasce da un'idea imprenditoriale di due giovani, Francesco e Carolina Cucurullo i quali, dopo lunghi approfondimenti, decidono di realizzare una cantina per la produzione di vini di qualità. Il progetto fa parte di un disegno più ampio di valorizzazione dell'Azienda Agricola di famiglia, estesa 110 ha e giunta alla quarta generazione. L'azienda è posta ad una altitudine di circa 450 metri s.l.m. I vigneti di Masseria del Feudo sorgono all'interno di una lingua di terra, situata nelle campagne tra Caltanissetta e Agrigento, che ha conosciuto la coltivazione della vite già dal 1860. Proprio in queste zone sono state effettuate le prime sperimentazioni di impianto in Sicilia, sia per quanto riguarda le varietà autoctone di tradizione che per quelle internazionali. I vigneti coprono una superficie collinare di 18 ettari. La densità media è di 4.000 ceppi per ettaro. L'allevamento delle piante è a contropalliera, con un sistema di potatura a cordone speronato. L'età media dei vigneti è di 15 anni ed il terreno ha una composizione di medio impasto, tendenzialmente argilloso. I vitigni a bacca rossa sono l'autoctono Nero d'Avola e gli internazionali Syrah. Quelli a bacca bianca sono gli autoctoni Ansonica e Grillo e l'internazionale Chardonnay. Le temperature sono generalmente miti, grazie anche all'esposizione (sud-est) di gran parte dei terreni.

La vitivicoltura è a **conduzione biologica**. Questo significa che vengono utilizzati materiali di concimazione, fertilizzazione e difesa antiparassitaria a base organica: stallatico, zolfo, rame ed oli bianchi. L'azienda è certificata dalla Ecogruppo Italia, che durante l'intero anno effettua rigorosi controlli lungo tutta la filiera.

La cantina sorge negli antichi fabbricati rurali della vecchia Masseria. La capacità complessiva della cantina è di 2.000 ettolitri.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
VOCE DI LAGO <i>doc Sicilia</i> (Grillo)	2023	cart. x 6	7,50	♣
HAERMOSA <i>doc Sicilia</i> (Grillo - macerato sulle bucce)	2022	"	8,50	—
HAERMOSA <i>doc Sicilia</i> Magnum	2021	ast. x 1	18,00	—
<u>VINI ROSATI</u>				
SELY <i>igt Terre Siciliane (frizzante)</i> <i>Nero d'Avola - metodo ancestrale - tappo corona</i>	2022	cart. x 6	8,00	♣
COTI' <i>doc Sicilia</i> (Nero d'Avola)	2023	"	6,50	♣
<u>VINI ROSSI</u>				
SYRAH <i>doc Sicilia</i>	2022	cart. x 6	6,50	♣
VIA ROSSA <i>doc Sicilia</i> (Nero d'Avola)	2022	"	7,50	♣
ROSSO DELLE ROSE <i>doc Sicilia</i> (Nero d'Avola)	2021	"	8,50	♣
ROSSO DELLE ROSE <i>doc Sicilia</i> Magnum	2020	ast. x 1	18,00	—
NERO D'AVOLA RISERVA <i>doc Sicilia</i>	2014	legno x 6	18,00	♣
	2015	"	20,00	♣



Caltanissetta (CL)



Voce di Lago: uve raccolte a mano nella terza decade di agosto. Dopo una breve macerazione e pressatura soffice, il mosto fermenta con lieviti indigeni in vinificatori di acciaio inox. Affina sulle fecce nobili ed in bottiglia. Dal colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato. Si apre con profumo fine e netto esprimendosi in una buona complessità tipica della varietà in cui emergono note agrumate, miele d'acacia e tipici sentori floreali; in sottofondo emergono aromi speziati di pepe bianco e ribes. Al palato la parte fruttata mantiene maturità e dolcezza ben sostenuta dalla buona sapidità e acidità. Alla fine della degustazione spiccano note idrocarburiche destinate ad aumentare d'intensità con l'invecchiamento del vino.

"Le vigne sono attorno al lago, lago di canneto e cielo aperto, pietra acqua e riflesso.

Lago come amplificatore della loro voce, specchio, colore purezza, freschezza. La luna si specchia come una barchetta, leggiadria, eleganza e sottigliezza. Se fai attenzione, senti la voce del lago del grillo, Voce di lago".

Haermosa Grillo: selezione della parcella del vigneto più vecchio di Grillo presente in azienda a circa 500 metri slm. Terreno: medio impasto calcareo con forte presenza di scheletro. Uve Grillo 100% raccolto a mano con produzione di 1,5 kg per pianta. Le uve dopo la diraspatura fermentano con i soli lieviti presenti e rimangono a contatto con le bucce per 40 giorni durante i quali avviene la fermentazione alcolica e successiva sosta "sur lies" fino al momento dell'imbottigliamento. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Vino dal bouquet molto complesso dove le tipiche note floreali e fruttate della varietà sono impreziosite da note di scorza di arancia, nocciola tostata e marzapane. Ottima struttura gustativa, bocca avvolgente, tipica vena sapida e finale lungo, di grande eleganza.

Sely Rosato: vigna giovane di Nero d'Avola a 500 mt slm. Le uve raccolte a mano vengono pressate a grappolo intero. Segue la decantazione statica del mosto e parziale fermentazione. Il vino così imbottigliato conclude la fermentazione in bottiglia. Bouquet molto fresco, fruttato, con sentori agrumati e di melagrana. Brioso in bocca, con bevibilità facilitata da ottima sapidità e acidità.

Coti Rosato: vigna giovane di Nero d'Avola a 500 mt slm. Le uve raccolte a mano vengono pressate a grappolo intero. Leggera criomacerazione con pressatura soffice, segue decantazione statica a freddo e fermentazione in inox con lieviti naturali. Affinamento sulle fecce fini per 4 mesi con frequenti batonnage. Colore rosa cipria tenue, tipici sentori di ciliegia, fragola e lampone. Fresco e fruttato, con spiccata vena minerale di grande piacevolezza che rende semplice l'abbinamento gastronomico.

Syrah: uve colte a mano; dopo una lunga macerazione e fermentazione con lieviti indigeni in vinificatori di acciaio inox, il vino affina in vasche di cemento ed in bottiglia prima di entrare in commercio. Dal colore rosso rubino intenso con accenni violacei, all'olfatto si caratterizza per un intenso aroma di frutta rossa matura, note mentolate e spezie dolci che gli conferiscono grande complessità. Al palato l'ingresso è morbido, largo e avvolgente, ricco ed equilibrato. Un vino sapido, di personalità e piacevole da bere.

Via Rossa: vigna giovane 100% Nero d'Avola a 480 mt. Uve colte a mano, fermentazione con lieviti indigeni e macerazione in inox per 14 giorni. Affinamento di 6 mesi per metà in borse di cemento e metà in botti di rovere francese e breve elevazione in bottiglia.

Rosso delle Rose: uve Nero d'Avola raccolte a mano nella terza decade di settembre. Dopo lunga macerazione e fermentazione con lieviti indigeni in vinificatori di acciaio inox, il vino affina in barrique e poi in bottiglia. Dal colore rosso rubino intenso, si caratterizza per un quadro aromatico olfattivo complesso e intrigante: si avvertono note di frutta nera matura, liquirizia, spezie e foglia di tabacco. In bocca si presenta setoso, avvolgente, con una buona compattezza e persistenza, il tutto sorretto da una acidità tipica che lo rende dinamico e sapido. Nel retrogusto note di caffè e cioccolato fondente tipiche di questa nobile varietà, emblema dell'enologia siciliana.

Nero d'Avola Riserva: vigneto Cru di 0,50 ettari. Terreno: medio impasto argilloso. Sistema allevamento: cordone speronato. Uve Nero d'Avola 100% selezionate e colte a mano, con produzione di 0,5 kg per pianta. Vinificazione: diraspapigiatura, fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 20 giorni a temperatura controllata, affinamento 18 mesi in botti da 25 hl di rovere e 12 mesi in bottiglia. Le 794 bottiglie prodotte nella vendemmia 2014 hanno le etichette numerate e portano tutte la firma del padre di Francesco e Carolina, che ha voluto impiantare la vigna anni fa e al quale è stato dedicato il vino più importante dell'azienda.



CASE ALTE

Camporeale (PA)



Camporeale è un piccolo centro di circa 3500 abitanti posto nella Val di Mazara, nell'entroterra tra Palermo e Trapani. Da tre generazioni la famiglia Vaccaro produce vini in questo territorio collinare, contraddistinto da condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli che danno luogo a una produzione dalle eccellenti caratteristiche organolettiche.

Tutto inizia con Giuseppe Vaccaro, uomo di grande esperienza e profondamente innamorato della propria terra. Negli anni '50 del secolo scorso, Giuseppe intuisce il potenziale di questo territorio e decide di iniziare a vinificare le uve della propria tenuta nella sua piccola bottega; i vini sono destinati alle taverne palermitane che iniziano in breve tempo ad apprezzare il prodotto. Incoraggiato dal successo, nel 1963 Giuseppe decide di ampliare l'azienda e di acquistare dei terreni e un caseggiato in Contrada Macellarotto, a cui si aggiungono ulteriori dieci ettari acquistati nel 1986, sul promontorio su cui sventano le case che ospiteranno in seguito la cantina, e che daranno il nome all'azienda **Case Alte**. Giuseppe con l'aiuto del figlio Calogero intraprende la coltivazione rigorosamente in regime di agricoltura biologica.

Nel 2010, incentivati dall'interesse e dalla partecipazione del giovanissimo figlio di Calogero, anch'esso Giuseppe, i Vaccaro decidono di investire sulla costruzione di una piccola cantina e sulla produzione di vini che esprimano l'amore per la propria terra e per i propri vigneti. Un amore che guarda al futuro, con particolare attenzione ai temi della sostenibilità e dell'agricoltura biologica, ma che non dimentica la sua storia e la cura che le passate generazioni hanno dedicato a ogni singolo grappolo d'uva.

L'attuale progetto di vinificazione prevede lo svolgimento dell'intera filiera produttiva nel piccolo universo di contrada Macellarotto e mira a mantenere una dimensione contenuta, a misura d'uomo, che assicuri il controllo attento e meticoloso di tutte le fasi del processo produttivo, dalla vigna fino all'imbottigliamento. La storia di Case Alte e della famiglia Vaccaro è un po' lo specchio della Sicilia del giorno d'oggi; quella in cui le nuove generazioni si mettono in gioco e affrontano con determinazione la sfida di produrre eccellenza e di comunicare al mondo intero la propria passione, il proprio territorio e la propria cultura.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
04 FILARI - GRILLO Sicilia <i>doc</i>	2023	cart. x 6	9,70	—
12 FILARI - CATARRATTO Monreale <i>doc</i>	2023	"	9,70	—
<u>VINI ROSSI</u>				
16 FILARI - NERO D'AVOLA Sicilia <i>doc</i>	2022	cart. x 6	10,20	—
16 FILARI - NERO D'AVOLA Sicilia <i>doc</i> Magnum	2021	legno x 1	(24,50)	esaurito
16 FILARI - NERO D'AVOLA Sicilia <i>doc</i> 3 litri	2021	legno x 1	(41,50)	esaurito
SYRAH DI MACELLAROTTO Monreale <i>doc</i>	2021	legno x 4	14,00	—



Camporeale (PA)



4 Filari (Grillo 100%): vigneti su suolo franco-sabbioso con buona presenza di scheletro a 500 metri s.l.m. Anno d'impianto: 2005. Sistema di allevamento: contropalliera allevata a Guyot. Vigneto condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica, con dirado dei grappoli in pre-invaiaitura. Pianta per ettaro: 3.600. Resa: 30 q.li/ettaro. Vendemmia: raccolta manuale nelle prime ore del mattino in piccole cassette da 8 kg. Fermentazione: le uve intere vengono pressate soffocemente, dopo 24 ore di decantazione la fermentazione viene effettuata con lieviti selezionati a 15 °C. Affinamento: in acciaio per 6 mesi sulle fecce fini a 10°C con bâtonnage settimanali, 2 mesi in bottiglia prima del rilascio. *Colore giallo paglierino con riflessi brillanti. Olfatto: note tropicali come pompelmo, sambuco e fichi si alternano a delicate note di zagara e crosta di pane. Palato di grande ampiezza, con buona spalla acida e sapidità sul finale.*

12 Filari (Catarratto 100%): vigneti su suolo franco-sabbioso con buona presenza di scheletro a 500 metri s.l.m. Anno d'impianto: 1992. Sistema di allevamento: contropalliera allevata a Guyot. Vigneto condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica, con dirado dei grappoli in pre-invaiaitura. Pianta per ettaro: 3.500. Resa: 30 q.li/ettaro. Vendemmia: raccolta manuale nelle prime ore del mattino in piccole cassette da 8 kg.. Fermentazione: le uve intere vengono pressate soffocemente, dopo 24 ore di decantazione la fermentazione viene effettuata con lieviti selezionati a 15 °C. Affinamento: in acciaio per 6 mesi sulle fecce fini a 10°C con bâtonnage settimanali, 2 mesi in bottiglia prima del rilascio. *Colore giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini. Olfatto complesse note minerali con chiare sfumature floreali quali zagara, camomilla, fieno, erbe aromatiche. Palato equilibrato caratterizzato da freschezza sostenuta da buona struttura acida ed un finale piacevolmente sapido.*

16 Filari (Nero d'Avola 100%): vigneti su suolo collinare, franco-sabbioso con buona presenza di scheletro a 500 metri s.l.m. Anno d'impianto: 1998. Sistema di allevamento: contropalliera allevata a Guyot. Vigneto condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica, con dirado dei grappoli in pre-invaiaitura. Resa: 35 q.li/ettaro. Vendemmia: raccolta manuale dell'euve nelle prime ore del mattino e conferimento in cantina in piccole cassette da 8 Kg. Dopo la diraspatura manuale, le uve fermentano in piccoli serbatoi d'acciaio con lieviti selezionati a 23°C. Durante la macerazione, di 10-12 giorni, vengono effettuate rotture del cappello giornaliera tramite follature manuali. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica si svolge in serbatoi d'acciaio con batteri lattici indigeni. Affinamento: 8 mesi in tonneaux di rovere francese, 6 mesi in bottiglia prima del rilascio. *Colore: rosso rubino profondo con leggeri riflessi violacei. Olfatto: note variegata che spaziano dai toni fruttati di more, ciliegie, lamponi a quelli speziati di rosmarino, tabacco, chiodi di garofano. Palato: grande struttura con acidità bilanciata e tannini fini, setosi ma vivi e ben presenti a conferire la giusta vivacità e piacevole lunghezza del vino.*

Syrah di Macellarotto: vigneti su suolo collinare, franco-sabbioso con buona presenza di scheletro a 500 metri s.l.m. Anno d'impianto: 1998. Sistema di allevamento: contropalliera allevata a Guyot. Vigneto condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica, con dirado dei grappoli all'invaiaitura. Pianta per ettaro: 3.600. Resa: 35 q.li/ettaro. Vendemmia: raccolta manuale dell'euve nelle prime ore del mattino e conferimento in cantina in piccole cassette da 8 Kg. Dopo la diraspatura manuale, le uve fermentano in piccoli serbatoi d'acciaio con lieviti selezionati a 23°C. Durante la macerazione, di 10-12 giorni, vengono effettuate rotture del cappello giornaliera tramite follature manuali. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica si svolge in serbatoi d'acciaio con batteri lattici indigeni. Affinamento: 12 mesi in tonneaux di rovere francese, 12 mesi in bottiglia prima del rilascio. *Colore: rosso rubino profondo con leggeri riflessi violacei. Olfatto: equilibrio tra note fruttate di mora e ribes e classiche note speziate di pepe nero e graffite. Palato: molto ampio, con tannini finissimi supportati da buona acidità che conferisce grande equilibrio e lunghezza sul finale.*



ORA DA RE 1932

Chiaramonte Gulfi (RG)



Tratto da "Alla ricerca del vino perduto" di Francesco Arrigoni:

Chacon è il nome di una e nobilissima famiglia spagnola discendente dai Goti di Siviglia. Nel 1630 Joseph Chacon de Narvaez, consigliere del Re di Spagna, sbarcò in Sicilia e divenne Capitano Generale del Regno di Sicilia. In seguito, a causa delle diversità di pronuncia, il cognome della famiglia cambiò prima in Giaccone e poi in Jacòna. Gli Jacòna vennero investiti del titolo di Marchese della Motta e Barone di Mazzaronello.

Il Feudo di Mazzaronello è una vastissima contrada, oggi territorio del Comune di Chiaramonte Gulfi (RG). All'interno del Feudo gli Jacòna avevano una grandissima fattoria con un vigneto situato tra aspri calanchi in posizione collinare molto elevata. In questo vigneto si coltivavano esclusivamente vitigni autoctoni siciliani: Frappato, Calabrese e Grossonero, vitigni che ora sono alla base del vino doc Cerasuolo di Vittoria. Qui la vite era allevata ad alberello, secondo l'antico modello della viticoltura greca, che consentiva la coltivazione in zone estremamente siccitose e una bassissima produzione (meno di 30 quintali per ettaro). Una delle ultime vendemmie effettuate nel Feudo di Mazzaronello fu quella del 1932 che le cronache ricordano come una grande annata.

Il vino venne vinificato secondo la tradizione del trappeto, all'interno del palmento della masseria: le uve vennero pigiate con i piedi e in vinificazione - come era uso allora - venne aggiunta una piccola percentuale di mosto cotto. Nel 1935 il Barone Jacòna della Motta stanco di quel vigneto che produceva così poco decise di estirparlo per sostituirlo con vigneti a tendone per la produzione della ben più redditizia uva da tavola.

Nel frattempo il vino invecchiava indisturbato nelle vecchie botti di rovere che erano collocate in una cantina solo parzialmente interrata. Un sistema di affinamento adottato dagli Jacòna, sul modello dei loro antenati Spagnoli maestri nella produzione di vini come lo Sherry. Con questo metodo le botti subiscono parzialmente l'effetto del grande caldo estivo e nel vino avviene un lentissimo processo di "maderizzazione" che induce straordinarie modificazioni nel gusto.

Per vicissitudini familiari gli Jacòna si trasferirono a Roma e il Feudo di Mazzaronello e il relativo vino vennero dimenticati per lungo tempo. Cinquant'anni dopo la famiglia deve vendere la proprietà e solo allora ci si ricorda di quel vecchio vino che giace dimenticato e intoccato nelle cantine dove le botti sono ormai coperte da una spessa coltre di polvere. Vengono prelevati dei campioni del vino che sono sottoposti all'attenzione di molti enologi, tra cui Luigi Veronelli, il quale ne rimane affascinato.

Il vino sottoposto al Laboratorio di Analisi dell'Istituto Provinciale di San Michele all'Adige lascia sbalorditi gli stessi ricercatori che non riescono a capacitarsi di alcuni valori eccezionalmente positivi e della straordinaria tenuta del vino nel tempo.

Le botti non si possono trasportare e per imbottigliare il vino occorre demolire parzialmente la cantina e mandare sul posto un'unità tecnologica che con mille precauzioni imbottiglia il vino. Delle nove botti che costituiscono la cantina soltanto tre (la n.2, la n.8 e la n.9) sono di grandissimo livello, e vengono imbottigliate singolarmente; le altre invece, pur buone, hanno subito l'ingiuria del tempo e vengono destinate alla correzione di alcuni preziosi Marsala.

Su suggestione di Luigi Veronelli il vino viene battezzato "Ora de Re", e lo stesso Veronelli non esita a definirlo "mostruoso", mentre secondo alcuni grandi esperti internazionali rappresenta la metafora del vino siciliano: "il sole in bottiglia".

Ora da Re è un vino straordinario, assolutamente irripetibile, dal colore tonaca di monaco, il profumo di enorme complessità che rimanda a sentori tipicamente mediterranei: la zagara, il miele, il castagno; al gusto si rivela pieno, ricco, morbidosissimo, potente (forte dei suoi 17°) e con una persistenza aromatica praticamente infinita. Un assoluto che deve essere bevuto come vino "da meditazione".

	prodotto	annata	imballo	prezzo	note
ORA DA RE - Botte n. 2	1/2 bott. in cassetta legno astucciata	1932	c/legno x 1	69,00	♥
ORA DA RE - Botte n. 8	“ “ “ “	1932	“	69,00	♥
ORA DA RE - Botte n. 9	“ “ “ “	1932	“	69,00	♥



Berchidda (OT)



Al rientro dal fronte, dopo la fine della Grande Guerra nel 1919, Loe coronò il sogno della sua vita. Impiantò, in località "Sa Conca" a Berchidda, un piccolo vigneto nella terra dove aveva trascorso la sua giovinezza. Una vita fatta di inenarrabili sacrifici che gli anni trascorsi sui campi di battaglia avevano rischiato di rendere vani. Quella terra, sferzata continuamente dal vento e tempestata di roccia granitica, si rivelò in pochi anni il luogo ideale per la coltivazione del Vermentino. Uomo generoso, Loe amava far gustare a tutti i suoi amici quel vino, dal colore paglierino e dagli aromi fruttati, la cui fama in poco tempo raggiunse i paesi vicini. Ben presto tutte le ricorrenze più importanti, come matrimoni o la nascita di un bambino, erano allietate dal Vermentino di Loe.

I suoi figli continuarono nei decenni successivi la produzione di questo vino inarrivabile, senza mai avviare un'attività commerciale. In quella terra ideale per la coltivazione della vite, alla fine degli anni novanta, la terza e la quarta generazione di questi autentici pionieri estese la superficie dell'originaria vigna iniziando a produrre, con tecniche all'avanguardia, un Vermentino fra i più eleganti e raffinati che oggi la terra di Gallura possa offrire.

Classificazione: Vermentino di Gallura d.o.c.g. Superiore

Provenienza: Località "Sa Conca" in agro di Berchidda (OT), nel versante sud del monte Limbara, produzione 50-60 quintali per ettaro.

Suolo granitico di limitata profondità, ricco di scheletro costituito da sabbione granitico in degradazione, sciolto, acido, povero di sostanze nutritive, bassissima ritenzione idrica. **Uvaggio:** Vermentino 100%, vigneto con più biotipi tradizionali. **Clima:** Mediterraneo, piovosità media in primavera ed autunno, estati lunghe e calde con forti escursioni termiche. **Maturazione:** in cantina 4-6 mesi. **Vinificazione:** in bianco, con macerazione prefermentativa di 5 ore in pressa. **Vendemmia:** tradizionale, manuale alla fine di settembre quando le uve hanno completato la maturazione e presentano un'ottimale gradazione zuccherina. **Sistema di allevamento:** spalliera, potatura Guyot.

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli

Olfatto: ricco, intenso, delicate note di fiori bianchi e frutta esotica.

Gusto: secco, pieno, sapido e minerale, equilibrato, armonioso, buona struttura, particolarmente fine, elegante, gradevole amarognolo a fin di bocca.

Conservazione: temperatura costante di 14° C, umidità 75%, no luce, bottiglia orizzontale.

Servizio: calice slanciato di buona ampiezza - temperatura 8-10° C.

Abbinamento: si accompagna a piatti di mare mediterranei ed internazionali. Perfetto se abbinato con ostriche, tartare di pesce e sushi. Eccellente con i formaggi freschi. Ottimo come aperitivo.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u> LOE - VERMENTINO DI GALLURA <i>docg</i> SUPERIORE	2022	cart. x 6	10,90	🍀



Tenute PERDA RUBIA

120

Talana (NU)



“La tradizione non consiste nel mantenere le ceneri ma nel tenere viva una fiamma. Jean Léon Jaurès ne ha fatto una bandiera del suo pensiero e noi una colonna portante della nostra vita e del nostro lavoro”. A parlare è **Mario Mereu** anima e volto della cantina **Tenute Perda Rubia**, un pezzo di tradizione dell'Ogliastra, della Sardegna e del vino italiano dall'importante valore storico. E sentimentale. Perché poche aziende possono vantare un legame ininterrotto con la propria terra lungo più di 70 anni e tre generazioni.

Perda Rubia nasce infatti nel lontano 1945, con gli echi della guerra che ancora si potevano sentire lungo il nostro Paese e il boom economico decisamente di là da venire. Negli stessi mesi, negli stessi tempi, il comm. Mario Mereu, nonno di chi attualmente è al timone dell'azienda, decide con coraggio di investire. Nella sua terra e in una delle sue tradizioni più antiche: il Cannonau. Tra i vitigni più importanti dell'Isola, è coltivato in Ogliastra da secoli. Una scelta forse azzardata, sicuramente innovativa e di rottura, che come tutte le rivoluzioni fatte con il cuore ha portato i suoi frutti. La prima vendemmia arriva nel 1949 e fin da subito il vino prodotto nella storica cantina di Talana si fa apprezzare dentro e fuori i confini sardi. Tanto che negli anni riceve riconoscimenti importanti, come l'inserimento ne “**Vino al vino - alla ricerca di vini Genuini. Il terzo viaggio**” di **Mario Soldati**, che definisce Mereu “un artigiano puro che utilizza metodi moderni”, per un Cannonau che si può “definire una Perla”.

Un'azienda che come un gioiello di famiglia passa di padre in figlio, da Mario a **Renato**, nel 1971. Con l'arrivo in cantina del figlio del commendatore arrivano anche nuovi vigneti e l'azienda comincia a crescere. Rimanendo però fedele a sé stessa. Lontano dalle tecniche più aggressive della viticoltura, Renato continua nella strada artigianale in cui il padre tanto aveva creduto. Il Perda Rubia diventa un vino da Cannonau in purezza, coltivato a “piede franco”.

Un contatto diretto con la terra, un metodo antico, atavico, coraggioso. E romantico.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
LANÚRA VERMENTINO DI SARDEGNA doc	2023	cart. x 6	8,95	♣
<u>VINI ROSSI</u>				
NANIHA CANNONAU DI SARDEGNA doc	2022	cart. x 6	10,65	♣
PERDA RUBIA CANNONAU DI SARDEGNA doc	2019	“	17,60	♣
	2020	“	18,50	—
cassetta in legno Perda Rubia x 3 bottiglie			7,50	♥

GRANDI FORMATI

NANIHA CANNONAU DI SARDEGNA doc Magnum	2021	c/legno x 1	32,00	—
PERDA RUBIA CANNONAU DI SARDEGNA doc Magnum	2019	“	46,00	—



Talana (NU)



Oggi gli ettari di proprietà dell'azienda sono 600, di cui ben 20 vitati e i restanti dedicati a raccontare la tradizione di olivicoltura, selvicoltura e coltura dei cereali antichi. Tutti in regime biologico, per raccontare la Sardegna e la sua terra senza additivi, senza intralci, senza filtri. Un risultato ottenuto anche grazie al lavoro della terza generazione della famiglia Mereu, oggi al timone dell'azienda dal 2014, anno in cui l'azienda raggiunge l'assetto attuale, con la nuova cantina e l'affascinante spazio dedicato all'accoglienza. Mario, che porta il nome del nonno, negli ultimi anni si è impegnato in un'importante opera di rilancio dell'attività di famiglia, senza mai dimenticare il focus: raccontare il vino in maniera diretta, artigianale, contemporanea. Nasce così **Naniha**, un'etichetta che porta con sé l'obiettivo di presentare il Cannonau "in purezza" sui nuovi mercati tradizionali, che va ad affiancare **Perda Rubia** in un duo incredibile. Chiude la trilogia dei vini dell'azienda il **Lanùra**, il volto candido e luminoso del vino sardo. Storia, tradizione, ma anche e soprattutto contemporaneità e capacità di aggiornarsi senza sconfessare il passato. In due parole: Perda Rubia.

Lanùra

Vermentino di Sardegna Doc. Dal terreno granitico, trae la forza di un vino indimenticabile. La fermentazione e la maturazione in tini di acciaio, la brevissima macerazione e l'utilizzo di solo mosto fiore sottolineano le doti naturali di un carattere deciso: fresco, sapido, armonico. Come una carezza di vento al tramonto, con i piedi nella sabbia e gli occhi verso il mare.

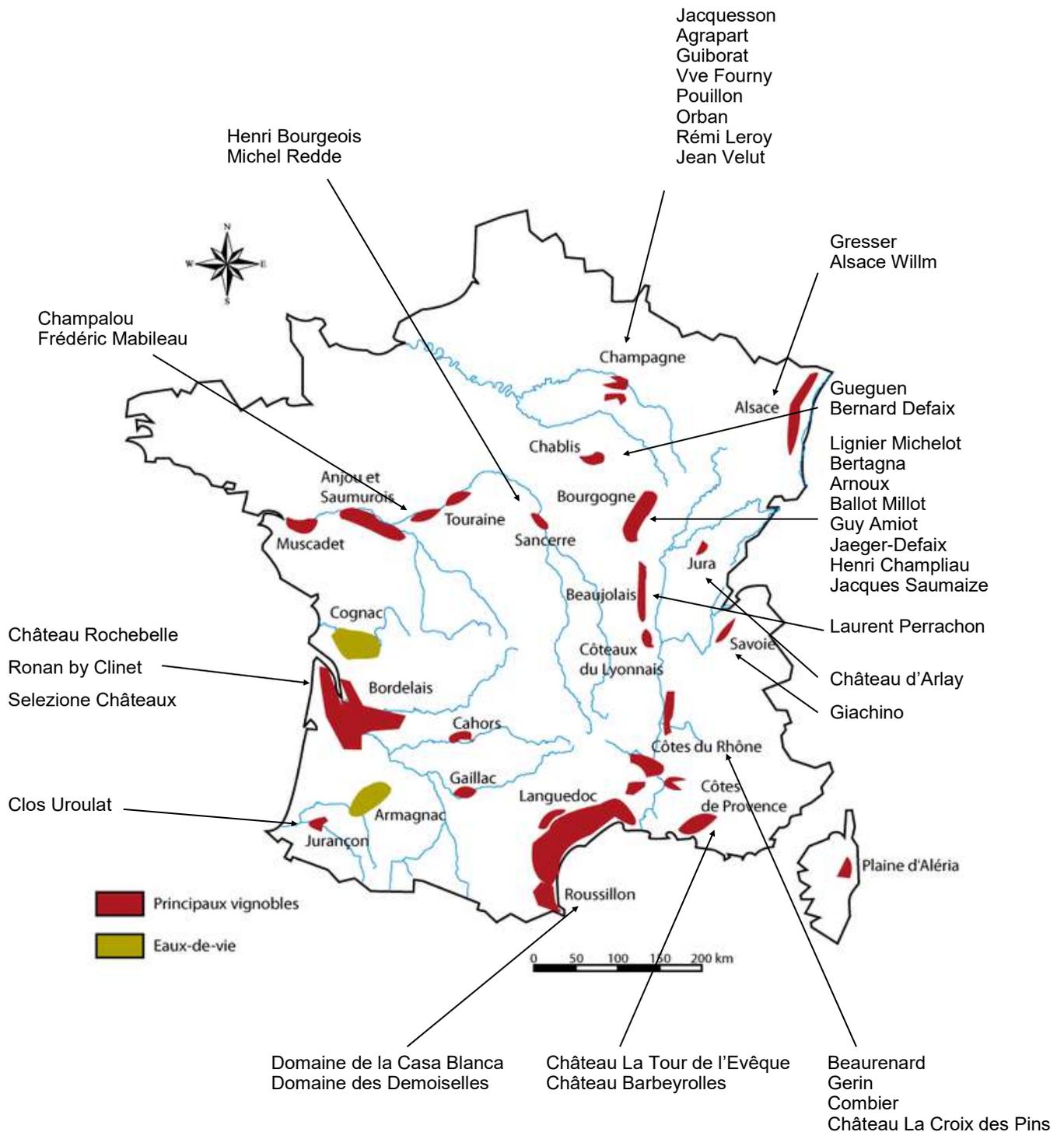
Naniha

Cannonau di Sardegna Doc. Nasce da vigne vecchie a piede franco, interamente coltivate in regime biologico, da grappoli vendemmiati a mano. Un concentrato di passione che regala tutta l'identità del Cannonau: rosso con dei tocchi violacei, tipici della sua giovinezza, al naso racconta frutti intensi e sentori di bosco, al palato esplose nell'equilibrio che lo caratterizza da sempre. Giovane, eppure antico, rappresenta la Storia che è dietro le spalle e il futuro a cui guardiamo.

Perda Rubia

La storia dell'azienda. Un Cannonau di Sardegna Doc in purezza, che nasce ogni anno dalle vigne vecchie dell'azienda, il nucleo originario da cui è nato tutto. Al calice racconta tutto il suo carattere classico attraverso un rosso rubino tenue e un naso intenso, caratterizzato da note floreali che giocano con le spezie. Suadente, come il sorso asciutto, rotondo e persistente, che torna caldo ad accarezzare il palato.





Dizy (Champagne / Francia)



CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILLE CHIQUET —

CONVERSAZIONE CON JEAN-HERVÉ & LAURENT CHIQUET

1 - DOVE SONO SITUATE LE VOSTRE VIGNE?

Le nostre vigne sono situate in due differenti regioni della Champagne: un Grand Cru, Aÿ, e due Premiers Crus, Dizy e Hautvillers, nella Grande Vallée de la Marne dove hanno pendenze notevoli, sono orientate a est, sud o sud-ovest e dove il gesso è sempre presente sottostrati di terreno più o meno profondi. L'altra, la Côte des Blancs, in due Grands Crus, Avize e Oiry dove le nostre parcelle sono orientate a sud pieno e dove il gesso è sempre affiorante.

2 - I VINI DI JACQUESSON PROVENGONO DUNQUE UNICAMENTE DAI VOSTRI VIGNETI?

Non completamente. Noi acquistiamo sempre un po' di uve ma quelle di proprietà rappresentano l'80% del fabbisogno, di conseguenza gli acquisti sono molto limitati. Per di più i fornitori sono nostri vicini di vigna, cosa che ci permette di averne un controllo diretto e di farci consegnare tutte le uve direttamente al nostro locale di pressatura.

3 - VOI PARLATE DI GRANDS CRUS E DI PREMIERS CRUS, È COSÌ IMPORTANTE?

È molto importante, poiché la qualità dei vini è direttamente proporzionale alla provenienza delle uve; tenuto però conto che il solo terroir, per quanto grande sia, non è nulla senza il lavoro dell'uomo. I nostri vigneroni sono i primi responsabili di questa qualità. Senza gli sforzi di Bertrand, Raynald, Rémi e Alexandre ad Avize, così come quelli di Sylvain, Didier, Christophe, Eric, Laurent e Jérôme a Dizy, nulla sarebbe possibile.

4 - IL TERROIR GIUSTAMENTE, MA COME È POSSIBILE DEFINIRLO?

È senza dubbio più facile scoprire il terroir con il bicchiere in mano, per la sua influenza diretta sul carattere del vino, che spiegarlo scientificamente. Si potrebbe comunque dire che si tratta di un luogo in grado di influenzare il vino che vi viene prodotto, in relazione alla composizione del sotto-suolo e del suolo e alla climatologia

presente. La particolarità dei grandi terroirs in Champagne è legata allo strato gessoso, spesso anche centinaia di metri, sul quale riposano i nostri suoli, ma anche al nostro clima molto particolare, semi-continentale, dove la temperatura media non supera i 10°C.

5 - IL SUOLO, IL CLIMA... SI PUÒ PERÒ BEN IMMAGINARE CHE IL MODO IN CUI COLTIVATE LA VITE GIOCHI UN RUOLO FONDAMENTALE...

Absolutamente sì. Noi utilizziamo metodi colturali tradizionali con pochi o nessun intervento migliorativo, i nostri terreni sono lavorati o inerbiti, la potatura delle viti è corta, la maggior parte dei nostri trattamenti è bio... Cerchiamo soprattutto di frenare il vigore della vigna con l'intento di evidenziare le diversità di ogni singola parcella e rinforzare l'influenza del minerale sul frutto.

6 - COME VOLETE CHE SIA L'UVA ALLA VENDEMMIA?

Soprattutto che sia matura. La quasi totalità dei Premiers e Grands Crus in Champagne sono situati a nord del 49° parallelo e a questa latitudine la mancanza di acidità non è il problema principale! Il vigore della vigna ben bilanciato, un numero di grappoli ragionevole, un buon controllo dello stato di salute grazie ad una buona gestione dell'apparato fogliare: tutto questo ci deve portare al risultato voluto.

7 - SI PUÒ QUINDI IMMAGINARE CHE IL MODO DI PRESSARE QUESTE UVE DIVENTI IMPORTANTE?

Absolutamente sì, la qualità della pressatura è fondamentale. Provenendo i nostri vini bianchi soprattutto da uve a bacca nera, dobbiamo evitare la macerazione e la colorazione del succo che ne risulta. La nostra latitudine per fortuna fa sì che i nostri raspi e i nostri vinaccioli non abbiano la stessa maturità che si ottiene invece in regioni più meridionali. Le parti solide del grappolo devono rimanere intatte per evitare la trasmissione dei tannini indesiderati e l'amaro che ne risulterebbe. Questi sono i motivi per cui rimaniamo fedeli al torchio verticale tradizionale, caratterizzato dalla staticità dei

grappoli, dove gli stessi restano intatti più a lungo durante l'estrazione e, di conseguenza, i mosti risultano meno carichi di colore e di tannini. La dimostrazione concreta che diamo estrema importanza a questa fase della lavorazione è la scelta di aver limitato i nostri acquisti di uve in quei Crus dove noi stessi conduciamo vigneti di proprietà: questo ci permette di pressare direttamente il 100% delle uve utilizzate.

8 - PERCHÉ QUESTO?

Avere grappoli perfetti significa aver preso delle precauzioni. Le regole della denominazione impongono la vendemmia manuale e prevedono un locale di pressatura il più vicino possibile ai vigneti. Quando facevamo acquisti al di fuori dei nostri Crus, la pressatura veniva fatta in loco e poi noi ritiravamo il mosto. Abbiamo progressivamente dato fine a questa situazione a partire dall'inizio dello scorso decennio.

9 - COSA DIVENTA IL MOSTO DOPO LA PRESSATURA?

Cosa diventano I MOSTI voleva dire? Tutto dipende dalla loro qualità. Noi non utilizziamo mai le "tailles" (secondo mosto di pressatura) che vengono sistematicamente vendute. Ci può capitare di vendere anche il mosto di una pressatura completa quando giudichiamo che la qualità delle uve è insufficiente, cosa che succede, per esempio, nelle annate più difficili. I mosti che teniamo vengono puliti eliminando la feccia più grossolana, solamente per gravità e a temperatura ambiente. Non viene effettuato, sia ben inteso, nessuno zuccheraggio.

10 - VOI VINIFICATE IN GRANDI BOTTI DI ROVERE. QUALI SONO LE RAGIONI DI QUESTA SCELTA?

La botte di rovere è il contenitore che meglio permette al vino di respirare e, usato più volte, permette altresì di evitare l'aromatizzazione dovuta al legno nuovo. Utilizziamo anche dei demi-muids, fusti da 500 litri, ma solamente per bisogno o per lo stoccaggio di alcuni vins de réserve.

Dizy (Champagne / Francia)

11 - COME AVVIENE IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE?

In maniera molto semplice, noi cerchiamo di accompagnare il vino. Dopo le fermentazioni, che durano tre o quattro mesi, non viene fatto nessun travaso, per far sì che il vino si nutra dei suoi lieviti. Vengono effettuati batonnages, i vini non vengono né refrigerati, né filtrati, né si effettuano collaggi, la chiarifica avviene in modo naturale.

12 - COSA SUCCEDERÀ IN SEGUITO?

Veramente poco fino all'imbottigliamento. Noi privilegiamo un affinamento lungo e i tiraggi avvengono molto tardi, generalmente in luglio per i Lieux-dits e dopo la vendemmia successiva per la Cuvée 700.

13 - VOI PARLATE DELLA CUVÉE 700, PERCHÉ QUESTO STRANO NOME?

La Cuvée 700 è l'unico assemblaggio che noi produciamo, con lo scopo di ricercare l'espressione di un'annata e di conseguenza ottenere ogni anno un profilo differente, che noi identifichiamo con un numero di cuvée.

14 - IN COSA PRECISAMENTE QUESTE CUVÉES 700 SI DISTINGUONO DAI "BRUTS SANS ANNÉE" OVUNQUE DIFFUSI?

Il concetto della Cuvée 700 è unico in Champagne: si pone all'opposto del brut sans année! Noi cerchiamo l'eccellenza piuttosto che la regolarità, il rispetto del carattere del millesimo piuttosto che la sua negazione e la proposta di un grande vino piuttosto che il mantenimento di uno stile. L'apporto dei vins de réserve viene fatto allo scopo di aumentare la complessità senza perdere il carattere dell'annata di base. È per tutte queste ragioni che ci è sembrato inutile continuare l'elaborazione di una cuvée millesimata che non avrebbe fatto altro che impoverire la Cuvée 700.



15 - E PERCHÉ 700?

La Cuvée 700 è un assemblaggio di più annate e non può dunque essere identificata con la menzione di una sola tra loro: la scelta di un numero si è resa quindi indispensabile e piuttosto che inventarne uno a caso abbiamo preferito utilizzare il numero di produzione che la Cuvée porta nei nostri libri di imbottigliamento. La Cuvée n° 1 è stata creata dalla Maison nel 1898 per celebrare il suo primo centenario. Ed è a partire dalla Cuvée n° 728, elaborata dalla raccolta 2000, che è iniziata la nostra avventura.

16 - QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DI QUESTA CUVÉE 700?

Proviene dai nostri tre Grands Crus e dai nostri due Premiers Crus, è elaborata solamente utilizzando le prime pressature, è vinificata in legno, quasi sempre senza filtrazione, è dunque prima di tutto un Grand Vin de Champagne. Dispone sicuramente di un notevole potenziale d'invecchiamento ed è per questo che noi la proponiamo con due affinamenti differenti.

17 - AVETE DETTO DUE AFFINAMENTI DIFFERENTI?

Realmente. Durante i primi anni, la seconda fermentazione in bottiglia dei Vins de Champagne permette loro di sviluppare l'effervescenza, ma ugualmente di maturare lentamente sui lieviti: è la Cuvée 700, affinata per quattro anni. Se si decide di continuare la permanenza sui lieviti oltre i primi tre o quattro anni, la formazione degli aromi terziari si coniuga alla freschezza conservata grazie ad un invecchiamento in un ambiente scarsamente ossidativo: è la Cuvée 700 Dégorgement Tardif dove l'affinamento è prolungato fino a nove anni.

18 - IN FASE DI DEGUSTAZIONE ESISTE DUNQUE UN LEGAME TRA UNA CUVÉE 700 E LA STESSA IN D.T.?

Sicuramente, perché si tratta del medesimo vino. Allo stesso tempo, essendo stati invecchiati in condizioni molto differenti, la degustazione sarà molto differente. La sboccatura della Cuvée 700 viene effettuata tra i tre anni e mezzo e i quattro anni e mezzo dalla vendemmia del vino base, quella della Cuvée 700 D.T. più di quattro anni più tardi: abbiamo dunque approssimativamente raddoppiato i tempi di permanenza sui lieviti e altresì ritardato lo choc ossidativo della sboccatura. Bicchiere alla mano, la superiorità della Cuvée 700 D.T. è evidente: il vino è molto maturato ma è poco evoluto, si è divenuto più complesso senza invecchiare.

19 - E COSA POSSIAMO DIRE DELLA CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO DEI DUE VINI?

La qualità della materia prima garantisce alle Cuvées 700 un'attitudine eccezionale all'invecchiamento, D.T. o no. Ma la Cuvée 700 D.T. continuerà a mantenere il suo vantaggio, anche se lo stesso si stempererà negli anni: spettacolare oggi, ancora sensibile nei 10 anni, senza dubbio più discreto nei 20 anni.

20 - AVETE PARLATO DI ALTRI VINI CHE VOI CHIAMATE LIEUX-DITS, DI COSA SI TRATTA?

La valorizzazione di uno specifico terroir è nel DNA di Jacquesson. Già molto prima di noi, la famiglia De Tassigny (che fece rinascere la Maison dalle sue ceneri intorno al 1925 prima di cederla a nostro padre 50 anni più tardi) produceva un Blanc de Blancs d'Avize: questa cuvée si chiamava B.B. ed ebbe molto successo all'epoca. Tornando a noi, siamo prima di tutto vigneroni e ci siamo concentrati molto presto sul miglioramento delle pratiche colturali. E' stata una specie di riscoperta dei nostri terroirs e alcune parcelle hanno dimostrato una tale tipicità che abbiamo deciso di metterle in bottiglia separatamente. Ma non sistematicamente e non importa a quale prezzo! Infatti, due sono le condizioni necessarie per giustificare la produzione di questi Lieux-dits. Da una parte la qualità dell'annata deve sicuramente permettere la valorizzazione del carattere di ogni terroir, ma dall'altra parte la Cuvée 700, che resta la priorità della Maison, non deve essere impoverita a causa della messa in bottiglia dei Lieux-dits. Ad esempio, il magnifico Dizy Corne Bautray 2011 non è stato prodotto a beneficio della Cuvée n° 739, all'equilibrio della quale era indispensabile.

21 - I VINI DI QUESTE PARCELLE SONO AFFINATI DIVERSAMENTE GLI UNI DAGLI ALTRI?

No, dalla vigna alla bottiglia i nostri metodi sono gli stessi per tutti i vini: i Lieux-dits non sono trattati meglio della Cuvée 700 o meglio, dovremmo dire, la Cuvée 700 non è trattata meno bene dei Lieux-dits.

22 - È INTERESSANTE QUINDI DEGUSTARE IN PARALLELO I QUATTRO LIEUX-DITS DELLA STESSA VENDEMMIA?

E' più che interessante: è una delle sole opportunità che è data in Champagne di comparare terroirs differenti altrettanto bene anche dopo l'affinamento: la precisione dell'uno, la golosità dell'altro, la mineralità del terzo e la potenza dell'ultimo.



23 - DUNQUE 4 LIEUX-DITS, LA CUVÉE 700 E LA CUVÉE 700 D.T., TUTTO CIÒ È MOLTO ATIPICO: DA QUANDO QUESTO APPROCCIO?

I nostri vini attuali sono la conseguenza dei considerevoli miglioramenti apportati ai nostri metodi di lavoro a partire dal 1988: siccome tutto è cambiato, i vini non potevano restare gli stessi. Ma, all'atto pratico, tutto o è successo in un periodo molto breve: tra il 2000 e il 2002. Nel 2000 l'elaborazione della prima cuvée 700, la 728, nel 2002 l'arrivo dei Lieux-dits e l'arresto definitivo della produzione del Millésime, incompatibile con il concetto della Cuvée 700. Ben inteso, tutto ciò ha avuto bisogno di molto più tempo per arrivare ai nostri clienti: l'affinamento dei nostri vini è venuto prima di tutto, e se la Cuvée n° 728 è stata commercializzata alla fine del 2003 c'è stato bisogno di attendere l'autunno 2011 per proporre i Lieux-dits e l'autunno 2014 per la presentazione della Cuvée n° 733 D.T.

24 - PERCHÉ VOI PARLATE SOPRATTUTTO DI "VINO" DI CHAMPAGNE?

E' vero, ma è bene talvolta rammentare che lo Champagne è prima di tutto un grande vino, prodotto in terroirs eccezionali e la cui complessità non ha nulla da invidiare a nessun altro. L'effervescenza costituisce una parte del suo fascino, ma è ben lontana dall'essere il tutto: un piccolo vino resta un piccolo vino, spumante o no. E noi abbiamo l'ambizione di produrre di grandi...

25 - ESISTE UNO STILE JACQUESSON?

Senza dubbio, ma non nel senso inteso abitualmente. Noi non ricerchiamo alcuna continuità da un'annata all'altra ma questa continuità appare naturalmente: è legata alla storicità dei nostri terroirs e alla nostra soggettività. C'è chi dice che lo stile Jacquesson non è niente altro che il gusto dei fratelli Chiquet: non è poi così sbagliato!

Champagne JACQUESSON

125

Dizy (Champagne / Francia)



Cuvée n° 747 Grand Vin de Champagne

Cuvée n° 747: issue de la récolte 2019 ... et vins de réserve

L'assemblaggio di vini di una stessa vendemmia, provenienti da decine di parcelle, si completa con alcuni dei loro predecessori: i "vins de réserve", conservati in cantina per diversi anni. In questo processo diventa fondamentale catturare il meglio di ogni annata, evitando di negare le variazioni proprie di ogni raccolto. Numeriamo le nostre "Cuvées" per darne e per metterne in evidenza le differenti personalità.

Annata 2019: uve raccolte nei comuni di Ay, Dizy, Hautvillers e Champillon (75%) e di Avize e Oiry (25%). Inverno mite e poco piovoso, primavera marcata da tre episodi di gelate intense con danni principalmente sullo Chardonnay e dunque una cuvée a predominanza pinot. Estate asciutta con episodi di canicola e conseguenti scottature dei grappoli. La vendemmia inizia il 12 settembre e termina il 22, di qualità eccezionale con rese moderate. I vini sono strutturati, equilibrati, densi e complessi. Risultato anche di una viticoltura rispettosa del suolo e della pianta al servizio della diversità parcellare.

Vinificazione ed affinamento in botti di legno sui lieviti, senza alcuna filtrazione né chiarifica.

Prodotte 186.372 bottiglie, 9.002 magnum e 400 jéroboam. Dosaggio: 1,5 gr/l.

CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
Cuvée n° 747 Extra-Brut	s.a.	cart. x 6	57,60	♥ ☆ *
Cuvée n° 747 Extra-Brut - con astuccio		"	60,40	♥ ☆ *
Cuvée n° 747 Extra-Brut Magnum	s.a.	cart. x 3	127,20	♥ ☆ *
Cuvée n° 747 Extra-Brut Magnum - con astuccio		"	(132,15)	♥ esaurito ☆ *
Cuvée n° 747 Extra-Brut Jéroboam 3l.	s.a.	c/legno x 1	(278,40)	♥ esaurito ☆ *
				*: no prenotazioni
<u>Materiale promozionale</u>				
secchiello ghiaccio			15,00	♥



Champagne JACQUESSON

126

Dizy (Champagne / Francia)



Dégorgements Tardifs

La sboccatura tardiva di vini invecchiati anche più di 15 anni permette di ottenere risultati estremi: il prolungamento della fase di maturazione sui lieviti prima della sboccatura produce degli aromi terziari che si coniugano armoniosamente alla freschezza conservata grazie ad un invecchiamento in ambiente poco ossidativo. Questa combinazione produce delle sensazioni indimenticabili.

Jacquesson ci permette di degustare oggi, ripescando nella cantina della Maison, vini di millesimi diventati leggendari.

Cuvée n° 742 D.T.

Annata 2014: uve raccolte nei comuni di Aÿ, Dizy e Hautvillers (59%) e di Avize e Oiry (41%).

Inverno piovoso ed eccezionalmente mite, primavera calda ed asciutta, luglio ed agosto freschi e molto umidi. Il mese di settembre caldo, asciutto e soleggiato, con il risultato di una bella maturità delle uve. La vendemmia si svolge dal 15 al 25 settembre. Nell'assemblaggio gli Chardonnay sono dominanti, gli equilibri tra alcool e acidità sono eccellenti. I vini sono salini, delicati e dotati di vinosità salivante. Risultato anche di una viticoltura rispettosa del suolo e della pianta al servizio della diversità parcellare.

Vinificazione ed affinamento in botti di legno sui lieviti senza alcuna filtrazione né chiarifica.

96 mesi sui lieviti, in bottiglie tappate sughero, per una produzione di 17.980 bottiglie e 900 magnum con sboccatura effettuata ad aprile 2023. Dosaggio: 0,5 gr/l.

"i pinot neri di Aÿ e Dizy e gli chardonnay di Avize risultano particolarmente buoni"

CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
CUVÉE n° 742 Dégorgement Tardif Extra-Brut	s.a.	cart. x 6	(95,20)	♥ esaurito 🚫 *
CUVÉE n° 742 Dégorgement Tardif Extra-Brut - con astuccio	s.a.	"	(98,00)	♥ esaurito 🚫 *
CUVÉE n° 742 Dégorgement Tardif Extra-Brut Magnum	s.a.	ast. x 1	(214,40)	♥ esaurito 🚫 *
CORNE BAUTRAY Dizy 1er Cru Dégorgement Tardif	2005	ast. x 1	(240,80)	♥ esaurito 🚫 *
CORNE BAUTRAY Dizy 1er Cru Dégorgement Tardif Magnum	2005	ast. x 1	(505,60)	♥ esaurito 🚫 *
CHAMP CAÏN Avize Grand Cru Dégorgement Tardif	2005	ast. x 1	240,80	♥ 🚫 *
CHAMP CAÏN Avize Grand Cru Dégorgement Tardif Magnum	2005	ast. x 1	(505,60)	♥ esaurito 🚫 *
VAUZELLE TERME Aÿ Grand Cru Dégorgement Tardif	2005	ast. x 1	(272,80)	♥ esaurito 🚫 *
VAUZELLE TERME Aÿ Grand Cru Dégorgement Tardif Magnum	2005	ast. x 1	(569,60)	♥ esaurito 🚫 *

*: no prenotazioni



Champagne JACQUESSON

Dizy (Champagne / Francia)



Lieux-Dits (Vins de Terroirs)

La Champagne si trova al limite settentrionale della coltura della vigna. Dizy e Ay sono a 49°04 di latitudine nord, Avize a 48°58 e la loro temperatura media annuale è di 10°C. Queste condizioni climatiche particolarmente rigide conferiscono in parte la tipicità ai suoi "terroirs" ed esigono un'attenzione estrema per poterne esprimere la ricchezza e la diversità. L'unione rara degli elementi naturali e il lavoro meticoloso fanno grandi i "terroirs". Inesistenti o scarse concimazioni, aratura del terreno, inerbimento, bassa carica di gemme: i metodi colturali tradizionali frenano il vigore della vigna e mettono in evidenza la diversità delle singole parcelle (lieux-dits). E' solamente in queste condizioni che il terreno si esprime, che il vino traduce l'influenza del minerale sul frutto, dove un "lieu-dit" rivela la sua singolare tipicità e conferisce personalità ai vini che ne derivano.

Jacquesson ha distinto quattro di questi "lieux-dits". L'imbottigliamento dei loro vini avviene solamente nelle grandi annate.

Dizy, Terres Rouges, 1 ettaro e 33 are di Pinot Noir impiantato nel 1993. Il terreno, di colore bruno-rossastro, è calcareo e disposto su uno strato limoso e gessoso, è profondo e poco pietroso. Ben drenato e con buone riserve idriche, ha avuto bassissimi problemi di attecchimento delle viti. La parte nord-ovest del **lieu-dit Terres Rouges**, che contiene la parcella di proprietà, è situata nel versante pianeggiante del "coteau" ed è orientata ad est.

Récolte 2015: uve raccolte il 15 settembre con 11°4 alc. e 7,1 gr/l di acidità. Prodotte 10.462 bottiglie e 509 magnum. Dosaggio: 0 g/l.

Champ Caïn, 1 ettaro e 27 are di Chardonnay impiantato nel 1962. Il terreno, calcareo scuro, poco profondo, è di struttura argillo-sabbioso-limosa e ricco di ghiaia di gesso. È una formazione tipica delle rocce calcaree friabili così come il gesso sul quale si posa. Il **lieu-dit Champ Caïn**, situato nella parte bassa del "côteau" e orientato a sud pieno, ha drenaggio ed esposizione perfetti.

Récolte 2013: uve raccolte il 10 ottobre con 10°6 alc. e 7,8 gr/l di acidità. Prodotte 11.220 bottiglie e 398 magnum. Dosaggio: 0 g/l.

Vauzelle Terme, 30 are di Pinot Noir impiantato nel 1980. Il terreno, fortemente calcareo e mediamente argilloso, è formato principalmente da riporti alluvionali ricchi di pietre di fiume. Si appoggia su un substrato gessoso formato da piccoli blocchi di gesso in parte cementati tra loro. Il **lieu-dit Vauzelle Terme** dispone di discrete riserve idriche ed essendo orientato a sud pieno beneficia di un'esposizione ideale.

Récolte 2013: uve raccolte il 7 ottobre con 11°1 alc. e 7,2 gr/l di acidità. Prodotte 2.522 bottiglie e 155 magnum. Dosaggio: 0 g/l.

CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
TERRES ROUGES Dizy 1er Cru	2015	cart. x 6	120,80	♥ ☆ *
TERRES ROUGES Dizy 1er Cru - con astuccio	2015	"	123,60	♥ ☆ *
TERRES ROUGES Dizy 1er Cru Magnum	2015	ast. x 1	265,60	♥ ☆ *
CHAMP CAÏN Avize Grand Cru	2013	cart. x 6	152,80	♥ ☆ *
CHAMP CAÏN Avize Grand Cru - con astuccio	2013	"	(155,60)	♥ esaurito ☆ *
CHAMP CAÏN Avize Grand Cru Magnum	2013	ast. x 1	(329,60)	♥ esaurito ☆ *
VAUZELLE TERME Aÿ Grand Cru	2013	cart. x 6	(176,80)	♥ esaurito ☆ *

*: no prenotazioni



Champagne AGRAPART

128

Avize (Champagne / Francia)



Champagne Agrapart & Fils fu fondata nel 1894 ad Avize, nel cuore della Côte des Blancs, dove questa azienda ha continuato e continua a produrre Champagne come "Récoltant Manipulant" (R.M.). Ciò significa che non vengono acquistate uve, ma ogni tappa della produzione, dalla lavorazione della vigna, alla raccolta delle uve, alla vinificazione, all'imbottigliamento e alla commercializzazione, vengono seguite direttamente. Il Récoltant Manipulant ha il privilegio di gestire e controllare ogni momento, dalla maturazione delle sue uve all'evoluzione del suo vino. Un mestiere, una passione dove ogni dettaglio ha la sua importanza per ottenere un grande Champagne.

I vigneti di Agrapart si estendono su 9,75 ettari, soprattutto nei comuni di **Avize, Oger, Cramant e Oiry** (tutti **Grand Cru** della Côte des Blancs). Tale collocazione geografica, nel cuore della Champagne e nei villaggi classificati "Grand Cru", è eccezionale. Il suolo gessoso, specifico della Côte des Blancs, crea le condizioni ideali per il vitigno Chardonnay e apporta al vino freschezza ed eleganza.

Vinificazione: i vini più importanti maturano in botti di legno di rovere della capacità di circa 600 litri. Il legno non viene utilizzato con lo scopo di ottenere cessioni "boisé" ma perché ambiente "ossidante" e "stabilizzante". I vini più semplici maturano invece in vasche di acciaio. La fermentazione malolattica è quasi sempre indotta, per apportare più stabilità e migliore equilibrio al vino. La stabilizzazione tartarica avviene in modo naturale durante l'inverno e i vini si affinano sulle loro fecce nobili prima di essere assemblati a seconda del tipo di cuvée non subendo alcun collaggio e filtrazione.

Tiraggio: l'imbottigliamento per la presa di spuma avviene con la luna piena di maggio. Le bottiglie vengono quindi stivate in cantine interrata e a temperatura costante (10°) che assicura una lenta fermentazione, garanzia di qualità e finezza delle bollicine.

Dosaggio: le cuvée di assemblaggio d'annate (Les 7 Crus e Terroirs) sono commercializzate non prima di quattro anni dalla vendemmia, i millesimati (Minéral, Avizoise e Vénus) non prima di sei. I dosaggi (sempre bassissimi) vengono effettuati non meno di due mesi prima di iniziare la consegna delle bottiglie. Il liquore del dosaggio è composto da vino dell'annata e zucchero di canna.

Pascal Agrapart è sostenitore della vinificazione parcellare, il suo lavoro tende ad esprimere l'identità, la diversità e la tipicità di ogni territorio. La cuvée "**Les 7 Crus**" è rappresentativa dell'insieme dei vigneti, mentre con il "**Terroirs**" si vuole esprimere la diversità dei Grands Crus. "**Minéral**" rappresenta Avize e Cramant, dove i terreni molto calcarei esprimono al meglio la mineralità. Infine "**Avizoise**" e "**Vénus**" sono due Champagne mono-cru dove viene messa in evidenza la diversità all'interno del Grand Cru di Avize.



Champagne AGRAPART

129

Avize (Champagne / Francia)



CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
-----------	--------	---------	--------	------

AGRAPART & Fils

LES 7 CRUS - Extra-Brut 90% Chardonnay 10% Pinot Noir	s.a.	cart. x 6	46,75	♥ ⊕ **
TERROIRS Blanc de Blancs Grand Cru - Extra-Brut	s.a.	"	62,00	♥ ⊕ **
TERROIRS Blanc de Blancs Grand Cru - Extra-Brut Magnum	s.a.	cart. x 3	154,70	♥ ⊕ **
TERROIRS Blanc de Blancs Grand Cru - Extra-Brut Jéroboam 3l.	s.a.	c/legno x 1	385,90	♥ ⊕ **

** : no prenotazioni - su richiesta in base alle disponibilità

PASCAL AGRAPART

COMPLANTEE Grand Cru - Extra-Brut	s.a.	cart. x 6	(68,85)	♥ esaurito ⊕ **
MINERAL Blanc de Blancs Grand Cru - Extra-Brut	2018	"	99,45	♥ ⊕ **
MINERAL Blanc de Blancs Grand Cru - Extra-Brut Magnum	2018	cart. x 3	248,20	♥ ⊕ **
AVIZOISE Blanc de Blancs Grand Cru - Extra-Brut	2018	cart. x 6	126,65	♥ ⊕ **
AVIZOISE Blanc de Blancs Grand Cru - Extra-Brut Magnum	2018	cart. x 3	324,70	♥ ⊕ **
AVIZOISE Blanc de Blancs Grand Cru - Extra-Brut Jéroboam	2017	c/legno x 1	(810,90)	♥ esaurito ⊕ **
Cuvée "VENUS" Blanc de Blancs Grand Cru - Nature	2018	cart. x 6	198,00	♥ ⊕ **
Cuvée "VENUS" Blanc de Blancs Grand Cru - Nature Magnum	2018	cart. x 3	494,70	♥ ⊕ **
Cuvée "VENUS" Blanc de Blancs Grand Cru - Nature Jéroboam	2017	c/legno x 1	(1.235,90)	♥ esaurito ⊕ **
EXPERIENCE 19 Blanc de Blancs Grand Cru - Nature	s.a.	cart. x 6	255,85	♥ ⊕ **

** : no prenotazioni - su richiesta in base alle disponibilità



Champagne GUIBORAT

Cramant (Champagne / Francia)



Richard Fouquet, giovane vigneron, rappresenta la quinta generazione di viticoltori della maison familiare Champagne Guiborat. I vigneti sono situati nel cuore della Côte des Blancs, bellissime parcelle nei prestigiosi terroir di Cramant, Chouilly e Oiry.

Insieme alla moglie Karine, Richard conduce i suoi 8 ettari di vigne in regime di agricoltura "raisonnée", concentrando la produzione propria nelle parcelle Grand Cru su una superficie di circa 3 ettari, per una produzione molto limitata, inferiore alle 30.000 bottiglie/anno. Circa 80.000 bottiglie riposano nelle cantine di tufo sotterranee dell'azienda.

Il lavoro è svolto da Richard con passione, estremo rigore ed impegno nel conservare i vigneti e l'ambiente.

Si persegue una continua ricerca dell'eccellenza, con l'intento di produrre Champagne precisi e raffinati, puro frutto del loro terroir di appartenenza. In cantina si adottano scelte precise, ad esempio limitando o evitando del tutto la fermentazione malolattica al fine di privilegiare l'acidità dei vini. La ricerca della perfezione spinge a volte scelte drastiche: tutte le uve dell'annata 2012, reputata qualitativamente sotto la media, sono state vendute a terzi pur di non mettere in vendita Champagne con la propria etichetta.

Si può dire che la regione dello Champagne è stata per un lungo periodo molto stabile dal punto di vista commerciale, con le grandi aziende a condurre le regole del mercato. Sfidare la tradizione consolidata è possibile solo tramite l'eccellenza, seguendo una linea sottile che unisce il passato a nuove idee originali. Grazie alle proprie scelte, Champagne Guiborat è riconosciuto come marchio in grande ascesa, ricercato per la purezza dei vini prodotti, alta espressione dei migliori Grand Cru della Côte des Blancs.

CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
TÉTHYS.21 Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs	s.a.	cart. x 6	38,25	♥ ♦ *
PRISME.19 Extra-Brut Grand Cru Blanc de Blancs	"	"	51,85	♥ ♦ *
PRISME.13 ECHO Extra-Brut Grand Cru Blanc de Blancs	"	"	(68,85)	♥ esaurito ♦ *
PROHIBITION (100% Meunier) Zéro Dosage	2020	"	43,35	♥ ♦ *
DE CAURÉS À MONT-AIGU Extra-Brut Grand Cru Blanc de Blancs	2017	"	77,35	♥ ♦ *

*: no prenotazioni



Cramant (Champagne / Francia)



Téthys assemblage di 3 Grand Cru della Côte des Blancs: Cramant (Les Bergeries), Chouilly (Le Mont Aigu e Les Caurés), e Oiry (Gros Mont).

Uve Chardonnay 100%, Extra Brut.

Téthys.20: 68% uve della vendemmia 2020 e 32% di "vins de réserve" (dall'annata 2015 al 2019).

Affinamento sui lieviti per 7 mesi in acciaio inox con fermentazione malolattica totale.

Tirage: aprile 2021, dégorgeamento marzo 2023. Riposo in cantina sui lieviti: minimo 24 mesi. Dosage: 1,5 g/l.

Uno Champagne polivalente, delicatamente fruttato, che stupisce per la sua purezza, precisione ed eleganza.

Prisme: 4 parcelle Grand Cru della Côte des Blancs, da viti di oltre 30 anni: Cramant (Les Bergeries) per il 30% del totale, Chouilly (Les Caurés, 43% e Le Mont Aigu, 16%) e Oiry (Gros Mont, 3%) e 8% di vins de réserve.

Uve Chardonnay 100%, Extra Brut.

Prisme.18 è stato prodotto per il 92% con uve della vendemmia 2018, con l'aggiunta di vins de réserve del 2016 e 2017. Ottenuto solo dalla prima spremitura delle uve, affina sui lieviti per 7 mesi in acciaio inox senza fermentazione malolattica. Tirage aprile 2019, dégorgeamento novembre 2022. Riposo in cantina: 44 mesi. Dosage: 1,5 g/l.

Dopo il dégorgeamento riposa per almeno altri 6 mesi in cantina prima della commercializzazione.

Prisme Echo: 4 parcelle Grand Cru della Côte des Blancs (32% Cramant e 68% Chouilly).

Uve Chardonnay 100%, Extra Brut.

Affina sui lieviti per 7 mesi in acciaio inox (94%) e in botti da 400 litri (4%) senza fermentazione malolattica.

Tempo di riposo in cantina: 102 mesi. Dosage: 4,5 g/l.

Prohibition è una cuvée prodotta da 2 parcelle affiancate di Mardeuil, nella Vallée de la Marne: Les Carrés du Midi (1960) e Les Chataigniers (1954 e 1958).

Per produrre questo vino vengono usate solo le cuvée. Affinamento sui lieviti per 7 mesi in acciaio inox (87%) e botti da 400 l. (13%) senza fermentazione malolattica. Riposo in cantina minimo 30 mesi e altri 6 mesi dopo il dégorgeamento. Uve Meunier 100%. Dosage: zero.

De Caurés à Mont-Aigu è composto per l'77% da uve prodotte nella vigna Le Mont-Aigu, piantata nel 1970 e per il 23% da uve di Les Caurés, piantata nel 1946, entrambe parcelle di Chouilly, Côte de Blancs Grand Cru.

Età media delle vigne: 58 anni.

Chardonnay Extra-Brut, fermenta e affina sui lieviti per 6 mesi in acciaio inox. Non effettua fermentazione malolattica.

Tirage aprile 2017. Le bottiglie hanno riposato in cantina per 68 mesi fino al dégorgeamento effettuato a dicembre 2022, con dosage 1,5 g/l.. Riposa per almeno altri 6 mesi in cantina prima della vendita.

Le etichette dei vini Thétys, Prisme riportano la scritta: *"Mes vins sont empreints d'un travail réalisé dans le respect des terroirs de craie de la Côte des Blancs. La main de l'homme s'y fait discrète, portant haut la pureté d'expression des grands crus de Chardonnay."*

Richard Fouquet, 5ème Génération de Vignerons passionnés à Cramant.



Champagne Veuve FOURNY & Fils

Vertus (Champagne / Francia)



Champagne Veuve Fourny & Fils è un'azienda attiva fin dal 1856. La tenuta si trova nella prestigiosa Côte des Blancs, nel villaggio Premier Cru di Vertus, dove i fratelli Charles-Henry ed Emmanuel coltivano quasi nove ettari di vigneti. La Champagne è un territorio ricco di emozioni, che evoca nei fratelli Fourny anche la passione dell'enologo artigiano, ereditata dalle quattro precedenti generazioni di vigneron.

I vigneti sono coltivati secondo pratiche e principi meticolosi, con ogni appezzamento vinificato individualmente.

L'azienda è impegnata da diversi anni in un approccio eco-responsabile e dal 2020 ha ricevuto la certificazione HVE "alto valore ambientale" di livello 3.

CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
GRANDS TERROIRS Brut 1er Cru	s.a.	cart. x 6	31,35	} <i>promo fuori catalogo</i>
GRANDS TERROIRS Brut 1er Cru Magnum	"	cart. x 3	69,55	
GRANDS TERROIRS Brut 1er Cru Jérobaoam 3l.	"	c/legno x 1	233,15	
BLANC de BLANCS Extra-Brut 1er Cru	s.a.	cart. x 6	32,40	} <i>promo fuori catalogo</i>
BLANC de BLANCS Extra Brut 1er Cru Magnum	"	cart. x 3	73,10	
BLANC de BLANCS Extra-Brut 1er Cru Jérobaoam 3l.	"	c/legno x 1	245,30	
BLANC de BLANCS Brut Nature 1er Cru	s.a.	cart. x 6	33,30	} —
BLANC de BLANCS Brut Nature 1er Cru Magnum	"	cart. x 3	75,40	
Cuvée "R" Extra-Brut 1er Cru	s.a.	cart. x 6	45,75	<i>promo fuori catalogo</i>
R 20 Ans d'âge Blanc de Blancs Extra-Brut 1er Cru - in astuccio	s.a.	"	143,65	—
Cuvée du CLOS NOTRE DAME Bl.Bl. Extra-Brut 1er Cru - cofanetto	2013	"	116,95	—
Cuvée du CLOS NOTRE DAME Bl.Bl. Extra-Brut 1er Cru - cofanetto	2014	"	111,35	—
MONTS DE VERTUS Blanc de Blancs Extra-Brut 1er Cru - in astuccio	2015/16	"	51,50	<i>promo fuori catalogo</i>
MONTS DE VERTUS Blanc de Blancs Extra-Brut 1er Cru Magnum	2014	cart. x 3	125,70	—
ROSÉ Brut 1er Cru	s.a.	cart. x 6	35,60	<i>promo fuori catalogo</i>
ROSÉ Brut 1er Cru Magnum	"	cart. x 3	(81,45)	esaurito
ROSÉ VINO THEQUE MV15 Extra-Brut 1er Cru - in astuccio	s.a.	cart. x 6	58,40	—
ROSÉ VINO THEQUE MV16 Extra-Brut 1er Cru - in astuccio	"	"	58,40	—
ROSÉ VINO THEQUE MV2000 Extra-Brut 1er Cru Magnum	s.a.	c/legno x 1	323,00	—

Materiale promozionale

astuccio per bottiglia	1,15	♥
astuccio per magnum	1,40	♥
secchiello ghiaccio	39,10	♥
spumantiera	126,50	♥



Vertus (Champagne / Francia)



Veuve Fourny & Fils produce vini classici ed artigianali da uve Pinot Noir e Chardonnay, che esprimono il terreno gessoso di Vertus. Le cuvée mettono in risalto il terroir Premier Cru della Côte des Blancs attraverso uno stile puro e raffinato, che privilegia l'eleganza e la freschezza. La scelta di non dosare o farlo solo leggermente è motivata dalla volontà di lasciare spazio alla piena espressione del vitigno e del terroir.

L'azienda ha il privilegio di possedere uno dei 15 luoghi definiti unici ed eccezionali in Champagne, ovvero il Clos du Faubourg Notre Dame, che gode di un suolo e un microclima singolare, contribuendo alla qualità elevata delle sue uve Chardonnay. La Cuvée du Clos Notre Dame è disponibile solo in alcune centinaia di bottiglie, dopo oltre 10 anni di affinamento in cantina.

Cuvée du Clos Notre Dame: uve Chardonnay prodotte nel Clos Faubourg Notre-Dame (monopole, 0,29 ha) da viti di oltre 60 anni. Vinificazione in botti di rovere, affina sui lieviti in bottiglia per minimo 10 anni. Extra-brut, dosage 3 g/l.

Monts de Vertus: da uve Chardonnay provenienti da vigne di oltre 50 anni, situate al centro di una collina dal suolo calcareo composto da rendzina su uno strato gessoso, che produce vini dallo stile puro, minerale e salino.

Viene vinificata solo la cuvée (i succhi della prima pressatura), con permanenza per 7 mesi sui lieviti. Affinamento in bottiglia sui lieviti per un minimo di 5 anni nelle cantine aziendali del 19mo secolo, a temperatura bassa e costante.

Cuvée "R" prende il nome da Roger, uno dei fondatori della maison Veuve Fourny. La cuvée viene vinificata in piccole botti di rovere per 18 mesi. Riposa in bottiglia sui lieviti per un minimo di 4 anni. E' un blend di due vendemmie consecutive (50% ciascuna), un tributo alla tradizione di famiglia. Extra-brut con dosage 3/4 g/l., è uno Champagne gourmet, opulento e armonioso, adatto ai piatti eccezionali. L'abbinamento al tartufo bianco è il miglior omaggio che gli si possa fare, ma anche i formaggi stagionati a pasta molle sono perfetti.

R 20 Ans d'âge è un blend di Chardonnay di due vendemmie consecutive (50% ciascuna), vinificazione in piccole botti di rovere per 18 mesi, senza filtrazione. L'età media delle viti è di 50 anni. Riposa in bottiglia sui lieviti per minimo 20 anni nelle cantine del 19mo secolo, a temperatura bassa e costante. Dosage 3-4 g/l.

Rosé Vinothèque: Ottenuto da uve di una singola annata, sublimato da "vins de réserve" conservati in piccole botti (MV: multi-vintages). Le cuvée sono composte da Blanc de Pinot Noir, Rouge de Pinot Noir e Blanc de Chardonnay. Dopo l'assemblage segue affinamento in bottiglia sui lieviti per un minimo di quattro anni. Dosage 3-4 g/l.

Rosé Vinothèque MV2000 Magnum è l'espressione dei migliori terroir di Vertus. Da uve Pinot Noir e Chardonnay, è un'esperienza unica, frutto dell'affinamento per più di 20 anni sui lieviti in bottiglie magnum conservate nelle storiche cantine. Proviene dalla collezione dell'enoteca di famiglia, ottenuto principalmente da uve colte nella vendemmia 2020, arricchito da vins de réserve conservati in piccole botti. Accompagna il degustatore verso sensazioni uniche, che si distinguono per la sorprendente freschezza e la sottile sensazione di agrumi, una struttura che progredisce verso note minerali inimitabili, che si uniscono alla delicatezza dei frutti rossi.



Champagne R. POUILLON & Fils

134

Mareuil sur Aÿ (Champagne / Francia)



La famiglia Pouillon vive in Champagne da secoli. Nel 1947 Roger Pouillon fondò la sua Maison de Champagne a Mareuil sur Aÿ. Nel 1965 subentrò il figlio James, e dal 1998 il nipote Fabrice lavora accanto a suo padre, dopo aver studiato enologia e aver lavorato a Bordeaux e in Borgogna. Con l'arrivo di Fabrice la qualità dei vini è costantemente cresciuta, posizionando oggi Pouillon nella cerchia dei produttori più rinomati a livello internazionale.

Le vigne sono situate nei diversi Cru dello Champagne: Mesnil sur Oger e Aÿ in **Grand Cru**; Mareuil sur Aÿ, Tauxières, Mutigny, Avenay Val d'Or in **Premier Cru**; Epernay e Festigny.

I vigneti hanno una età media di 30/35 anni e i vini sono prodotti nel rispetto del "terroir" di ogni parcella.

Gli Champagne invecchiano sui lieviti minimo 3 anni per le cuvée tradizionali e fino a 8 anni per i millesimati. Parte degli Champagne viene invecchiato in barili di rovere. In particolare Les Blanchiens, Les Valnons e Chemin du Bois sono espressioni autentiche del proprio territorio di origine, che riflettono le scelte adottate da Fabrice Pouillon, tra le quali le basse rese, la conduzione dei 6 ettari di vigneti con principi biodinamici, la vinificazione parcellare, l'utilizzo di botti e lieviti indigeni in fase di vinificazione, il bâtonnage. Il risultato è nel bicchiere: vini di grande finezza e potenza aromatica, vivi ed espressivi.

Grande Vallée: 65% Pinot Noir, 20% Meunier, 15% Chardonnay. 18 mesi sui lieviti, basso dosaggio (2 g/l.). Illustra a meraviglia l'intarsio geologico della Vallée de la Marne, il gesso e l'argilla dei vigneti di Mareuil, Mutigny, Avenay, Épernay e Festigny. Il simbolo stampato in etichetta "M.P.F." Méthode Fabrice Pouillon, attesta un savoir-faire specifico per l'elaborazione delle cuvée, senza alcuna aggiunta di zucchero oltre a quello che si trova naturalmente nelle uve.

Les Terres Froides Blanc de Blancs Extra-Brut Premier Cru: 100% Chardonnay. Premier Cru di Tauxières. Colore giallo pallido con riflessi verdastri. Al naso è elegante, fresco, dallo spirito festivo. Questo Blanc de Blancs è molto rinfrescante e leggero, è uno Champagne da aperitivo per i palati abituati alla vivacità dello Chardonnay.

Rosé Brut Premier Cru: 100% Pinot Noir di Mareuil sur Aÿ. color rame intenso con riflessi arancioni. Al naso, la frutta rossa domina, sentori di ciliegia, marmellata di fragole, note di liquirizia. Al palato, il fruttato persiste, aromi di ribes e lamponi.

Solera: Questo assemblaggio, per metà Pinot Noir e metà Chardonnay, è composto al 50% da vini di riserva. Lo Chardonnay esprime freschezza al naso, aromi floreali, primaverili. Il Pinot Noir rende maturo il vino al palato, mielato, con sentori di mela cotogna e mele candite. Antitesi del "vintage", offre una visione senza tempo del terroir.

Les Blanchiens: 50% Pinot Noir - 50% Chardonnay di Mareuil sur Aÿ Premier Cru. Vinificazione in barriques, lieviti naturali, bâtonnage. Wine Spectator: 94 punti, Guide Les meilleurs vins de France: «nuova star della Champagne», Gault Millau: «notevole».

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
COTEAUX CHAMPENOIS "PAUNET" (Pinot Noir)	2022	cart. x 6	57,00	♥ ☆ *
COTEAUX CHAMPENOIS "PAUNET" (Pinot Noir) Magnum	2022	cart. x 1	120,70	♥ ☆ *



Mareuil sur Aÿ (Champagne / Francia)



CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
GRANDE VALLÉE Extra-Brut (<i>Méthode Fabrice Pouillon</i>)	s.a.	cart. x 6	40,80	♥ ☆ *
GRANDE VALLÉE Extra-Brut 1/2 bottiglia	s.a.	cart. x 12	21,70	♥ *
GRANDE VALLÉE Extra-Brut Magnum - in astuccio	s.a.	cart. x 3	88,40	♥ ☆ *
GRANDE VALLÉE Extra-Brut Jéroboam 3 l.	s.a.	c/legno x 1	272,00	♥ ☆ *
GRANDE VALLÉE Extra-Brut Mathusalem 6 l.	s.a.	"	567,80	♥ ☆ *
GRANDE VALLÉE Extra-Brut Salmanazar 9 l.	s.a.	"	(936,70)	♥ esaurito ☆ *
GRANDE VALLÉE Extra-Brut Balthazar 12 l.	s.a.	"	1.280,00	♥ ☆ *
LES TERRES FROIDES Blanc de Blancs - Extra-Brut <i>Chardonnay de Tauxières</i> - Premier Cru	2020	cart. x 6	51,85	♥ ☆ *
LES TERRES FROIDES Blanc de Blancs - Extra-Brut Magnum	2019	ast. x 1	102,00	♥ ☆ *
LES TERRES FROIDES Blanc de Blancs - Extra-Brut Magnum	2020	"	112,20	♥ ☆ *
ROSÉ Brut Premier Cru - 100% Pinot Noir	s.a.	cart. x 6	51,85	♥ ☆ *
ROSÉ Brut Premier Cru - 100% Pinot Noir Magnum	s.a.	cart. x 3	112,20	♥ ☆ *
SOLERA 1997-2018 Premier Cru - Extra-Brut <i>50% Pinot Noir - 50% Chardonnay</i>	s.a.	cart. x 6	(68,85)	♥ esaurito ☆ *
LES CHATAIGNIERS Extra-Brut - Festigny <i>100% Meunier Noir</i>	2019	"	63,75	♥ ☆ *
LES CHATAIGNIERS Extra-Brut - Festigny Magnum	2019	ast. x 1	134,30	♥ ☆ *
LE MONTGRUGUET Premier Cru Mareuil sur Aÿ - Extra-Brut <i>100% Pinot Noir</i>	2020	cart. x 6	65,45	♥ ☆ *
LE MONTGRUGUET 1er Cru Mareuil sur Aÿ - Extra-Brut Magnum	2019	ast. x 1	122,40	♥ ☆ *
LE MONTGRUGUET 1er Cru Mareuil sur Aÿ - Extra-Brut Magnum	2020	"	139,40	♥ ☆ *
LES VALNONS Aÿ Grand Cru - Extra-Brut <i>100% Chardonnay</i>	2017	cart. x 6	84,15	♥ ☆ *
LES VALNONS Aÿ Grand Cru - Extra-Brut Magnum	2017	ast. x 1	205,70	♥ ☆ *
LES BLANCHIENS Premier Cru Mareuil sur Aÿ - Brut Nature <i>50% Pinot Noir - 50% Chardonnay</i>	2017	cart. x 6	84,15	♥ ☆ *
LES BLANCHIENS Premier Cru - Brut Nature Magnum	2017	ast. x 1	205,70	♥ ☆ *
CHEMIN DU BOIS Premier Cru Mareuil sur Aÿ <i>100% Pinot Noir (vinificazione senza aggiunta di saccarosio)</i>	2017	cart. x 6	130,00	♥ ☆ *

*: no prenotazioni



Champagne FRANCIS ORBAN

136

Leuvrigny (Champagne / Francia)



Francis Orban è un giovane *récoltant manipulant* che nasce nel 1980 e finisce i suoi studi di viticoltura ed enologia nel 1999. Nel 2007 decide di fondare la propria maison di Champagne, risultato dell'eredità del *savoir-faire* della famiglia e delle sue personali esperienze. Infatti, la storia della sua famiglia in Champagne inizia quattro generazioni prima, quando il bis-nonno Léopold Orban, pioniere della spumantizzazione nel villaggio di Leuvrigny, decide di produrre questo vino. Le successive generazioni si concentrano sulla vendita dell'uva e solo Francis ricomincia la produzione di Champagne. Francis Orban conduce 7,5 ettari di vigneti tutti nel comune di Leuvrigny, situato sulla riva destra della Marna, per una produzione annuale di circa 60.000 bottiglie, di cui l'80% vendute in Francia e il restante 20% all'estero. Il Villaggio di Leuvrigny è fortemente caratterizzato da tre fattori: un'esposizione a sud ideale, un terreno argilloso-calcareo eccezionale ed un microclima perfetto, particolarmente adatto alla coltivazione del Meunier Noir, vitigno emblema della sua proprietà.

Sette sono gli Champagne prodotti da Francis Orban e cinque di questi con Meunier al 100%.

Le Cuvée Brut Réserve, Rosé, Extra Brut e Prestige sono costituite dal 50% di "vins de réserve" e l'affinamento sui lieviti in bottiglia è minimo di 24 mesi per i primi tre e di 36 mesi per la Cuvée Prestige. Le bottiglie del Millésime rimangono in cantina sui lieviti per almeno 72 mesi.

Il Meunier Noir, che rappresenta il 90% del vigneto di Francis Orban, è un vitigno che nasce in Champagne ed esprime particolarmente a Leuvrigny tutta la sua rotondità, il suo fruttato, il suo equilibrio e la sua finezza.

Una nota a parte merita la Cuvée L'Orbane, Meunier Noir 100% prodotta in una sola parcella e non in tutte le annate. Il vino base non subisce nessun travaso durante il periodo di affinamento sui lieviti in botti di legno. Vengono utilizzate delle "barriques champenoises" nuove di 300 litri e dei piccoli fusti da 128 litri "avvinati" in precedenza da grandi vini di Borgogna. La fermentazione malolattica non è effettuata per rispettare la piena espressione e tutta la struttura di questo Champagne.

CHAMPAGNE
FRANCIS ORBAN
DEPUIS 1929

Brut Réserve: la sua finezza vi fa entrare nell'universo degli Champagne di Francis Orban. Il Meunier Noir rivela tutta l'ampiezza del suo frutto magnificando il terroir di Leuvrigny. Il suo colore leggermente dorato e la finezza delle sue bollicine evocano la sua elegante leggerezza. Il naso lascia scoprire delle note fruttate di albicocca e pesca bianca, la bocca conferma l'equilibrio, con una bella rotondità e una persistente freschezza dove la finezza resta la chiave di volta di questo Champagne. Dosaggio: 7 g/l.

Extra Brut: questo Blanc de Noirs valorizza tutta la purezza e la finezza del Meunier Noir. Colore leggermente dorato, il naso rivela sensazioni di freschezza e di fruttato, la bocca una bella armonia che ne sottolinea l'eleganza. Dosaggio: 3 g/l.

Rosé Brut: Rosé d'assemblage, Meunier Noir 100%. Il suo colore "pétale de rose" e la finezza delle bollicine evocano la sua finezza ed eleganza. Il naso lascia scoprire velocemente delle note di frutti rossi come ribes, lampone, fragola e ciliegia. In bocca persiste la sensazione fruttata in finale lungo ed equilibrato. Dosaggio: 7 g/l.



Champagne FRANCIS ORBAN

137

Leuvrigny (Champagne / Francia)



Brut Prestige: questo Champagne è un assemblaggio di Meunier Noir (60%) e Chardonnay (40%). Il primo lo caratterizza per la sua cremosità e rotondità e il secondo per la freschezza. Il colore giallo pallido leggermente dorato è accompagnato da leggeri riflessi verdi dovuti allo Chardonnay. Al naso rivela un fruttato sottile di frutti bianchi, pera e pesca, unito a note agrumate. In bocca complessità aromatica e una finezza con elegante finale acidulo. Dosaggio 5 g/l

Millésime 2016: Chardonnay 80%, Meunier Noir 20%. Dosaggio 3 g/l.

Les Hauts Beugnets Cyber Cuvée: Cuvée parcellaire (0,37ettari, vigne di 60 anni), 84 mesi di affinamento in bottiglia sui lieviti. Extra-Brut con dosaggio 3 g/l. Il primo Champagne al mondo con nome e design creati dall'intelligenza artificiale, con il supporto dell'artista e designer Teo KayKay. Produzione limitata a sole 480 bottiglie.

CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
BRUT RÉSERVE Vieilles Vignes (100% Meunier Noir)	s.a.	cart. x 6	28,40	—
BRUT RÉSERVE Vieilles Vignes <i>1/2 bottiglia</i>	"	cart. x 12	18,15	—
BRUT RÉSERVE Vieilles Vignes Magnum	"	cart. x 3	65,25	—
BRUT RÉSERVE Vieilles Vignes Jéroboam 3 l.	"	c/legno x 1	174,35	—
EXTRA-BRUT (100% Meunier Noir)	s.a.	cart. x 6	32,25	—
ROSÉ BRUT (100% Meunier Noir)	s.a.	"	31,75	—
BRUT PRESTIGE (60% Meunier Noir – 40% Chardonnay)	s.a.	"	34,65	—
MILLÉSIME 2016 Extra-Brut (80% Chardonnay - 20% Meunier Noir) - astuccio	2016	"	48,80	—
LES HAUTS BEUGNETS "Cyber Cuvée" Cuvée Parcellaire Extra-Brut (100% Meunier Noir)	2015	"	76,30	♥



Champagne JEAN VELUT

Montgueux (Champagne / Francia)



Gli antenati della famiglia Velut hanno prodotto vino fin dal XVI secolo. Verso la metà del 1900 una nuova generazione di viticoltori scoprì le potenzialità di un territorio nascosto sui dolci pendii di Montgueux, nell'Aube, una landa solo apparentemente anonima. Tra questi coraggiosi sognatori, Jean Velut e sua moglie Huguette iniziarono a sviluppare a piccoli passi la notorietà di Montgueux. Il loro figlio Denis ampliò i vigneti e nel 1976 avviò la produzione propria di Champagne. Con pazienza, la reputazione delle cuvées si è fatta strada e ora tocca al giovane Benoît rivelare al mondo questo terroir letteralmente unico.

Montgueux può essere immaginato come un isolotto arroccato a 270 m. di altitudine, dal quale si abbraccia con lo sguardo la vasta pianura, con Troyes, la bella città di origine medievale a circa 10 km verso est, la valle della Senna a nord e l'area naturale del Pays d'Othe a ovest. E' come la prua di una barca, una costa gessosa che si allunga verso sud/sud-est. In questo paesaggio, solo 214 ha di vigneti coprono la collina più isolata dell'AOC Champagne. Qui è lo Chardonnay a dominare: più del 90% del territorio vitato del comune di Montgueux ne è coperto, facendone il "village de Chardonnay" più meridionale della Champagne.

Immergere le mani nella terra significa toccare un suolo antico 90 milioni di anni. La vera base di questo terreno è il gesso affiorante, formatosi nell'età turoniana a seguito della lentissima sedimentazione causata dalla disgregazione di alghe unicellulari a scheletro calcareo, prova del passato tropicale della regione. Con il coteaux du Vitryat situato a circa 100 km a nord-ovest, questo terreno gessoso è l'unica evidenza in zona di quella che è giustamente chiamata "Côte de Champagne". Più a sud, la Côte des Bar poggia sugli antichi terreni calcarei del Kimmeridgien; a nord si trovano gli alter-ego della costa gessosa dell'Île de France (Côte de Sézanne e Côte des Blancs).

Data la sua porosità, il gesso elimina l'acqua in eccesso ma reidrata anche il terreno con tempo asciutto, tramite la risalita capillare. Il gesso favorisce la formazione di riserve d'acqua sotterranee, che evitano alla vite uno stress idrico dannoso e allo stesso tempo determina un beneficio per la maturazione degli acini inducendo la pianta a sviluppare radici profonde, che accrescono il legame con la terra. In queste condizioni le uve Chardonnay hanno un'impronta golosa, matura, ricca ed elegante, mantenendo la loro acidità, garanzia della freschezza dei vini e della loro attitudine alla tenuta nel tempo. Montgueux è un terroir a sé, impossibile da non considerare, immerso in un microclima che dona uno stile riconoscibile alle uve ed ai vini. Non mancano in quest'area i terreni più profondi e ricchi (circa il 10% della superficie totale), che costituiscono parcelle adatte alla coltivazione del Pinot Noir.

CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
PREMIER TEMPS Brut	s.a.	cart. x 6	27,70	—
LUMIERE et CRAIE Brut Blanc de Blancs	s.a.	"	32,45	—
LUMIERE et CRAIE Brut Blanc de Blancs Magnum	s.a.	cart. x 3	83,30	—
LUMIERE et CRAIE Brut Blanc de Blancs Jéroboam	s.a.	c/legno x 1	241,40	—
NOIR DE CRAIE Brut Blanc de Noirs	s.a.	cart. x 6	34,15	—
TÉMOIGNAGE Extra-Brut	2013	"	(39,80)	esaurito
TÉMOIGNAGE Brut Magnum	2011/12	cart. x 3	103,70	—
L'OUBLIÉE Extra-Brut	s.a.	cart. x 6	50,15	—
ROSÉ Brut	s.a.	"	(33,15)	esaurito



Champagne JEAN VELUT

139

Montgueux (Champagne / Francia)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u> CÔTEAUX CHAMPENOIS (<i>Chardonnay</i>)	2020	cart. x 6	37,40	—
<u>VINI ROSSI</u> CÔTEAUX CHAMPENOIS (<i>Pinot Noir</i>)	2020	cart. x 6	37,40	—

L'atteggiamento verso il lavoro inizia con il rispetto per la terra. Senza negare il comfort offerto dalla tecnologie moderne, è sempre presente un'attenzione per non spingerle al limite, ispirandosi al buon senso contadino e a una certa sensibilità artistica. Ciò si traduce concretamente nella gestione meccanica dell'erba, che viene lasciata crescere naturalmente tra i filari, senza arature, regolata con lo sfalcio e la zappatura regolare sotto i filari. Dall'autunno alla primavera vengono seminate miscele di piante (legumi, cereali e ortaggi) che arricchiscono la terra. La concimazione avviene con elementi naturali complessi ed equilibrati (corceccia, guano, compost, etc.): viene nutrito prima il terreno, con tutta la biodiversità che ospita, il quale a sua volta nutrirà la pianta. Queste misure preventive accrescono la sanità della vite e la sua resistenza alle malattie. Entra poi in gioco l'intervento diretto dell'uomo, che modifica l'architettura della vite, con potature rigorose, rimozione delle gemme in eccesso e lo sfogliamento che permette al vento di circolare a favore della sanità delle piante.

Dopo la vendemmia, in cantina le uve vengono pressate per singola parcella, in modo che la loro identità si esprima il più chiaramente possibile, senza alcuna correzione o taglio. La vinificazione è semplice e senza artifici. L'assemblage è un momento chiave per le cuvées, un esercizio di equilibrio e stile che porterà i vini ad esprimersi pienamente solo dopo il lungo tempo necessario agli affinamenti in bottiglia. Partendo dalla cuvée base di Jean Velut, Première Temps, sono necessari almeno 30 mesi di attesa (il doppio del minimo previsto dal disciplinare).

Jean Velut
Vigneron & Maître de Cave à Montgueux

Premier Temps: 86% Chardonnay e 14% Pinot Noir, cuvée composta da uve di una singola vendemmia e per il 25% da "vins de réserve". Dosage: 7 g/l.

Lumière et Craie: 100% Chardonnay, solo "vins de réserve", selezione di vini già pronti ma giudicati idonei a rivelare il loro potenziale solo dopo un altro paio di anni sui lieviti. Dosage 5 g/l.

Noir de Craie: 100% Pinot Noir, una vera eccezione per il territorio di Montgueux. Dosage: 3 g/l.

Témoignage: 100% Chardonnay, da 3 parcelle a diversi livelli della collina, complementari tra loro a rappresentare il territorio di Montgueux. Annata 2012: dosage 3 g/l. Annata 2011: dosage 6 g/l.

L'Oubliée: 100% Chardonnay, fermentazione 50% in acciaio e 50% in rovere. Prodotto con l'intenzione di ottenere l'equilibrio perfetto tra la "firma" della barrique e la finezza intrinseca di uno Champagne di alto livello. Dosage: 4 g/l.

Rosé: 100% Pinot Noir ottenuto dal più vecchio vigneto aziendale, piantato nel 1968. 50% macerazione carbonica, 50% fermentazione tradizionale. Dosage: 7 g/l.



Champagne Rémi LEROY

Meurville (Champagne / Francia)



Rémi Leroy, enologo e ingegnere agronomo laureatosi a Bordeaux nel 2006, conduce una proprietà familiare di circa 9 ettari situata a Meurville, nella Côte des Bar (Aube). I terreni argilloso-calcarei, formati nel giurassico superiore, sono per la maggior parte collinari, formazioni del “Kimméridgien”, tipici della zona dello Chablis.

La particolarità del cru di Meurville, oltre al piccolo spessore degli strati di terra sovrapposti, è però dovuta anche alla presenza sull’altopiano che domina il paese, di un terreno di tipo “Portlandien”, con suoli ancora più poveri. In queste difficili condizioni naturali, la vite si trova a dover combattere per la propria crescita. Il risultato di tutto ciò è una rimarchevole tipicità, che si riflette nei vini. I vigneti sono per il 70% Pinot Noir (vitigno principe della Côte des Bar), 20% Chardonnay e 10% Meunier. Malgrado la germogliatura precoce e quindi la maggiore sensibilità alle gelate primaverili dello Chardonnay, Rémi Leroy ha programmato di aumentare la presenza di questo vitigno, portandolo nel tempo almeno al 30% del totale. L’età media delle vigne è di oltre 20 anni. L’obiettivo dei lavori in vigna durante l’anno è semplice: arrivare al momento della raccolta con basse rese in volume per cogliere uve mature, sane e concentrate in precursori di aromi e ricche in sostanze minerali.

Al momento della vendemmia si procede alla pressatura immediata utilizzando la sola gravità, in modo da limitare al massimo l’ossidazione dei mosti. Le fermentazioni avvengono in piccoli contenitori in acciaio o in tini di legno. L’affinamento si effettua sui lieviti, evitando sempre chiarifiche e filtrazioni. Le vinificazioni si effettuano con metodi naturali, seguendo le convinzioni e le aspirazioni di Rémi Leroy: sempre meno utilizzo di SO2 e sempre più influenza dell’ambiente (la temperatura naturale della cantina, la sua popolazione microbiologica, etc.). Gli imbottigliamenti avvengono in primavera e il riposo in cantina, fino al dégorgement, avviene per un tempo molto più lungo rispetto al normale. Grazie alla maturità delle uve, i dosaggi di Rémi Leroy sono molto bassi, lontani dagli standard champenois. I vini affinano di nuovo nelle cantine per molti mesi dopo il dégorgement, riposo fondamentale prima della messa in commercio. Tutta la cura in vigna e le attenzioni in cantina portano al risultato di ottenere vini con grande potenziale di invecchiamento.

CHAMPAGNE	annata	imballo	prezzo	note
EXTRA-BRUT	s.a.	cart. x 6	33,60	—
EXTRA-BRUT <i>1/2 bottiglia</i>	s.a.	cart. x 12	19,55	—
EXTRA-BRUT Magnum 1,5 l.	s.a.	cart. x 6	77,35	—
EXTRA-BRUT Jéroboam 3 l.	s.a.	cart. x 1	243,10	—
BRUT NATURE	s.a.	cart. x 6	36,55	—
BRUT NATURE Magnum 1,5 l.	s.a.	“	82,05	—
ROSÉ Brut	s.a.	“	38,25	—
ROSÉ de SAIGNÉE “LES CROTS”	2018	“	(58,65)	esaurito
BLANC DE NOIRS Extra-Brut	2019	“	49,30	—
BLANC DE BLANCS Extra-Brut	2019	“	51,85	—
BLANC DE BLANCS “SOUS LARREY” Zéro Dosage	2015	“	(54,40)	esaurito
MER SUR MONT “Blanc de quatre cépages” Zéro Dosage	2015	“	73,10	—



Meurville (Champagne / Francia)



Extra Brut - E' composto da Pinot Noir 70%, Chardonnay 20% e Meunier Noir 10%. E' una cuvée marcata dalla ricchezza (Pinot Noir maturi, affinamento sui lieviti con bâtonnage, presenza di vins de réserve). Le rese moderate, gli apporti contenuti di materiale organico ai terreni e l'attesa della maturazione perfetta conferiscono ai grappoli di Pinot Noir e Meunier una concentrazione in antociani (molecole coloranti presenti sulle bucce delle uve) più elevata della norma. Il suo colore ambrato è pertanto del tutto naturale. Lo Chardonnay apporta finezza ed equilibrio.

Rémi Leroy non cerca di uniformare il vino nelle varie annate, pur essendo presente una parte (30%) di vins de réserve, ma anzi indica sulla retro etichetta l'annata di base delle uve che la costituiscono in prevalenza. Dosage: 2 g/l.

Brut Nature - Assemblage di 60% Pinot Noir, 35% Chardonnay (dei quali 20% "vin de réserve") e 5% Meunier. La vinificazione avviene per l'80% in acciaio e per il resto in legno. Realizzato ed affinato sur lies fines con bâtonnage. Profumi esotici di ananas, pesca gialla e nocciola fresca. Con l'aerazione guadagna in intensità aromatica e si sviluppano aromi di acini d'uva, mela renetta. In bocca è puro, cristallino e vivo.

Rosé - E' un assemblage di vitigni di diverse annate (75% Pinot Noir, 20% Chardonnay e 5% Meunier Noir) prodotto con lo stesso spirito della Cuvée Brut, al quale viene aggiunto, per il 20% del totale, del vino rosso da uve Pinot Noir, realizzato nella pura tradizione Champenoise. Si esprime al naso con profumi intensi di frutta rossa, in particolare ciliegia e lampone. In bocca è ampio, esprime la vinosità caratteristica del Domaine, con un finale aromatico che ricorda le note olfattive. Dosage: 2 g/l.

Saignée Les Crots - le uve Pinot Noir con le quali viene prodotto provengono da una parcella di 22 are a mezza costa esposta a sud-est. Il suolo argilloso offre un nutrimento debole alle viti di Pinot Noir, piantate nel 2007. Anche nelle annate difficili, in questo luogo gli acini maturano senza difetti e consentono una vinificazione in "rosé de saignée" con macerazione lunga. Affinamento in botti da 228 litri. Un rosé con molto estratto, atipico. Ha profumi di ciliegia, cassis e liquirizia. Gusto sorprendente, allo stesso tempo potente, vinoso e fresco. Finale lungo con una consistenza decisa. Dosage: 1 g/l.

Blanc de Noirs Millésime - 100% Pinot Noir. Ogni anno i Pinot Noir che presentano le migliori potenzialità vengono selezionati e assemblati. Si cerca di associare in questo vino la purezza e la complessità originale del Pinot Noir all'invecchiamento minimo di 5 anni fino alla presa di spuma. La vinificazione avviene per il 60% in acciaio e per il 40% in legno, con affinamento "sur lies fines" e bâtonnage. Dosage annata 2018: 2 g/l. Ha aromi di frutta e agrumi canditi, cioccolato. In bocca è ampio ed elegante, con un bel finale nel quale l'acidità si integra a sentori di mela cotogna.

Blanc de Blancs Millésime - La Côte des Bar è la parte della regione dello Champagne più esposta al fenomeno delle gelate primaverili. In aggiunta, lo Chardonnay è un vitigno che germoglia precocemente e perciò molto sensibile. Le perdite di raccolto dovute al clima sono frequenti ma quasi ogni anno Rémi Leroy crea le sue cuvée millesimate vinificate in legno dalle uve Chardonnay che nascono su queste colline capricciose. La vinificazione si effettua per il 100% in legno, realizzata "sur lies fines" con bâtonnage. Ha profumi di albicocca e nocciola, con note di torrefazione. Al gusto è ampio, equilibrato e si ritrovano ancora aromi di albicocca e frutta secca.

Blanc de Blancs Sous Larrey - Parcella di 24 are in mezza costa esposta ad ovest, su terreno argilloso. La vigna è soggetta a gelate primaverili ed offre quindi basse rese. Vinificazione e affinamento in botti da 300 e 350 litri. Dosage: zéro.

Mer sur Mont - Blanc de quatre cépages. Parcella di 1,03 ha, vigneto di bassa resa piantato nel 1960 sul "plateau Portlandien". Terreno estremamente povero, argilloso, con molte pietre. Selezione massale di Pinot Noir (60%), Pinot Meunier (20%), Chardonnay (15%) e Pinot Blanc (5%) sul poco comune portainnesto 3309C, il quale favorisce buona maturità e una perfetta espressione del terroir. Vinificazione e affinamento in botti da 300 e 350 litri; segue tirage e un lungo affinamento in bottiglia con tappo in sughero. Prima annata prodotta: 2014, messa in commercio nel 2021. Dosage: zéro.

Rémi Leroy
CHAMPAGNE



Andlau (Alsazia / Francia)



Il Domaine Gresser è situato a Andlau, a metà strada tra Strasburgo e Colmar, sulla strada dei vini d'Alsazia, ai piedi del monte Sainte Odile, su colline prestigiose per la qualità dei vini e per la loro importanza storica.

La cultura della vigna è una regola di vita. I Gresser sono viticoltori dal XVI secolo, con vera passione per questo mestiere, che viene tramandato di generazione in generazione.

L'attaccamento alle tradizioni è evidente nell'atteggiamento di Rémy Gresser, vero fanatico del rispetto dell'ambiente e sempre attento a proteggere i suoi vigneti, privilegiando i metodi biologici. In cantina i vini vengono affinati in botti e si pone tutta l'attenzione per permettere all'uva di esprimere le proprie ricchezze organolettiche. I vini di Gresser hanno un gusto minerale che deriva dai terreni, caratteristica che si esprime al meglio nei Grand Cru.

I Gresser sono considerati dei maestri anche con riferimento ai vini "vendanges tardives" e "sélection de grains nobles".

Domaine:	Superficie 10,30 Ha.
Grand Cru:	Kastelberg Grand Cru (scisti di Steige) Wiebelsberg Grand Cru (arenaria dei Vosges) Moenchberg Grand Cru (calcare fossilizzato)
Vigneti per selezioni:	Brandhof (calcareo) Duttenberg (marne e argille) Kritt (sassoso) Côtes Saint-André (scisti di Villé)
Vitigni :	Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Riesling, Muscat d'Alsace, Pinot Gris, Gewurztraminer, Pinot Noir.
Comune di produzione:	Andlau.
Selezioni:	Vendages Tardives - Sélection de Grains Nobles.
Età media dei vigneti:	40+ anni.
Resa media:	Tra 35 e 65 Hl/ha, secondo il terreno, i ceppi e l'età delle vigne.

La filosofia di Gresser: coltivare la vite secondo le regole degli avi, per mantenere intatto l'ambiente e trasmettere inalterato alle generazioni future il patrimonio vegetale, naturale e culturale. I vigneti vengono protetti dalle malattie con metodi biodinamici. Per mantenere un ambiente favorevole alla vita biologica del terreno, si preserva l'equilibrio tra la fauna e la flora con una lavorazione ragionata del suolo e l'inerbimento controllato dei vigneti. Il ruolo del vignaiolo consiste nel permettere alla vigna di autoregolarsi, facilitando gli scambi tra gli elementi naturali: il terreno, l'acqua e l'habitat, che contribuiscono al ciclo della vita.



Andlau (Alsazia / Francia)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
KRITT Pinot Blanc	2022	cart. x 6	11,80	—
KRITT Gewurztraminer	2022	"	13,10	—
DUTTENBERG Gewurztraminer	2015	"	20,15	—
DUTTENBERG Sylvaner	{ 2021 2022	"	12,55	disp. limitata
		"	12,55	—
DUTTENBERG Riesling	2022	"	14,20	—
BRANDHOF Muscat d'Alsace	{ 2019 2022	"	13,30	—
		"	14,20	—
SAINT ANDRÉ Pinot Blanc	2020	"	17,20	—
BRANDHOF Pinot Gris	2021	"	14,20	—
CLOS DE L'OURSE Pinot Gris	2010 2020	"	25,75 26,75	— —
WIEBELSBERG Grand Cru Pinot Gris	2015	"	(25,45)	esaurito
WIEBELSBERG Grand Cru Riesling	2019	"	25,30	—
WIEBELSBERG Grand Cru Riesling Vieilles Vignes	2003	"	34,25	—
MOENCHBERG Grand Cru Riesling	2020	"	25,30	—
MOENCHBERG Grand Cru Gewurztraminer	2018	"	25,45	—
KASTELBERG Grand Cru Riesling	2020	"	33,15	—
<u>VINI ROSSI</u>				
BRANDHOF Pinot Noir	2022	cart. x 6	14,20	—
<u>VENDANGES TARDIVES</u>				
WIEBELSBERG Grand Cru Riesling Vendanges Tardives	2000	cart. x 6	41,40	—
MOENCHBERG Grand Cru Riesling Vendanges Tardives	2003	"	41,40	—
KASTELBERG Grand Cru Riesling Vendanges Tardives	2007	"	47,20	—
DUTTENBERG Gewurztraminer Vendanges Tardives	2015	"	44,00	—
<u>SÉLECTION DE GRAINS NOBLES</u>				
KASTELBERG Grand Cru Riesling Sél. de Gr. Nobles - 0,500l.	2006	cart. x 6	76,80	—
DUTTENBERG Gewurztraminer Sél. de Grains Nobles - 0,500l.	2007	"	66,30	—



ALSACE WILLM

Barr (Alsazia / Francia)



A 36 Km a sud di Strasburgo, sulla strada dei vini di Alsazia, si trova l'azienda WILLM con i suoi bei vigneti. Alsace Willm fu fondata nel 1896 dalla famiglia WILLM.

Verso il 1920 conobbe grande rinomanza internazionale, e nel 1930, appena dopo l'abolizione del proibizionismo, Willm fu il primo produttore alsaziano ad esportare i vini negli U.S.A. Oggi Willm produce un'ampia selezione di vini di alta qualità, compresi alcuni Grand Cru, prodotti con uve raccolte nel proprio Domaine. Tradizione e tecniche moderne vengono bilanciate nella produzione dei vini: grandi botti in legno per la fermentazione e affinamento dei vini riserva, Grand Cru, Vendanges Tardives e Sélection de Grains Nobles. Acciaio inox per i Vins de Sélection.

Crémant d'Alsace Brut: elaborato con il metodo classico tradizionale Champenois. Sa legare nel migliore dei modi le caratteristiche del vitigno Alsaziano alle strette regole del metodo Champenois.

Uvaggio: Pinot Blanc, Auxerrois. Ha colore giallo paglierino brillante e una spuma persistente. Al naso molto espressivo pieno di frutta fresca, mele, pesche e albicocche; al palato frutta matura.

Cuvée Lina: un tributo a Lina Willm, uve selezionate dai migliori vigneti, fermentazione e affinamento in botti di rovere.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>CRÉMANT D'ALSACE - Méthode Traditionnelle</u>				
Crémant d'Alsace BRUT RÉSERVE	s.a.	cart. x 6	10,70	♣
Crémant d'Alsace BRUT - Magnum - con astuccio	s.a.	"	22,60	♣
Crémant d'Alsace BRUT - Jéroboam 3 l.	s.a.	cart. x 1	69,45	—
Crémant d'Alsace BRUT BIO	 s.a.	cart. x 6	(11,05)	♣ esaurito
Crémant d'Alsace PRESTIGE Brut - Auxerrois	s.a.	"	12,50	♣
Crémant d'Alsace BRUT ROSÉ - Pinot Noir	s.a.	"	12,35	♣
astuccio per Crémant d'Alsace 0,75l.			2,00	♥
<u>VINI BIANCHI</u>				
PINOT BLANC Alsace " Bio	 2020	cart. x 6	9,50	—
RIESLING Alsace Bio	 { 2021 2020	"	10,10	—
RIESLING CUVÉE LINA Alsace Bio "Elevé en fût de chêne"		"	12,90	—
PINOT GRIS Alsace Bio	 { 2020 2020	"	10,90	—
PINOT GRIS CUVÉE LINA Alsace Bio "Elevé en fût de chêne"		"	14,05	—
GEWURZTRAMINER Alsace Bio	 2020	"	11,20	—
<u>VINI ROSSI</u>				
PINOT NOIR Alsace Bio	 { 2020/21 2020	cart. x 6	10,90	—
PINOT NOIR CUVÉE LINA Alsace Bio "Elevé en fût de chêne"		"	13,85	—

Materiale promozionale

spumantiera € 14,90 ♥



Barr (Alsazia / Francia)



La filosofia produttiva dei vini "Vins de Sélection Réserve" è quella di ottenere vini deliziosamente fruttati, con sapori vivi, tipici dello stile dell'Alsazia. Questi vini vengono prodotti in acciaio inox, senza alcun utilizzo di botti in legno.

Kirchberg de Barr: Luogo eccezionale, conosciuto e apprezzato fin dal 1760, deve il suo nome alla collina dove fu eretta una cappella dedicata a San Martino. Kirchberg significa "la montagna della chiesa". Questo vigneto, sopra il paese di Barr, è affacciato a sud-est, e riceve il massimo di calore solare grazie all'esposizione. Il Riesling Kirchberg de Barr Grand Cru è un vino fine, virile ed elegante, che si evolve armoniosamente nel tempo, marcato distintamente dal suo "terroir".

Clos Gaensbroenne! è uno dei pochi "clos" esistenti in Alsazia. Il nome Gaensbroennel (fontana dell'anatra) si riferisce alla fontana di pietra con l'immagine di un'anatra scolpita, che è posta appena all'esterno del clos. Il Clos Gaensbroennel è situato all'interno dello stesso Kirchberg de Barr. Ricavato da vecchie vigne, disponibile solamente nelle grandi annate, il Gewurztraminer Clos Gaensbroennel è un vino intenso, complesso, di razza e da lungo invecchiamento.

Il Clos Gaensbroennel e il Kirchberg de Barr Willm danno vini eccezionalmente fruttati e ricchi di sapori, con caratteri unici e distintivi, che riflettono il proprio terroir.

Vendanges Tardives e Sélection de Grains Nobles: solo quando l'autunno è favorevole, questi vini vengono prodotti con uve attaccate da muffe nobili e raccolte molte settimane dopo le normali vendemmie.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
MUSCAT d'Alsace "Réserve"	2021	cart. x 6	7,80	—
RIESLING d'Alsace "Réserve"	2023	"	8,10	—
GEWURZTRAMINER d'Alsace "Réserve"	2022	"	9,80	♣
GEWURZTRAMINER CLOS GAENSBROENNEL Kirchberg de Barr Grand Cru	2019	"	19,40	—
RIESLING KIRCHBERG de BARR Grand Cru	2021	"	15,90	—
PINOT GRIS KIRCHBERG de BARR Grand Cru	2018	"	17,15	—
RIESLING Château D'ITTENWILLER	2018	"	14,60	—
VENDANGES TARDIVES				
GEWURZTRAMINER Vendanges Tardives	2018	cart. x 6	31,95	—
SÉLECTION DE GRAINS NOBLES				
GEWURZTRAMINER Sélection de Grains Nobles 0,500l.	2018	cart. x 6	43,05	—



HENRI BOURGEOIS

Chavignol (Loira / Francia)



I vigneti del Sancerrois sono situati a 200 Km a sud di Parigi e sono caratterizzati da colline tortuose ai bordi della Loira. Si estendono su 2.800 ettari, piantati per la maggior parte con Sauvignon (80%) e Pinot Noir (20%) per l'elaborazione dei Sancerre rossi e rosati. Sulla riva destra della Loira, di fronte al Sancerrois, si trovano i vigneti di Pouilly sur Loire. Prodotto su 1.200 ettari, il Pouilly Fumé è ottenuto dal vitigno Sauvignon. Da dieci generazioni la famiglia di Henri Bourgeois coltiva la vigna nel cuore del territorio di produzione di SANCERRE e di POUILLY FUMÉ. Henri Bourgeois e i suoi figli Rémi e Jean-Marie hanno costituito negli anni un appezzamento di 72 ettari, ripartito tra le migliori esposizioni, su un totale di oltre 120 parcelle. Negli anni '80, la costruzione di una cantina moderna e rispettosa dell'ambiente ha offerto condizioni di vinificazione ideali. La selezione attenta in vigna, l'uso della gravità per tutte le fasi della vinificazione insieme alle attente cure necessarie per la maturazione "sur lie" (sui lieviti), assicurano la grande qualità dei vini di Henri Bourgeois. Ogni vino prodotto riflette inoltre le grandi differenze che si ritrovano nei vari terreni della zona, donando ai vini una spiccata tipicità legata al terreno oltre che al vitigno.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
PETIT BOURGEOIS Sauvignon Blanc	2023	cart. x 6	8,85	♣ tappo stelvin
MENETOU-SALON "Le Prieuré des Aublats" Sauvignon Blanc	2022	"	14,45	—
HENRI BOURGEOIS Sancerre Blanc	2023	"	18,85	—
LES BARONNES Sancerre Blanc 1/2 bottiglia	2021	cart. x 12	10,35	—
LES BARONNES Sancerre Blanc Magnum	2020/21	cart. x 6	42,05	—
SANCERRE PURE	2023	"	21,40	—
HENRI BOURGEOIS Pouilly Fumé	2023	"	17,85	—
EN TRAVERTIN Pouilly Fumé	2022	"	(18,15)	esaurito
LA DEMOISELLE DE BOURGEOIS Pouilly Fumé	2020	"	26,35	—
JS-150 - JURASSIQUE Supérieur La Demoiselle de Bourgeois Pouilly Fumé	2022	"	27,00	—
LES MARNES KIMMÉRIDIENNES Sancerre Blanc	2021	"	24,30	—
ES-56 - ÉOCÈNE SILEX La Bourgeoise Sancerre Blanc	2022	"	27,00	—
LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS Sancerre Blanc	2019	"	30,95	—
LA BOURGEOISE Sancerre Blanc	2019	"	32,80	—
JADIS Sancerre Blanc	2019/20	c/legno x 6	37,05	—
CUVÉE D'ANTAN Sancerre Blanc (Silex)	2020	"	37,05	—
ETIENNE HENRI Sancerre Blanc (Silex)	2018	"	40,30	—
LES RUCHONS Sancerre Blanc	2019	"	42,65	—
LES CÔTES AUX VALETS Sancerre Blanc	2018	"	42,65	—
LE COTELIN Sancerre Blanc (Marnes Kimméridgiennes)	2018	"	42,65	—



Chavignol (Loira / Francia)



Petit Bourgeois: da vigneti situati sui pendii della valle della Loira, conosciuta come "il giardino di Francia". Vinificato in acciaio. Profumi piacevoli di fiori e frutta. Al palato svela la freschezza e la vivacità caratteristiche dell'uva sauvignon raccolta alla giusta maturità.

Les Baronnes: prodotto sulle colline che separano Chavignol da Sancerre, composti principalmente da argilla e calcare. Fermenta in contenitori inox, segue quindi un affinamento in legno sui lieviti fini per 5 mesi al fine di preservare il potenziale aromatico del vino.

La Côte des Monts Damnés è una collina molto scoscesa di Chavignol, con esposizione sud – sud ovest, i cui vini sono ambiti e ricercati fin dall'XI secolo. Un vino denso, concentrato e ben equilibrato, con aromi di grande finezza, leggermente esotici (prova della buona maturità dell'uva). Minerale, fruttato ma non esuberante. Un vino che migliora dopo 3-5 anni in bottiglia.

La Chapelle des Augustins: Uve prodotte su un suolo ghiaioso-calcareo. Per esprimere al massimo il frutto del Sauvignon e l'autenticità del terroir questo splendido vino matura per 5 mesi sui lieviti.

Jadis: uve prodotte su Marne del Kimméridgien, vigneti di età di 50 anni e oltre. Viene elaborato secondo i metodi più naturali ed antichi, con sedimentazione statica e fermentazione in legno, senza chiarifica né filtrazione. I travasi e l'imbottigliamento seguono il ciclo lunare. Sauvignon molto aromatico e concentrato, un vino complesso, con un ottimo equilibrio, con aromi di frutta esotica e di miele.

Etienne Henri: Grazie al suo amore per il legno, il nonno Etienne fu il primo a Sancerre a produrre vino in botti di rovere nuove. L'uso del legno in vinificazione richiede altissima qualità dei grappoli per un perfetto matrimonio tra legno e vino. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in barili di rovere seguita da 12 mesi di affinamento sui lieviti fini. Risultato: un ottimo vino di grande complessità.

Cuvée d'Antan: età delle viti: 65 anni e più. Con grande rispetto per i metodi antichi, è stato elaborato il Sancerre d'Antan, senza filtrazione né chiarifica. All'origine, una piccola parte di Sauvignon venne piantata nel 1936 sui pendii più ricchi di silice. Bassa resa, fermentazione in barrique per 4, 5 o 6 mesi e poi maturazione sui lieviti.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSATI</u>				
HENRI BOURGEOIS Sancerre Rosé (Pinot Noir)	2023	cart. x 6	15,15	tappo stelvin
<u>VINI ROSSI</u>				
HENRI BOURGEOIS Sancerre Rouge (Pinot Noir)	2022	cart. x 6	17,35	—
LES BARONNES Sancerre Rouge (Pinot Noir)	2020	"	16,85	—
LE GRAVERON Sancerre Rouge (Pinot Noir)	2015	c/legno x 6	42,10	—

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

JADIS Sancerre Blanc	2018	c/legno x 6	44,20	—
LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS Sancerre Blanc	2016/17	cart. x 6	30,25	—
CUVÉE D'ANTAN Sancerre Blanc (Silex)	2014/16/17/18	c/legno x 6	44,20	—
LES RUCHONS Sancerre Blanc	2017	"	44,80	—
	2018	"	42,65	—
LES CÔTES AUX VALETS Sancerre Blanc	2016	"	44,80	—
LE COTELIN Sancerre Blanc (Marnes Kimméridgiennes)	2016	"	44,80	—



MICHEL REDDE

Saint Andelain (Loira / Francia)



L'albero genealogico della famiglia REDDE permette di tornare indietro nel tempo fino al 1630, anno nel quale un certo François Redde era "vigneron" a Pouilly-sur-Loire. La Moynerie è un'azienda di circa 42 ettari situata in una posizione privilegiata nel cuore dell'appellation Pouilly-sur-Loire. Thierry Redde, figlio di Michel Redde, è attualmente il proprietario dell'azienda, e come i suoi predecessori sta conservando fedelmente le tradizioni ed il mestiere del "vigneron", una volta riservato ai monaci (da cui il nome "La Moynerie").

Una parte dei vigneti è situata sulle magnifiche coste che dominano il fiume, esposte a sud, i cui terreni argilloso-calcarei donano vini ricchi, armoniosi ed eleganti. I restanti 15 ettari di vigneti si trovano nella zona di Saint Andelain, i cui terreni argilloso-silicei apportano mineralità e tipicità ai Pouilly Fumé.

Nel 2001 la cantina è stata ingrandita e disposta su tre piani, permettendo di utilizzare la sola gravità nei passaggi di vinificazione. Tutti i metodi di lavorazione, sia nelle vigne che in cantina, sono improntati a perpetuare lo stile della Maison e la sua filosofia, che si riassume nel voler raggiungere la migliore espressione del vitigno, del terroir e del millesimo attraverso una passione: la vigna e il vino.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
PETIT F... Pouilly-Fumé	2022	cart. x 6	14,80	—
LA MOYNERIE Pouilly-Fumé	2022	"	17,60	—
LA MOYNERIE Pouilly-Fumé 1/2 bottiglia	2021	cart. x 12	(9,70)	esaurito
LA MOYNERIE Pouilly-Fumé Magnum	2020/21/22	cart. x 6	37,75	—
Les CORNETS Blanc Fumé de Pouilly (Marnes Kimméridgiennes)	2022	"	33,30	—
Les TOUPÉES Blanc Fumé de Pouilly (Calcaires Oxfordiens)	2022	"	33,30	—
Les CHAMPS des BILLONS Blanc Fumé de Pouilly (Calcaires Portlandiens)	2022	"	33,30	—
Les BOIS de St. ANDELAIN Blanc Fumé de Pouilly (Silex Rouges Albiens)	2022	"	33,30	—
BARRE À MINE Blanc Fumé de Pouilly	2021	"	45,65	—
CUVÉE MAJORUM Pouilly-Fumé	2022	"	53,80	—
GUSTAVE DAUDIN Pouilly sur Loire (Chasselas)	2020	c/legno x 6	19,45	—
	2022	"	21,15	—



Saint Andelain (Loira / Francia)



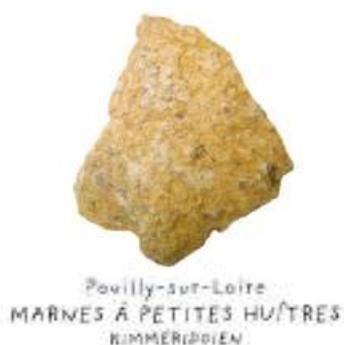
A partire dal 2005, con l'arrivo in azienda della giovane generazione (i figli Sébastien e Romain) le Cuvées vengono elaborate con selezioni parcellari, producendo vini unici, a seconda del particolare tipo di terreno.

Sui terreni di Tracy, la cuvée **"Les Champs des Billons"** traduce l'eleganza di terreni ciottolosi, composti da argilla e calcare.

A Pouilly, le uve di **"Les Cornets"** vengono coltivate su terreni marnosi (detti anche terre bianche), che permettono di produrre vini più opulenti.

"Les Bois de St. Andelain" proviene da terreni dove coabitano argilla e silice; questi vini combinano freschezza ad una finissima mineralità.

La **Cuvée Majorum** viene prodotta unicamente nelle grandi annate, da uve coltivate in vecchie vigne.



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

Les CHAMPS des BILLONS Blanc Fumé de Pouilly	2020	cart. x 6	33,30	—
Les BOIS de St. ANDELAIN Blanc Fumé de Pouilly	2020	c/legno x 6	33,30	—
BARRE À MINE Blanc Fumé de Pouilly	2014	cart. x 6	91,30	—
CUVÉE MAJORUM Pouilly-Fumé	2020	c/legno x 6	53,80	—



Il vigneto nel lieu-dit
"Les Champs des Froids"
dove ora viene prodotto
il "Barre à Mine"



Vouvray (Loira / Francia)



L'azienda familiare Domaine Champalou si trova nell'appellazione Vouvray, nel cuore della valle della Loira. Qui viene coltivato il vitigno principe della Loira, lo **Chenin**, chiamato localmente "Pineau de Loire". La complessità dello Chenin si esprime a meraviglia sui terreni argillosi situati sulla riva destra del fiume. A seconda dei terreni e della vinificazione questo vitigno eclettico permette di ottenere vini spumanti o bianchi secchi, demi-sec o quando la stagione lo permette grazie al bel tempo, anche vini liquorosi, con appassimento in vigna delle uve attaccate da muffe nobili.

I vini bianchi di Vouvray, secchi e non, hanno potenziali d'invecchiamento di 10, 20 anni e più.

La famiglia Champalou coltiva 21 ettari di Chenin, principalmente nel comune di Vouvray ma anche nei paesi limitrofi di Rochecorbon e Vernou. L'azienda Champalou fa parte dell'associazione "Terra Vitis" ed ha ricevuto la certificazione "agriculture raisonnée" dal 2005. I metodi e le regole di comportamento seguono innanzitutto le tradizioni contadine di un tempo, a partire dalla scelta di associare il ritmo biologico della vigna a quello della luna. L'esito di alcune operazioni viene migliorato dal loro buon posizionamento nel calendario lunare, sia che si tratti di normali lavorazioni, della vendemmia o dell'imbottigliamento dei vini. In campagna si utilizza solo ciò che la natura offre, ad esempio durante l'anno viene applicata sulle viti polvere di talco e di calce, elementi naturali grazie ai quali si minimizza l'influenza negativa dell'umidità. Eventuali trattamenti, se necessari, vengono effettuati con composti naturali e biodegradabili nel suolo.

Champalou è una famiglia di veri "vigneron", da 12 generazioni in linea femminile e da 6 in linea maschile; è dunque il sangue contadino che scorre nelle vene di questi produttori. E' grazie all'educazione contadina, all'aver vissuto la terra con i propri genitori e i propri nonni, con le loro osservazioni e insegnamenti, imparando a volte dagli errori, che ha insegnato il vero rispetto della natura e dell'ambiente. Tutte le scelte sono motivate dal rispetto per la natura e dalla ricerca di un equilibrio che consenta all'ambiente di conservarsi al meglio nel tempo.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>				
VOUVRAY BRUT <i>Méthode Traditionnelle</i>	s.a.	cart. x 6	17,70	—
<u>VINI BIANCHI</u>				
VOUVRAY	2022	cart. x 6	16,40	—
VOUVRAY LES FONDRAUX (<i>demi-sec</i>)	2019	"	14,90	—
VOUVRAY LE PORTAIL	2020	"	26,25	—
<u>VINI DOLCI</u>				
VOUVRAY LA MOELLEUSE <i>0,500l.</i>	2015	cart. x 6	24,65	—
VOUVRAY LES TRIES <i>0,500l.</i>	2015	"	34,85	—



Vouvray (Loira / Francia)



Vouvray BRUT: è la versione spumantizzata dello Chenin, prodotto con il metodo tradizionale. Le viti di Chenin, su terreni argilloso-calcarei, producono uve che vengono raccolte a piena maturità e solo di mattina presto. Il mosto fermenta in contenitori di acciaio inox; segue una permanenza sui lieviti prima della messa in bottiglia. Seguono le pratiche del metodo classico: rifermentazione degli zuccheri in bottiglia con presa di spuma che dona effervescenza naturale al vino, con lungo riposo sui lieviti di seconda fermentazione prima del *dégorgement*. Vino da aperitivo o da tutto pasto.

VOUVRAY: da terreni argilloso-calcarei, le uve vengono vendemmiate nelle ore fresche della mattina. Le uve vengono pressate direttamente, la fermentazione avviene in acciaio inox. Il vino si affina per diversi mesi a bassa temperatura sui lieviti. Il risultato è un vino fresco e fruttato. Freschezza e profumi delicati consigliano di abbinarlo a piatti di pesce, frutti di mare e carni bianche grigliate.

Vouvray LES FONDRAUX: da terreni argilloso-silicei. Le uve vengono pressate direttamente; il mosto passa in botti da 450 litri (doppia barrique) per una fermentazione lunga a temperatura moderata e rimane nelle stesse botti per l'affinamento sui lieviti per altri 11 mesi. Les Fondraux è un vino che contiene normalmente, a seconda delle annate, dei residui zuccherini che offrono un attacco in bocca saporito e concentrato. Dagli aromi di fiori bianchi, dimostra un buon equilibrio tra freschezza, rotondità e mineralità. Da giovane, Les Fondraux si abbina a piatti di pesce di fiume, salumi, formaggio di capra, in genere la cucina zuccherata-salata. Con gli anni si rivela ideale anche per piatti speziati.

Vouvray LE PORTAIL: da terreni argillosi. La vigna è situata proprio sopra la cantina di Champalou. Il mosto fermenta e riposa sui lieviti in botti da 450 litri per 18 mesi. La sua rotondità, l'opulenza e il frutto lo consigliano ad abbinamenti con crostacei, pesce poco speziato, carni delicate o per un plateau di formaggi.

Vouvray LA MOELLEUSE: da terreni argilloso-silicei. La raccolta avviene con ripetuti passaggi su uve attaccate, a seconda delle annate, da botrytis cinerea oppure da semplice appassimento con concentrazione degli zuccheri. Nella sua gioventù questo vino ha i sapori di un frutto gustoso ma pieno di delicatezza. Dopo un paio d'anni diviene più mielato e il suo colore, così come il bouquet, si intensifica. A tavola è perfetto con foie gras, volatili e carni confit o con i dessert a base di frutta.

Vouvray LES TRIES: da terreni argilloso-silicei. Le uve surmature vengono raccolte chicco per chicco, alla ricerca di concentrazione e aromi. La pigiatura è lunga e delicata, così come la fermentazione. E' un vino emozionante, la cui dolcezza, complessità e finezza sono un'esplosione di sapori difficili da descrivere. Questa cuvée eccezionale viene prodotta raramente, solo quando l'annata è ideale e lo consente.



Frédéric MABILEAU

152

Saint Nicolas de Bourgueil (Loira / Francia)



Fin dal 1620 la famiglia Mabileau ha lavorato le vigne. Nel 1900, René Mabileau partecipò all'Esposizione Universale di Parigi. Ispirato da suo padre, Frédéric Mabileau scoprì le gioie della vigna e del vino e piantò le sue prime vigne di cabernet franc nel 1988 e 89 a Saint Nicolas de Bourgueil, sulla parcella "Rouillères" che apparteneva a Nathalie Mabileau, divenuta sua sposa. Rémy Mabileau, uno dei figli, ha rilevato la tenuta dal 2020, acquisendo alcuni ettari a Verchers-sur-Layon, tra cui viti di Cabernet Franc, alcuni appezzamenti di Chenin piantati su terreni scistosi, così come il Grolleau Noir, un'altra varietà storica tipica dell'areale di Saint Nicolas de Bourgueil, quasi scomparsa.

Saint Nicolas de Bourgueil ottenne l'appellation (a.o.c.) nel 1937 e si estende su 1080 ettari. Questa denominazione permette di produrre solo vini rossi principalmente da uve cabernet franc, con eventualmente un percentuale massima del 10% di cabernet sauvignon. Il clima è temperato e leggermente oceanico e i vigneti sono protetti dal vento dalle foreste a nord. Per semplificare, due tipi di terreni si distinguono in questa zona: suoli argilloso-silicei a tendenza calcarea, che danno vini strutturati, mentre più a sud, verso il fiume Loira, si trovano suoli silicei, sabbiosi o ciottolosi, chiamati "graviers" dove si producono vini più fruttati.

Nel 2005 fu presa la decisione di adottare tecniche agricole esclusivamente "bio" e di ottenere la certificazione Ecocert. Da Frédéric Mabileau la vendemmia è manuale e si effettua in piccole cassette, al fine di evitare la triturazione e l'ossidazione delle uve. Ciò facilita la cernita delle uve appena arrivate in cantina, dove vengono per prima cosa poste su tapis roulant per una loro attenta selezione prima della vinificazione.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>				
LUNATIC Pet-Nat Chenin Blanc	2023	cart. x 6	16,15	tappo corona
HYPNOTIC Pet-Nat Pineau d'Aunis ROSÉ	2022	"	16,15	—
<u>VINI BIANCHI</u>				
CHENIN DES ROUILLÈRES - ANJOU	2023	cart. x 6	14,95	—
CHENIN DES MILLE ROCS - ANJOU	2022	"	19,55	—
CHENIN DU PUY - SAUMUR	2021	"	23,80	—
<u>VINI ROSATI</u>				
JOSE' (Cabernet Franc)	2022	cart. x 6	11,00	—

LUNATIC: 100% Chenin Blanc da suoli sabbiosi e ghiaiosi. Coltura biodinamica, Fermentazione spontanea, senza solfiti aggiunti, iniziata in contenitori e terminata in bottiglia. Pét-Nat con spuma formata naturalmente, senza aggiunta di zuccheri. Profumi di pesca, esotici e inebrianti. Uno Spumante da tutto pasto.

HYPNOTIC: 100% Pineau d'Aunis. Fermentazione iniziale in tini a bassa temperatura senza solfiti aggiunti, che termina in bottiglia secondo il metodo ancestrale Pét-Nat. La presa di spuma è naturale, senza aggiunte di zuccheri. Spumante secco, senza zuccheri residui. Colore rosa pompelmo, al naso ricorda frutti rossi, lampone e fragola. Saporito e fresco.

JOSE': dopo lieve pressatura le uve Cabernet Franc da agricoltura biodinamica vengono lasciate macerare per 24 ore. Questo rosé affina 6 mesi in acciaio inox. Solfiti molto bassi, non filtrato. E' consigliato agitare la bottiglia prima di servirlo.



Saint Nicolas de Bourgueil (Loira / Francia)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI ROSSI</i>				
FRED - Saint Nicolas de Bourgueil	 2022	cart. x 6	13,60	—
Les ROUILLÈRES - Saint Nicolas de Bourgueil	 { 2019	“	13,20	—
	 2021	“	13,60	—
Les COUTURES - Saint Nicolas de Bourgueil	 2019/20	“	19,15	—
ECLIPSE - Saint Nicolas de Bourgueil	 2017	“	29,90	—
Les RACINES - Bourgueil	 { 2014	“	16,60	—
	 2017	“	16,00	—
	 2021	“	19,15	—
ANJOU Cabernet Sauvignon	 2015	“	(12,00)	esaurito
GROLLEAU “diantre”	 2022	“	14,95	—
PINEAU D'AUNIS “sans les mains”	 2022	“	16,00	—

FRED: Cabernet Franc da coltivazione biodinamica prodotto con macerazione carbonica delle uve, intenso e gustoso.

Les ROUILLÈRES: E' la cuvée di Saint Nicolas de Bourgueil leggera, fruttata e tutta finezza. Un vino che riassume quello che offre questo terroir così particolare: freschezza, piacere, un vino tipico che vuol essere semplice e puro.

Les COUTURES: Probabilmente la più elegante delle cuvée di Mabileau. Ha una consistenza importante ma morbida, tannini decisi ma delicati. E' tutta la finezza del terroir di Saint Nicolas de Bourgueil che si esprime in questo vino.

ECLIPSE 2 ettari di Cabernet Franc con età media delle vigne superiore ai 50 anni. Uve intere selezionate su tapis roulant. E' una cuvée prodotta solo in poche annate, con uve raccolte nelle parcelle migliori del domaine. un

Les RACINES: la parcella è situata nell'appellation Bourgueil, a Chouzé-sur-Loire, proprio vicino al fiume Loira. Il nome “racines” (radici) è spiegato dal fatto che il vigneto venne piantato personalmente dal nonno di Frédéric.

ANJOU CABERNET SAUVIGNON: l'uva è coltivata su una parcella di due ettari contigua a “Les Rouillères”, separata da questa solo da un sentiero. Su due terreni gemelli si è voluta verificare e confrontare la qualità, l'evoluzione e la potenzialità di due vitigni differenti. Il terreno è ghiaioso/sabbioso.

GROLLEAU “Diantre”: da uve 100% Grolleau diraspate, la cui vinificazione molto breve dona una tonalità malva, tannini assenti e una gradazione molto bassa (10,5%). Vino con una nota dolce di frutta rossa. Da servire fresco.

“Sans les Mains”, da uve 100% **PINEAU D'AUNIS** diraspate, con breve macerazione e affinamento di 6 mesi in legno. Lieviti indigeni e solfiti molto bassi, da coltivazione biodinamica. Da servire fresco.



Chablis (Borgogna / Francia)



Nati da famiglie di vigneron, Céline e Frédéric Gueguen hanno iniziato la loro avventura nel 2013, dopo aver lavorato insieme per circa 10 anni nel Domaine familial Jean-Marc Brocard, di proprietà del padre di Céline. Con un profondo attaccamento alle loro radici, hanno dato vita al Domaine Gueguen, la cui cantina è immersa nel cuore dei vigneti di Chablis. L'azienda è composta da 36 ettari vitati, costituiti principalmente da Chardonnay delle denominazioni Bourgogne e Chablis, da Sauvignon dell'AOC Saint-Bris e Pinot Noir dell'AOC Irancy.

I vigneti si trovano su appezzamenti situati in Chablis e nell'Auxerrois. L'unicità delle denominazioni è di per sé una sfida, considerando i vari terroir, così differenti tra loro. L'equilibrio tra suolo e microclima è infatti diverso in ogni luogo, un vero mosaico con variabili particolarmente evidenti al momento della vendemmia, quando parecchie settimane separano il primo dall'ultimo raccolto. Il Domaine Gueguen adotta un approccio ragionato all'agricoltura (agriculture raisonnée, accezione che denota un insieme di metodi pratici al fine di preservare l'ambiente naturale). L'azienda è certificata HVE (alto valore ambientale) di 3° livello dal 2018 ed è attualmente in conversione biologica.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
BOURGOGNE CÔTES SALINES (Chardonnay)	2023	cart. x 6	11,40	—
BOURGOGNE ALIGOTÉ La Vigne de Marie Louise	2022	"	11,95	—
SAINT-BRIS "Curiosité de Bourgogne" (Sauvignon)	2022	"	12,60	—
PETIT CHABLIS	2023	"	15,15	—
CHABLIS	2023	cart. x 6	17,85	—
CHABLIS 1/2 bottiglia	2022	cart. x 12	11,80	—
CHABLIS Magnum	2022	cart. x 6	40,95	—
CHABLIS Cuvée 1975 Vieilles Vignes	2022	"	20,55	—
CHABLIS 1er Cru VOSGROS	2022	"	26,85	—
CHABLIS 1er Cru MONTMAINS	2020	"	(30,45)	esaurito
CHABLIS 1er Cru VAUCOUPIN	2020/22	"	30,45	—
CHABLIS 1er Cru VAILLONS	2022	"	31,30	—
CHABLIS 1er Cru FOURCHAUME	2021/22	"	34,85	—
CHABLIS Grand Cru BOUGROS	2021	"	67,00	—
CHABLIS Grand Cru LES PREUSES	2020/21	"	67,00	—
VINI ROSSI				
BOURGOGNE Pinot Noir La Vigne d'Emile	2021	cart. x 6	13,45	—
IRANCY LES MAZELOTS (Pinot Noir)	2021/22	"	17,85	—



Chablis (Borgogna / Francia)



Nella cantina del Domaine Gueguen, le vinificazioni avvengono unicamente in contenitori inox o di acciaio smaltato; l'unico intervento consiste nel controllo della temperatura durante la fermentazione alcolica e malolattica. Le uve fermentano con i soli lieviti indigeni, senza alcuna aggiunta. I vini sono pura espressione del territorio, unione di complessità, mineralità ed equilibrio. Il desiderio di Céline e Frédéric è quello di condividere in ogni annata il piacere dei vini e il loro know-how artigianale con semplicità, convivialità e gioia di vivere.

I terreni argilloso-calcarei, formati nel periodo Kimmeridgiano (Giurassico superiore, circa 150 milioni di anni fa), sono ideali per lo sviluppo dei vigneti, con caratteristiche che limitano la produzione in modo naturale. I calcari e le marne ricoprono le zone più qualitative della denominazione. Questo insieme geologico, ricco di piccole ostriche fossili, rappresenta la demarcazione storica del territorio dello Chablis.

I terreni possono essere relativamente profondi, su substrato marnoso, oppure prossimi al substrato roccioso e quindi costituiti da piccoli ciottoli. Il vitigno Chardonnay è caratterizzato, in questo terroir, da un fruttato molto gradevole, insieme a una mineralità fine e delicata.



Bourgogne Côtes Salines: Terroir Kimméridgien, strato superiore formatosi nel Giurassico composto da calcare.

Vigneti nel villaggio di Prèhy con esposizione sud-ovest. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali, affinamento "sur lie" da novembre ad aprile e ulteriore affinamento sempre in acciaio per preservare la freschezza e gli aromi. Di colore giallo pallido, presenta aromi di fiori bianchi, mandorle e pane tostato. Al palato, la mineralità che lo contraddistingue fa emergere la tipicità dei suoli dello Chablis per poi terminare con aromi che ricordano il miele.

Saint-Bris: Sottosuolo del giurassico "Portlandien", con strato superiore composto da calcare. I vigneti si trovano sulle pendici del villaggio di Saint-Bris le Vineux, con esposizione nord-ovest. Di colore dorato con riflessi verdognoli, questo vino molto piacevole si esprime con note di pesca bianca e pompelmo, sostenute da un'importante mineralità.

Irancy: Terreno composto da marna e calcare, vigneti nel comune di Irancy, nel lieu-dit Les Mazelots, con esposizione sud-ovest. Età media delle viti: 60 anni, con resa media di 45 hl/Ha. Fermentazione naturale alcolica e successiva malolattica in serbatoi inox per preservarne la freschezza. Imbottigliato senza filtrazione né chiarifica. Al naso spicca la frutta rossa come lampone, ciliegia e marasca, accompagnata da note di frutta scura come ribes nero, mora e accenni floreali di violetta. Con il passare degli anni i sentori si evolvono su toni speziati, tartufo, cuoio e sottobosco. Al palato è un vino equilibrato, ricco e corposo. L'irancy è un vino corposo, con buon equilibrio tra vivacità e stoffa, che acquista eleganza e finezza con qualche anno di affinamento in bottiglia.



Domaine BERNARD DEFAIX

Chablis (Borgogna / Francia)



Bernard Defaix, con i due figli Sylvain e Didier, gestisce la propria azienda seguendo le tradizioni di famiglia tramandate da quattro generazioni di viticoltori.

Il Domaine si estende su 25 ettari, di cui 11 di Premier Cru (Côte de Lechet, Les Vaillons e Les Lys), 12 ha di Chablis e 2 ha di Petit Chablis. Una delle principali priorità aziendali è il rispetto dell'ambiente. Viene applicato in tutte le fasi della produzione, quella che Didier chiama filosofia "naturale", evitando ad esempio gli erbicidi e attuando tecniche di prevenzione come l'utilizzo di prodotti che non danneggino gli insetti ausiliari. Quando necessario, alcuni insetti dannosi vengono combattuti con il metodo della "confusione sessuale", rilasciando nelle vigne capsule contenenti ferormoni; le molecole disperse nell'aria rendono incapaci gli insetti maschi di trovare le femmine per la fecondazione, e le larve non vengono deposte.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
BOURGOGNE Chardonnay	2022	cart. x 6	13,35	—
PETIT CHABLIS	2022	"	14,80	♣
CHABLIS	2023	"	18,05	—
CHABLIS "sans soufre ajouté"	2022	"	20,25	—
CHABLIS Cuvée Vieille Vigne	2022	"	21,10	—
CHABLIS 1er Cru LES LYS	2022	"	26,35	—
CHABLIS 1er Cru VAILLONS	2022	"	26,35	—
CHABLIS 1er Cru CÔTE DE LECHET	2022	"	26,35	—
CHABLIS 1er Cru CÔTE DE LECHET "sans soufre ajouté"	2022	"	27,60	—
CHABLIS 1er Cru CÔTE DE LECHET Magnum	2022	cart. x 1	64,50	—
CHABLIS 1er Cru CÔTE DE LECHET RÉSERVE	2021	cart. x 6	29,25	—
CHABLIS 1er Cru FOURCHAUME	2022	"	29,25	—
CHABLIS 1er Cru MONTÉE DE TONNERRE	2022	"	29,25	—
CHABLIS Grand Cru BOUGROS	2022	"	61,90	—
CHABLIS Grand Cru VAUDÉSIR	2022	"	61,90	—
<i>VINI ROSSI</i>				
BOURGOGNE Pinot Noir	2022	cart. x 6	15,05	—



Chablis (Borgogna / Francia)



Defaix viene considerato uno dei migliori produttori della rive gauche del fiume Serein, zona che riserva splendide sorprese soprattutto nelle annate più calde.

Solo alcuni vini di Defaix fermentano e vengono affinati in legno (lo Chablis Vieille Vigne e lo Chablis premier cru Côte de Lechet Réserve, oltre i Grand Cru). Negli altri casi le barriques vengono utilizzate con molta prudenza, al fine di preservare al massimo la tipicità delle varie appellations. Nella fase della vinificazione un ruolo fondamentale è svolto dall'affinamento sui lieviti con bâtonnage oppure rimontaggi senza contatto con l'aria, il che permette di ottenere vini più rotondi e strutturati, proteggendoli al tempo stesso dalle tendenze ossidative.



Petit Chablis (100% Chardonnay) viene prodotto sui terreni più pianeggianti dello Chablis. Il suo aspetto chiaro, la sua vivacità, profumata di sentori minerali, trasmette tutta la delicatezza dell'uva coltivata su questo terreno ciottoloso. Viene imbottigliato 8 mesi dopo la raccolta al fine di preservare tutta la sua freschezza. Un aspetto interessante di questa denominazione è l'eccellente rapporto qualità-prezzo.

Chablis: Il vino viene tenuto sui lieviti fini da 8 a 12 mesi. I lieviti sono regolarmente rimessi in circolo durante i primi 6 mesi per arricchire la struttura. La vinificazione è fatta completamente in contenitori d'acciaio inox per preservare la freschezza e la tipicità del vino. Il colore è particolarmente brillante. Negli aromi, sono dominanti le note minerali in associazione a delicati sentori agrumati (limoni e pompelmi). Al gusto buona freschezza e persistenza.

La **Cuvée Vieille Vigne** proviene da un vigneto di un ettaro dell'età di oltre 50 anni. Questo vino dimostra il carattere del terroir. Il 25% è fermentato ed affinato in barriques di rovere con regolare "bâtonnage", per oltre 10 mesi. Il rimanente 75% è fermentato e affinato in contenitori d'acciaio inox su lieviti fini. Il vino è ricco e ha corpo pieno. Nel suo bouquet molto delicato si possono avvertire sentori di caprifoglio. Può invecchiare per diversi anni.

Les Lys viene prodotto in parte nei vigneti piantati da Bernard Defaix negli anni sessanta. La maggior parte della Cuvée è vinificata ed invecchiata in contenitori d'acciaio inox sui lieviti fini. Una piccola parte (tra 5 e 10%) fermenta in barriques di rovere per l'affinamento. Le due parti vengono tagliate dopo diversi mesi d'invecchiamento. E' caratterizzato dal suo ricco aroma e dalla finezza al gusto. Un vino fruttato e ricco.

La cuvée **Vaillons** è ricavato dall'unione di uve raccolte in vigne giovani e più vecchie. Il vino viene tenuto sui lieviti fini per 8-12 mesi. Nei primi sei mesi di questa fase i lieviti sono regolarmente rimessi in circolo per arricchire la struttura. La vinificazione viene fatta completamente in contenitori d'acciaio inox. Il vino prodotto dai vigneti giovani porta freschezza e sentori floreali, quello prodotto dai vigneti più vecchi è caratterizzato da maggior struttura e finezza. Il risultato è un vino equilibrato, elegante e armonico.

Il **Côte de Lechet** riposa sui lieviti fini per 9-12 mesi. Vinificazione in acciaio inox. Il terreno particolarmente ciottoloso e la posizione soleggiata si riflettono in questo vino potente e complesso. Migliora con l'invecchiamento esprimendo aromi minerali che fanno pensare alla pietra focaia. Il Côte de Lechet è infatti uno dei Premier Cru di Chablis con il maggior potenziale d'invecchiamento, idealmente da bersi dopo 5/10 anni, secondo l'annata.

Il **Côte de Lechet Réserve** proviene dai vigneti più vecchi dell'azienda, piantati nel 1955 da Bernard Defaix. Questa cuvée fermenta e si affina per circa metà della produzione in barriques di rovere, dove rimane per 12 mesi sui lieviti fini con "batonnage" regolare. Quindi viene tagliato con l'altra parte, affinata in contenitori d'acciaio inox. Il vino viene imbottigliato 18 mesi dopo la vendemmia. Esprime tutta la potenza della Côte de Lechet. Il bouquet sposa l'eleganza floreale con l'intensità minerale del terroir. Il gusto è caratterizzato da rotondità, volume e ricchezza.

Fourchaume è vinificato in barriques di rovere da 1 a 5 passaggi con regolare "bâtonnage", grazie al quale i lieviti mossi arricchiscono il vino senza far dominare gli aromi di legno. Così come per i Grand Cru **Bougros** e **Vaudésir**, la vinificazione è fatta nelle vecchie cantine a volta situate nel centro del paese di Milly. Le basse temperature di queste cantine permettono di evitare qualsiasi trattamento di stabilizzazione; infatti la precipitazione dei cristalli di tartrato avviene in modo naturale durante l'inverno. Il Fourchaume viene imbottigliato senza filtrazione dopo 12 mesi d'affinamento (15 mesi di affinamento per i Grand Cru Bougros e Vaudésir).

Potente e nel contempo molto delicato, il Premier Cru **Fourchaume** presenta aromi fruttati e grande mineralità.

Il Grand Cru **Bougros** è caratterizzato da forza e ricchezza. Naso molto piacevole con sentori fruttati, caprifoglio e note minerali. Il Grand Cru **Vaudésir** si trova su un terreno con maggiore pendenza, meno calcareo rispetto agli altri Grand Cru. Qui si produce un vino pieno, grasso e seducente, con sentori di fiori bianchi e carattere d'estrema finezza.

Domaine VIRGILE LIGNIER MICHELOT

158

Morey Saint Denis (Borgogna / Francia)



E' all'inizio del secolo scorso che comincia la storia del Domaine Lignier Michelot. Il vigneto originario venne diviso per questioni ereditarie e fu Maurice Lignier ad iniziare la sua avventura, tra le due guerre, coltivando vigne e campi come era abitudine all'epoca.

Suo figlio Maurice negli anni '60, appassionato di viticoltura, abbandona i campi per lavorare solo le vigne e vinificare in proprio i crus del Domaine. Nel 1974, incoraggiato dalla moglie Renée Michelot, acquista e reimpianta un ettaro e mezzo di vigna a Morey Saint Denis "En la rue de Vergy", riconosciuto oggi come uno dei migliori Cru del luogo.

All'inizio degli anni '90 fa il suo ingresso in azienda il figlio Virgile, dopo gli studi di Enologia al liceo di Beaune.

Nel 2000 Virgile prende da solo il timone dell'azienda e, insieme alla sua équipe, fa di tutto per migliorare i suoi vini in precisione e definizione di "terroir". Gli sforzi sono fatti in un primo tempo in cantina (selezione delle uve vendemmiate, macerazioni più lunghe, migliorie nell'affinamento) poi nelle vigne (vendemmie verdi, lavori del terreno, lotta ragionata) per ottenere la migliore uva possibile. Obiettivo raggiunto dagli ultimi millesimi, che ottengono ottimi giudizi unanimi dalla stampa specializzata. La filosofia dell'azienda Lignier Michelot non cambia: qualità e rispetto dei "terroirs".

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
BOURGOGNE Pinot Noir	2022	cart. x 6	33,15	♥
SAVIGNY LÈS BEAUNE	2022	"	41,65	♥
CHAMBOLLE MUSIGNY Vieilles Vignes	2022	"	53,55	♥
GEVREY CHAMBERTIN "Cuvée Bertin"	2022	"	53,55	♥
MOREY SAINT DENIS Vieilles Vignes	2022	"	53,55	♥
MOREY SAINT DENIS "En la Rue de Vergy"	2021	"	54,00	♥
	2022	"	53,55	♥
MOREY SAINT DENIS 1er Cru "Les Faconnières"	2022	"	101,15	♥
MOREY SAINT DENIS 1er Cru "Aux Charmes"	2022	"	101,15	♥
MOREY SAINT DENIS 1er Cru "Les Chenevery"	2022	"	101,15	♥
NUITS SAINT GEORGES 1er Cru "Aux Murgers"	2022	"	106,25	♥
CLOS DE LA ROCHE Grand Cru	2022	"	277,95	♥



Domaine BERTAGNA

Vougeot (Borgogna / Francia)



Il Domaine Bertagna è situato a Vougeot, nella Côte de Nuits. Possiede 17 ettari di vigneti, dei quali 12,8 piantati a Pinot Noir e 4,2 a Chardonnay. La produzione comprende cinque vini Grand Cru, sette Premier Cru e due Village nella zona di produzione che si estende da Gevrey Chambertin a nord (Chambertin) fino ad Aloxe-Corton a sud (Corton e Corton Charlemagne). Nel 1982 la famiglia Günther Reh, originaria della Mosella in Germania, acquistò l'azienda da Claude Bertagna, che la fondò intorno al 1950. Oggi è gestita da Eva Reh; nell'ultimo decennio il domaine è stato modernizzato con investimenti tecnologici e sono state acquisite nuove parcelle di vigne. La diversità e la completezza di appellations permette di annoverare il Domaine Bertagna tra i più rinomati della regione.

Il Domaine si trova a poche centinaia di metri dal celebre Château du Clos de Vougeot e si affaccia direttamente sulle vigne dell'appellation Vougeot. La filosofia di produzione parte dal concetto che l'80% della qualità finale del vino dipende dal lavoro fatto in vigna, per cui si pone grande attenzione a tutte le fasi di lavoro manuale. Le vigne (minimo 10.000 piante/ettaro) non subiscono alcun trattamento chimico. I metodi naturali di coltivazione insieme alle "vendemmie verdi" che limitano la produzione, innalzano sensibilmente la qualità delle uve e permettono di ottenere aromi più concentrati. La ricerca della purezza del frutto si riflette nei vini, dal carattere preciso, vellutato ed elegante.

Le vigne poggiano su suoli calcarei, che qua e là presentano particolarità singolari, essendo più o meno ciottolosi e con varianti nel colore più o meno rosso dei terreni, legato alla ricchezza in ossido di ferro e al loro tenore in argilla.

E' in questa diversità geologica che risiede la magia della Borgogna, dove vigne situate a volte a pochi metri l'una dall'altra producono vini tanto diversi tra loro, dando un senso compiuto al concetto di "terroir". Nelle cantine del Domaine Bertagna la vinificazione viene effettuata con grande rispetto della materia prima, alla ricerca dell'autenticità e della purezza delle varie appellations. L'affinamento in cantina avviene nelle cosiddette "pièces" o "fûts bourguignons", botti da 228 litri. Ogni Cru merita una scelta attenta dei legni. Le botti sono tutte di legno francese a grana fine proveniente dalle foreste di Allier, Bertranges, Tronçais e Vosges. In linea generale, per ogni cru viene utilizzato un insieme di vari legni al fine di apportare maggiore complessità aromatica. La percentuale di botti nuove varia in funzione del millesimo; in genere i Grand Cru vengono affinati in botti nuove per il 100%, i Premier Cru per il 30-50%. Gli affinamenti in botte durano in genere 18 mesi per i Cru rossi e 12-15 mesi per i "Village" e per i vini generici. I vini di base affinano per il 50% in botti di 3-5 anni e per il 50% in acciaio inox e sono vinificati con metodi più idonei a un pronto consumo.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
BOURGOGNE Blanc Les Croix Blanches	2022	cart. x 6	16,40	—
BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits Blanc	2022	"	21,15	—
VOUGEOT Village Blanc	2020	"	50,30	—
	2021	"	55,15	—
VOUGEOT 1er Cru LES CRAS Blanc	2017	"	73,95	—
	2018/19	"	75,65	—
	2020	"	79,40	—
	2021/22	"	87,25	—
CORTON CHARLEMAGNE Grand Cru	2022	"	158,15	♥



Vougeot (Borgogna / Francia)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
BOURGOGNE Hautes Côtes de Nuits Dames Huguettes	2022	cart. x 6	19,45	—
CHAMBOLLE MUSIGNY Village	2022	“	51,15	—
CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru LES PLANTES	2020	“	76,10	—
	2021/22	“	83,55	—
CHAMBOLLE MUSIGNY 1er Cru LES AMOUREUSES	2020	“	342,55	♥ disp. limitata
	2022	“	376,55	♥
VOUGEOT Village Rouge	2021	“	51,15	—
VOUGEOT 1er Cru LES CRAS Rouge	2018/19	“	72,25	—
	2020	“	75,80	—
	2021/22	“	83,30	—
VOUGEOT 1er Cru CLOS DE LA PERRIÈRE (Monopole)	2018	“	73,35	—
	2019	“	75,00	—
	2020	“	78,45	—
	2021/22	“	86,20	—
VOUGEOT 1er Cru LES PETITS VOUGEOT	2015/16	“	66,30	—
	2020	“	69,55	—
VOSNE ROMANÉE 1er Cru LES BEAUX MONTS	2022	“	83,55	—
NUITS ST. GEORGES 1er Cru LES MURGERS	2021/22	“	81,35	—
CORTON Grand Cru LES GRANDES LOLIÈRES	2021/22	“	148,25	—
CLOS SAINT DENIS Grand Cru	2021/22	“	154,10	—
CLOS DE VOUGEOT Grand Cru	2022	“	168,10	♥
CHAMBERTIN Grand Cru	2022	“	187,15	♥



Chorey-Lès-Beaune (Borgogna / Francia)



Il Domaine Arnoux Père et Fils è situato Chorey-Lès-Beaune, nella Côte d'or, dove viene tramandata di generazione in generazione l'arte di coltivare vigne e produrre vini di grande qualità. I vigneti di proprietà si estendono su circa 20 ettari e sono ripartiti tra i comuni di Chorey-Lès-Beaune, Savigny-Lès-Beaune, Alox-Corton, Beaune, Pernand-Vergelesses e Echevronne, tutti quanti "climats" che beneficiano di terreni ricchi e propizi alla produzione di vini eccellenti. I vini prodotti dal Domaine Arnoux hanno appellation regionali, Village, Premier Cru e Grand Cru e sono tutti "récoltés, élevés et mis en bouteilles à la propriété". I metodi di coltura dei vigneti sono rispettosi del terroir, con l'intento di valorizzarne le singole tipicità.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
BOURGOGNE ALIGOTÉ	2022	cart. x 6	(13,60)	esaurito
BOURGOGNE Hautes-Côtes de Beaune "Les Perrières"	2022	"	20,40	—
CHOREY LÈS BEAUNE "Les Confrelins"	2022	"	25,95	—
SAVIGNY LÈS BEAUNE "Les Picotins"	2022	"	28,05	—
PERNAND VERGELESSES "Les Combottes"	2022	"	30,60	—
BEAUNE 1er Cru "Les Teurons"	2022	"	44,20	—
<u>VINI ROSSI</u>				
BOURGOGNE Pinot Noir	2022	cart. x 6	20,40	—
BOURGOGNE Hautes-Côtes de Beaune "Sous La Murée"	2022	"	20,40	—
CHOREY LÈS BEAUNE	2022	"	25,95	—
SAVIGNY LÈS BEAUNE	2022	"	28,05	—
SAVIGNY 1er Cru "Les Vergelesses"	2022	"	38,25	—
SAVIGNY 1er Cru "Les Guettes"	2022	"	38,25	—
SAVIGNY 1er Cru "Les Peuillets"	2022	"	38,25	—
BEAUNE 1er Cru "En Genêt"	2022	"	44,20	—
BEAUNE 1er Cru "Les Cent Vignes"	2022	"	44,20	—
ALOXE CORTON	2022	"	44,20	—
ALOXE CORTON 1er Cru "Les Fournières"	2022	"	59,95	—
CORTON Grand Cru "Le Rognet"	2022	"	107,55	—



Chorey-Lès-Beaune (Borgogna / Francia)



Al Domaine Arnoux viene adottata la cosiddetta "lutte raisonnée" ed i trattamenti sulle vigne vengono effettuati solo in caso di estrema necessità, con lo scopo di ottenere al momento della vendemmia uve sane e mature al punto giusto. Durante le vendemmie manuali si effettua una prima cernita delle uve, momento essenziale per migliorare la qualità dei vini. La selezione viene ripetuta all'arrivo delle uve in cantina, con passaggi su tavolo vibrante. Le uve Pinot Noir vengono pressate molto delicatamente e poi diraspate prima di essere convogliate per caduta in tini di acciaio. La fermentazione a temperatura controllata dura 3-4 settimane. Dopo la fermentazione alcolica, il mosto fiore e il mosto pressato vengono assemblati e travasati in botti da 228 litri, dove i vini affineranno per un anno. Dopo 12 mesi di affinamento, i vini vengono travasati in botti più grandi dove riposano e si chiarificano in modo naturale. Solo a seguito di analisi e degustazione si deciderà se procedere oppure no ad una leggera filtrazione. Gli imbottigliamenti vengono effettuati in inverno; segue nelle stesse cantine l'affinamento dei vini in bottiglia.

CHOREY-LÈS-BEAUNE - vino da uve Pinot Noir prodotte in vigne di età dai 20 ai 50 anni, a seconda delle parcelle. Delicato ma ricco, marcato da aromi di piccoli frutti rossi come ciliegia e lampone; rotondo ed elegante, con tannini equilibrati. La sua struttura gli permette di essere accessibile fin da giovane così come di conservarsi per anni in cantina. Con l'età acquista sentori di confettura di fragola, pane speziato, cuoio. Polivalente, si abbina alla cucina leggera ma anche alla cacciagione arrosto, alle grigliate o alle carni in salsa, oltre che ai formaggi morbidi.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE - dal colore rubino profondo, ha un bouquet marcato dai frutti rossi. Discretamente tannico, possiede rotondità, equilibrio e potenza nelle giuste proporzioni. "Les Vergelesses" è una parcella situata su una collina in forte pendenza, con vigne di circa 50 anni. È adatto ad un lungo invecchiamento, grazie al quale ottiene maggiore finezza.

BEAUNE "En Genêt" è una piccola parcella di circa un ettaro situata a nord di Beaune, capitale dei vini di Borgogna. Dal colore rubino profondo, ha profumi particolari, con sentori speziati e di frutti rossi. Complesso e ricco, combina in sé profondità ed eleganza. Ottimo da giovane, migliora dopo qualche anno di affinamento.

ALOXE CORTON - vini di colore rosso granato dai generosi aromi fruttati in gioventù, che acquistano note speziate di pepe e noce moscata con l'età, aprendosi pienamente dopo 5-10 anni di invecchiamento. I vini prodotti ad Aloxé-Corton combinano potenza ed equilibrio.

CORTON Grand Cru "Le Rognet" proviene da una parcella di 1/3 di ettaro situata sulla "Montagne de Corton", nei pressi di Ladoix-Serrigny. È un vino dotato di potenza e di grande complessità aromatica. Con l'età si evolve acquistando i tipici sentori "animali" dei grandi vini di Borgogna. Come per gli altri rossi della zona se ne consiglia il servizio a 15-16° e la scaraffatura in età giovane.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VECCHIE ANNATE				
<i><u>VINI BIANCHI</u></i>				
CHOREY LÈS BEAUNE "Les Confrelins"	2021	cart. x 6	23,80	—
SAVIGNY LÈS BEAUNE "Les Picotins"	2021	"	25,95	—
PERNAND VERGELESSES "Les Combottes"	2021	"	28,05	—
BEAUNE 1er Cru "Les Teurons"	2020	"	36,95	—
	2021	"	40,80	—
<i><u>VINI ROSSI</u></i>				
SAVIGNY 1er Cru "Les Guettes"	2021	cart. x 6	34,85	—
SAVIGNY 1er Cru "Les Peuillets"	2020	"	32,45	—
	2021	"	34,85	—
BEAUNE 1er Cru "En Genêt"	2021	"	40,80	—
BEAUNE 1er Cru "Les Cent Vignes"	2021	"	40,80	—
ALOXE CORTON	2021	"	40,80	—
ALOXE CORTON 1er Cru "Les Fournières"	2021	"	55,25	—
CORTON Grand Cru "Le Rognet"	2021	"	97,35	—

Domaine BALLOT MILLOT

Meursault (Borgogna / Francia)



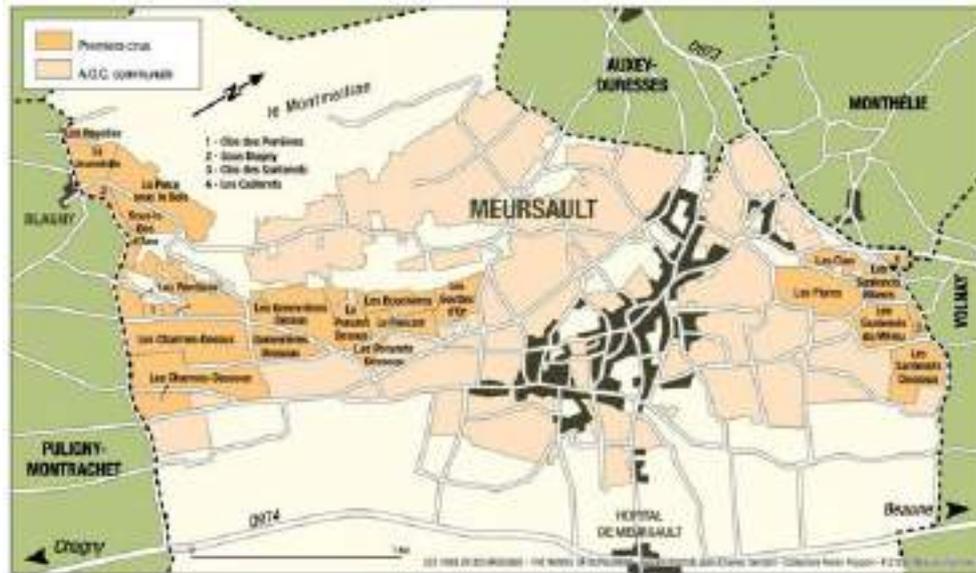
Il Domaine Ballot Millot et Fils è situato a Meursault dove possiede i suoi più pregiati cru, in totale 12 ettari di vigne. L'azienda fu fondata nel 1640 dalla famiglia Millot e in seguito fu ingrandita dalla famiglia Ballot e Dancer. Dal 2000 è Charles Ballot, quindicesima generazione di vignaioli, che perpetua questa tradizione, aiutato da suo padre Philippe. Molto vicino alla natura, Charles è ritornato ai vecchi metodi dell'agricoltura tradizionale. Da anni i vigneti vengono arati e i diserbanti chimici sono totalmente esclusi. La superba gamma di denominazioni offre una delle migliori selezioni e più "gustose illustrazioni" di tutta la Côte de Beaune: morbidezza e fruttato nei grandi vini bianchi di Meursault e Chassagne Montrachet, ricchezza e delicatezza nei leggendari vini di Pommard, Volnay e Beaune. Per Ballot Millot il vino è destino; viticoltori da padre in figlio con una passione per il vino sempre più grande. L'eredità familiare è prestigiosa, sia per la ricchezza delle denominazioni che per la grande diversità dei Premier Cru.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
BOURGOGNE Aligoté	2021	cart. x 6	(20,25)	esaurito
BOURGOGNE Chardonnay	2021	"	29,90	—
MEURSAULT	2021	"	65,45	♥
MEURSAULT "Les CRIOTS"	2021	"	(73,55)	♥ esaurito
MEURSAULT "Les NARVAUX" <i>Magnum</i>	2021	cart. x 3	179,35	♥
MEURSAULT 1er Cru CHARMES	2021	cart. x 6	(138,15)	♥ esaurito
MEURSAULT 1er Cru GENEVRIÈRES	2021	"	154,30	♥
MEURSAULT 1er Cru PERRIÈRES	2021	"	202,75	♥
Chassagne-Montrachet MORGEOT 1er Cru TÊTE de CLOS	2021	"	(113,90)	♥ esaurito
<i>VINI ROSSI</i>				
BOURGOGNE Pinot Noir	2021	cart. x 6	26,70	—
VOLNAY 1er Cru SANTENOTS	2021	"	97,75	♥
POMMARD 1er Cru LA REFÈNE	2021	"	73,55	♥
POMMARD 1er Cru CHARMOTS	2021	"	(81,60)	♥ esaurito
POMMARD 1er Cru PÉZEROLLES	2021	"	(105,85)	♥ esaurito



Domaine BALLOT MILLOT

Meursault (Borgogna / Francia)



Domaine AMIOT Guy & Fils

Chassagne Montrachet (Borgogna / Francia)



Chassagne-Montrachet è un piccolo paese con meno di 500 abitanti. I suoi vigneti, insieme a quelli di Puligny e Meursault, compongono le tre grandi appellation dei bianchi di Borgogna. Qui si producono alcuni tra i migliori vini bianchi al mondo. In particolare, il Grand Cru "Le Montrachet", dà un vino che è contraddistinto da una concentrazione quasi incredibile di tutte le migliori qualità del bianco di Borgogna: più aroma, colore più vivo, sapore più spiccato e retrogusto più persistente.

La famiglia Amiot acquistò le prime parcelle di vigna nel 1920, tra le quali "Les Dents de Chien", parte del Grand Cru Montrachet. Già negli anni trenta nel Domaine Amiot veniva praticata la "vinification et mise en bouteille à la propriété", cosa del tutto innovativa all'epoca. Nel 1995 venne terminata la costruzione di una nuova cantina a volte ellittiche, ideale per la maturazione naturale dei vini, nella roccia calcarea della collina "Les Caillerets". Oggi il Domaine Amiot viene gestito da Guy Amiot con l'aiuto dei figli Thierry e Fabrice, della quarta generazione. Il Domaine Amiot viene considerato dalla stampa internazionale una grande realtà tra i migliori domaine della Côte de Beaune.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
BOURGOGNE Chardonnay Cuvée Flavie	2021/22	cart. x 6	22,10	—
BOUZERON Les Bouillottes	2021/22	"	22,10	♥ ☆
SANTENAY Vieilles Vignes	2021	"	34,85	♥ ☆
	2022	"	36,55	♥ ☆
BEAUNE Longbois	2021	"	34,85	♥ ☆
BEAUNE 1er Cru CHAMPS PIMONT	2021/22	"	72,25	♥ ☆
MEURSAULT Sous La Velle	2021	"	(72,25)	♥ esaurito ☆
SAINT-AUBIN 1er Cru En Remilly	2021	"	(84,15)	♥ esaurito ☆
CHASSAGNE MONTRACHET Vieilles Vignes	2022	"	67,15	♥ ☆
CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru LA MALTROIE	2022	"	(84,15)	♥ esaurito ☆
CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru LES BAUDINES	2021	"	(84,15)	♥ esaurito ☆
CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru LES MACHERELLES	2022	"	84,15	♥ ☆
CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru LES CHAMPGAINS	2022	"	84,15	♥ ☆
CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru LES VERGERS	2022	"	94,35	♥ ☆
CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru CLOS SAINT JEAN	2021	"	94,35	♥ ☆
CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru LES CAILLERETS	2022	"	102,85	♥ ☆
PULIGNY MONTRACHET 1er Cru LES DEMOISELLES	2021	"	306,85	♥ ☆
LE MONTRACHET Grand Cru	2021	"	(1.020.85)	♥ esaurito ☆
<i>VINI ROSSI</i>				
BOURGOGNE Pinot Noir Cuvée Simone	2022	cart. x 6	22,10	—
BOURGOGNE Pinot Noir Cuvée Simone Magnum	2021	"	51,00	—
BEAUNE Longbois	2020	"	34,85	—
	2021	"	38,25	—
CHASSAGNE MONTRACHET Vieilles Vignes	2021	"	38,25	♥



Domaine AMIOT Guy & Fils

Chassagne Montrachet (Borgogna / Francia)

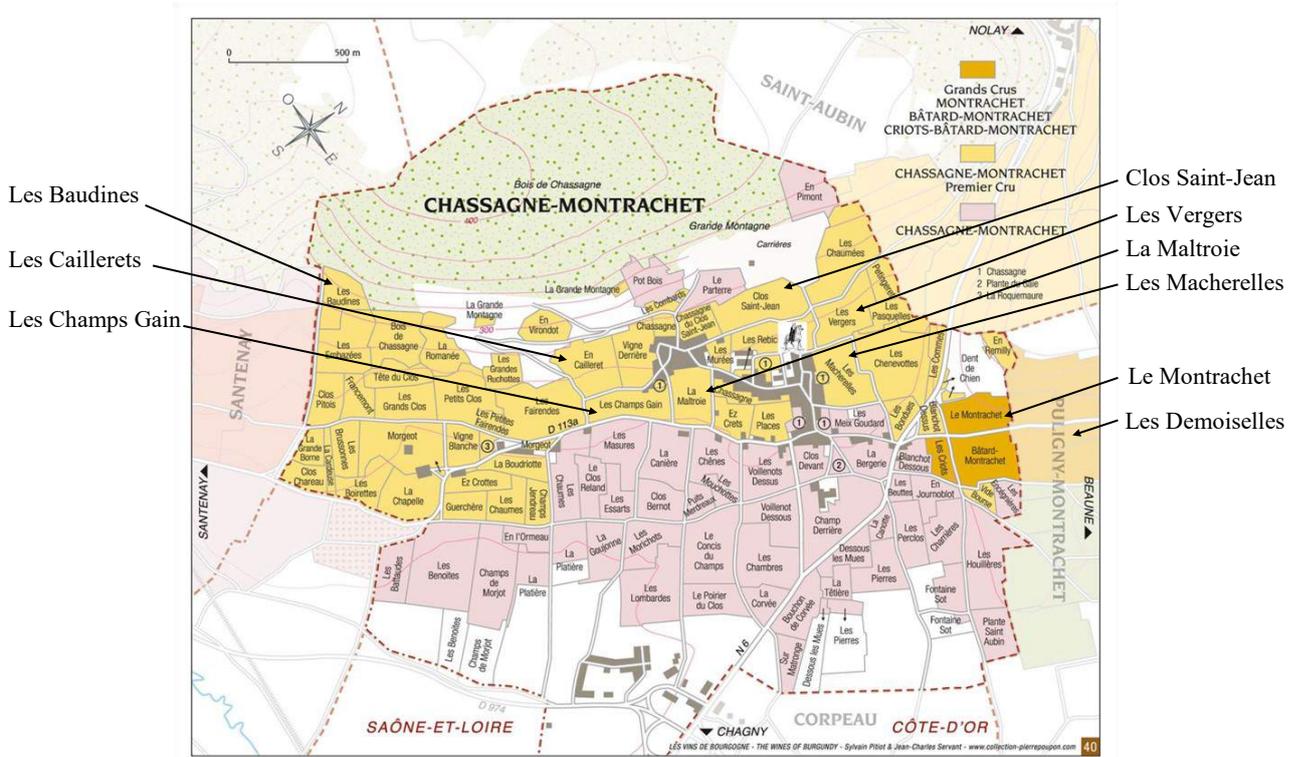


Partendo dalla zona pianeggiante ai piedi del paese di Chassagne-Montrachet troviamo i vigneti della aoc Bourgogne, piantati negli anni '80. Come per tutti i vini di Amiot, la fermentazione alcolica del Bourgogne Chardonnay avviene in botti di legno francese; segue la malolattica a temperatura di cantina e l'affinamento in botti per 12 mesi.

All'inizio della salita della collina di Chassagne, nell'appellation "village", ecco le "vieilles vignes", quindici parcelle dell'estensione di 3 ettari, piantate dopo il 1960.

Le parcelle dei 1er Cru, una decina in tutto, sono situate sulla costa di Chassagne, per la maggior parte orientate ad est. Il terreno argilloso-calcareo è drenato dalla pendenza e ogni "climat" possiede caratteristiche proprie per suolo, altitudine ed esposizione, fattori che ne costituiscono l'unicità.

Les Demoiselles è un vigneto situato nel comune confinante di Puligny-Montrachet, affiancato alle vigne di Montrachet e Chevalier-Montrachet. Le Montrachet è considerato un dono della natura: Amiot ne possiede una superficie di 9,1 are (910 metri quadrati) e produce mediamente meno di 600 bottiglie/anno da questo Grand Cru, reputato il migliore in assoluto per i vini bianchi da uve Chardonnay.



Les Baudines

Les Caillerets

Les Champs Gain

Clos Saint-Jean

Les Vergers

La Maltroie

Les Macherelles

Le Montrachet

Les Demoiselles



Rully (Borgogna / Francia)



Situati nel sud della Côte de Beaune, i vigneti di Rully si estendono su 330 ha (220 di bianco e 110 di rosso) di cui solo 100 ha sono classificati 1er Cru. Nell'Ottobre del 2002, Hélène **Jaeger-Defaix**, moglie di Didier Defaix (Domaine Bernard Defaix – Chablis), ha ereditato la sua prima vigna in Rully 1er Cru Mont Palais. Questa parcella fa parte di una proprietà situata in Rully 1er Cru che Hélène ha desiderato portare avanti per continuare la tradizione della famiglia Niepce, viticoltori dal 16° secolo. Henri Niepce, il bisnonno di Hélène, è stato uno dei personaggi più conosciuti nella zona di Rully. Ha contribuito negli anni '30 ad ottenere la AOC Rully (appellation d'origine contrôlée) e successivamente a costruire la fama della sua azienda.

Nel novembre del 2003, Hélène ha ereditato una seconda parcella situata nel 1er Cru Préaux. Da questa parcella è stata prodotta la prima vendemmia nel 2004. Dall'inizio del 2005 è iniziato il controllo di tutta la proprietà, in totale 4,50 ha situati soltanto nei 1er Cru più prestigiosi di Rully: 1er Cru Mont-Palais, 1er Cru Les Cloux, 1er Cru Rabourcé per i bianchi; 1er Cru Préaux e 1er Cru Clos du Chapitre per i rossi. Il Clos du Chapitre è appunto un "clos", completamente circondato da un muro di pietra. La proprietà di Rully è seguita con lo stesso spirito di quella a Chablis, il che vuol dire rispetto della natura e ricerca della vera espressione del terroir.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
RULLY Blanc "sans soufre ajouté"	2022	cart. x 6	20,25	—
RULLY 1er Cru MONT-PALAIS	2022	"	26,35	—
RULLY 1er Cru RABOURCÉ	2022	"	26,35	—
RULLY 1er Cru Les CLOUX	2021/22	"	26,35	—
<u>VECCHIE ANNATE</u>: RULLY 1er Cru Les CLOUX	2006	"	46,10	—
<u>VINI ROSSI</u>				
RULLY Rouge	2022	cart. x 6	19,40	—
RULLY 1er Cru PRÉAUX	2021/22	"	29,25	—
RULLY 1er Cru CLOS DU CHAPITRE	2022	"	29,25	—
RULLY 1er Cru CLOS DU CHAPITRE Magnum	2019/22	"	69,85	—

RULLY 1er Cru MONT-PALAIS 100% Chardonnay. Fermentazione e affinamento in legno per 18 mesi. Colore dorato. Aromi di pesca e albicocca, profumato e con finale ampio.

RULLY 1er Cru Les CLOUX 100% Chardonnay. Fermentazione e affinamento in legno per 18 mesi. Fruttato, con leggere note minerali, di buona struttura.

RULLY 1er Cru RABOURCÉ 100% Chardonnay. Fermentazione e affinamento in legno per 18 mesi. Terreno in prevalenza di argille bianche, situato sopra Les Cloux ed in maggiore pendenza. L'esposizione favorisce una maturazione più precoce. Vino ricco, potente e persistente.

RULLY 1er Cru PRÉAUX 100% Pinot Noir. Affinato in legno 18 mesi. Colore rubino profondo, aromi di ciliegia e lampone. Rappresenta al meglio il pinot nero di Borgogna, tutto finezza ed eleganza.

RULLY 1er Cru CLOS DU CHAPITRE 100% Pinot Noir. Affinato in legno 18 mesi. Fine e tipico, ma di grande struttura, con ottimo potenziale d'invecchiamento.



Mercurey (Borgogna / Francia)



Henri Champliau è un'azienda familiare che produce vini spumanti a Mercurey, nel cuore della Côte Chalonnaise. Fondata da Alexandre Graffard, nipote di Henri Champliau, propone due Crémant de Bourgogne metodo tradizionale da vitigni nobili Pinot Noir e Chardonnay e due "cuvée signature", prodotte con un singolare metodo Charmat.

I Crémant de Bourgogne esprimono finezza, leggerezza, intensità e precisione, senza appesantire il palato, con una persistenza finale che sorprende. Negli assemblage domina il Pinot Noir, che conferisce potenza e complessità. E' una scelta che qualifica e identifica il carattere dei vini di Henri Champliau, dato che il Pinot Noir è difficile da coltivare, le sue rese sono basse e viene più facilmente riservato alla produzione dei rinomati rossi di Borgogna. Le vendemmie sono manuali, con rese limitate. Per i suoi Crémant de Bourgogne, Alexandre effettua pressature delicate e vinificazioni multiple separate in piccoli lotti prima degli assemblage. Seguono gli imbottigliamenti per la presa di spuma, per un periodo minimo di 12 mesi.

Le "cuvée signature" Pétrone 68 e Wild Miss 55 vengono vinificate in particolari contenitori orizzontali a temperatura controllata. La loro forma permette di massimizzare la superficie di contatto tra vino e lieviti, estraendo al meglio il potenziale aromatico. Un'elica in lento movimento induce un bâtonnage delicato, che contribuisce alla complessità dei vini ed evita allo stesso tempo i gusti vegetali, astringenti e l'acidità acerba di molti spumanti. Con questa tecnica si ottengono aromi più fruttati, ricchi, golosi ed equilibrati. La presa di spuma, della durata minima di tre mesi, conferisce un perlage fine e ben integrato. I nomi dei vini sono un omaggio alla passione di nonno Henri per i suoi cavalli da corsa.

Brut Authentique: 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay. Sorprende per finezza, freschezza e persistenza.

Brut Rosé: 75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Gamay. Una cuvée elegante e intensa, dal perfetto equilibrio.

Petrone 68: Chardonnay e piccole quantità di Colombard e Ugni Blanc. Un brut con aromi di pera e mela, delicato e gustoso. Un vino conviviale, per tutte le occasioni, indicato anche per la preparazione di cocktail.

Wild Miss 55: bassa gradazione (7,5% vol.) Uve 100% Gamay, la cui potenza aromatica è particolarmente adatta alla spumantizzazione. Il contenitore orizzontale, lasciato aperto all'inizio della fermentazione, viene chiuso ermeticamente quando il mosto raggiunge il 6,5% vol.; la fermentazione continua, crea l'effervescenza e viene bloccata non appena raggiunti il 7,5% vol. portando il vino alla temperatura di -2 °C. Questo processo dura circa tre mesi e permette di ottenere bollicine fini e ben integrate. Viene imbottigliato senza "liqueur de tirage" né "liqueur d'expédition"; un vino completamente naturale, la cui sensazione lievemente dolce è dovuta unicamente allo zucchero d'uva residuo. Ha una spuma densa e cremosa e una fresca acidità fruttata che ricorda la ciliegia e i lamponi.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>Crémant de Bourgogne - Méthode Traditionnelle:</i>				
CRÉMANT de BOURGOGNE Brut Authentique	s.a.	cart. x 6	13,60	♣
CRÉMANT de BOURGOGNE Brut Authentique Magnum	s.a.	"	30,60	—
CRÉMANT de BOURGOGNE Brut Blanc de Blancs ORGANIC 	2021	"	16,15	♣
CRÉMANT de BOURGOGNE Brut Rosé	s.a.	"	13,60	♣
CRÉMANT de BOURGOGNE Brut Rosé Magnum	s.a.	"	30,60	—
<i>Cuvée Signature - Méthode Charmat:</i>				
PETRONE 68 Blanc de Blancs Brut	s.a.	cart. x 6	7,15	♣
WILD MISS 55 Méthode Ancestrale Rosé Demi-Sec	s.a.	"	9,60	♣
<i>Materiale promozionale</i>				
stopper			2,25	♥
spumantiera			57,50	♥



Domaine Jacques & Nathalie SAUMAIZE

170

Vergisson (Borgogna / Francia)



Viticoltori a Vergisson, piccolo villaggio di 250 abitanti nel sud della Borgogna, Jacques e Nathalie Saumaize producono i loro vini su un domaine di 3,4 ha in POUILLY-FUISSÉ, 4,5 ha in SAINT-VÉРАН e 0,55 ha in MÂCON-BUSSIÈRES. Entrambi nati e cresciuti nel Mâconnais, sono appassionati nel lavoro e molto legati al loro territorio.

Grazie alle attenzioni e alle cure minuziose in vigna e nelle fasi di lavorazione in cantina, intendono esprimere al meglio le particolarità dei diversi terroir di origine in ogni vino che propongono.

Tutti i lavori in campagna vengono effettuati nel rispetto delle viti e del suolo, e per quanto possibile manualmente.

I trattamenti vengono eseguiti con metodi naturali, senza impiego di insetticidi. Le viti vengono diradate, eliminando in varie fasi le gemme, i grappoli e le foglie in eccesso, per favorire una maturazione ottimale dell'uva. La vendemmia, manuale, dura da una a due settimane. Il raccolto di ogni parcella viene pressato e vinificato separatamente, dopo il controllo delle uve giunte in cantina, con l'eliminazione dei grappoli ritenuti non idonei. Dopo la decantazione e la pulizia, i mosti vengono travasati in botti dove avviene la fermentazione alcolica e malolattica. In seguito i vini vengono affinati per almeno 10 mesi sui lieviti, con bâtonnage effettuato ogni settimana per riportare i lieviti in sospensione, al fine di donare ai vini maggior corpo e finezza. Jacques e Nathalie Saumaize fanno parte dell'associazione "Les Artisans Vignerons de Bourgogne du Sud", creata nel 2004, che promuove la coltura della vigna con pratiche orientate al più ampio rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema, e la coscienza del ruolo di "conservatori" di un patrimonio unico in termini di paesaggio, di cultura, di tradizioni e di piacere.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
MÂCON VERGISSON Sur la Roche	2022	cart. x 6	(16,15)	esaurito
MÂCON BUSSIÈRES Montbrison	2022	"	16,15	—
SAINT VÉРАН La Vieille Vigne	2022	"	19,55	—
SAINT VÉРАН Les Cras	2022	"	20,40	—
POUILLY FUISSÉ Nuance	2022	"	22,10	—
POUILLY FUISSÉ Les Creuzettes	2022	"	23,80	—
POUILLY FUISSÉ Les Vieilles Vignes	2022	"	23,80	—
POUILLY FUISSÉ Le Haut de la Roche	2022	"	23,80	—
POUILLY FUISSÉ Les Croux	2022	"	24,65	—
POUILLY FUISSÉ Les Courtelongs	2022	"	(24,65)	esaurito
POUILLY FUISSÉ 1er Cru La Maréchaude	2022	"	26,35	—
POUILLY FUISSÉ 1er Cru Sur la Roche	2022	"	(26,35)	esaurito



Domaine Jacques & Nathalie SAUMAIZE¹⁷¹

Vergisson (Borgogna / Francia)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

SAINT VÉRAN La Vieille Vigne des Crêches	2021	cart. x 6	19,55	—
SAINT VÉRAN Poncetys	2020	“	19,55	—
SAINT VÉRAN Les Cras	2021	“	19,55	—

MÂCON BUSSIÈRES Montbrison: uve prodotte in una parcella situata al limite dell'appellation Pouilly-Fuissé, con vigne di età fino a 50 anni; vinificazione parziale in legno.

SAINT VÉRAN La Vieille Vigne: proviene da un suolo argilloso-calcareo, con predominanza calcarea, con vigne di oltre 50 anni di età. Vinificato in barrique di cui 1/5 nuove, dove affina e matura 10 mesi.

SAINT VÉRAN Poncetys: vigneto piantato nel 1944 su un suolo argilloso, vinificazione in barrique.

POUILLY FUISSÉ: il raccolto di ogni parcella viene pressato e vinificato separatamente. Dopo la decantazione e la pulizia, i mosti vengono travasati in botti dove avviene la fermentazione alcolica e malolattica. In seguito i vini vengono affinati per almeno 10 mesi sui lieviti, con bâtonnage effettuato ogni settimana per riportare i lieviti in sospensione, al fine di donare ai vini maggior corpo e finezza.

POUILLY FUISSÉ Les Vieilles Vignes: è un assemblaggio di uve chardonnay di tre parcelle situate nei comuni di Vergisson e Solutré, prodotte in vigne di oltre 60 anni di età.

POUILLY FUISSÉ Sur la Roche: parcella con vigne di circa 50 anni posta nelle parti più alte della "Roche di Vergisson", su suolo molto calcareo.

POUILLY FUISSÉ La Maréchaude: uve Chardonnay provenienti da un vigneto di età superiore ai 50 anni, situato sulle colline della "Roche de Vergisson".

POUILLY FUISSÉ Les Courtelongs: terroir situato sul fianco est della "Roche de Solutré" su un suolo calcareo e sassoso sulla superficie, ma ricco di argille in profondità.



Juliéas (Beaujolais / Francia)



Il Domaine Perrachon fu ufficialmente fondato nel 1877 ma in realtà documenti storici attestano la presenza dei viticoltori Perrachon a Juliéas nel lontano 1601. Oggi, la settima generazione continua il lavoro dei propri avi mantenendo intatte le tradizioni di un tempo. Le vecchie vigne, con età media tra i 45 e i 60 anni di età, hanno rese tra le più basse di Francia, garanzia di qualità e di autenticità dei vini. La conoscenza dei singoli terreni permette di adattare i lavori ad ogni diversa vigna, ottenendo risultati sempre ottimali. Le vinificazioni seguono la tradizione della Borgogna, con diraspatura (tra il 25 e il 100%), salvo che per il Beaujolais. Utilizzando solo i lieviti indigeni, si effettuano lunghe macerazioni al fine di estrarre aromaticità, complessità e struttura. I vini invecchiano in cantine a volta costruite nel 1701.

Il Domaine de la Bottière è la proprietà storica di famiglia; in questa zona i terreni granitici e ciottolosi caratterizzano i vini Juliéas. Il Domaine des Perelles, nel comune di Romanèche-Thorins, si trova ai piedi delle prestigiose colline del Moulin à Vent; è qui che vengono vinificati anche i Morgon, con uve prodotte nei "Versauds", lieu-dit ai piedi della Côte-du-Py, dove si producono i Morgon più rinomati. Il Domaine des Mouilles, anch'esso a Juliéas, venne acquistato nel 1989. Si trova al centro dell'appellation e beneficia dei terreni migliori e delle più belle esposizioni. Recentemente si sono aggiunte altre parcelle di proprietà a Chénas, Fleurie e Saint-Amour.

Tutti i vini rossi del Domaine Laurent Perrachon vengono prodotti da uve Gamay.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI ROSSI				
BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU	2024	cart. x 6	7,50	in prenotazione <i>promo fuori catalogo</i>
BEAUJOLAIS VILLAGES "Terre de Loyse"	2022	"	7,25	—
CHÉNAS "3 Mozaic"	2022	"	9,50	—
MOULIN À VENT "Terres Roses"	2021	"	10,35	disp. limitata
	2022	"	10,45	—
MOULIN À VENT "Les Burdelines"	2022	"	14,95	—
FLEURIE "Vieilles Vignes"	2022	"	10,35	—
SAINT-AMOUR "Cuvée des Amoureux"	2022	"	10,65	—
MORGON "Corcelette"	2022	"	10,30	—
MORGON "Côte du Py"	2022	"	13,50	—
JULIÉNAS "Roche Bleue"	2022	"	9,95	—
JULIÉNAS "Les Mouilles"	2021	"	11,80	—
JULIÉNAS "Clos des Chers"	2021	"	13,00	—
JULIÉNAS "Les Vignes Centenaires"	2019	"	16,05	—
	2020	"	16,05	—



Domaine LAURENT PERRACHON & Fils ¹⁷³

Juliéas (Beaujolais / Francia)



BEAUJOLAIS Il Beaujolais raccoglie gli aromi del suo "terroir" per offrirli molto semplicemente, con freschezza e leggerezza. Questa denominazione portabandiera propone vini genuini e sinceri, da condividere come il buonumore. Sono vini che si possono bere durante l'intero anno per approfittare pienamente della potenza aromatica e del bouquet, tendente al floreale e al fruttato. Mentre si versa un **Beaujolais Villages** se ne intuiscono subito la franchezza e il fruttato, simili ad un giorno di festa nelle piazze dei paesi. Trentotto comuni che festeggiano il diritto ad utilizzare la denominazione Beaujolais-Villages. Il Beaujolais-Villages di Perrachon viene prodotto in due comuni: La Chapelle de Guinchay e Lancié. E' un vino dalla bella veste ciliegia e dagli aromi di bacche rosse dove dominano il ribes nero e la fragola. Dal gusto armonico, si accompagna a molti piatti tra cui salumi e pollame, con i quali va servito a 11-12°.

CHÉNAS è la più piccola appellation del Beaujolais, un tempo ricoperta di querce (chênes), dalle quali prende il nome. La parcella di Perrachon, chiamata "en Champagne" è una delle più rinomate, con esposizione a sud e suolo sabbioso. I vini hanno aromi complessi di frutti neri maturi, con note floreali e sentori di legno.

MOULIN À VENT Trae il nome da un vecchio mulino da molto tempo situato in cima a una collina di Romanèche-Thorins. Deve il suo carattere nobile a un sottosuolo granitico ricco di manganese. Il colore rubino scuro è carico di promesse aromatiche: iris, rosa appassita, spezie e frutta matura. Vino da invecchiamento, corposo, è degno di sedere tra i più grandi. Si è soliti dire che il Moulin à Vent è il "Signore dei Beaujolais". Va servito a 14° con le carni rosse, la selvaggina, i formaggi saporiti. "Terres Roses" deriva dal terreno dei vigneti, composto principalmente da granito rosa.

FLEURIE Le primavere fiorite del suo terroir gli hanno trasmesso tutti i suoi sapori. E' seducente per l'aspetto vellutato, l'eleganza dei suoi aromi floreali e fruttati: iris, viola, rosa appassita, ribes nero e bacche rosse. Dal colore carminio, è spesso considerato il più femminile tra i Crus del Beaujolais. Da servire a 13°, accompagna pollame e carni bianche. Il Fleurie "Vieilles Vignes" di Perrachon nasce da due prestigiosi lieux-dits: Les Marrans (0,30 ha) e Charbonnières (0,85 ha), entrambi con terreni poveri, granitici e sabbiosi.

SAINT-AMOUR Il più settentrionale tra i cru del Beaujolais ha origine in vigneti situati quasi esclusivamente nella Saône. Vino vivo, pregiato ed equilibrato, conserva totalmente il frutto del Gamay e mostra una veste rubino con aromi di kirsch e spezie. La sua caratteristica è un corpo delicato ed armonico. Va servito a 13° con frattaglie, pollame e selvaggina di penna. La Cuvée des Amoureux nasce da uno dei pochi terreni granitici di Saint-Amour, situata nella parte più a nord dell'appellation.

MORGON Originario di un "terroir" particolare fatto di rocce decomposte e scisti friabili, esercita il suo fascino con un gusto pieno in bocca. Di colore rosso granato profondo, possiede aromi di frutta matura: ciliegia, pesca, albicocca, prugna... Un vino ricco, carnoso e potente che migliora invecchiando. Servire a 13° con le carni in umido, la selvaggina e i formaggi. "Corcelette" è una vigna di 2,33 ha che cresce su un terreno ciottoloso, composto di scisti e graniti, che produce un vino maschile, potente e con tannini densi e morbidi.

JULIÉAS Profumato come la primavera, dimostra subito un gradevole bouquet fatto di pesca, bacche rosse ed aromi floreali. Generoso come il vento che strapazza le colline, ha una veste dal colore rosso rubino profondo e intenso. Si fa apprezzare giovane ma anche alla distanza poiché regge molto bene al passare del tempo. Va servito a 13° con il "coq au vin", selvaggina e pollame in umido. Il Juliéas "Roche Bleue" prende il nome dalle dioriti, rocce di colore blu presenti nella zona di Juliéas, formatesi oltre 400 milioni di anni fa. Il Juliéas "Les Vignes Centenaires" è una parcella di 0,78 ha con rese molto basse (30 hl/ha). Viene affinato per 15 mesi in barrique e per altri 3 mesi in botti più grandi.



CHATEAU D'ARLAY

Arlay (Jura / Francia)



Château d'Arlay è un domaine familiare classificato "Monument Historique", aperto al pubblico in estate, che per vocazione e tradizione produce vini dai lunghi affinamenti in legno, dotati di una stupefacente attitudine all'invecchiamento, nei quali le note del terroir si esprimono con freschezza ed eleganza. E' reputato il più antico Château di Francia, come attestano i documenti conservati nel castello fin dal 1070. Arlay non è stato mai né venduto né acquistato dall'anno della sua fondazione, fatto del tutto eccezionale. A causa di questa anzianità vitivinicola, per la fama conquistata nel tempo e per la loro qualità, i vini qui prodotti fanno parte dei "Grands Vins de France". Château d'Arlay viene spesso citato come un "grand cru" del Jura e gode di una forte immagine di qualità sia in patria che all'estero. La storicità dei vini è rafforzata dallo stile delle etichette, mai più variate dopo il 1917.

Tutte le vigne, 17 ettari su terreni collinari, sono "vieilles vignes", piantate nel 1953 e nel 1974. I vitigni coltivati sono Savagnin, Chardonnay e i rossi Trousseau, Pinot Noir (detto Norien) e Poulsard. Le rese sono molto limitate, in media 30 Hl/Ha. Viene praticata la viticoltura biologica e biodinamica sulla metà dei vigneti e "raisonnée", in sostanza biologica, sull'altra metà. Le vendemmie sono ovviamente manuali, con selezione delle uve. Secondo tradizione, l'assemblage delle uve avviene fin dal momento della vendemmia e mai partendo da uve vinificate separatamente.

I vini, compresi i bianchi, maturano in media 3 anni in vecchie botti di legno "ouillées" cioè colmate periodicamente per evitare l'ossidazione dovuta al contatto con l'aria, tranne che per il "Vin Jaune", dove appositamente non si pone rimedio ai naturali cali di vino in botte.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
BLANC TRADITION Côtes du Jura	2018	cart. x 6	(22,95)	esaurito
Le NATURÉ du Château d'Arlay - Côtes du Jura (Savagnin)	2020	"	(22,10)	esaurito
CHARDONNAY Côtes du Jura "En Treize Vent"	2020	"	(27,20)	esaurito
VIN JAUNE Côtes du Jura (bott. 0,62l.)	2016	"	55,25	—
VIN JAUNE Côtes du Jura Cuvée [Protéodie] (bott. 0,62l.)	2011	"	65,45	—
<u>VINI ROSSI</u>				
RÉSERVE Château d'Arlay Rouge Côtes du Jura	s.a.	cart. x 6	17,00	—
CORAIL Côtes du Jura	2017/18	"	21,25	—
PINOT NOIR Côtes du Jura	2017/18	"	22,95	—
TROUSSEAU Côtes du Jura "En Treize Vent"	2018	"	(22,10)	esaurito
<u>VINI DOLCI</u>				
MACVIN BLANC - Macvin du Jura a.o.c. 17% vol.	s.a.	cart. x 6	34,65	—
MACVIN ROUGE - Macvin du Jura a.o.c. 17% vol.	s.a.	"	(34,65)	esaurito
VIN DE PAILLE Côtes du Jura 1/2 bottiglia 14% vol.	2016/18	"	44,65	—
	2019	"	49,75	—
<u>DISTILLATI</u>				
FINE du JURA 46% vol. 0,5l. acquavite di vino Pinot Noir	s.a.	cart. x 6	29,20	—
Marc de Savagnin 42% vol. 0,5l. Elevé 12 ans en fûts de chêne	2007	"	37,30	—



Arlay (Jura / Francia)



Blanc Tradition è ottenuto da un assemblage composto da 2/3 Chardonnay e 1/3 Savagnin, con affinamento di tre anni in grandi botti di legno. E' un vino secco ma rotondo, con potenziale di invecchiamento di almeno 15 anni. La tipicità è accentuata dalla presenza del Savagnin e da una delicatissima ossidazione. Ha aromi di nocciola, uva passa, thè e caprifoglio. Da non servire freddo, si accompagna idealmente ad asparagi, pesce di lago e fiume, carni bianche, fondue, cucina esotica e formaggi di montagna.

Le Naturé: Savagnin da vecchie vigne in coltivazione biodinamica. Vinificazione senza il velo di lieviti (non ossidativa) per preservare finezza e freschezza. Morbido e minerale, con un tocco amaro e salato, tipico del Jura. Vino da lunga conservazione, accompagna anche a temperatura ambiente piatti cremosi o speziati, risotti, pesce di fiume, chèvre.

Chardonnay: è una cuvée speciale prodotta da uva ben matura prodotta dalle vecchie vigne del lieu-dit "à la Reine". Offre un equilibrio perfetto tra la freschezza del vitigno e gli aromi di frutta secca tipici del terroir. All'attacco rotondo e morbido segue finale salino e deciso, caratteristica dei bianchi del Jura. Il suo stile ricorda alcuni Saint-Véran e Chablis.

Il **Vin Jaune** è il fiore all'occhiello del domaine. E' un vino secco e potente, con aromi di noce. E' ottenuto da sole uve Savagnin. Viene affinato circa 7 anni in botti lasciate svuotare lentamente per effetto dell'evaporazione (senza ouillage), senza svinature e solfiti. Matura lentamente sotto un velo di lieviti indigeni. La ricchezza e complessità degli aromi, la persistenza del bouquet, l'assenza di note rustiche, tutto concorre all'espressione della più alta qualità.

Da servire a 17°C, si abbina a molti piatti tra cui passate di verdura, zuppe con funghi asiatici, astice, caviale, anatra all'arancia, sushi e formaggi di montagna stagionati. Una bottiglia aperta si conserva in condizioni normali per più settimane... e se conservata in cantina, per più di cento anni. La **Cuvée Protéodie** è un Vin Jaune il cui velo di lieviti è stato stimolato, durante il lungo affinamento, da una melodia sonora che favorirebbe la sintesi delle proteine.

Corail è una vera chicca locale, una specialità del Domaine, ottenuto per macerazione delle 5 uve (bianche e rosse) qui coltivate. Era tradizionalmente il "vino della sete" bevuto dal "popolo" nel Jura al posto dell'acqua, a tutti i pasti su tutti i piatti. L'élevage in legno è di 3/4 anni e rimanda ai vini di altri tempi, quando le uve non venivano separate. Ha aromi delicati e speziati, potenziale d'invecchiamento di 10 anni. Si degusta come un rosso leggero.

Il **Trousseau** rappresenta il 5% dei vigneti di Château d'Arlay ed è stato imbottigliato come monovitigno per la prima volta nel 2016. Il Trousseau, conosciuto nella penisola iberica e in Argentina generalmente con il nome di "Bastardo", è coltivato in Francia solo nel Jura. Coltivato con metodi biologici, fermenta con lieviti indigeni, non viene sottoposto a travasi con pompe meccaniche ed è imbottigliato senza filtrazione dopo un passaggio di alcuni mesi in botti non nuove. Ha colore scuro, profumi speziati e un bouquet potente con tannini morbidi. Si conserva in cantina per oltre 10 anni.

Macvin Blanc è un vino liquoroso elaborato per assemblage di 1/3 di Vieux Marc (grappa) invecchiato 7 anni in botti, 1/3 di succo di Chardonnay e 1/3 di Savagnin non ancora fermentati. Il tutto si affina 3 anni in legno. Ha aromi di pera matura, prugna, fico, angelica, noce, uva passa. Ottimo come aperitivo, o in abbinamento ad una Tarte Tatin o ad una crostata di noci, oppure ad un Melon au Chocolat. Consigliato anche come digestivo leggero.

Macvin Rouge è invece un assemblage di Vieux Marc invecchiato 4 anni in botti e 2/3 di Pinot Noir non fermentato, con affinamento di un anno in botte. Ha aromi di amarena, prugna, mandorla e bergamotto. Servire fresco come aperitivo, su foie gras o dessert al cioccolato o come digestivo con un buon sigaro.

Il **Vin de Paille** è un prodotto artigianale e raro. Le uve Poulsard, Trousseau, Chardonnay e Savagnin, colte già mature ma senza "pourriture", vengono lasciate appassire su graticci. Dopo 3-4 mesi le uve vengono pressate e il succo posto in piccole botti a fermentare per 3 anni. Da 100 kg di uva si ottengono dai 12 ai 15 litri di un vino dolce ma non sciropposo, ottenuto nel rispetto della tradizione. Un vino d'altri tempi, quando il Vin de Paille era considerato un medicinale antidepressivo e ricostituente. Il suo bouquet è un insieme di sapori esotici, funghi, frutta secca e canditi, tabacco, cacao, cera d'api e miele. Si conserva 100 anni in cantina e la bottiglia può rimanere aperta per giorni e giorni. Da degustare fresco ma mai troppo freddo, si accompagna a foie gras caldo, formaggi erborinati. Come digestivo accompagna il cioccolato o anche un buon sigaro.



Chapareillan (Savoia / Francia)



La Savoia, con la sua altitudine media di 1.500 metri, si identifica come dipartimento di alta montagna, nel quale i terreni adatti alla coltivazione sono rari e accidentati. Il clima è rigido ma la combinazione della presenza di grandi vallate, di frane accidentali e di un'esposizione propizia creano un ambiente privilegiato e pressoché unico per la vite. Il Domaine Giachino è situato nella regione storica della Savoia, all'interno del "Parc naturel Régional de Chartreuse". I vigneti del domaine sono composti da parcelle situate tra i comuni di Chapareillan, Les Marches e Apremont. I vini vengono prodotti con metodi biodinamici, con profondo rispetto per la natura, secondo le regole di condotta previste dai marchi "AB" (certificati Agriculture Biologique) e "Nature et Progrès". Grazie a questo ritorno alle origini dell'agricoltura, si persegue il risultato essenziale di migliorare costantemente l'autenticità dei vini. I metodi di coltivazione naturali valorizzano ancor più i vitigni autoctoni della Savoia, unici nella loro tipicità. Nei 9 ettari di vigneti di proprietà vengono prodotte principalmente uve Jacquère (6 ettari) ma anche Mondeuse, Gamay, Persan e Roussette. A partire dal 2015 Clément, figlio di Frédéric e nipote di David, è entrato in azienda e grazie al nuovo aiuto è stato possibile iniziare ad occuparsi anche dei vigneti di Michel Grisard, pioniere del bio in Savoia, ritiratosi dal lavoro, continuando così la produzione dei famosi vini del Domaine Prieuré Saint-Christophe.

prodotto		annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>					
GIAC' BULLES Petillant Naturel (Jacquère) <i>metodo ancestrale - rifermentazione in bottiglia</i>	biodinamico 	2022	cart. x 6	15,45	<i>tappo corona</i>
DON GIACHINO Methode Traditionnelle (Jacquère)		2019	"	17,75	—
<u>VINI BIANCHI</u>					
MONFARINA (Jacquère)		2023	cart. x 6	13,75	<i>senza capsula</i>
PRIMITIF (Jacquère)		2023	"	14,35	<i>senza capsula</i>
APREMONT (Jacquère)		2023	"	16,00	<i>senza capsula</i>
ALTESSE - Roussette de Savoie (Altesse)		2022	"	17,25	—
MARIUS et SIMONE (Jacquère)		{ 2017 2021	" "	16,30 17,70	— —
<u>VINI ROSSI</u>					
FRERES GIAC (Gamay, Persan)		2023	cart. x 6	15,00	<i>senza capsula</i>
GIAC' POTES (Gamay, Mondeuse)		2023	"	15,00	<i>senza capsula</i>
BLACK GIAC (Mondeuse)		2022	"	16,15	—
PERSAN (Persan)		2022	"	19,30	—
MA DOUCE (Douce Noire, Mondeuse, Persan)		2016	"	19,55	—



Chapareillan (Savoia / Francia)



Prieuré Saint-Christophe	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
PRIEURÉ SAINT-CHRISTOPHE Blanc (Altesse)	2017	cart. x 6	30,80	—
<i>VINI ROSSI</i>				
PRIEURÉ SAINT-CHRISTOPHE Rouge (Mondeuse)	2020	cart. x 6	(31,45)	esaurito

Monfarina è un termine che si ispira a una danza tradizionale. Vendemmie manuali con cernita delle uve che vengono poi pressate dolcemente. Il mosto viene pulito abbassandone la temperatura a 10° per 96 ore. Segue una lenta fermentazione alcolica a temperatura controllata (max 16°), seguita dalla fermentazione malolattica. Affinamento sui lieviti per 10-14 mesi. I vigneti, di tre ettari, si trovano sui pendii del Mont Granier, tra mame e grossi blocchi di calcare.

Il vino è di colore giallo pallido; seduce per l'intensità degli aromi (sentori esotici che ricordano il frutto della passione e il litchi, insieme a una mineralità che ricorda agrumi e cassis). Il gusto è rotondo e persistente. E' indicato con i formaggi ma accompagna bene pesce e frutti di mare. In Savoia è comune berlo come aperitivo. Conservazione: da 5 a 10 anni.

Primitif: da uva Jacquère. Vendemmie manuali precoci. Pulizia a freddo del mosto, fermentazione su lieviti indigeni, fermentazione malolattica, bâtonnage, affinamento di tre mesi sulle fecce fini. Non si utilizzano additivi enologici. E' un vino di razza, vivo e puro. E' un ritorno all'essenza del vino che veniva prodotto tempo fa in Savoia, prima dell'enologia moderna. Da abbinare "secondo l'umore".

Apremont: da uva Jacquère. Affinamento sui lieviti fino all'imbottigliamento. Le uve vengono prodotte sulle rive del lago Saint André, con vigneti situati tra le rocce più consistenti prodotte dall'erosione del Mont Granier. Ha profumi minerali, espressivi e fruttati. In bocca è subito esplosivo, di persistenza intensa con sentori di bergamotto, ananas e sambuco. Conservazione: da 5 a 10 anni.

Altesse (da uva Altesse, chiamata in Savoia **Roussette Blanc**) è prodotto con pressatura lenta delle uve intere, fermentazione a bassa temperatura, fermentazione malolattica e affinamento su lieviti. Dopo la lunga vinificazione diventa un vino ricco, con effluvi floreali e di mele cotogne, ananas e mandorle dolci. In bocca dona un'impressione di opulenza, con un finale fresco ed esotico. Accompagna il pesce ma anche la pasticceria e i dessert. In Savoia si beve come aperitivo. Conservazione: da 5 a 10 anni.

La **Cuvée Marius et Simone**, da uva Jacquère, è dedicato ai nonni dei produttori. Marius era lui stesso vigneron e fu il primo a piantare le prime vigne del domaine. Sfolgiatura delle viti al livello dei grappoli, rese ridotte. Vendemmia con selezione delle uve, macerazione per 20 giorni, affinamento di 10 mesi in botti sui lieviti. Le vigne sono situate su un terreno formatosi a seguito della frana del Mont Granier del 1248, tra mame e grossi blocchi di calcare. Di colore dorato, ha profumi speziati di mandorla e nocciole e sentori agrumati. Al gusto è rotondo e gustoso, con un tocco minerale come filo conduttore. Abbinamenti ideali: pollame e pesce. Conservazione: più di 10 anni.

Persan è un'antica uva locale originaria della vallée de la Maurienne. Macerazione a freddo delle uve per 2-5 giorni prima della fermentazione, poi per tre settimane prima della pressatura. Colore rosso granato e denso. Aromi di ciliegia e kirsch, in bocca armonioso, con una trama concentrata di tannini fini che annunciano un buon potenziale di tenuta nel tempo (più di 10 anni).

Ma Douce: macerazione dei grappoli interi per tre settimane. Colore intenso, profondo. Profumi complessi di spezie dolci, frutta rossa, ciliegia. In bocca rotondo, morbido e persistente, sorretto da una buona freschezza. Consigliato con stufati, agnello, selvaggina. Conservazione: 10 anni.



Domaine GERIN

178

Ampuis (Côtes du Rhône / Francia)



Siamo nella Valle del Rodano settentrionale, patria dei vitigni Syrah e Viognier. Da qui, dove si trovano i vigneti più prestigiosi, provengono vini di incomparabile classe e valore. Il Côte-Rôtie è uno dei vini più importanti della valle del Rodano, e nasce dai 200 ettari coltivati a Syrah sui pendii scoscesi in direzione dell'omonimo fiume. Per la denominazione Condrieu viene utilizzato il vitigno Viognier, che dà un vino bianco di grande carattere e finezza, dai seducenti aromi floreali e fruttati.

La famiglia Gerin vive e lavora nel cuore dei vigneti della valle del Rodano da più di cinque generazioni. Nel 1983 vi fu la creazione del Domaine J.M. Gerin con l'acquisto di una parcella di terreno in Côte-Rôtie. Il 1987 fu l'anno del primo imbottigliamento del Domaine, con la ripresa della coltivazione delle vecchie vigne di famiglia (in particolare quelle del nonno e del padre di Jean-Michel). Inoltre vi fu il primo impianto di vigna sulla denominazione Condrieu. 1988: prima vinificazione separata del vigneto denominato "Les Grandes Places".

Nel 1991 la costruzione di una nuova cantina di vinificazione, con barricaia e caveau. Nel 1996 la prima annata del vino proveniente dal vigneto "La Landonne". Infine nel 2000 la costruzione di un locale di stoccaggio per le bottiglie e climatizzazione di tutti i locali. Ad oggi i vigneti dell'azienda si estendono su 17 ha tra Côte-Rôtie e Condrieu.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i><u>VINI BIANCHI</u></i>				
VIOGNIER Collines Rhodaniennes LA CHAMPINE	2021	cart. x 6	12,80	—
CONDRIEU LA LOYE (Viognier)	2022	"	46,90	—
CONDRIEU Lieu-dit LES EGUETS (Viognier)	2022	"	55,40	—
<i><u>VINI ROSSI</u></i>				
SYRAH Collines Rhodaniennes La CHAMPINE	2022	cart. x 6	12,90	—
SAINT JOSEPH ROUGE (Syrah)	2022	"	28,20	—
CÔTE RÔTIE CHAMPIN LE SEIGNEUR (Syrah)	2020	"	46,90	—
	2021	"	49,45	—
CÔTE RÔTIE LA VIALLIÈRE (Syrah)	2020	c/legno x 6	65,60	—
	2021	"	69,00	—
CÔTE RÔTIE CÔTE BODIN (Syrah)	2018	"	(102,85)	esaurito
CÔTE RÔTIE LES GRANDES PLACES (Syrah)	2020	"	103,00	—
	2021	"	113,20	—
CÔTE RÔTIE LA LANDONNE (Syrah)	2017/18	"	170,85	—
	2020	"	171,00	—
	2021	c/legno x 3	188,00	—



Ampuis (Côtes du Rhône / Francia)



Viognier La Champine: Vigne coltivate su terreno derivato da decomposizione granitica, poste nella parte più alta dei "coteaux", con rese medie di 40 hl/ha. Affinamento in contenitori d'acciaio per 8 mesi. Ha profumi leggeri e fruttati, in cui si riconoscono pesca, agrumi e frutti esotici. Di corpo medio, equilibrato.

Condrieu La Loye: Vigneto di 1,8 ha coltivato in terrazze. Terreno: decomposizione granitica. Uve 100% Viognier. Resa 30 hl/ha. Pressatura soffice, affinamento in barili da 600 l. per circa un anno. Vino di classe, molto equilibrato, con gusto di pesche e albicocche.

Saint-Joseph: 100% Syrah, viti giovani su terreno micascistoso. Posizione: Côteaux e Haut de Côteaux, comuni di Chavanay e Champagne. Affinamento in barrique di secondo e terzo passaggio per 15 mesi. Aromi di ciliegia, tannini morbidi.

Côte-Rôtie Champin Le Seigneur: Vigneti di 5 ha, su terreno micascistoso. Resa di 40 hl/ha. Affinamento in barrique per 22 mesi (30% nuove). Fermentazione malolattica in barrique. Note sottili di cacao, di violetta e di frutti rossi. In bocca ha un attacco fresco e tonico; un vino ampio, complesso e voluttuoso con un lungo finale, di rara eleganza. Con pazienza, dopo 6/10 e più anni dalla vendemmia raggiungerà il suo apice. Annata 2010: Coup de Coeur "Guide Hachette"

Côte-Rôtie Champin La Viallière: Vigne piantate nel 2003 in un lieu-dit di 1,75 ha che richiede un lavoro titanico per le sue pendenze, che vanno dal 40% a quasi il 60%. Diraspatura totale, lunga macerazione sulle bucce. Affinamento in botti da 600l. per 22 mesi. Colore viola acceso, note olfattive dallo speziato al floreale, con sfumature di vaniglia e pepe bianco.

Côte-Rôtie Côte-Bodin: Parcella piantata nel 1990 da Jean-Michel Gerin su terreno scistoso, terroir eccezionale della Côte-Rôtie, vinificato separatamente a partire dall'annata 2018.

Côte-Rôtie Les Grandes Places: Vigneto di 1,6 ha, su terreno micascistoso. Resa inferiore a 40 hl/ha. Macerazione da 25 a 30 giorni. Affinamento in barrique (40% nuove) per 22 mesi. Fermentazione malolattica in barrique.

Côte-Rôtie La Landonne: Parcella di 0,4 ha su lieu-dit "La Landonne". Terreno in prevalenza roccioso con tessitura scistosa, con pendenza superiore al 50% ed esposizione sud, sud-est. Diraspatura totale seguita da macerazione delle uve per 30 giorni. Affinamento in barrique (40% nuove) per 22 mesi. Fermentazione malolattica in barrique.



Domaine de BEAURENARD

180

Châteauneuf du Pape (Côtes du Rhône / Francia)



La famiglia Coulon, proprietaria del Domaine de Beurenard, da 8 generazioni coltiva con amore e passione 32 ettari di vigne a Châteauneuf du Pape e 25 ettari a Rasteau. Un atto notarile del 1695 menziona "Bois Renard", che negli anni si trasformò in "Beurenard". Il terroir di Châteauneuf du Pape è unico, con i suoi grossi sassi ciottolosi che, riscaldati dal sole, rilasciano un calore soffuso che favorisce la maturità e la concentrazione delle uve. L'età media delle vigne è di 45 anni, con una resa dai 25 ai 30 hl/ha.

I vini rossi di Châteauneuf du Pape vengono prodotti con la "sinfonia dei 13 vitigni" caratteristici dell'appellation, tra i quali prevale l'uva Grenache, oltre a Syrah, Mourvèdre e Cinsault. A Rasteau, il terreno è argilloso-calcareo con un sottosuolo di argille blu, disposto su costoni e terrazze; anche qui i rendimenti sono molto limitati (da 30 a 42 hl/ha).

Fedeli al vecchio adagio secondo il quale "per fare un buon vino sono necessarie buone uve", da oltre 50 anni i vigneti del Domaine de Beurenard vengono coltivati con tecniche naturali per garantire il rispetto dell'ambiente e preservarne le qualità nel tempo. Le vendemmie sono manuali al 100%. Nelle cantine, totalmente rinnovate nel 1988, tradizione e modernità vanno di pari passo. Le fermentazioni lunghe (da 15 giorni a un mese) sempre a temperatura controllata, l'utilizzo di soli lieviti indigeni, gli affinamenti in botti e altre moderne pratiche di cantina permettono l'estrazione di abbondanti tannini morbidi e di ottenere vini dai colori profondi.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC	biodinamico  2023	cart. x 6	39,00	—
CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC LE BOISRENARD	biodinamico  { 2019 2020 2021	c/legno x 6 cart. x 6 "	49,30 50,35 55,25	— — —
<u>VINI ROSSI</u>				
CÔTES DU RHÔNE ROUGE	biodinamico  2022	cart. x 6	12,00	—
RASTEAU ROUGE	biodinamico  { 2020 2021	" "	15,05 16,50	— —
RASTEAU ROUGE LES ARGILES BLEUES	biodinamico  2019	"	25,50	—
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE	biodinamico  2020	cart. x 12	35,20	—
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE LE BOISRENARD	biodinamico  { 2020 2021	cart. x 6 "	55,25 60,75	— —
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE Beurenard Le LIEU-DIT	biodinamico  2021	"	71,40	—
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE GRAN PARTITA	biodinamico  2016	c/legno x 6	85,00	—
<u>VINI DOLCI</u>				
RASTEAU "GRENAT" - Vin Doux Naturel 0,500l.	biodinamico  { 2015 2019	cart. x 6 "	18,10 21,70	disp. limitata —



Châteauneuf du Pape (Côtes du Rhône / Francia)



Dal 2007 tutte le vigne di proprietà sono gestite con viticoltura biologica certificata da Ecocert e anche biodinamica, con certificazione Demeter dal 2011. “Abbiamo verificato che il biodinamico migliora la vitalità del terreno, da cui il vino assorbe ogni cosa e diventa più espressivo”, sottolinea il giovane Victor Coulon. La famiglia Coulon ha avviato un progetto di selezione massale in una vigna da collezione impiantata con i 13 vitigni autorizzati dal disciplinare, coltivati in modo promiscuo, vendemmiati e vinificati tutti insieme, bianchi e rossi, per fare un nuovo vino rosso biodinamico uscito in commercio per la prima volta con l'annata 2012, il Gran Partita, dal nome di una serenata di Mozart a 13 fiati.

In azienda non vengono pertanto utilizzati prodotti chimici di sintesi e la vite, seguendo i principi biodinamici, è in fase con la natura, i cicli lunari e i ritmi cosmici. Su queste basi, nei momenti chiave vengono applicati preparati biodinamici (cornioletame, silice, etc.) che rafforzano le difese naturali della vite. Allo stesso scopo si effettuano regolarmente spruzzi di tisane (ortica, achillea, equiseto, camomilla, etc.). Le lavorazioni del terreno avvengono senza diserbanti, con spandimento di letame e inerbimenti ponderati a seconda delle condizioni climatiche.

L'obiettivo primario è salvaguardare il patrimonio genetico naturale del terroir ma l'idea è anche quella di pensare alle generazioni future e considerando la continuazione del riscaldamento globale, aumentare la presenza di questi vitigni con minore produzione di zuccheri (quindi meno alcol) e fornire al contempo più complessità aromatica.

“Le Petit Renard” è una linea a marchio “Famille Coulon” nati dal desiderio di condividere la passione per la natura e l'approccio biodinamico e renderlo accessibile attraverso vini semplici, puri e sinceri.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
----------	--------	---------	--------	------

GRANDI FORMATI

VINI ROSSI

CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE Magnum	2018	cart. x 6	64,60	—
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE Jéroboam 3l.	2018	c/legno x 1	168,30	—
BOISRENARD Magnum	2018	cart. x 6	100,30	—
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE BEAURENARD LE LIEU-DIT Magnum	biodinamico  2018	c/legno x 1	127,50	—

“FAMILLE COULON”

VINI BIANCHI

LE PETIT RENARD Blanc - Vin de France (60% Roussanne, 20% Marsanne, 20% Viognier)	biodinamico  2022	cart. x 6	10,10	—
---	--	-----------	--------------	---

VINI ROSSI

LE PETIT RENARD Rouge - Vin de France (60% Grenache Noir, 35% Syrah, 5% Viognier)	biodinamico  2021	“	10,10	—
CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE	biodinamico  2020	“	26,75	—



Domaine COMBIER

182

Pont de l'Isère (Côtes du Rhône / Francia)



Il Domaine Combiere è proprietà della Famiglia Combiere, vignaioli da più generazioni in questa zona altamente vocata per la produzione di vini di qualità. Nel 1963 Maurice e Paulette Combiere costruirono quella che è la sede attuale del Domaine, che da allora non ha mai cessato di ingrandirsi e di crescere qualitativamente. Oggi la vigna è costituita da 34 ha, tra cui: 14 ha di Crozes Hermitage Rouge, 1 ha di Crozes Hermitage Blanc e 0,5 ha di Saint Joseph. Nel 1970 l'azienda adottò il concetto di Agricoltura Biologica, con certificazione Ecocert. Da qui la ricerca permanente di un equilibrio naturale nella coltivazione della vigna per la tutela del territorio. Tutto questo permette oggi al Domaine Combiere di beneficiare di una ricchezza in terreni e vigneti di eccezionale qualità.

I Crozes-Hermitage rouge di Combiere sono prodotti da uve Syrah 100%, con basse rese per ettaro (da 30 a 45 hl a seconda dei vini). La vendemmia è manuale con cernita delle uve. Lo scarico dell'uva in cantina e i vari travasi avvengono per gravità. La vinificazione viene effettuata in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione lunga: da 20 a 30 giorni. Affinamento in fusti nuovi. Le analisi e le degustazioni sono rigorose. Tutto ciò assicura l'assoluta qualità dei prodotti del Domaine Combiere.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i><u>VINI BIANCHI</u></i>				
CROZES HERMITAGE Blanc "LAURENT COMBIER" (Marsanne)	2021	cart. x 6	15,50	—
	2022	"	16,15	—
CROZES HERMITAGE Blanc "DOMAINE COMBIER" (Marsanne, Roussanne)	2021	"	20,60	—
	2022	"	22,10	—
<i><u>VINI ROSSI</u></i>				
SYRAH Collines Rhodaniennes "Laurent Combiere"	2022	cart. x 6	10,60	—
SAINT JOSEPH Rouge "CAP NORD" (Syrah)	2020	"	27,90	—
CROZES HERMITAGE Rouge "LAURENT COMBIER" (Syrah)	2022	"	16,15	—
CROZES HERMITAGE Rouge "DOMAINE COMBIER" (Syrah)	2021	"	22,10	—
CROZES HERMITAGE Rouge CLOS DES GRIVES (Syrah vieilles vignes)	2021	"	39,10	—



Château La CROIX des PINS

183

Mazan (Ventoux, Gigondas e Beumes de Venise / Francia)



Situato a Mazan, al centro del dipartimento della Vaucluse, in zona classificata dall'UNESCO Riserva della Biosfera, il Château La Croix des Pins beneficia di una posizione ideale tra il Mont Ventoux e le Dentelles de Montmirail. I suoi 37 ettari di vigne si estendono tra queste bellissime montagne, in tre differenti appellations: **Ventoux**, **Gigondas** e **Beumes de Venise**. Tutti i vini vengono elaborati con passione secondo i principi dell'agricoltura biologica.

La storia del domaine risale al XVI secolo, quando un prelado del governo pontificio fece costruire in questa campagna una "bastide", il cui carattere religioso è ancora presente in molte parti dell'edificio principale. Il Château La Croix des Pins fu uno dei primi produttori ad ottenere nel 1998 la certificazione "Bio".

I 22 ettari di vigneti situati nell'a.o.c. **Ventoux** che circondano la sede aziendale si trovano su un territorio particolare, composto da sedimenti depositati dal mare nell'era terziaria e che costituiscono la struttura calcarea del Mont Ventoux. La vicinanza del Mont Ventoux crea un microclima unico, motivo di eccezionale biodiversità. Il rispetto per la natura e per l'ambiente si traduce nel carattere eccezionale che pervade i vini di Château La Croix des Pins.

L'a.o.p. **Beumes de Venise** è classificata dal 2005 parte della Vallée du Rhône. Château La Croix des Pins coltiva 4 ettari tra le "Dentelles de Montmirail", dove produce un rosso elegante, con aromi fruttati.

I 7 ettari di vigneti nell'appellation **Gigondas** si trovano a un'altezza di circa 630 metri slm. I due vini rossi hanno una struttura importante e sono adatti all'invecchiamento; esprimono il meglio di sé dopo 5-7 anni di riposo in cantina.

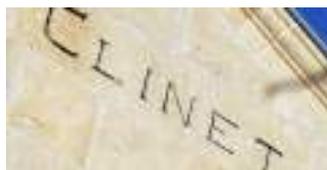
prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>				
L'EMILIE NE Pétillant Naturel - Ventoux (Gros Manseng)	2021 2022	cart. x 6 "	11,90 12,35	— —
<u>VINI BIANCHI</u>				
LES TROIS VILLAGES Blanc - Ventoux (Marsanne, Vermentino, Grenache Blanc, Roussanne)	2023	cart. x 6	8,75	—
LE SECRET du Vieux Chêne - Ventoux (Marsanne, Roussanne, Grenache Blanc, Vermentino, Clairette)	2021	"	15,50	—
<u>VINI ROSSI</u>				
LES TROIS VILLAGES Rouge - Ventoux (55% Grenache, 35% Syrah, 10% Mourvèdre)	2022	cart. x 6	8,10	—
LA NORIA - Ventoux (50% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre)	2019 2020	" "	9,35 9,80	— —
LA TÊTE À L'ENVERS - Ventoux <i>senza solfiti aggiunti</i> (90% Marselan, 10% Syrah)	2021/22	"	14,70 6,90	— espositore
LES CONTREFORTS de MONTMIRAIL - Beumes de Venise (70% Grenache, 30% Syrah)	2021	"	11,90	—
LES DESSOUS DES DENTELLES - Gigondas (65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre)	2021	"	17,70	—
LE PARPAILLON - Gigondas (60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre)	2017 2020	" "	21,15 23,80	disp. limitata —
CROZES HERMITAGE (Syrah)	2020	"	17,00	—



BORDEAUX - Selezione Châteaux



Pomerol (Bordeaux / Francia)



Château Clinet è una piccola proprietà di Pomerol che negli ultimi 15 anni ha fatto grandi balzi in avanti ed ora produce uno dei vini più ricercati della regione. A partire dagli anni '90 i vini di Clinet iniziarono ad essere accostati a quelli di Pétrus, Lafleur e Le Pin. L'assoluta reputazione di Château Clinet è confermata dal punteggio di 100/100 assegnato da Robert Parker all'annata 2009. Château Clinet viene gestito dal 1998 dalla famiglia di Ronan Laborde. La linea "**By Clinet**" è distribuita in esclusiva in Italia da Pellegrini spa.

RONAN By CLINET Blanc è prodotto con uve 80% Sauvignon e 20% Sémillon. Viene vinificato in acciaio "sur lie" con macerazione a contatto delle bucce e fermentazione a temperatura controllata. Ha un olfatto complesso, con note minerali e aromi delicati e floreali.

RONAN By CLINET Rouge, prodotto con uve Merlot 100% dal team di winemaker di Château Clinet, è considerato a livello internazionale come uno dei vini di Bordeaux dal miglior rapporto qualità-prezzo.

By CLINET POMEROL (95% Merlot, 5% Cabernet Franc), creato ad arte selezionando viticoltori dedicati alla qualità, proviene da tre diversi terroir che caratterizzano Pomerol. Il vino di Château Clinet fa parte del blend per il 25%. La vinificazione di questo Pomerol avviene con la stessa cura di un "Grand Vin". Affina in barili di secondo passaggio.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
RONAN BY CLINET Bordeaux Blanc (<i>tappo stelvin</i>)	2022	cart. x 6	8,95	—
<i>VINI ROSSI</i>				
RONAN BY CLINET Bordeaux (100% Merlot)	2018	cart. x 6	8,95	—
RONAN BY CLINET <i>1/2 bottiglia</i>	2019	cart. x 12	5,45	—
RONAN BY CLINET <i>Magnum</i>	2018	cart. x 6	19,70	—
RONAN BY CLINET <i>3 litri</i>	2011	c/legno x 1	(71,40)	esaurito
RONAN BY CLINET <i>6 litri</i>	2011	cart. x 1	132,60	—
BY CLINET POMEROL	2020	cart. x 6	31,45	—
<i>Materiale promozionale</i>				
cassetta legno per 2 bottiglie "Ronan by Clinet"			6,60	♥
cassetta legno per 3 bottiglie "Ronan by Clinet"			7,40	♥



Château ROCHEBELLE

Saint-Laurent des Combes - Saint-Émilion (Bordeaux / Francia)



Château Rochebelle prospera in cima all'altopiano calcareo di Saint-Émilion, circondato da prestigiosi Château come Tertre Roteboeuf, Troplong-Mondot, Pavie e La Mondotte. La tenuta di 3 ettari, a conduzione familiare dal 1847, è un autentico gioiello che si è consolidato nel tempo grazie all'impegno di cinque generazioni di viticoltori che hanno lavorato ogni giorno in vigna e in cantina in questo sito eccezionale.

Premiato "Grand Cru Classé" dal 2012, Rochebelle rivela la sua identità nei vini, che esprimono l'essenza del luogo e il terroir con uno stile unico. I vigneti, 85% Merot e 15% Cabernet Franc, hanno un'età media di 45 anni. Sono esposti a est/sud-est a 85-94 metri sopra il livello del fiume, su dolci pendii che consentono il deflusso delle acque superficiali in caso di forti piogge. La leggera pendenza, combinata alla posizione topografica della tenuta e alla natura porosa delle rocce calcaree del sottosuolo, consente un ottimo drenaggio naturale. Al contrario, in caso di siccità le radici delle viti assorbono acqua dalle rocce calcaree con la loro azione capillare, garantendo l'apporto idrico necessario. Nel contesto delle attuali fluttuazioni meteorologiche, queste caratteristiche del terreno offrono una protezione naturale contro condizioni climatiche estreme e per questo la famiglia Faniest afferma spesso che questo è un luogo benedetto.

Non si può non rimanere incantati dalle cantine monolitiche del 18° secolo, un tempo utilizzate per l'estrazione di roccia, da cui deriva il nome Rochebelle (bella roccia). Non vi sono pitture rupestri ma un armonioso allineamento di botti di rovere che si rinnovano ogni anno.

I vini di Rochebelle affinano per la maggior parte in botti nuove a una temperatura costante di 13-14°C e umidità del 90%, che facilitano la conservazione delle vecchie annate in un ambiente eccezionale.

Rochebelle è la dimostrazione perfetta di vini che si possono definire dei veri purosangue, con un grande potenziale di invecchiamento e che uniscono in sé purezza, stile e carattere.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI ROSSI</i>				
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2000	c/legno x 6	81,20	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2005	"	78,30	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2009	"	75,75	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2010	"	73,95	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2011	"	44,25	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2012	"	48,60	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2014	"	47,15	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2015	"	51,50	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2016	"	51,50	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2017	"	45,70	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2018	"	51,10	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2019	"	50,75	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2020	"	52,20	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru	2021	"	44,70	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru Magnum	2009	c/legno x 6	153,70	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru Magnum	2010	"	150,10	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru Magnum	2015	"	105,15	♥
CHÂTEAU ROCHEBELLE Saint-Émilion Grand Cru Magnum	2018	"	103,70	♥



Graves - Pessac Léognan

ELIXIR du GRAND ENCLOS Graves Blanc	2009	84,80	♥ c/legno x 2
ELIXIR du GRAND ENCLOS Graves Blanc	2012	65,25	♥ c/legno x 2
GRAND ENCLOS du Château de Cérons Graves Blanc	2011	14,11	♥
Château BOUSCAUT Blanc	2018	34,10	♥ c/legno x 6
Château BOUSCAUT Blanc	2019	30,50	♥ c/legno x 6
DOMAINE DE CHEVALIER Pessac-Léognan Blanc	2018	101,70	♥
Château CARBONNIEUX Pessac-Léognan Blanc	2021	33,80	♥
Château DE FIEUZAL Pessac-Léognan Blanc	2021	62,40	♥ c/legno x 6
Château HAUT BRION Pessac-Léognan Blanc	2017	950,00	♥
Château HAUT BRION Pessac-Léognan Blanc	2018	950,00	♥ ☆
Château LA MISSION HAUT BRION Pessac-Léognan Bl.	2017	766,30	♥
Château LA MISSION HAUT BRION Pessac-Léognan Bl.	2018	697,00	♥ ☆
Château LARRIVET Haut-Brion Pessac-Léognan Blanc	2021	41,40	♥
Y d'YQUEM Bordeaux Supérieur	2021	172,50	♥
Château HAUT-BRION	2019	639,50	♥ ☆
Château HAUT-BRION	2020	695,00	♥ ☆
Château HAUT-BRION	2021	609,70	♥ ☆
Château LA MISSION HAUT-BRION	2016	548,00	♥ ☆
Château LA MISSION HAUT-BRION	2017	385,00	♥ ☆
Château LA MISSION HAUT-BRION	2019	399,00	♥ ☆
Château LA MISSION HAUT-BRION	2021	327,00	♥ ☆
Château LES CARMES HAUT-BRION	2020	161,00	♥ c/legno x 6
Château LES CARMES HAUT-BRION	2021	121,80	♥ c/legno x 6
Château BOUSCAUT Rouge	2018	31,20	♥ c/legno x 6
Château BOUSCAUT Rouge	2019	27,60	♥ c/legno x 6
Château BOUSCAUT Rouge MAGNUM	2019	58,40	♥ c/legno x 1
Château LAMOTHE-BOUSCAUT Rouge	2018	18,00	♥
Château MALARTIC-LAGRAVIÈRE	2017	47,70	♥ c/legno x 6
Château MALARTIC-LAGRAVIÈRE	2021	40,60	♥ c/legno x 6
Château PAPE-CLÉMENT	2018	101,50	♥
Château PAPE-CLÉMENT	2020	91,50	♥ c/legno x 6
Château PAPE-CLÉMENT	2021	87,00	♥ c/legno x 6
ELIXIR du GRAND ENCLOS Graves Rouge	2011	55,83	♥ c/legno x 2
ELIXIR du GRAND ENCLOS Graves Rouge	2012	58,00	♥ c/legno x 2
ELIXIR du GRAND ENCLOS Graves Rouge	2015	51,80	♥ c/legno x 2
GRAND ENCLOS du Château de Cérons Graves Rouge	2014	12,40	♥
GRAND ENCLOS du Château de Cérons Graves Rouge	2020	13,30	♥



Médoc - Haut Médoc - Bordeaux

Château LAMOTHE-BERGERON MAGNUM - Haut-Médoc	2018	29,90	♥ c/legno x 3
Château LA LAGUNE - Haut-Médoc (bio)	2021	39,20	♥
Château SOCIANDO-MALLET - Haut-Médoc	2021	31,20	♥
Château MARJOSSE - Bordeaux	2018	10,45	♥
Château MARJOSSE - Bordeaux	2019	10,60	♥

Margaux

PAVILLON BLANC du Château MARGAUX	2021	348,00	♥ c/legno x 6
PAVILLON ROUGE du Château MARGAUX	2020	223,00	♥ c/legno x 6
PAVILLON ROUGE du Château MARGAUX	2021	200,90	♥ c/legno x 6
Château MARGAUX	2018	813,50	♥ ☆
Château MARGAUX	2019	842,50	♥ ☆
Château MARGAUX	2020	813,00	♥ ☆
Château MARGAUX	2021	609,70	♥ ☆
Château BRANE-CANTENAC	2021	68,90	♥ c/legno x 6
Château CANTENAC BROWN	2021	50,30	♥ c/legno x 6
Château D'ISSAN	2018	67,50	♥ c/legno x 6
Château DESMIRAIL	2018	41,30	♥ c/legno x 6
Château DESMIRAIL	2019	33,80	♥ c/legno x 6
Château DESMIRAIL	2020	36,00	♥ c/legno x 6
Château DESMIRAIL	2021	35,50	♥ c/legno x 6
Château DU TERTRE	2021	39,40	♥ c/legno x 6
Château DURFORT-VIVENS	2009	95,00	♥ c/legno x 6
Château DURFORT-VIVENS	2014	58,75	♥ c/legno x 6

*: no prenotazioni

BORDEAUX - Selezione Châteaux *

Margaux

Château DURFORT-VIVENS (bio)	2019	53,90	♥ c/legno x 6
Château DURFORT-VIVENS (bio)	2020	65,00	♥ c/legno x 6
Château DURFORT-VIVENS (bio)	2021	61,00	♥ c/legno x 6
Château DURFORT-VIVENS (bio) MAGNUM	2019	110,00	♥ c/legno x 1
Château FERRIÈRE (bio)	2018	46,00	♥ c/legno x 6
Château FERRIÈRE (bio)	2019	39,00	♥ c/legno x 6
Château FERRIÈRE (bio)	2020	44,50	♥ c/legno x 6
Château LA GURGUE	2020	22,50	♥
Château LA TOUR de BESSAN	2019	23,85	♥
Château MALESCOT SAINT-EXUPÉRY	2021	54,70	♥ c/legno x 6
Château MARQUIS DE TERME	2021	43,50	♥ c/legno x 6
Château PRIEURÉ-LICHINE	2020	37,50	♥ c/legno x 6
Château PRIEURÉ-LICHINE	2021	36,20	♥
Château PRIEURÉ-LICHINE MAGNUM	2021	72,40	♥ c/legno x 1
Château PALMER	2012	342,00	♥ c/legno x 6
Château PALMER	2020	338,50	♥
Château PALMER	2021	348,70	♥ c/legno x 6
Château PALMER MAGNUM	2021	702,40	♥ c/legno x 1
ALTER EGO de PALMER	2021	81,50	♥ c/legno x 6
Château RAUZAN-SÉGLA	2021	87,80	♥ c/legno x 6
Château SIRAN	2021	28,30	♥



Saint-Julien

Château BEYCHEVELLE	2018	128,00	♥ c/legno x 6
Château BEYCHEVELLE	2021	101,20	♥ c/legno x 6
Château BEYCHEVELLE MAGNUM	2021	207,40	♥ c/legno x 1
Château BRANAIRE-DUCRU	2020	52,00	♥ c/legno x 6
Château BRANAIRE-DUCRU	2021	45,90	♥ c/legno x 6
Château DUCRU-BEAUCAILLOU	2021	227,00	♥ c/legno x 6
Château GRUAUD LAROSE	2021	87,00	♥ c/legno x 6
Château LAGRANGE 1/2 bottiglia	2012	19,90	♥
Château LAGRANGE	2021	49,30	♥ c/legno x 6
Château LANGOIA BARTON	2021	43,50	♥ c/legno x 6
Château LÉOVILLE BARTON	2021	81,60	♥ c/legno x 6
Château LÉOVILLE LAS CASES	2010	390,00	♥
Château LÉOVILLE LAS CASES	2021	246,50	♥ c/legno x 6
Château LÉOVILLE LAS CASES MAGNUM	2021	498,00	♥ c/legno x 1
LE PETIT LION du Marquis de Las Cases	2021	61,60	♥
Château LÉOVILLE POYFERRÉ	2019	109,00	♥ c/legno x 6
Château LÉOVILLE POYFERRÉ	2020	114,50	♥ c/legno x 6
Château LÉOVILLE POYFERRÉ	2021	105,00	♥ c/legno x 6
Château TALBOT	2021	62,00	♥ c/legno x 6



Pauillac

Château MOUTON ROTHSCHILD	2009	830,00	♥ ☆
Château MOUTON ROTHSCHILD	2010	944,00	♥ ☆
Château MOUTON ROTHSCHILD	2019	828,00	♥ ☆
Château MOUTON ROTHSCHILD	2020	798,50	♥ ☆
Château MOUTON ROTHSCHILD	2021	609,70	♥ ☆
Château LAFITE ROTHSCHILD	2021	632,50	♥ ☆
Château LATOUR	2014	646,50	♥ ☆
Château LATOUR	2015	770,00	♥ ☆
Château BATAILLEY	2021	38,00	♥ c/legno x 6
CARRUADES DE LAFITE	2009	353,00	♥
CARRUADES DE LAFITE	2010	362,00	♥
CARRUADES DE LAFITE	2019	350,00	♥ c/legno x 6
CARRUADES DE LAFITE	2021	275,00	♥ c/legno x 6
Château CLERC MILON	2021	96,90	♥ c/legno x 6
Château D'ARMAILHAC	2021	54,70	♥ c/legno x 6
Château DUHART-MILON	2021	80,50	♥ c/legno x 6
Château GRAND-PUY-LACOSTE	2021	74,00	♥ c/legno x 6
Château HAUT-BAGES LIBÉRAL	2015	46,20	♥ c/legno x 6
Château HAUT-BAGES LIBÉRAL	2018	43,80	♥ c/legno x 6
Château HAUT-BAGES LIBÉRAL	2020	42,50	♥ c/legno x 6
Château HAUT-BATAILLEY	2015	51,50	♥



*: no prenotazioni

Pauillac

Château LYNCH-BAGES	2010	254,70	♥
Château LYNCH-BAGES	2015	153,00	♥ c/legno x 6
Château LYNCH-BAGES	2017	128,30	♥ c/legno x 6
Château LYNCH-BAGES	2018	131,20	♥ c/legno x 6
Château LYNCH-BAGES	2020	131,20	♥ c/legno x 6
Château LYNCH-BAGES	2021	131,20	♥ c/legno x 6
Château LYNCH-BAGES MAGNUM	2021	267,40	♥ c/legno x 1
ECHO de LYNCH-BAGES	2021	42,50	♥ c/legno x 6
Château LYNCH-MOUSSAS	2020	39,00	♥ c/legno x 6
Château LYNCH-MOUSSAS	2021	35,50	♥ c/legno x 6
Château PÉDESCLAUX	2016	48,40	♥ c/legno x 6
Château PÉDESCLAUX	2020	39,50	♥ c/legno x 6
Château PICHON-LONGUEVILLE BARON	2021	161,00	♥ c/legno x 6
Château PICHON-LONGUEVILLE BARON MAGNUM	2021	327,00	♥ c/legno x 1
Château PICHON-LONGUEVILLE COMTESSE de L.	2015	218,90	♥ c/legno x 6
Château PICHON-LONGUEVILLE COMTESSE de L.	2020	222,50	♥ c/legno x 6
Château PICHON-LONGUEVILLE COMTESSE de L.	2021	192,20	♥ c/legno x 6
PICHON COMTESSE RÉSERVE	2021	48,30	♥ c/legno x 6
Château PONTET-CANET	2019	139,00	♥ c/legno x 6
Château PONTET-CANET	2020	108,60	♥ c/legno x 6
Château PONTET-CANET	2021	108,60	♥ c/legno x 6
Château PONTET-CANET MAGNUM	2021	222,20	♥ c/legno x 1



Saint-Estèphe

Château BEAU-SITE	2021	18,30	♥
Château CALON-SÉGUR	2021	127,30	♥ c/legno x 6
Château COS D'ESTOURNEL	2020	218,30	♥ c/legno x 6
Château COS D'ESTOURNEL	2021	209,50	♥ c/legno x 6
Château HAUT-MARBUZET	2020	41,00	♥ c/legno x 6
Château HAUT-MARBUZET	2021	42,00	♥ c/legno x 6
Château LAFON-ROCHET	2019	39,00	♥ c/legno x 6
LA DAME DE MONTROSE	2021	37,00	♥ c/legno x 6
Château MONTROSE	2021	164,60	♥ c/legno x 6
Château ORMES DE PEZ	2020	28,50	♥ c/legno x 6
Château PETIT BOCQ	2021	19,30	♥ c/legno x 6
Château PHÉLAN SÉGUR	2020	44,50	♥
Château PHÉLAN SÉGUR	2021	43,80	♥ c/legno x 6



Pomerol

Château BEAUREGARD	2021	66,90	♥ c/legno x 6
Château CLINET	2009	355,25	♥
Château CLINET	2014	93,50	♥
Château CLINET	2015	159,50	♥
Château CLINET	2020	117,00	♥ c/legno x 6
Château CLINET	2021	93,60	♥ c/legno x 6
FLEUR DE CLINET	2020	38,45	♥ c/legno x 6
Château GAZIN	2018	91,20	♥ c/legno x 6
Château GAZIN	2020	82,50	♥ c/legno x 6
Château GAZIN	2021	80,80	♥ c/legno x 6
Château L'ÉGLISE-CLINET	2013	154,45	♥
Château L'ÉGLISE-CLINET	2017	244,30	♥ c/legno x 6
Château L'ÉGLISE-CLINET	2018	305,30	♥
Château L'ÉGLISE-CLINET	2019	360,00	♥ c/legno x 6
Château L'ÉGLISE-CLINET	2020	340,00	♥ c/legno x 3
Château L'ÉGLISE-CLINET	2021	304,50	♥ c/legno x 6
Château L'ÉVANGILE	2015	334,20	♥ ☆
Château L'ÉVANGILE	2021	261,80	♥ ☆
Château LA CONSEILLANTE	2018	235,70	♥
Château LA CONSEILLANTE	2019	245,00	♥ c/legno x 6
Château LA CONSEILLANTE	2021	227,70	♥ c/legno x 6
Château LA CROIX SAINT GEORGES	2021	43,80	♥ c/legno x 6
Château NENIN	2020	68,70	♥
Château NENIN	2021	66,70	♥ c/legno x 6
Château SIAURAC	2020	17,80	♥ cartone x 12
VIEUX CHÂTEAU CERTAN	2017	244,35	♥ c/legno x 6
VIEUX CHÂTEAU CERTAN	2020	349,00	♥ c/legno x 3
VIEUX CHÂTEAU CERTAN	2021	331,30	♥ c/legno x 6
LE PIN	2021	2.900,00	♥ ☆ c/legno x 1



*: no prenotazioni

Saint-Emilion / Côtes de Castillon

Château AUSONE	2014	610,50	♥ ⊕
Château AUSONE	2017	704,00	♥ ⊕
Château AUSONE	2018	840,00	♥ ⊕
Château AUSONE	2019	820,00	♥ ⊕
Château AUSONE	2020	834,00	♥ ⊕
Château AUSONE	2021	725,00	♥ ⊕
CHAPELLE D'AUSONE	2018	211,00	♥
Château ANGÉLUS	2021	385,00	♥ c/legno x 6
CARILLON D'ANGÉLUS	2021	113,90	♥ c/legno x 6
Château BEAU-SÉJOUR BÉCOT	2019	66,70	♥ c/legno x 6
Château BEAU-SÉJOUR BÉCOT	2021	60,20	♥ c/legno x 6
Château BEAUSÉJOUR DUFFAU-LAGARROSSE	2020	124,90	♥
Château BEAUSÉJOUR DUFFAU-LAGARROSSE	2021	131,20	♥ c/legno x 6
Château BELLEVUE MONDOTTE	2021	131,20	♥ c/legno x 6
Château CANON	2016	174,00	♥ c/legno x 6
Château CANON	2021	131,20	♥ c/legno x 6
Château CANON LA GAFFELIÈRE	2021	79,30	♥ c/legno x 6
Château LA GAFFELIÈRE	2020	77,00	♥ c/legno x 6
Château LA GAFFELIÈRE	2021	72,50	♥ c/legno x 6
Château CHEVAL BLANC	2020	659,00	♥ ⊕
Château CHEVAL BLANC	2021	590,00	♥ ⊕
LE PETIT CHEVAL	2021	192,90	♥ c/legno x 6
Château CROIX DE LABRIE	2017	73,25	♥ c/legno x 6
Château CROIX DE LABRIE	2021	101,90	♥ c/legno x 6
Château DE VALANDRAUD	1999	326,30	♥
Château FIGEAC	2021	235,60	♥ c/legno x 6
Château FONROQUE (bio)	2021	35,20	♥
Château GRAND MAYNE	2021	40,20	♥ c/legno x 6
L'IF	2021	174,00	♥ c/legno x 6
Château LA MONDOTTE	2018	237,00	♥
Château LA MONDOTTE	2019	240,00	♥ c/legno x 6
Château LA MONDOTTE	2020	192,50	♥ c/legno x 6
Château LA MONDOTTE	2021	183,50	♥ c/legno x 6
Château LARCIS-DUCASSE	2017	70,35	♥ c/legno x 6
Château LAROQUE	2015	32,80	♥
Château LAROQUE	2021	29,30	♥ c/legno x 6
Château LAROQUE MAGNUM	2021	58,60	♥ c/legno x 1
CLOS de L'ORATOIRE	2020	36,20	♥ c/legno x 6
CLOS FOURTET	2020	123,20	♥ c/legno x 6
CLOS FOURTET	2021	109,50	♥ c/legno x 6
Château MONBOUSQUET	2021	50,80	♥ c/legno x 6
Château PAVIE	2018	409,70	♥
Château PAVIE	2019	348,00	♥ c/legno x 3
Château PAVIE	2020	374,00	♥ c/legno x 3
Château PAVIE	2021	333,50	♥ c/legno x 6
Château PAVIE MAGNUM	2021	672,00	♥ c/legno x 1
ARÔMES de PAVIE	2021	85,60	♥ c/legno x 6
Château PAVIE DECESSE	2021	121,10	♥ c/legno x 6
Château PAVIE MACQUIN	2017	75,55	♥ c/legno x 6
Château PAVIE MACQUIN	2021	81,80	♥ c/legno x 6
Château QUINTUS	2018	140,00	♥ c/legno x 6
Château QUINTUS	2019	109,00	♥ c/legno x 6
Château QUINTUS	2020	114,00	♥ c/legno x 6
Château QUINTUS	2021	104,40	♥ c/legno x 6
LE DRAGON DE QUINTUS	2018	41,40	♥ c/legno x 6
Château TROPLONG MONDOT	2021	104,50	♥ c/legno x 6
Château TROTTE VIEILLE	2021	75,40	♥ c/legno x 6
CLOS LUNELLES - Côtes de Castillon	2021	24,50	♥



Sauternes - Barsac

Château FONTAINE	2022	15,75	♥
Château FONTAINE 1/2 bottiglia	2022	9,00	♥
Château BASTOR-LAMONTAGNE 1/2 bottiglia	2021	14,90	♥
Château DOISY-VÉDRINES	2018	37,35	♥
Château de RAYNE VIGNEAU	2020	43,00	♥
Château de RAYNE VIGNEAU 1/2 bottiglia	2020	21,55	♥
Château de RAYNE VIGNEAU	2021	44,50	♥
Château de RAYNE VIGNEAU 1/2 bottiglia	2021	25,60	♥
Château SUDUIRAUT	2020	62,00	♥
Château SUDUIRAUT	2021	87,00	♥
Château RIEUSSEC	2020	110,00	♥
Château d'YQUEM	2007	470,00	♥ ⊕
Château d'YQUEM MAGNUM	2007	970,00	♥ ⊕
Château d'YQUEM	2016	457,50	♥ ⊕
Château d'YQUEM 1/2 bottiglia	2016	232,30	♥ ⊕
Château d'YQUEM	2020	371,00	♥ ⊕
Château d'YQUEM	2021	371,00	♥ ⊕

*: no prenotazioni



CLOS UROULAT

191

Monein (Jurançon / Francia)



I vigneti di Charles Hours e della figlia Marie sono situati nel Jurançon, a 45 chilometri dagli impianti sciistici dei Pirenei. Qui, nel territorio comunale di Monein, si coltivano con metodi biologici 16 ettari di vigne, poste su ripide colline con esposizione sud, sud-est. Il microclima è del tutto particolare, data l'influenza delle vicine montagne e del clima oceanico di Biarritz. Le piogge sono frequenti in primavera ed estate, mentre l'autunno è caldo e secco. Il vento caldo del föhn favorisce la maturazione ed allunga la stagione in un ambiente sano per le piante; in questo modo le uve possono restare sulle viti anche fino alla fine di dicembre. Le varietà coltivate sono divise equamente tra Gros Manseng e Petit Manseng, con l'aggiunta di una piccola vigna di Petit Courbu. La densità d'impianto è di 4.000 per ettaro, con allevamento metodo Guyot. Le viti si sviluppano in altezza, anche fino a 2.5 metri, avendo tolto le gemme nelle parti basse delle viti per evitare le gelate primaverili. Al fine di conservare le qualità naturali dei vigneti, non vengono mai utilizzati fertilizzanti né diserbanti; viene solo tagliata l'erba alle basi delle viti. A fine ottobre si vendemmia il Gros Manseng (per produrre il vino Jurançon secco), con rese di 45-50 hl/ha, mentre il Petit Manseng (per il Jurançon) si vendemmia a novembre, con rese da 20 a 30 hl/ha.

A.o.c. Jurançon Sec Cuvée Marie: uve da vigne di più di 20 anni poste su terreni argilloso-limosi e argilloso-ghiaiosi. Uva 100% Gros Manseng, vendemmie manuali. Pressatura lenta e soffice, fermentazione in barrique, delle quali il 10% nuove. Affinamento in barrique da 225 litri per 10 mesi. Vino di grande finezza aromatica, con note minerali complesse, molto persistente. Si abbina a pesci e crostacei, carni bianche e salumi, piatti speziati, formaggi.

A.o.c. Jurançon Uroulat: uve da vigne di più di 20 anni poste su terreni argilloso-limosi e argilloso-ghiaiosi. Uva 100% Petit Manseng, vendemmie manuali. Pressatura lenta e soffice, fermentazione in barrique, delle quali il 20% nuove. Affinamento in barrique da 225 litri per 10 mesi. Modello di grazia ed equilibrio, fruttato, dall'acidità cristallina. Appetitoso e leggero, il suo profumo naturale di frutti (albicocca, mango, frutti esotici) si prolunga nel finale, mai pesante né stucchevole. Accompagna idealmente foie gras, torte salate, formaggi, dessert alla frutta, crêpes.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
CUVÉE MARIE - Jurançon Sec	2018	cart. x 6	(13,30)	esaurito
CUVÉE MARIE - Jurançon Sec <i>Magnum</i>	2020	"	30,50	—
	2014	"	26,00	disp. limitata
	2008	"	50,40	—
<u>VINI DOLCI</u>				
UROULAT - Jurançon	2018	cart. x 6	18,40	—
UROULAT - Jurançon <i>1/2 bottiglia</i>	2019	cart. x 12	9,30	—
UROULAT - Jurançon <i>Magnum</i>	2017	cart. x 6	38,90	—



Château la Tour de l'Evêque

Pierrefeu du Var (Provenza / Francia)



La famiglia Sumeire acquistò nel 1958 lo Château la Tour de l'Evêque, nei pressi di Pierrefeu, nel dipartimento del Var. La Tour de l'Evêque fu in passato residenza estiva dei Vescovi di Tolone, il cui stemma è oggi riportato sulle etichette dei vini. Dal 2005 tutti i vigneti sono coltivati nel rispetto della produzione biologica. Viene effettuata la selezione massale; alcune parcelle sono trattate con preparazioni biodinamiche ed i terreni lavorati con l'aiuto di cavalli.

Le vendemmie sono sempre manuali in piccole cassette, con cernita delle uve in vigna ed utilizzo di veicoli refrigerati per il breve tragitto fino alla cantina. Le vinificazioni avvengono per gravità. Per bianchi e rosati si utilizza una pressa idraulica tipo Champenois, con pressatura delle uve intere non diraspate, senza follatura. Segue la fermentazione con lieviti indigeni, in contenitori inox a temperatura controllata. Solo la Cuvée Noir & Or affina in barriques. Anche gli imbottigliamenti vengono effettuati con l'aiuto della gravità. I vitigni coltivati sono: Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre e Cabernet Sauvignon per quanto riguarda le uve rosse; Sémillon, Rolle e Ugni Blanc e per le bianche. Il terroir di quest'angolo di magica bellezza della Provenza dona vini robusti, minerali e profondi.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSATI</u>				
PÉTALE DE ROSE Côtes de Provence (Cinsault, Grenache, altri)	2023	cart. x 6	14,10	—
PÉTALE DE ROSE Magnum	{ 2022 2022 2020	cart. x 3	(33,00)	esaurito
PÉTALE DE ROSE 3 litri		cart. x 1	(83,30)	esaurito
PÉTALE DE ROSE 6 litri		"	217,60	—
LA SOURCE GABRIEL Côtes de Provence (Grenache, Cinsault, Syrah)	2023	"	9,20	—
<u>VINI BIANCHI</u>				
CHATEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE BLANC Côtes de Provence (73% Sémillon, 27% Rolle)	2023	cart. x 6	14,45	—
<u>VINI ROSSI</u>				
CINSAULT	2022	cart. x 6	11,90	—
SAINTE-ANNE Côtes de Provence (95% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon)	2020	"	(11,90)	♣ esaurito
CHATEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE ROUGE Côtes de Provence (80% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon)	2021	"	13,60	—
CHATEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE CUVÉE NOIR & OR Côtes de Provence (99% Syrah, Cabernet Sauvignon)	{ 2016 2018	" "	27,20 27,55	♣ —

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

CHATEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE BLANC	2019/21	cart. x 6	14,45	♣
--	---------	-----------	--------------	---



Château Barbeyrolles

Gassin (Provenza / Francia)



Nel 1977 Régine Sumeire acquistò Château Barbeyrolles, una proprietà di dodici ettari situata ai piedi di Gassin, uno dei tre villaggi nella penisola di Saint-Tropez. Fu amore a prima vista per questa proprietà che gode di una bellezza unica e magica, che ha stregato negli anni molti artisti, tra cui il pittore Charles Camoin. Nel 2005 venne ultimata la nuova cantina secondo il principio della gravità, comprendente due presse idrauliche Coquard, utilizzate in particolare nella regione dello Champagne. L'azienda oggi è ancora guidata da Régine, che forte degli insegnamenti tramandati dal padre e dal nonno, conduce l'azienda con grande passione, trasmettendo a sua volta tutta la sua esperienza e la sua dedizione al suo team multigenerazionale e al nipote Pierre-François de Bernardi.

La filosofia di Château Barbeyrolles è il risultato di una lunga tradizione familiare improntata alla viticoltura naturale. Dal 2005 tutti i vigneti sono coltivati nel rispetto della produzione biologica e biodinamica a partire dall'annata 2000.

Tra le dolci colline della Provenza nasce **Pétale de Rose**, marchio registrato, il sorprendente rosé creato da Régine Sumeire. Elaborato dopo anni di ricerche, deve il suo nome alla sensuale tonalità di un tenue rosa antico che incanta al primo sguardo per la sua particolarità e delicatezza. La sensazione del primo assaggio è quella di un vino fresco e fine, tipica dei vini bianchi, impressione che lascia presto spazio a nuove percezioni: al palato è corposo e persistente come solo un vino rosso strutturato sa essere. Si distingue in primo luogo per il suo delicato profumo floreale e fruttato. Per assaporarne a pieno tutte le sfumature di gusto, Pétale de Rose va servito a una temperatura di 14°.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSATI</u>				
CHATEAU BARBEYROLLES ROSE' Côtes de Provence (Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Ugni Blanc, Cabernet Sauv.)	2023	cart. x 6	23,30	—
<u>VINI BIANCHI</u>				
CHATEAU BARBEYROLLES BLANC Côtes de Provence (60% Sémillon, 40% Rolle)	2020	cart. x 6	24,65	—
<u>VINI ROSSI</u>				
CHATEAU BARBEYROLLES ROUGE Côtes de Provence (70% Syrah, Cabernet Sauvignon,)	2020	cart. x 6	24,65	—

VECCHIE ANNATE

VINI ROSATI

CHATEAU BARBEYROLLES ROSE'	2019	cart. x 6	22,10	—
CHATEAU BARBEYROLLES ROSE'	2020	"	22,10	—
CHATEAU BARBEYROLLES ROSE'	2021	"	22,95	—



Domaine de la CASA BLANCA

Perpignan (Roussillon / Francia)



Fondata nel 1870 a Banyuls-sur-Mer, l'azienda Casa Blanca, situata sulla Côte Vermeille nei Pirenei orientali, è tra i primi storici produttori dei Crus Banyuls e Collioure.

Sugli 8 ettari di vigneti disposti su terrazze, vecchie vigne in prevalenza, Hervé Levano e Rasmus Olesen danno nascita a vini generosi, esprimendo pienamente questi terroirs composti da scisto: Collioure (vino rosso) e Banyuls (vino rosso dolce naturale). Il terroir è composto da scisto acido del precambriano. Nelle tecniche colturali, dal 2001 sono stati abbandonati i prodotti chimici per i trattamenti; dal 1989 i concimi chimici sono stati sostituiti dai composti organici. Dall'aratura del suolo con mezzi meccanici, nel 2017 l'azienda è passata all'aratura con verricello e piccolo motocoltivatore.

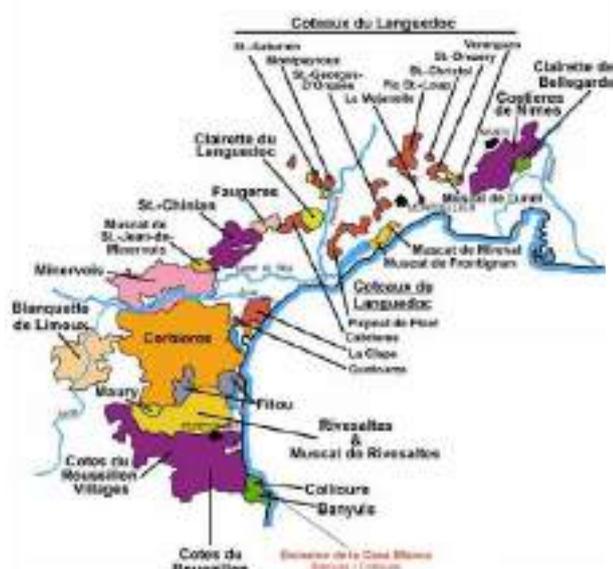
Il Domaine de la Casa Blanca è certificato Bio Ecocert, ed è stato eliminato completamente l'utilizzo dei diserbanti. Le vinificazioni, con controllo delle temperature, si svolgono senza l'aiuto di enzimi, con lieviti indigeni. La maturazione, dai 12 ai 24 mesi, avviene in botti di rovere, con capacità da 400 a 600 litri. La produzione annuale varia dalle 15 alle 20 mila bottiglie.

E' considerata dalla stampa specializzata transalpina tra le migliori aziende della denominazione.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI DOLCI</u>				
BANYULS ROUDOULÈRE "Rimage" (Grenache Noir)	2022	cart. x 6	22,75	—
<u>VINI ROSSI</u>				
COLLIOURE (80% Grenache Noir - 20% Syrah)	2020	cart. x 6	18,70	—

Banyuls Roudoulère: Uve raccolte in vecchie vigne di 70 anni nell'entroterra, con resa di 15 hl/ha. Banyuls di tipo Rimage (fruttato), maturato 12 mesi in ambiente riduttore. Potenziale di invecchiamento: più di 20 anni. Colore granato. Olfatto: frutta rossa matura, canditi. Al gusto confettura di albicocche, amarene, prugne nel finale. Rotondo e ampio. Abbinamenti: come aperitivo, accompagna mousse e dolci al cioccolato, dessert ai frutti di bosco, petto d'anatra al mirtillo.

Collioure: maturazione di 12 mesi in fusti di legno. Vino rosso porpora, assai complesso al naso, si associano note speziate e frutti di bosco a quelle di frutta a bacca rossa tipo ciliegie, con una leggera nota di affumicato. In bocca è molto fresco, gusto persistente di frutta matura. 7-10 anni il suo potenziale di invecchiamento. Da abbinare con grigliate, carni in salse, piatti speziati.



Perpignan (Côtes du Roussillon / Francia)

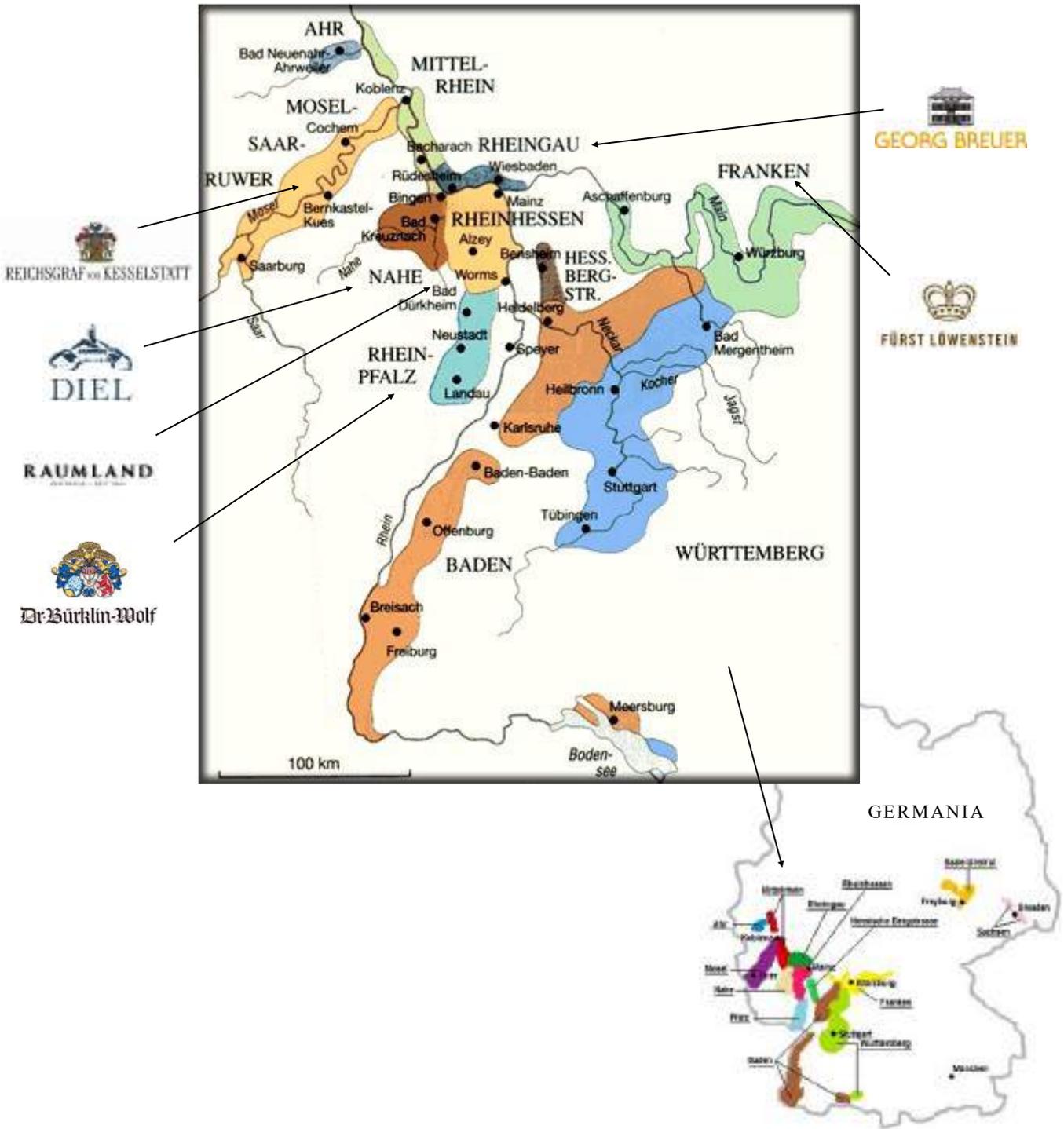


A sud-ovest dei Pirenei Orientali, ai piedi del Mont Canigou, nel cuore del territorio « des Aspres » si trova il Domaine des Demoiselles, costruito nel XVIII° secolo e ancora di proprietà familiare dopo sette generazioni. I vigneti, su terreni argillosi ricchi di scheletro, si estendono su venti ettari nelle A.O.C.: Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes e Côtes du Roussillon. Nel rispetto dell'ambiente e al fine di favorire il carattere naturale dei vini, le concimazioni sono di natura organica. Dalla vendemmia 2012 tutti i vini sono certificati biologici.

Una lavorazione frequente del terreno mantiene il suolo integro e aerato. Le vendemmie manuali e le basse rese (40-45 hl/ha), associate ad un clima secco e ventoso, permettono di vinificare dei grappoli sani, ricolmi di sole, concentrati delle ricchezze di questo "terroir". La vinificazione è tradizionale, i vini sono prodotti, affinati e messi in bottiglia nella proprietà, con un desiderio: la ricerca di un vino eccezionale, sia per i suoi aromi che per la delicatezza dei suoi sapori. Questo vino è il frutto di un lavoro appassionato, improntato al rigore e all'autenticità.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
PIERRE DE LUNE - igrp Côtes Catalanes (50% Muscat à petits grains - 50% Marsanne)	2021 2016	cart. x 6 "	9,50 8,35	— ♣
MARIETA - Côtes du Roussillon Blanc (70% Marsanne - 30% Grenache Blanc)	2021	"	(10,90)	esaurito
<u>VINI ROSSI</u>				
CAIRO' - igrp Côtes Catalanes (70% Carignan - 30% Grenache Noir)	2021	cart. x 6	10,00	—
MARIETA - Côtes du Roussillon Rouge (70% Syrah - 30% Grenache Noir)	2018 2021	" "	10,90 11,40	— —
LE MAS - Côtes du Roussillon Rouge (60% Grenache Noir - 20% Syrah - 20% Carignan)	2018 2019	" "	12,40 12,90	— —
LE PARTAGE - Côtes du Roussillon Les Aspres Rouge (60% Syrah - 35% Grenache Noir - 5% Carignan)	2017 2018	" "	16,15 16,65	— —
<u>VINI DOLCI</u>				
DONA DEL SOL - Muscat de Rivesaltes (Muscat d'Alexandrie 100%)	2018 2021	cart. x 6 "	13,75 14,75	— —
SOLERA - Rivesaltes Ambré (40% Grenache Blanc - 40% Grenache Gris - 20% Maccabeo)	s.a	"	17,15	—
TERRA GRANAT - Rivesaltes Tuilé (Grenache Noir 100%)	2015	"	17,15	—





Wachenheim (Pfalz / Germania)



Dr. Bürklin-Wolf ha una solida tradizione storica che risale al 1597. Oggi, con un'estensione di vigneti di 85 ettari, è una delle realtà vinicole tedesche più estese ed importanti. I vigneti sono un tesoro di siti "top-rated", situati nel pittoresco paesaggio del Mittelhaardt, parte settentrionale del Palatinato (Pfalz), zona di coltivazione viticola prospera e ricca di tradizione, avviata dai romani circa duemila anni fa. Come indicato nella principale didascalia delle presentazioni aziendali, "Dr. Bürklin-Wolf produce Riesling secchi di qualità mondiale dai vigneti tedeschi più preziosi". L'azienda adotta metodi **biodinamici**, impostazione produttiva che accentua la diversità e l'essenza di ogni "terroir", riconoscibile nei vari vini prodotti.



L'azienda Dr. Bürklin-Wolf iniziò nel 1994 ad adottare una classificazione specifica determinata dalla qualità del terroir, con una piramide di qualità, basata sui principi francesi. Sia i vini G.C. (Grand Cru del Mittelhaardt) che i P.C. (Premier Cru) vengono prodotti con fermentazione in ampie botti di legno e con lieviti naturali indigeni.

prodotto	grado	zucch.	annata	imballo	prezzo	note
Dr. Bürklin-Wolf BLANC . ROSÉ . ROUGE BIODINAMIC						
Dr. BÜRKLIN-WOLF BLANC (Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe)		11,5%	4,3 g/l.	2022	cart. x 6	10,35 <i>tappo stelvin</i>
Dr. BÜRKLIN-WOLF ROSÉ (Pinot Noir)		11,0%	7,8 g/l.	2022	"	10,35 <i>tappo stelvin</i>
Dr. BÜRKLIN-WOLF ROUGE (Dornfelder, Pinot Noir)		12,0%	0,2 g/l.	2020	"	(10,35) <i>t.s. - esaurito</i>
<i>VINI BIANCHI</i>						
WEISSBURGUNDER Trocken		12,0%	7,3 g/l.	2022	cart. x 6	11,45 <i>tappo stelvin</i>
HOMMAGE Á LUISE RIESLING		9,0%	35,1 g/l.	2023	"	12,55 <i>tappo stelvin</i>
RIESLING Trocken		12,0%	3,0 g/l.	2022	"	12,15 <i>tappo stelvin</i>
RUPPERTSBERGER RIESLING		12,5%	3,0 g/l.	2022	"	15,30 <i>tappo stelvin</i>
DEIDESHEIMER RIESLING		12,0%	0,8 g/l.	2022	"	15,30 <i>tappo stelvin</i>
WACHENHEIMER RIESLING		12,0%	5,3 g/l.	2022	"	15,30 <i>tappo stelvin</i>
WACHENHEIMER RIESLING 1/2 bottiglia		12,0%	1,1 g/l.	2023	cart. x 12	7,60 <i>tappo stelvin</i>
WACHENHEIMER RIESLING "R"		12,5%	4,9 g/l.	2019	cart. x 6	18,75 <i>tappo stelvin</i>
FORSTER RIESLING		12,5%	1,3 g/l.	2021	"	22,75 <i>tappo stelvin</i>
WACHENHEIMER ALTENBURG P.C.		13,0%	0,6 g/l.	2022	"	31,15 —
		12,5%	2,5 g/l.	2021	"	27,70 —
WACHENHEIMER BÖHLIG P.C.		12,5%	3,0 g/l.	2022	"	32,50 —
		12,5%	2,4 g/l.	2021	"	28,40 —
WACHENHEIMER GERÜMPEL P.C.		12,5%	0,4 g/l.	2022	"	32,50 —
		12,5%	1,0 g/l.	2021	"	28,40 —
WACHENHEIMER GOLDBÄCHEL P.C.		12,5%	3,6 g/l.	2022	"	31,15 —
WACHENHEIMER RECHBÄCHEL P.C.		12,5%	0,5 g/l.	2022	"	32,50 —
		12,5%	2,8 g/l.	2021	"	27,70 —
RUPPERTSBERGER HOHEBURG P.C.		12,0%	1,4 g/l.	2022	"	31,15 —



Wachenheim (Pfalz / Germania)



prodotto	grado	res. zucch.	annata	imballo	prezzo	note
GAISBÖHL G.C. (Monopol)	13,0%	2,5 g/l.	2017	c/legno x 6	64,90	—
	12,5%	3,8 g/l.	2018	"	61,90	—
	12,5%	0,7 g/l.	2020	"	58,90	—
	12,5%	2,6 g/l.	2021	"	55,90	—
	12,5%	0,5 g/l.	2022	"	62,80	—
REITERPFAD G.C.	12,5%	0,9 g/l.	2016	"	72,05	—
	12,5%	1,1 g/l.	2017	"	69,05	—
	12,5%	4,3 g/l.	2018	"	61,90	—
	12,5%	4,8 g/l.	2019	"	58,90	—
	12,5%	4,8 g/l.	2020	"	58,90	—
	12,5%	1,0 g/l.	2021	"	55,90	—
LANGENMORGEN G.C.	12,5%	0,4 g/l.	2022	"	69,65	—
	13,0%	6,5 g/l.	2017	"	78,65	—
	12,5%	5,4 g/l.	2018	"	75,65	—
	13,5%	4,4 g/l.	2019	"	72,65	—
	12,5%	0,7 g/l.	2020	"	72,65	disp. limitata
HOHENMORGEN C.G.	12,5%	0,8 g/l.	2021	"	69,65	—
	12,5%	0,6 g/l.	2022	"	69,65	—
	13,0%	5,1 g/l.	2017	"	78,65	—
	12,5%	2,0 g/l.	2018	"	75,65	—
	13,5%	1,5 g/l.	2019	"	72,65	—
KALKOFEN G.C.	12,5%	0,9 g/l.	2020	"	72,65	—
	12,5%	1,4 g/l.	2021	"	69,65	—
	12,5%	2,3 g/l.	2022	"	69,65	—
	13,0%	6,3 g/l.	2017	"	78,65	—
	13,0%	1,4 g/l.	2018	"	75,65	—
UNGEHEUER G.C.	13,0%	1,7 g/l.	2019	"	72,65	—
	12,5%	2,8 g/l.	2021	"	83,45	—
	12,5%	1,4 g/l.	2022	"	110,95	—
	13,5%	1,7 g/l.	2018	"	75,65	—
PECHSTEIN G.C.	12,5%	0,9 g/l.	2020	"	72,65	—
	12,5%	0,9 g/l.	2021	"	83,45	—
	12,5%	0,6 g/l.	2022	"	110,95	—
	12,5%	3,2 g/l.	2017	"	113,10	—
KIRCHENSTÜCK G.C.	13,0%	4,0 g/l.	2018	"	110,10	—
	12,5%	0,6 g/l.	2021	"	104,10	—
	12,5%	0,5 g/l.	2022	"	138,50	—
	12,5%	1,0 g/l.	2021	"	166,00	—
	12,5%	0,6 g/l.	2022	"	248,60	—



 Dr. Bürklin-Wolf G.C. APPELLATIONEN:	
Ruppertsberg	Gaisböhl (Monopol) Reiterpfad
Deidesheim	Hohenmorgen Kalkofen Langenmorgen
Forst	Kirchenstück Jesuitengarten Pechstein Ungeheuer

Wachenheim (Pfalz / Germania)



prodotto	grado	zucch.	annata	imballo	prezzo	note
GRANDI FORMATI						
RIESLING TROCKEN Magnum	12,0%	5,5 g/l.	2022	cart. x 6	28,40	—
RUPPERTSBERGER RIESLING Magnum	{12,5%	3,0 g/l.	2022	cart. x 3	34,75	—
RUPPERTSBERGER RIESLING 3 litri	{12,5%	3,0 g/l.	2022	cart. x 1	76,35	—
WACHENHEIMER RIESLING Magnum	{12,0%	3,5 g/l.	2020	cart. x 6	34,75	disp. limitata
WACHENHEIMER RIESLING Magnum	{12,0%	5,3 g/l.	2022	cart. x 3	34,75	—
RUPPERTSBERGER HOHEBURG P.C. Magnum	{12,0%	1,4 g/l.	2022	cart. x 1	69,15	—
RUPPERTSBERGER HOHEBURG P.C. 3 litri	{12,0%	1,4 g/l.	2022	"	138,30	—
GAISBÖHL G.C. (Monopol) Magnum	{12,5%	2,6 g/l.	2021	c/legno x 1	120,00	—
GAISBÖHL G.C. (Monopol) Magnum	{12,5%	0,5 g/l.	2022	"	132,45	—
GAISBÖHL G.C. (Monopol) 3 litri	{12,5%	0,5 g/l.	2022	"	264,90	—
HOHENMORGEN C.G. Magnum	12,5%	1,4 g/l.	2021	cart. x 1	146,20	disp. limitata
UNGEHEUER C.G. Magnum	12,5%	0,9 g/l.	2021	c/legno x 1	173,75	disp. limitata
KIRCHENSTÜCK C.G. Magnum	{12,5%	6,3 g/l.	2013	"	349,75	disp. limitata
	{12,5%	1,0 g/l.	2021	"	338,90	disp. limitata
VECCHIE ANNATE						
WACHENHEIMER ALTENBURG P.C.	12,5%	6,7 g/l.	2019	cart. x 6	27,00	—
WACHENHEIMER BÖHLIG P.C.	{12,5%	0,5 g/l.	2020	"	30,00	disp. limitata
	{13,5%	3,6 g/l.	2019	"	27,00	—
	{13,0%	2,7 g/l.	2018	"	30,00	—
WACHENHEIMER GERÜMPEL P.C.	{12,5%	0,8 g/l.	2020	"	30,00	—
	{13,0%	4,1 g/l.	2019	"	27,00	—
	{13,0%	3,4 g/l.	2018	"	30,00	—
WACHENHEIMER GOLDBÄCHEL P.C.	{12,5%	7,7 g/l.	2018	"	30,00	—
	{13,0%	2,1 g/l.	2017	"	33,00	—
WACHENHEIMER RECHBÄCHEL P.C.	{12,5%	2,5 g/l.	2020	"	30,00	—
	{13,0%	1,9 g/l.	2019	"	27,00	—
	{12,5%	1,8 g/l.	2018	"	30,00	—
RUPPERTSBERGER HOHEBURG P.C.	{12,5%	4,0 g/l.	2014	"	53,15	—
	{12,5%	6,2 g/l.	2013	"	53,15	—
REITERPFAD G.C.	{12,5%	4,7 g/l.	2015	c/legno x 6	72,05	—
	{13,0%	6,3 g/l.	2014	"	75,05	—
VINI DOLCI						
RUPPERTSBERGER AUSLESE 0,375l.	10,0%	117,1 g/l.	2015	cart. x 12	27,95	—
WACHENHEIMER AUSLESE 0,375l.	9,0%	100,5 g/l.	2017	"	27,95	—
SCHEUREBE - BEERENAUSLESE	7,5%	228 g/l.	1985	cart. x 6	83,45	—
RUPPERTSBERGER HOHEBURG TBA 0,375l.	8,0%	189 g/l.	1994	cart. x 12	127,05	—



Dr. Bürklin-Wolf

Flörsheim-Dalsheim (Rheinhessen / Germania)



Sekthaus Raumlund fu fondata nel 1984 dall'attuale proprietario, Volker Raumlund, da molti indicato come il pioniere della rivoluzione dello spumante di qualità tedesco. L'azienda è stata fin dalla sua nascita specializzata nella sola produzione di Sekt (spumante). La zona di produzione, al confine tra il Reinheessen e la regione vinicola del Pfalz, si trova alla stessa latitudine della Borgogna. Le piogge durante l'anno sono sufficienti ma non eccessive, grazie alla vicinanza delle alture del Donnersberg, che spesso proteggono i vigneti anche dalla grandine. Le notti fresche e le calde giornate estive sono condizione ideale per favorire l'acidità nelle uve, fattore fondamentale nei vini spumanti.

I vigneti, circa 10 ettari a conduzione biologica certificata fin dal 2002, si trovano a Dalsheim (4 ettari a denominazione Dalzeimer Bürger, VDP Grosse Lage), mentre altri si trovano a Bockenheim (Hohen-Sülzen) e a Mölsheim. Le uve coltivate sono per il 40% circa Pinot Noir, 40% Chardonnay e per il 20% Riesling, Pinot Blanc e Meunier.

Il processo di vinificazione è molto attento, iniziando dalla raccolta manuale in piccole cassette e dalla selezione dei grappoli. Le uve sono pressate intere per preservare l'aroma del frutto, senza macerazioni né pompaggi. E' utilizzata solo la "cuvée", prima spremitura, la parte migliore del succo. Il metodo di produzione è quello classico, anche se Volker Raumlund sottolinea che l'intenzione non è quella di copiare gli Champagne, ma piuttosto di creare prodotti veramente tipici e di valorizzare la loro provenienza, dato che i vigneti, i terreni e il clima locale sono molto particolari. Il fattore tempo gioca un ruolo fondamentale negli affinamenti, che possono durare a seconda delle cuvée da "più di tre anni" fino a quindici anni. Tutti gli spumanti ricevono un dosaggio molto basso (in genere inferiore ai 6 g/l.).

Le due giovani figlie Marie-Luise e Katharina, che danno anche il nome a due delle cuvée prodotte, hanno raggiunto in azienda il padre Volker nel 2020 e ora conducono insieme a lui con entusiasmo questa bella azienda, considerata dalla critica e dalle recensioni di settore al top della produzione tedesca.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI SPUMANTI				
RIESLING Brut	2018	cart. x 6	23,90	♣
RIESLING Brut Magnum	2016	ast. x 1	58,40	—
Cuvée MARIE-LUISE Brut	2015/17	cart. x 6	23,90	♣
Cuvée KATHARINA Brut Nature	2018	"	24,70	♣
TRADITION Brut	s.a.	"	25,70	—
ROSÉ Réserve Brut	2014	cart. x 6	29,65	—
BLANC DE BLANCS Réserve Extra Brut	2014	"	38,70	—
BLANC DE BLANCS BÜRGEL Réserve Extra Brut	2013	"	35,70	—
CHARDONNAY Réserve Brut	2012	"	35,70	—
PINOT BLANC DE NOIRS Réserve Brut	2013	"	35,70	—
PINOT KIRCHENSTÜCK Réserve Brut Nature	2014	"	38,70	—
TRIUMVIRAT Grande Cuvée Brut	2012	"	48,70	—
	2013/14	"	53,70	—
TRIUMVIRAT Grande Cuvée Brut Magnum	2012	ast. x 1	97,40	—
	2014	"	114,25	—
TRIUMVIRAT Grande Cuvée Brut Jéroboam 3 litri	2014	"	228,55	—
RIESLING Grande Réserve Brut	2008	cart. x 6	71,70	—
BLANC DE BLANCS Grande Réserve Extra Brut	2010	"	71,70	—
CHARDONNAY Grande Réserve Brut Nature	2010	"	71,70	—
MonRose Grande Réserve Extra Brut	2009/10	"	95,70	—
	2011	c/legno x 1	134,65	—



Flörsheim-Dalsheim (Rheinhessen / Germania)



Zerozzante: zero alcol, zero compromessi.

L'amore per la natura ha ispirato la famiglia Raumland alla creazione di una linea di prodotti speciali, che esprimono i gusti delicati della frutta combinati con fine perlage e ci portano a nuove esperienze gustative e culinarie. I succhi Zerozzante non vengono riscaldati in nessuna fase della produzione e la spremitura a freddo ne preserva la naturale freschezza. Non contengono additivi né conservanti e vengono prodotti con frutta e uva selezionata, perfettamente sana. Il risultato nel bicchiere è una bevanda rinfrescante, di buona struttura acida, con note floreali che donano una sensazione di purezza sostenuta dalla vivacità delle bollicine.

Perfetti come aperitivi, accompagnano molti cibi, i dessert alla frutta o possono essere semplicemente bevuti da sé.

Servire a 6-8°C in calici da spumante.



ZEROZZANTE	imballo	prezzo	note
Zerozzante Cuvée N° 1 Weisse Trauben (uve bianche Bacchus)	cart. x 6	(9,90)	♣ esaurito
Zerozzante Cuvée N° 2 Trauben-Secco	"	9,90	♣ (scad.01/01/25)
Zerozzante Cuvée N° 3 Rotfleischige Wildäpfel (mela rossa selvatica)	"	10,90	♣ (scad.31/03/26)
Zerozzante Cuvée N° 4 Trauben Rhabarber (uve bianche e rabarbaro)	"	11,90	♣ (scad.31/03/25)

RAUMLAND

SEKTHAUS – SEIT 1984

Cuvée Marie-Luise: elegante Blanc de Noir, essenzialmente Pinot Nero, che prende il nome dalla prima figlia Marie-Luise. Le uve sono coltivate in vari appezzamenti di vigneti in Reinhausen e Pfalz (Flörsheim-Dalsheim si trova esattamente al confine tra le due zone vinicole). La varietà di suoli e influenze climatiche conferisce alla cuvée un'affascinante complessità e aromi fini. E' caratterizzato da un frutto delicato, in particolare pesca bianca, albicocca e amarene rosse. Dosage: 6 g/l. L'etichetta riporta "oltre 36 mesi" ma in realtà l'affinamento sui lieviti è stato di 72 mesi.

Cuvée Katharina: Pinot Blanc, Pinot Noir, Meunier. Prima fermentazione: 100% in acciaio.

Non filtrato. Prende il nome dalla figlia di Volker e Heide-Rose Raumland. L'eleganza del Pinot Nero è completata dalla potenza e dal frutto del Meunier e dalla delicatezza del Pinot Bianco.

Riesling: Il Riesling è il vitigno più importante della viticoltura tedesca e il fiore all'occhiello della tradizione vinicola aziendale. Viene prodotto solo nelle migliori annate. Al naso rivela aromi fruttati di pesca bianca, lime e mela verde. Nonostante i 36 mesi di affinamento sui lieviti, appare rinfrescante e giovane. Al palato si percepiscono note di agrumi, pomelo e albicocca. Le scorze d'arancia candite e le note floreali completano questo spumante. Acidità vivace e fresca, si fonde elegantemente con una bella nota minerale

MonRose Grande Réserve: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier. I vitigni si completano negli aromi, nella struttura e nell'acidità, dando vita a uno spumante complesso e armonioso. Corposo, ha sentori invitanti di brioche fresca, legno di cedro, arance e fiori bianchi. Al palato, si presenta incisivo e persistente, con tracce di albicocca, pompelmo e ribes rosso. Oltre 120 mesi di affinamento in bottiglia.



GEORG BREUER

Rüdesheim am Rhein (Rheingau / Germania)



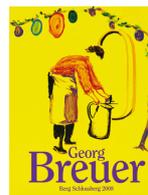
L'azienda agricola **Georg Breuer** è situata nella rinomata regione viticola tedesca della **Rheingau**, dove si producono vini da 2000 anni. Rüdesheim è una delle località turistiche tedesche con il maggior numero di visitatori, e deve la sua fama alla tradizionale viticoltura oltre al suo affascinante centro storico. L'azienda Georg Breuer fu fondata nel 1880. I suoi vini nascono dai 30 ettari di proprietà, di cui 23 ha nei migliori vigneti di Rüdesheim e 7 ha di Rauenthal. Circa la metà dei vigneti si trovano su terreni con fortissime pendenze. I migliori vigneti di Georg Breuer a Rüdesheim sono: Berg Schlossberg (etichetta d'artista differente per ogni annata), Berg Rottland, Berg Roseneck, ed a Rauenthal: Nonnenberg. La filosofia produttiva è quella di operare "il meno possibile in cantina", affinamenti in legno, permanenza sui lieviti e fermentazione malolattica. Partendo da uve perfettamente sane e mature, vengono prodotti vini di grande ricchezza e concentrazione.

I vini di Georg Breuer sono considerati tra i migliori della Germania, e ricevono regolarmente punteggi altissimi dalle guide internazionali del settore. L'azienda coltiva 33 ettari di vigne nelle località di Rüdesheim e Rauenthal, in gran parte piantati a Riesling, il vitigno più famoso del Rheingau (l'80% di tutta la zona è vitato a Riesling). Secondo la tradizione, iniziata nel 1980, ogni etichetta delle singole annate del vino Berg Schlossberg dell'azienda Georg Breuer è creata da un 'artista diverso. Il vigneto del Rüdesheim Berg Schlossberg, un Grand Cru con terreno di sassi e ardesia, richiede un lavoro totalmente manuale. Sui pendii con un'inclinazione del 70% vengono raccolti solo pochissimi grappoli molto maturi.

prodotto	grado	res. zucch.	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>						
GB SANS - Riesling Alkoholfrei - SENZA ALCOOL	zero	36,0 g/l.	2023	cart. x 6	9,35	tappo stelvin
GB SAUVAGE - Rheingau Riesling	11,5%	5,9 g/l.	2022	"	12,65	tappo stelvin
GB CHARM - Rheingau Riesling halbtrocken	11,0%	14,2 g/l.	2019	"	11,05	tappo stelvin
GB GRIS - Rheingau Grauer Burgunder (Pinot Gris)	11,5%	3,1 g/l.	2023	"	15,75	tappo stelvin
ESTATE Rauenthal Riesling	11,5%	4,7 g/l.	2022	"	17,90	tappo stelvin
ESTATE Rüdesheim Riesling	11,5%	6,5 g/l.	2022	"	17,90	tappo stelvin
ESTATE Lorch Riesling feinherb	11,0%	19,8 g/l.	2020	"	16,20	tappo stelvin
TERRA MONTOSA - Rheingau Riesling	11,5%	4,4 g/l.	2022	"	29,80	—
GRAUER BURGUNDER	12,0%	0,1 g/l.	2017	"	21,25	—
PFAFFENWIES - Lorch Riesling	11,5%	5,2 g/l.	2022	"	58,70	♥
BERG ROTTLAND - Rüdesheim Riesling	11,5%	2,6 g/l.	2022	"	58,70	♥
NONNENBERG - Rauenthal Riesling	11,5%	4,7 g/l.	2022	"	75,65	♥
BERG SCHLOSSBERG - Rüdesheim Riesling	11,5%	1,5 g/l.	2022	"	85,85	♥ ☆



Rüdesheim am Rhein (Rheingau / Germania)



prodotto	grado	zucch.	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI ROSSI</i>						
GB ROUGE Spätburgunder (Pinot Noir)	12,0%	0,5 g/l.	2021	cart. x 6	17,05	—
SPÄTBURGUNDER (Pinot Noir)	12,5%	—	2018	"	(45,05)	esaurito
<i>VINI DOLCI</i>						
Rheingau Riesling Auslese 1/2 bott.	8,5%	101,0 g/l.	2023	cart. x 6	20,85	—
Berg Roseneck Riesling Auslese Goldkapsel 1/2 bott.	9,5%	110,0 g/l.	2018	"	51,45	—
Nonnenberg Riesling Trockenbeerenauslese 1/2 bt.	9,5%	307,0 g/l.	2003	"	136,45	—
	7,5%	315,0 g/l.	2005	"	136,45	disp. limitata
Berg Schlossberg Riesling Trockenbeerenauslese 1/2	7,5%	309,0 g/l.	2005	"	173,83	disp. limitata

GRANDI FORMATI

VINI BIANCHI

BERG ROTTLAND - Rüdesheim Riesling Magnum	11,5%	5,6 g/l.	2016	cart. x 3	120,50	disp. limitata
	12,0%	5,2 g/l.	2017	"	119,50	disp. limitata

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

ESTATE Rauenthal Riesling	12,0%	9,2 g/l.	2019	cart. x 6	15,30	tappo stelvin
ESTATE Rüdesheim Riesling	11,5%	6,0 g/l.	2020	"	15,30	tappo stelvin
ESTATE Lorch Riesling	12,0%	9,6 g/l.	2019	"	16,70	tappo stelvin
PFAFFENWIES - Lorch Riesling	12,0%	2,2 g/l.	2019	"	60,20	♥
	12,0%	3,1 g/l.	2020	"	59,70	♥
	11,5%	4,7 g/l.	2021	"	59,20	♥
BERG ROTTLAND - Rüdesheim Riesling	12,0%	4,7 g/l.	2020	"	59,70	♥
	11,5%	4,3 g/l.	2021	"	59,20	♥
BERG ROSENECK - Rüdesheim Riesling	11,5%	7,2 g/l.	2016	"	56,80	♥
	12,0%	4,2 g/l.	2018	"	55,80	♥
NONNENBERG - Rauenthal Riesling	12,0%	6,1 g/l.	2018	"	70,90	♥
	12,0%	5,4 g/l.	2020	"	69,90	♥
	11,5%	5,3 g/l.	2021	"	69,40	♥



Burg Layen (Nahe / Germania)



Il fiume Nahe modella nel suo scorrere una regione caratterizzata da un territorio molto vario, composto da colline dolci, soprattutto nei pressi della confluenza con il Reno, ma anche da gole e rupi rocciose a strapiombo sul fiume. La grande varietà geologica del sottosuolo del Nahe rende quest'area di grande interesse per la degustazione del Riesling, vitigno nordico che molto più di altri ha la capacità di "leggere" il terroir ed esprimerlo in modo diretto. In quest'area così variegata, che conta circa 180 varianti di terreno, nascono alcuni tra i vini più interessanti della Germania, che portano in sé le caratteristiche tipiche della loro singola provenienza. Si dice che in quest'area nascono i Riesling di "roccia", sia per la loro mineralità e longevità che per la morfologia del terreno, mentre i vini prodotti sulle rive della Mosella e del Reno sono i vini della "luce", a causa dei riflessi del sole sui vigneti e sul paesaggio, più evidenti per la presenza di questi due ampi fiumi.

Schlossgut Diel si trova a Burg Layen, paese di origini medioevali nella Valle di Trollbach, bassa Nahe, rinomata per il clima pressoché mediterraneo, con poche piogge e per la sua particolarità geologica, un'ampia gamma di composizioni del suolo che hanno come risultato un'evidente diversità di profili gustativi nei vini. L'azienda coltiva 25 ettari di vigneti, in alcuni punti dalle altissime pendenze, tra i più rinomati della regione, quali Dorsheimer Pittermännchen, Goldloch e Burgberg, oltre a Burg Layer Schlossberg, Hölle e Johannisberg. Caroline Diel rappresenta la settima generazione di viticoltori - la prima donna - in un'azienda ricca di storia. Enologa di professione e per passione, ha costruito la propria competenza anche con esperienze in aziende tedesche e francesi, in Champagne e presso il Domaine de la Romanée-Conti. Con il marito Sylvain Taurisson-Diel, che si occupa del lato commerciale, conduce questa azienda con passione, vivendo il lavoro come una sfida e una gioia che si rinnova ogni giorno.

prodotto	grado	zucch.	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>						
NAHESTEINER Riesling - Gutswein	12,0%	6,3 g/l.	2020	cart. x 6	11,65	<i>tappo stelvin</i>
	12,0%	5,0 g/l.	2021	"	12,35	<i>promo fuori catalogo</i>
DORSHEIM Riesling - Ortswein	12,5%	1,3 g/l.	2020	"	15,85	<i>tappo stelvin</i>
LAUBENHEIMER KRONE Riesling - Erste Lage	12,5%	4,5 g/l.	2018	"	24,85	—
BURG LAYER HÖLLE Riesling - Erste Lage	12,5%	2,7 g/l.	2020	"	22,85	—
BURG LAYER SCHLOSSBERG Riesling - Erste Lage	13,0%	1,0 g/l.	2020	"	27,85	—
GOLDLOCH Riesling - GG Grosses Gewächs	12,0%	4,5 g/l.	2021	"	(37,85)	esaurito
PITTERMÄNNCHEN Riesling - GG Grosses Gewächs	12,5%	1,4 g/l.	2020	"	39,85	—
BURGBERG Riesling - GG Grosses Gewächs	12,5%	2,0 g/l.	2018	"	42,80	—
	12,5%	2,0 g/l.	2020	"	50,85	—
VON DER NAHE Riesling feinherb - Gutswein	12,0%	16,6 g/l.	2018	"	11,85	<i>tappo stelvin</i>
	11,0%	17,0 g/l.	2021	"	12,35	"
KABINETT Riesling - Gutswein	8,5%	54,4 g/l.	2018	"	(14,85)	<i>t.s. - esaurito</i>
NAHESTEINER Riesling Kabinett - Gutswein	8,0%	46,8 g/l.	2020	"	12,85	<i>promo fuori catalogo</i>
PITTERMÄNNCHEN Riesling Kabinett - Grosse Lage	8,5%	53,7 g/l.	2018	"	18,85	—
PITTERMÄNNCHEN Riesling Spätlese - Grosse Lage	7,5%	81,4 g/l.	2017	"	29,85	—
GOLDLOCH Riesling Spätlese - Grosse Lage	7,5%	86,4 g/l.	2020	"	28,85	—



Schlossgut DIEL

205

Burg Layen (Nahe / Germania)



prodotto	grado	zucch.	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI ROSSI</i>						
PINOT NOIR RESERVE	13,0%		2019	cart. x 6	32,85	—
<i>VINI DOLCI</i>						
DORSHEIM Riesling Auslese 0,375l. - Ortswein	7,5%	109 g/l.	2018	cart. x 6	15,40	tappo stelvin
GOLDLOCH Riesling Auslese - Grosse Lage	7,5%	98,5 g/l.	2019	"	40,85	—
GOLDLOCH Riesling Beerenauslese 0,375l. - Gr. Lage	9,0%	182 g/l.	2011	"	(80,45)	esaurito



Laubenheimer Krone VDP Erste Lage: è un altopiano ciottoloso con strati di arenaria e sedimenti fini argillosi. Produce vini potenti che ricordano la frutta gialla.

Dorsheim GOLDLOCH VDP Grosse Lage: grappoli succosi di Riesling crescono su antichi terreni dal colore chiaro che risalgono al periodo permiano, con molti ciottoli e presenza di sassi tra cui pietra focaia. I vigneti sono terrazzati, con pendenze del 45-55%, una vera sfida per la viticoltura.

Dorsheim BURGBERG VDP Grosse Lage: da qui nascono vini espressivi e longevi, che gratificano chi sa attendere. Le uve crescono su terreni argillosi pieni di ferro e quarzite che avvolgono i vini con mineralità profonda, speziata e a volte salata. Weingut Diel coltiva due ettari di vigneti in questo ripido paesaggio, unico in termini di microclima, strutturato visivamente come un anfiteatro romano.

Dorsheim PITTERMÄNNCHEN VDP Grosse Lage: questo sito rinomato dona Riesling eleganti, con note finissime dovute al terreno composto da ardesia del periodo devoniano, sopra conglomerati di strati rocciosi (Rotliegend). Dell'estensione di poco più di un ettaro, Pittermännchen è il più piccolo vigneto ripido della tenuta.



REICHSGRAF von KESSELSTATT

Morscheid (Mosella / Germania)



La tenuta Reichsgraf von Kesselstatt ha più di 650 anni ed è pertanto una delle tenute più storiche della regione Mosel-Saar-Ruwer. Nel 1978, la famiglia Günter-Reh ha acquistato la proprietà dai conti imperiali "Reichsgrafen von Kesselstatt". Nel 1999 la sede venne spostata dal Palazzo Kesselstatt in Trier al Castello Marienlay nella valle della Ruwer. Qui sono state create le condizioni ottimali per la produzione del Riesling, vino tra i più pregiati al mondo.

prodotto	grado	zucch.	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI						
RvK Riesling Dry	12,5%	6,7 g/l.	2023	cart. x 6	9,90	tappo stelvin
SOMMERPALAIS Riesling Feinherb	11,0%	14,2 g/l.	2022	"	9,40	tappo stelvin
SCHLOSS MARIENLAY Riesling Feinherb	10,5%	20,7 g/l.	2022	"	10,35	tappo stelvin
SCHLOSS MARIENLAY Riesling Dry	11,5%	5,0 g/l.	2022	"	10,35	tappo stelvin
SCHLOSS MARIENLAY ALTE REBEN Riesling Dry	12,0%	5,3 g/l.	2022	"	18,15	tappo stelvin
WILTINGER Ortswein Riesling Dry (Saar)	12,0%	6,9 g/l.	2022	"	13,25	tappo stelvin
KASELER Ortswein Riesling Dry (Ruwer)	12,5%	1,8 g/l.	2021	"	11,85	tappo stelvin
GRAACHER Ortswein Riesling Dry (Mosel)	12,0%	4,9 g/l.	2022	"	(13,25)	t.s. - esaurito
PIESPORTER Ortswein Riesling Dry (Mosel)	11,0%	6,5 g/l.	2021	"	(14,50)	t.s. - esaurito
Piesporter GOLDTRÖPFCHEN ***GG Dry (Mosel)	13,0%	3,2 g/l.	2018	"	27,30	tappo stelvin
	13,0%	4,3 g/l.	2019	"	27,30	tappo stelvin
Kaseler NIES'CHEN ***GG Dry (Ruwer)	12,0%	5,7 g/l.	2020	"	28,70	—
Wiltigen SCHARZHOFBERGER ***GG Dry (Saar)	12,0%	3,9 g/l.	2017	"	28,25	—
Graacher JOSEPHSHÖFER ***GG Dry (Mosel)	13,0%	3,1 g/l.	2018	"	28,70	disp. limitata
	12,5%	3,5 g/l.	2019	"	28,70	—
Piesporter DOMHERR Kabinett Gr. Lage (Mosel)	11,5%	24,5 g/l.	2018	"	13,40	—
SCHARZHOFBERGER Kabinett Grosse Lage (Saar)	10,0%	24,4 g/l.	2021	"	14,00	—
JOSEPHSHÖFER Kabinett Grosse Lage (Mosel)	10,0%	17,6 g/l.	2021	"	14,00	—
Kaseler NIES'CHEN Spätlese (Ruwer)	8,0%	54,0 g/l.	2020	"	18,90	—
SCHARZHOFBERGER Spätlese (Saar)	8,0%	56,4 g/l.	2020	"	20,45	—
	7,0%	86,0 g/l.	2022	"	23,05	—
JOSEPHSHÖFER Spätlese (Mosel)	8,0%	70,4 g/l.	2020	"	20,45	—



Morscheid (Mosella / Germania)



Josephshöfer
Mosel



Scharzhofberger
Saar



Kasel Nies'chen
Ruwer

Nessun'altra proprietà in Germania possiede uno spettro di vigneti così ampio in tutte e 3 le valli della regione Mosel-Saar-Ruwer, su colline riconosciute tra le migliori al mondo per la produzione di vini bianchi.

La proprietà possiede 36 ettari di vigne, tutte situate su pendii ripidi dove il lavoro è rigorosamente manuale. Il principio dell'azienda è: "il vino deve essere il riflesso della qualità del terroir".

Tra i migliori vigneti di Reichsgraf von Kesselstatt vi sono quelli situati fra le anse del fiume nel cuore della Mosella. Madre natura ha donato a questa regione un microclima perfetto. Il segreto della Mosella sta nel terreno pietroso e argilloso, che si asciuga velocemente e assorbe il calore del sole. Esposizione a sud, pendii ripidi con pendenza fino al 70%, il fiume come serbatoio di calore e un periodo di vegetazione lungo sono requisiti per Riesling straordinari e inimitabili.

prodotto	grado	res. zucch.	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI DOLCI</u>						
JOSEPHSHÖFER (Mosel) AUSLESE	7,5%	102,7 g/l.	2017	cart. x 6	41,25	—
PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN (Mosel) AUSLESE <i>0,375l.</i>	8,0%	90,1 g/l.	2015	cart. x 12	23,55	—
BERNKASTELER DOCTOR (Mosel) AUSLESE <i>0,375l.</i>	 8,0%	88,5 g/l.	2003	cart. x 6	57,80	—
	8,5%	196,7 g/l.	2006	cart. x 12	40,40	disp. limitata
SCHARZHOFBERGER (Saar) BEERENAUSLESE <i>0,375l.</i>	 8,0%	165,5 g/l.	2005	"	110,50	disp. limitata
	 6,0%	279,5 g/l.	2006	"	152,66	—
SCHARZHOFBERGER (Saar) EISWEIN <i>0,375l.</i>	 7,0%	140,3 g/l.	2009	"	99,90	—
	 7,0%	140,3 g/l.	2009	cart. x 6	199,80	—
cassetta legno da 6 bottiglie Reichsgraf von Kesselstatt					9,00	♥



FÜRST LÖWENSTEIN

208

Kleinheubach (Franken - Rheingau / Germania)



La tenuta del Principe di Löwenstein è sinonimo di vini eccellenti della Franconia da generazioni. Le uve vengono prodotte nei migliori vigneti del basso fiume Meno. Sono questi i luoghi dove fu piantato nel medioevo il Cru Homburg "Kallmuth". I suoi muri a secco, alti da 2 a 5 metri caratterizzano l'atmosfera unica di questo vigneto terrazzato di 12 ettari, classificato monumento storico nel 1981. Grazie alle particolarità geologiche e climatiche, con terreno che cambia a seconda delle posizioni da calcareo a roccia arenaria, vengono prodotti vini di forte personalità e dal carattere unico. La storia della famiglia risale all'anno 1000 ed ha vissuto nella regione della Franconia fin dal 1590. Nel 1597 furono acquistati i primi vigneti e si diede inizio al commercio del vino che quei tempi aveva un ruolo chiave nell'economia. Il casato dei Löwenstein era da tempo una famiglia aristocratica, proprietaria di terre lungo il fiume Meno e nell'Odenwald, in Boemia, in Lorena e nel Palatinato e in un'area che ai nostri giorni appartiene al Belgio. Durante l'Impero Tedesco i due vigneti eccezionali di Hallgarten nella Rheingau e il vigneto monastico di Kallmuth in Franconia entrarono a far parte dei possedimenti. Nel 2010 la cantina fu trasferita nello storico Palazzo Löwenstein a Kleinheubach. Ai vigneti della Franconia si affiancano quelli di proprietà nella Rheingau, acquistati nel 1871 dalla bis-nonna dell'attuale Principe di Löwenstein. Nel comune di Hallgarten vengono coltivati alcuni tra i migliori vigneti della regione; Hallgarten Schönhell (il nome proviene dal tedesco antico e significa "meraviglioso finale") è situato su un terreno profondo, esposto a sud, con alto contenuto di argilla. Le vecchie vigne dalle radici profonde donano vini con un bouquet spiccatamente fruttato.

La filosofia produttiva è orientata alla naturalezza, al rispetto del territorio e alla sua conservazione, principi chiave sostenuti con convinzione da Stephanie, principessa di Löwenstein, che attualmente dirige le attività di famiglia.

prodotto	grado	res. zucch.	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI						
SILVANER Genusswein QbA trocken - Franken	12,0%	0,7 g/l.	2022	cart. x 6	(7,25)	t.s. - esaurito
RIESLING Genusswein QbA trocken - Rheingau	12,0%	3,4 g/l.	2022	"	7,25	tappo stelvin
CF SILVANER Gutswein QbA trocken - Franken	12,5%	1,0 g/l.	2022	"	9,30	"
HALLGARTEN RIESLING trocken - Rheingau	12,0%	6,7 g/l.	2021	"	11,60	"
HOMBURG KALLMUTH SILVANER trocken - Franken	13,0%	1,5 g/l.	2022	"	12,60	"
HOMBURG KALLMUTH RIESLING trocken - Franken	12,0%	3,6 g/l.	2022	"	12,60	"
KALLMUTH SILVANER "S" QbA trocken - Franken	13,0%	1,8 g/l.	2022	"	17,70	"
KALLMUTH RIESLING "R" QbA trocken - Franken	12,5%	2,4 g/l.	2022	"	17,70	"
HALLGARTEN SCHÖNHELL "L" Sophie Löwenstein Riesling Große Lage - Rheingau	13,0%	8,0 g/l.	2019	"	30,45	"
ASPHODILL "A" Homburg KALLMUTH Silvaner GG - Franken	12,5%	0,5 g/l.	2021	"	33,80	"
CORONILLA "C" Homburg KALLMUTH Riesling GG - Franken	12,5%	2,9 g/l.	2021	"	33,80	"



FÜRST LÖWENSTEIN

209

Kleinheubach (Franken - Rheingau / Germania)



CF Silvaner: ben bilanciato e dal carattere fresco, con leggeri aromi fruttati di pera e mela cotogna. Un vino secco, moderatamente alcolico, di semplice beva.

Homburg Silvaner: Il Silvaner kabinet di Löwenstein è il vino con più successo commerciale dell'azienda, famoso per gli aromi leggermente fruttati di pera e mela cotogna combinati alla struttura minerale ed a un gusto erbaceo. E' un vino secco ma di moderata acidità e perciò molto ben bilanciato. Si accompagna a piatti di pesce, stufati di carne e insalate.

Homburg Riesling: Il Riesling kabinet è tipico della regione del Franconia; secco, con note minerali e un'acidità spiccata, l'essenza del Riesling nella sua eleganza. Il partner ideale per frutti di mare, anatra e carne di vitello.

Sophie Löwenstein: Riesling dal corpo pieno prodotto con uve raccolte nel vigneto Hallgarten "Schönhell" nella Rheingau, vinificate nelle cantine di Kleinheubach. Gran varietà di aromi di pesca e mela matura, complesso e ben bilanciato, con una nota dolce accennata nel finale. Ideale per salmone, molluschi e formaggi erborinati.

Asphodill: Silvaner GG, famoso per i suoi aromi pieni di pera, mela cotogna e melone maturo, con acidità moderata. La struttura spiccatamente minerale proviene dal vigneto Kallmuth. Ideale per accompagnare cibi dai gusti speziati e i formaggi a pasta dura ma anche carni arrosto e stufati.

Coronilla: Riesling GG (Großes Gewächs, corrispondente a "Grand Cru") mostra una grande complessità di aromi fruttati e una struttura dal corpo pieno. La pura eleganza del Riesling incontra la solida mineralità del vigneto Kallmuth. Si accompagna idealmente a ricette a base di anatra o carne di vitello.

prodotto	grado	res. zucch.	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI ROSSI</i>						
PINOT NOIR "R" <i>Große Lage - Rheingau</i>	12,5%	3,1 g/l.	2017	cart. x 6	34,90	—

VECCHIE ANNATE

VINI BIANCHI

CF SILVANER <i>Qualitätswein trocken - Franken</i>	11,5%	6,5 g/l.	2013	cart. x 6	9,20	<i>tappo stelvin</i>
	12,5%	3,4 g/l.	2019	"	8,55	"
KALLMUTH SILVANER "S" <i>QbA trocken - Franken</i>	11,5%	2,4 g/l.	2014	"	16,15	<i>tappo stelvin</i>
	13,0%	0,7 g/l.	2016	"	16,15	"
	13,5%	0,6 g/l.	2019	"	16,15	"
KALLMUTH RIESLING "R" <i>QbA trocken - Franken</i>	13,5%	2,7 g/l.	2019	"	16,15	"
ASPHODILL Homburg Kallmuth <i>Silvaner GG - Franken</i>	13,0%	0,7 g/l.	2016	"	30,75	"



Breitenwaida (Weinviertel / Austria)



L'azienda vitivinicola di Ingrid Groiss è il prototipo dei produttori di vino austriaci di lunga tradizione, dal forte legame con la propria terra. La cantina di famiglia ha una storia che risale a 200 anni fa. Sin da giovane, Ingrid ha sognato di seguire le orme dei suoi genitori, entrambi vinificatori nella loro regione nativa. Dopo un periodo trascorso a Berlino e successivamente a Vienna, dove Ingrid ha studiato enologia presso l'Università di scienze naturali applicate, è tornata a casa con l'obiettivo di diventare a pieno titolo una produttrice di vini di qualità. Il primo vigneto che ha ereditato è stato quello di sua nonna e, dopo una vendemmia di successo, Ingrid ha preso in gestione anche i vigneti e la cantina dei suoi genitori. Oggi l'azienda è gestita come una piccola impresa familiare, con Ingrid al timone, suo padre che aiuta con i lavori meccanici e la guida del trattore e sua madre che presta assistenza nei vigneti. La famiglia si prende cura di 20 ettari di vigneti biologici, concentrandosi sulla produzione di vini che esprimono in modo naturale il suolo, il terroir, il clima e le varietà di uva autoctone dell'Austria.

La famiglia Groiss coltiva uve nella regione vitivinicola più grande dell'Austria, la Bassa Austria (Niederösterreich), e più specificamente nella sottozona settentrionale di Weinviertel. Questa zona è conosciuta per i suoi terroir diversificati e la sua vicinanza al fiume Danubio, che producono eccellenti vini bianchi da varietà autoctone, tra cui il Grüner Veltliner, il Riesling e il Gemischter Satz (un tradizionale blend di diverse uve, tutte coltivate nella stessa vigna).

Le giornate calde e soleggiate dell'estate e dell'autunno, abbinati alle fresche notti, preservano la freschezza, la vivacità e l'acidità dei vini, creando al contempo corposità, opulenza e concentrazione. Comunemente chiamato "terra di loess", il Weinviertel è caratterizzato da un suolo fertile caratterizzato da depositi di ghiaia, sabbia e argilla, che copre strati più antichi di roccia e che permette di trattenere acqua e nutrienti.

Ingrid Groiss sfrutta due aree di vigneto geologicamente diverse nel Weinviertel: Breitenwaida e Fahndorf/Ziersdorf. Breitenwaida, con i suoi suoli ricchi di minerali di marna, calcare, gesso e radiolarite, è perfettamente adatto al Grüner Veltliner, mentre i suoli poveri con ghiaia, arenaria e selce di Fahndorf/Ziersdorf sono ideali per il Riesling.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
Gemischter Satz Braitenpuechtorff	2023	cart. x 6	9,70	<i>tappo stelvin</i>
Gemischter Satz BERNHARDT	2016	"	33,15	—
Grüner Veltliner Weinviertel	2023	"	8,65	<i>tappo stelvin</i>
Grüner Veltliner Braitenpuechtorff Weinviertel	2022	"	12,40	<i>tappo stelvin</i>
Grüner Veltliner In der SCHABLAU Weinviertel Reserve	2021	"	14,45	<i>tappo stelvin</i>
Grüner Veltliner SAUBERG TRADITION Weinviertel Reserve	2021	"	22,10	—
Grüner Veltliner RIED PANKRAZ Weinviertel Reserve	2021	"	22,10	—
Riesling Braitenpuechtorff	2023	"	12,40	<i>tappo stelvin</i>
Riesling Reserve AUF DER HENNE	2022	"	22,10	—
<u>VINI ROSATI</u>				
ROSÉ Ried Hasenhaide	2023	cart. x 6	9,70	<i>tappo stelvin</i>



Breitenwaida (Weinviertel / Austria)



Ingrid Groiss crede nella creazione di vini con personalità spiccata ed espressione del territorio unici. Quando Ingrid rilevò i vigneti dei suoi genitori, decise di restringere la loro gamma e produrre solo vini che fossero il risultato distintivo del loro terroir, vitigno e annata. Oggi la famiglia offre quattro Grüner Veltliner, due Riesling, un Gemischter Satz e un vino rosato a base di Pinot Noir e Zweigelt.

Gemischter Satz è un tradizionale uvaggio austriaco, in cui un'ampia varietà di uve viene coltivata in un solo vigneto e vinificata insieme, come era pratica comune nel secolo scorso. Il vigneto, situato a Fahndorf, è stato tramandato dalla nonna di Ingrid e vanta quasi una dozzina di varietà come Chardonnay, Müller Thurgau, Welschriesling, Grüner Veltliner, Riesling, Grauburgunder, Pinot Blanc, Frühroter Veltliner, Neuburger e Zierfandler.

E' un vino i cui profumi sono lenti ad esprimersi, mentre al palato esplose immediatamente con sentori di mela croccante, pera fresca e verde, agrumi maturi ma saporiti. C'è un'innata leggerezza e una bella profondità in questo vino naturale, molto rinfrescante. Attira l'assaggiatore con la sua autenticità, spingendolo a volerne di più.

Il **Grüner Veltliner** è il vitigno più coltivato in Austria e può variare da fresco e fruttato a strutturato, minerale e sofisticato. Per l'area di riferimento austriaca "Grüner Veltliner Weinviertel DAC", le uve provengono da terreni calcarei caratterizzati dalla presenza di Loess, che danno vita a un vino brillante, che ricorda i frutti gialli, invitante al palato.

I singoli vigneti "Cru": Ried In Der Schablau, Ried Sauberg e Ried Pankraz producono eleganti Grüner Veltliner con grande potenziale di tenuta e affinamento negli anni.

Il **Rosé Hasenhaide** è un uvaggio di Pinot Noir e Zweigelt, coltivati su un terreno composto da rocce frantumate e gesso. Macerazione di otto ore sulle bucce, fermentazione e affinamento sui lieviti in acciaio inox. Di un bel rosa tenue, al naso è fine ed esprime sottili note di frutti di bosco e accenni di limone. Un vino delizioso, leggero e fresco.



Stein an der Donau (Kremstal /Austria)



Geograficamente il Kremstal rappresenta un'area di circa 2.400 ettari, situati nella parte orientale dell'Austria.

I 25 ettari di vigneti di Salomon-Undhof si trovano presso le antiche città di Stein e Krems, dove i Salomon producono vino fin dal 1792. Il tipo di terreno che caratterizza principalmente questa zona è chiamato "Urgenstein"; il suolo dei vigneti si appoggia direttamente su rocce metamorfiche di gneiss e granito. In particolare, il Riesling viene prodotto su suoli di roccia primaria identici a quelli della regione di Wachau, che confina ad ovest con Stein.

La storia della tenuta Salomon Undhof è per molti versi interessante. Fritz Salomon (1905-1971) fu uno dei veri pionieri dei vini bianchi secchi in Austria; fu il primo ad utilizzare i vitigni di Pinot Bianco e anche il primo ad esportare negli Stati Uniti d'America, dove il nome Salomon gode tutt'oggi di grande considerazione.

Erich e Bertold Salomon hanno ravvivato le fortune aziendali, producendo buonissimi vini, tipici ed eleganti. I vini di Salomon non sono da annoverare tra quei vini austriaci di grande potenza alcolica; sono piuttosto vini classici e fruttati, che con questa filosofia di produzione qualitativa hanno trovato molti ammiratori.

Dato che vengono solitamente prodotti nella categoria "Auslese", si tratta spesso di vini con grande potenziale di invecchiamento. I Riesling si distinguono per finezza ed eleganza, ed hanno un'incredibile tenuta nel tempo, come hanno dimostrato in una degustazione nella quale il Riesling Kögl 1932 ha stupito per la sua incredibile freschezza.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI SPUMANTI</u>				
WOLKE FÜR ZWEI Riesling "Grand Petillant Naturel"	2022	cart. x 6	17,70	<i>tappo corona</i>
<u>VINI BIANCHI</u>				
GRÜNER VELTLINER Hochterrassen	2021	cart. x 12	9,00	disp. limitata
GRÜNER VELTLINER HT	2023	"	10,20	<i>tappo stelvin</i>
GRÜNER VELTLINER Messwein Franciscus	2022	cart. x 6	10,40	disp. limitata
	2023	"	10,90	<i>tappo stelvin</i>
GRÜNER VELTLINER Wieden	2022	"	13,25	"
GRÜNER VELTLINER Wachtberg - Erste Lage	2021	"	21,60	"
GRÜNER VELTLINER Lindberg Reserve - Erste Lage	2018	"	28,05	disp. limitata
	2022	"	39,60	<i>tappo stelvin</i>
GELBER TRAMINER Wildrosen	2022	"	14,95	"
RIESLING von den Terrassen	2022	"	12,60	"
RIESLING Stein a.d. Donau	2021	"	13,25	"
RIESLING Ried Kögl - Erste Lage	2019	"	16,15	disp. limitata
	2022	"	23,95	<i>tappo stelvin</i>
RIESLING Steiner Kögl - Erste Lage	2020	"	39,10	<i>tappo stelvin</i>
RIESLING Pfaffenberg Reserve - Erste Lage	2020	"	30,25	"
ALMA Riesling Amphora (<i>vinificato in anfora</i>)	2022	"	18,20	"



Stein an der Donau (Kremstal /Austria)



Le uve Riesling di **Wolke für Zwei** sono state raccolte a Ried - Pfaffenberg e Ried - Koegl. Il vino viene imbottigliato poco prima del termine della fermentazione, che si completa in bottiglia trattenendo l'anidride carbonica formatasi naturalmente. Non viene sboccato e i lieviti presenti in bottiglia gli conferiscono l'aspetto torbido tipico del "metodo ancestrale". *Wolke für Zwei* (nuvola per due in italiano) può essere gustato senza decantazione per mantenere la sua consistenza naturale, torbida e cremosa, o anche decantato. E' uno spumante di colore giallo verdognolo, con perlage fine. Si percepiscono profumi di frutti di bosco rossi, ciliegia, fichi secchi e torrone. Al palato ricorda le bacche rosse ed ha un finale fresco e saporito. E' completamente privo di zolfo.

Il **Grüner Veltliner** viene prodotto in vigneti situati su colline dalle alte pendenze. E' un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, aromi di agrumi e erba fresca. Al palato ha sentori di pepe bianco con frutta gialla e arancia e un tocco di asparagi bianchi, spiccatamente minerale. Ottima persistenza con una notevole acidità, ben integrata.

I **Riesling** di Salomon Undhof provengono da vigneti coltivati su terreni di tipo predominante nella zona, composti da sassi disgregati dal tempo. Sono vini eleganti, di identità precisa. Di colore giallo verdolino brillante, con note delicate di pesche bianche e aromi floreali e dolci al naso. Al palato sono freschi e vivaci, con una buona struttura minerale.

I Riesling Steiner Koegl (terreno roccioso con alto contenuto di ardesia cristallizzata) e Pfaffenberg (terreno roccioso, granito e gneiss su terrazze nei pressi del fiume Danubio) vengono prodotti in vigneti di oltre 50 anni di età.

Alma è prodotto da uve Riesling mature e sane, fermentate in anfora. Le anfore sono state sotterrate nel giardino accanto alla cantina e al frutteto di albicocche di Salomon Undhof, dove rimangono per tutto l'inverno. E' una tradizione che risale alla Georgia, dove le anfore, dette Quevri, vengono tradizionalmente sotterrate fino al collo nel terreno. Il nome è ispirato dalla parola in latino "anima" e l'idea è quella di catturare la vera anima del Riesling, anche grazie alla lunga permanenza sulle bucce. Ha colore giallo dorato profondo; durante la vinificazione in anfora il vino sviluppa un profilo aromatico complesso che lo rende speciale ed unico nel suo genere. Si possono percepire sentori di fiori bianchi con sfumature di miele e un accenno di erbe aromatiche. Acidità molto lieve.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI DOLCI</u> RIESLING SÜSSE BIENE BEERENAUSLESE <i>0,375l.</i> 12% - 79,5 g/l.	2018	cart. x 6	19,65	<i>tappo stelvin</i>



Château PAJZOS

Sàrospatak (Tokaj / Ungheria)



La storica e leggendaria regione vinicola ungherese di Tokaj si trova vicino alla frontiera con l'Ucraina e la Slovacchia, ai piedi dei Carpazi. L'originalità dei vitigni autoctoni, la complessità del suolo e l'eccezionalità del clima concorrono a creare l'eccellenza dei vini di questa zona. Da 6.000 ettari di vigneti si ricavano solo vini bianchi, secchi o dolci, il 6% circa della produzione nazionale. Il nome Tokaj indica un paese, una regione (chiamata anche Tokaj-Hegyalja) e i vini qui prodotti. Tokaji (con la lettera "i" finale) è invece un aggettivo (Tokaji significa, in ungherese, "di Tokaj").

Il terreno, vero patchwork geologico, è composto da rocce eruttive e sedimentarie. A nord i vigneti sono protetti dalle montagne, mentre da sud soffiano i venti caldi provenienti dalla pianura ungherese. La forte escursione termica tra notte e giorno contribuisce ad ottenere vini con grande equilibrio tra ricchezza e freschezza. La confluenza dei due fiumi Bodrog e Tisza tempera gli eccessi di caldo del clima estivo e favorisce a fine stagione lo sviluppo della Botrytis Cinerea, la muffa nobile grazie alla quale si producono vini dolci di eccezionale qualità. Allo stesso tempo, le correnti di aria calda favoriscono l'evoluzione naturale in pianta di acini appassiti. La selezione di questi acini, nelle migliori annate completamente colpiti da muffa nobile, porta alla produzione dei ricercati vini dolci "Aszù".

Gli acini vengono colti manualmente a più riprese, con vari passaggi in vigna senza distaccare i grappoli dalle viti. Gli stessi acini sono posti in un contenitore aperto in legno chiamato "puttony", che funge da unità di misura e il cui contenuto corrisponde a 20 kg. di uva per 100 litri di vino secco. Un Tokaji Aszù viene definito e classificato in base al numero di puttonyos aggiunti: 5 puttonyos corrispondono a 100 kg di acini appassiti o bottrizzati aggiunti a 100 litri di vino. A parte la dolcezza, si tratta di vini con acidità elevatissime, che permettono spesso conservazioni in cantina ed evoluzioni per oltre cento anni.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
TOKAJ - FURMINT Dry "T" (tappo stelvin)	2022	cart. x 6	7,40	—
TOKAJ - Dry Selection (Furmint)	2020	"	11,50	—
<u>VINI DOLCI</u>				
TOKAJ - FURMINT "F" Late Harvest 0,500l.	2021	cart. x 6	7,90	—
TOKAJ - HARSLEVELU "H" Late Harvest 0,500l.	2021	"	(7,90)	esaurito
TOKAJ - MUSCAT "M" Late Harvest 0,500l.	2015	"	7,90	—
TOKAJ - ASZU 5 Puttonyos 0,500l.	2017	"	29,60	—
TOKAJ - ASZU 6 Puttonyos 0,500l.	2016	"	34,00	—
TOKAJ ESSZENCIA 0,375l.	2017	c/legno x 1	123,25	♥



Sàrospatak (Tokaj / Ungheria)



Château Pajzos è uno dei produttori storici più reputati. Venne classificato "Premier Cru" nel 1772, anno della più antica classificazione mondiale dei vigneti. Possiede una tra le cantine più straordinarie della regione, dichiarata insieme ad altre patrimonio dell'Unesco, formata da una galleria sotterranea che si sviluppa per parecchi chilometri. E' situata in prossimità del castello reale del Principe Rakoczi a Sàrospatak, principe di Transilvania che presentò i vini di Tokaj al Re di Francia Luigi XIV, il quale secondo la leggenda pronunciò la famosa frase "il Re dei Vini, il Vino dei Re". I vini di Tokaj conobbero per secoli grande prestigio internazionale, fino alla distruzione dei vigneti europei causata dalla fillossera nel 1892. Dal 1948 al 1991 i vigneti furono sottoposti al controllo di un'unica compagnia statale. Solo a partire dal 1991, con le privatizzazioni, si è assistito a una rinascita di questa zona storica. In quello stesso anno la proprietà di Pajzos venne acquistata dal francese Jean-Luis Laborde, divenuto poi proprietario del famoso **Château Clinet** a Pomerol.

Furmint è il nome del vitigno autoctono più diffuso nella regione. Il Furmint Dry ottenuto da queste uve esprime ottima freschezza e mineralità, con aromi speziati. E' un vino con buona acidità, ammorbidita da un finale cremoso. La fermentazione e il successivo affinamento di 6 mesi avvengono in acciaio inox 100%.

Tokaj Dry Selection, prodotto con uve Furmint 90% + 6% Harslevelu + 4% Muscat provenienti dai migliori vigneti, è affinato per 6 mesi in botti di legno ungherese. Un vino morbido ma fresco e minerale, che migliorerà dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.

Harslevelú è un altro vitigno autoctono di Tokaj. "**H**" **Late Harvest** viene prodotto da uve surmature, parzialmente disidratate dall'appassimento e dalla muffa nobile. Un vino monovarietale che esprime freschezza e aromi fruttati molto tipici e suadenti. Ha fragranze tropicali e floreali che ricordano i fiori d'acacia. Al palato, le note mielose sono seguite da sentori delicati di marzapane. Di gradazione intorno agli 11%, fermenta e affina in acciaio inox. Si accompagna ai dessert al cioccolato, anche guarniti con arancia e frutti di bosco, oppure a una millefoglie con fragole o albicocche. Molto indicato anche con i formaggi erborinati, oppure bevuto da sé a fine pasto, senza necessità di abbinamento.

Furmint "F" Late Harvest ha colore oro pallido, profumi di fiori bianchi, pesca e pera con un tocco di miele. Il sapore delicato, fresco e fruttato richiama le albicocche e i frutti tropicali.

Muscat "M" Late Harvest ha colore oro acceso, profumi molto aromatici di albicocca, mela e fiori bianchi. Al palato è fresco ed elegante, con note di frutta bianca, marmellata di pesche e albicocche, il tutto bilanciato da una fresca acidità.

Tokaj-Esszencia è uno dei vini più esclusivi al mondo, prodotto solo in annate eccezionali. Pajzos è l'unico produttore di Tokaj ad aver ricevuto il riconoscimento di 100 punti (R. Parker) con l'annata 1993. Esszencia fu prodotto anche nelle annate 1999 (100 punti dal critico Neal Martin) e 2000. La quarta vendemmia (2010) è stata attesa per 10 anni! Quella del 2017 è stata la settima vendemmia dopo la privatizzazione. E' ottenuto dal mosto fiore dagli acini Aszù (acini colpiti dal fungo botrytis cinerea) che cola naturalmente dai tini, senza alcuna pressatura meccanica. La concentrazione di zucchero è enorme (residuo zuccherino superiore a 450 g/l) e il livello di alcol rimane basso (da 3 a 6 Alc/vol), dato che con una così alta concentrazione di zuccheri, i lieviti hanno difficoltà a trasformare lo zucchero in alcol. Gli acini di Aszù, principalmente Furmint ma anche Muscat, Harslevelu e Zeta, sono riuniti e il mosto viene estratto per gravità, senza alcuna pressatura. La resa raggiunge il 2-5%. Metà del mosto viene fatto fermentare in botti di quercia ungherese nuove, la restante parte in serbatoi in acciaio inossidabile. Ci vogliono 4 anni per far fermentare l'Esszencia. Di un bellissimo colore dorato, al naso si presenta molto complesso. Ha sentori di albicocca, miele, caramelle, oltre che accenni di zenzero candito e tè earl grey. In bocca aromi di crostata di albicocche, pesca bianca e limone vengono completati dall'aroma del cardamomo. È un vino di grande equilibrio, che offre un finale cremoso senza fine. Fuori da ogni standard, può essere conservato mantenendo virtualmente la sua qualità per oltre 200 anni.



Svirče, isola di Hvar, (Croazia)



Nel cuore del Mare Adriatico si trova l'isola di Hvar. Oggi è un famoso luogo turistico, in cui si incrociano le storie dei tempi passati, le bellezze naturali del paesaggio mediterraneo carsico e il mare limpido. Nel corso dei secoli la viticoltura e la pesca sono state le fonti di economia più importanti, che modellavano lo stile di vita degli isolani.

L'isola di Hvar è conosciuta anche per i suoi cinque beni culturali UNESCO: il merletto d'agave di Hvar, la processione "seguendo la croce", il canto di Klapa, l'arte dei muretti a secco e la dieta mediterranea. Le isole di Hvar e di Brač sono infatti entrate a far parte nel 2013 della lista delle comunità emblematiche della dieta mediterranea e rappresentano la Croazia per la grande influenza della loro tradizione.

Questo forte legame con la tradizione è presente nell'azienda Vina Carić (pronuncia: Tsàric), fondata nel 1993 da Ivo Carić, a Svirče, un villaggio pittoresco nel cuore dell'isola. Ivo vive la sua vita tra le vigne e conosce ogni singola pianta. La moglie Ivana e il nipote Ljubo Makjanić lo hanno raggiunto in azienda nel 2011.

I vini di Carić sono riconosciuti come vini autentici, che rappresentano il territorio. Ogni vino racconta la diversità della viticoltura isolana, che dipende dal paesaggio diversificato, dai colli e i pendii ripidi, circondati da chilometri di muri a secco, ma anche dalla storia della viticoltura che ha preservato numerose varietà autoctone.

I vigneti Carić sono sparsi in diversi luoghi dell'isola ed esprimono la diversità del rilievo e delle condizioni pedologiche. Le varietà bianche provengono dalla terra rossa del "campo" di Stari Grad, paesaggio agricolo riconosciuto dall'Unesco patrimonio dell'umanità, dove la produzione agricola si svolge in continuità dai tempi dei primi colonizzatori greci, 2400 anni fa. Oggi l'isola di Hvar è conosciuta anche come "l'isola del vino dal 384 A.C.". Nei colli intorno ai villaggi pittoreschi si trovano i vigneti che crescono sulla sabbia, dove si coltiva il plavac mali. Nella parte sud dell'isola si trovano vigneti su pendii ripidi, area conosciuta come "le spiagge di Hvar" grazie a bellissime spiagge di ghiaia ai piedi dei famosi vigneti di plavac mali e ultimamente del bianco pošip. I vini hanno una grande forza e concentrazione a cui si unisce una nota salina, imposta dai venti marini che spirano tra i filari e che proviene dal suolo carsico.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
BOGDANJUŠA (Bogdanuša)	2022	cart. x 6	11,05	—
CESARICA (Bogdanuša, Pošip, Maraština. Moscato giallo, Prč)	2021	"	11,05	♣
POŠIP (Pošip)	2021	"	12,15	—
	2022	"	13,00	—
NEDIJA (Pošip, Prč, Bogdanuša)	2021	"	20,70	—
<u>VINI ROSSI</u>				
PLAVAC (Plavac Mali)	2020	cart. x 6	9,05	—
	2021	"	10,00	—
JUBO'V (Plavac Mali, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	2019	"	13,00	—
PLOVAC PLOŠKI (Plavac Mali)	2015	"	18,70	—
PLOVAC PLOŠKI Barrique (Plavac Mali)	2015	"	22,35	—
	2016	"	22,15	—
VELI VISKO (Plavac Mali)	2018	"	49,10	—



Svirče, isola di Hvar, (Croazia)



Bogdanjuša (pronuncia: bogdagnjušcia) è il nome in dialetto di un vitigno bianco indigeno che si coltiva solo sull'isola di Hvar, varietà chiamata ufficialmente Bogdanuša. Il suo profilo genetico è unico e non ha relazioni con nessun altro vitigno conosciuto. Terreno: il Campo di Stari Grad - terra rossa. Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata <15°C per 12-15 giorni, inox per 6 mesi. Caratteristiche: al naso fiori d'arancio, melissa, pesca bianca. Al palato freschezza e sapidità, camomilla e di nuovo pesca bianca.

Cesarica (pronuncia: tesaritsa). Prende il nome dalla parola dalmata che significa "imperatrice". E' un blend di vitigni bianchi: Bogdanuša, Pošip, Maraština, Moscato giallo, Prč. Bogdanuša e Prč sono varietà indigene dell'isola di Hvar, Pošip, Maraština (malvasia lunga) e Moscato giallo sono presenti in tutta l'area della Dalmazia. Terreno: il Campo di Stari Grad - terra rossa. Al naso: sentori floreali, dolci e minerali. Al palato: sapido, con note vegetali, mela verde, macchia mediterranea. Si abbina ai piatti di pesce, ai frutti di mare e alla carne bianca.

Pošip (pronuncia: pòscip). Vitigno indigeno della isola di Korčula, presente anche sull' isola di Hvar in piccole quantità. Negli ultimi anni sta crescendo rapidamente perché è considerato il vitigno più prezioso tra i bianchi della Dalmazia. Terreno: il Campo di Stari Grad - terra rossa. Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata <15°C per 12-15 giorni, poi in inox 6 mesi. La vendemmia dei microclimi avviene in momenti separati, così come la vinificazione. Al naso: sentori floreali, fruttati (pesca) e note minerali. Al palato: sapidità, note vegetali, mela verde e pesca. Si sposa bene a piatti di pesce e frutti di mare, ma anche alla carne bianca e ai formaggi stagionati.

Nedija Vitigni: Pošip, Prč e Bogdanuša. Vinificazione e affinamento distinti: Pošip e Prč affinano per 8 mesi in legno, 50% acacia e 50% rovere di Slavonia mentre Bogdanuša in acciaio per preservarne la freschezza. Si abbina con i dolci secchi Dalmati ricchi di agrumi e mandorle, ma è assolutamente da provare con i piatti di pesce e frutti di mare. Di un bel colore giallo dorato. Al naso sentori agrumati, scorza di arancia candita e frutta tropicale, di buona sapidità.

Plavac (pronuncia: plàvaz). Plavac Mali in purezza. Terreno: nei pressi dei villaggi di Svirče, Vrisnik e Dol (la parte centrale dell'isola). Macerazione delle uve per 5-7 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (28°). Due anni in inox. Al naso: si mescolano i frutti rossi, in particolare more. Al palato: sapidità, frutta rossa e nera, una freschezza più intensa in confronto ad altri vini prodotti da Plavac Mali. Si abbina splendidamente al tonno e al brodetto di baccalà.

Jubo'v (pronuncia: iùbov). Prende il nome da Ljubo Makjanić (Jubo in dialetto) e "amore" (jubov). Vitigni: Plavac Mali, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Terreni: Campo di Stari Grad - terra rossa e marrone (Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah) e pendii ripidi nella parte sud dell'isola, con suolo ad alto livello di scheletro da dove proviene il Plavac Mali. Vinificazione in inox, separata per le diverse varietà. Macerazione di 5-7 giorni, fermentazione malolattica a 28°. Affina 3 anni in botti di legno da 500l., mentre una parte del Plavac Mali riposa in inox per catturarne la freschezza. Al naso: si mescolano frutti rossi e neri, ciliegia sotto spirito, more, prugne rosse mature. Al palato: sapidità, frutti di bosco, marasca, pepe e cioccolato. Tannini intensi e morbidi. Si abbina a piatti di carne rossa e funghi e a formaggi stagionati.

Plovac Ploški (pronuncia: plòvaz plòschi). Il nome significa "il Plavac delle spiagge". Vitigno: Plavac Mali in purezza. Terreno: vigneti ubicati sui famosi pendii ripidi denominati "Le spiagge di Hvar" che si estendono fino al mare. Vinificazione: macerazione delle uve per 5-7 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (28°). Affinamento per due anni in botti di rovere di Slavonia da 3.000 litri. Segue un ulteriore affinamento in acciaio per un paio d'anni e un riposo in bottiglia per 6-12 mesi. Al naso si mescolano frutti rossi e neri, ciliegia sotto spirito, more e prugne rosse mature. Al palato: sapidità, frutti di bosco, marasca, cioccolato. I tannini sono intensi ma morbidi. Si abbina a piatti di carne rossa e funghi e a formaggi stagionati.

Plovac Ploški barrique. Plavac Mali in purezza. Terreno: vigneti ubicati sui famosi pendii ripidi "le spiagge di Hvar" che si estendono fino al mare. Il 70% del vino matura per 18 mesi in botti nuove di rovere di Slavonia da 500l., il restante 30% in botti di secondo passaggio. Al naso: un insieme di frutti neri, ciliegia sotto spirito, marmellata di more, prugne mature. Al palato: frutti di bosco, marasca, cioccolato, noci e sentori affumicati. I tannini sono intensi ma morbidi. La gradazione alcolica è elevata ma bene incorporata nella complessità del vino. Si abbina ai piatti di carne rossa e idealmente alla "Dalmatinska pašticada", piatto tipico della Dalmazia.

Veli Visko: il nome di questo vino è dedicato alla tradizione della viticoltura nella famiglia Carić, in memoria dell'antenato che veniva chiamato Grande (veli) Visko. Veli è la contrazione in dialetto dell'isola di Hvar della parola croata "veliki", cioè grande, mentre Visko (Vincenzo in italiano) era il soprannome di questo antenato, un uomo grande e forte, lavoratore instancabile proprietario di molti vigneti e uliveti. Ancora oggi la famiglia Carić viene chiamata localmente "Viskovi", i discendenti di Veli Visko. Vitigno: Plavac Mali in purezza.

Terreno: vigneti ubicati sui famosi pendii ripidi con intensa irradiazione solare denominati "Le spiagge di Hvar", che si estendono dall'alto fino al mare, dove incontrano bellissime spiagge di ghiaia e il mare limpido.

Affinamento in botti nuove di rovere francese da 500 litri per circa 18 mesi. Prodotto solo nelle migliori annate da vigneti selezionati. Al naso: frutti di bosco, crostata di ciliegie e note burrose. Al palato: ciliegie, marasca e cioccolato, caffè, erbe mediterranee come il timo e l'alloro, ma anche leggeri sentori di vaniglia e note affumicate. Si abbina a piatti di carne rossa. Da provare con il cioccolato. Gradazione annata 2018: 16,5%.



Jerez de la Frontera - Cádiz (Spagna)



Ximénez-Spínola è un'azienda a conduzione familiare con l'ambizione di crescere in termini di qualità e prestigio piuttosto che in volumi di produzione. Per questo, per poter garantire la qualità e la stagionatura dei prodotti, tutta la produzione è limitata e numerata e ogni bottiglia è un "pezzo unico".

La storia: Durante il regno di Carlo I di Spagna e V di Germania, alcuni contadini provenienti dalle rive del Reno furono reclutati per accompagnare l'imperatore nel suo viaggio di ritorno in Spagna, dopo la sua proclamazione del 1519. Sembra che tra questi soldati di ventura si trovasse il viticoltore *Peter Siemens*, che trasportò dei semi di un'uva fino a quel momento sconosciuta nella Penisola Iberica simile alle varietà "*Riesling*".

Nel corso degli anni, furono i viticoltori delle zone di Jerez e Montilla, istruiti nella coltivazione di questa nuova uva dagli importatori originari, ad assumere maggior protagonismo. La qualità dei vini che si ricavano da queste vigne crebbe parallelamente alla fama del suo precursore, tanto che quando il loro nome si fece popolare si deformò foneticamente: "Peter" divenne "Pedro" e "Siemens" si trasformò in "Ximénez". Nella vigna e nella cantina di Felipe Antonio Zarzana Spínola, predecessore dell'azienda che nel 1729 aveva iniziato l'attività di esportatore, le prime testimonianze scritte sulla coltivazione ed elaborazione di questa varietà di uva risalgono al 1752. Con il passare degli anni, "Ximénez-Spínola" ha rinunciato a commercializzare i vini ricavati da altre tipologie di uva per specializzarsi nella vendita in edizioni limitate della varietà Pedro Ximénez, invecchiato seguendo processi di selezione naturale.

Prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
PEDRO XIMÉNEZ EXCEPTIONAL HARVEST - Dry	2023	c/legno x 6	16,75	—
FERMENTACIÓN LENTA - Dry	2021	c/legno x 3	27,55	—
JEREZ SECO serie 2 PALO CORTADO	s.a.	c/legno x 1	63,60	—
JEREZ SECO serie 3 FINO	s.a.	c/legno x 1	50,90	—
Sherry OLD HARVEST - Medium Dry 0,50 l.	s.a.	c/legno x 5	21,45	—
VINI DOLCI				
DELICADO 0,50 l.	2023	c/legno x 6	19,15	—
PEDRO XIMÉNEZ VINTAGE 0,375 l.	2021	c/legno x 6	17,95	—
Sherry PEDRO XIMÉNEZ SOLERA - in astuccio	s.a.	c/legno x 3	49,45	—
ACETO				
VINAGRE EN RAMA 0,50 l.	s.a.	c/legno x 3	24,25	—
(6° - varietà 100% Pedro Ximénez - non filtrato - inv. 12 anni)				



Jerez de la Frontera - Cádiz (Spagna)



Exceptional Harvest: L'uva viene fatta maturare al sole per circa ventuno giorni dopo la vendemmia. Da una tonnellata di uva vengono prodotti solo 500 litri di vino. Il processo di elaborazione è difficile e costoso; il vino ha una struttura importante, quasi impossibile da trovare in un vino bianco, che lo rende particolarmente adatto alla conservazione in bottiglia per molti anni. E' un vino unico nel suo genere, dato che nessun'altra azienda utilizza le uve Pedro Ximénez per produrre vini bianchi secchi.

Fermentación Lenta: da uva surmaturata in vigna oltre la normale epoca di raccolta. Dopo la pressatura, il mosto e le bucce vengono travasati in barili di rovere francese da 225 a 300 litri, introducendone 30 litri al giorno per ogni barile (da cui il nome "Fermentazione Lenta") in modo che i lieviti consumino lentamente tutto lo zucchero, ottenendo un vino completamente secco. E' un processo particolarmente difficile per la varietà Pedro Ximénez, nota per la sua tendenza a mantenere zuccheri residui. La fase successiva è un periodo di affinamento nelle botti, sui lieviti fini, con delicati batonnage per 6 mesi, alla fine del quale si otterrà un vino dalla struttura molto complessa.

Palo Cortado - Jerez Seco serie 2: 100% uva Pedro Ximénez, il primo vino del suo genere a Jerez prodotto solo con questa varietà. Surmaturazione in vigna per 21 giorni oltre la vendemmia convenzionale. Dopo la pressatura il mosto è stato posto con le sue bucce in botti di rovere francese da 300 litri, aggiungendo 30 litri ad ogni botte ogni giorno, ottenendo al termine della fermentazione un vino completamente secco. Dopo 24 mesi il vino è stato trasferito in rovere americano; dopo anni di invecchiamento ossidativo sono state selezionate le botti più espressive, imbottigliando con il taglio finale solo 2.592 bottiglie. Gradazione 17%, colore ambra scuro, pulito e luminoso. L'intensità del rovere e l'assenza di sensazioni alcoliche sono sorprendenti. Ampio e profondo, con acidità marcata; la salinità persiste, con una sapidità priva di amarezza. Retrogusto lungo, rotondo e pieno. Temperatura di servizio consigliata: 12°-15°.

Old Harvest: è il risultato di un'attenta miscela del vino Pedro Ximenez della Solera 1918 con quello della Solera 1964. Solera 1918: tenendo in considerazione che il livello di disidratazione naturale dell'uva è molto alto, per ogni tonnellata di uva fresca si ottengono circa 200 litri di mosto di uva passa. Il processo successivo è l'invecchiamento almeno di 15 anni nelle botti di rovere americano. Solera 1964: Vino 100% Pedro Ximenez di crianza ossidativa, un prodotto unico in tutto il territorio di Jerez. E' un vino di varietà bianca con toni secchi che rimandano alle varianti classiche dello sherry "palo cortado" e "oloroso", però con una delicatezza e un'eleganza unica nel suo genere, dovute allo speciale processo di produzione e soprattutto all'invecchiamento così marcato. Blend: Le botti selezionate della solera 1918 e della solera 1964 vengono assemblate circa un anno prima dell'imbottigliamento.

Delicado: i grappoli vengono colti e adagiati su stuoie poste sul terreno negli stessi vigneti, non in campo aperto ma nelle "camadas" (tra le viti) in modo che durante le ore d'ombra la buccia possa accumulare acidità. L'esposizione al sole disidrata gradualmente le uve, concentrando il fruttosio naturale. La resa è bassissima. La fermentazione avviene in botti di rovere francese da 300 litri, senza ossidazione; il risultato è un vino delizioso con aromi e sapori naturali.

Lo **Sherry Pedro Ximénez** va servito ad una temperatura di circa 14°. Una volta versato è opportuno aerare il bicchiere, per poter apprezzare appieno la complessità aromatica e la pienezza organolettica dei profumi. Si osserverà come gli aromi torrefatti si integrano pienamente con il ricordo delle uve passite. In bocca si mostrerà intensamente dolce e vellutato, con una sottile nota amara propria degli anni trascorsi a contatto con il legno. Anche se è comune l'abbinamento come vino da dolce, con i primi sorsi andrebbe degustato da solo per poterne apprezzare la pienezza senza alterare il bouquet. L'esperienza sarà gradita, persistente e difficile da dimenticare. Se conservato adeguatamente, questo vino può mantenere intatte le sue caratteristiche per decenni.

Vinagre En Rama: Quando un vino Pedro Ximénez nasce da uva passa, l'evoluzione non è sempre quella desiderata. Ci sono lieviti naturali chiamati micodermi che a volte si sviluppano, nutrendosi dell'alcool e del fruttosio del vino. E' da questo processo naturale che nasce questo aceto unico, fatto di Pedro Ximénez... Viene imbottigliato "en rama", cioè non filtrato e nelle stesse condizioni in cui viene estratto dalle botti della cantina; per questo mantiene aromi e sapori molto forti, anche se ammorbiditi dai lunghi anni (**minimo 12 anni**) di affinamento in legno di rovere.



Sant Sadurni d'Anoia (Penedès, Catalogna / Spagna)



Gramona è situata nell'Alto Penedès, 40 km a sud di Barcellona. Il clima è tipicamente mediterraneo, con estati calde, secche ed inverni miti. Il vigneti di Gramona, azienda storica della regione, sono protetti negli inverni più rigidi dalle maestose montagne del Montserrat.

I vigneti poggiano su terreni generalmente argillosi o argilloso-calcarei, in parte alluvionali nei pressi del fiume Anoia e con presenza di ardesia verso il Montserrat. Il suolo è caratterizzato anche da particolari formazioni calcaree di origine batterica che mineralizzano, rinfrescano e arricchiscono il sottosuolo e di conseguenza la vite.

L'azienda è certificata Demeter dal 2014 ed è stata la prima azienda spagnola ad ottenere la certificazione Biodyvin, nel 2018. Gramona è a capo dell'associazione di produttori di vino "Alianza por la Tierra", che dal 2015 condivide una filosofia di lavoro nei vigneti secondo principi biodinamici ed ecologici, intesa a portare nuova vita al suolo e all'ambiente al quale appartiene. La terra è vista nel suo insieme come un'entità vivente e la coltivazione biodinamica aiuta la rivitalizzazione delle vigne accrescendone la biodiversità.

L'inerbimento spontaneo favorisce la porosità del suolo, infusi e decotti vegetali vengono utilizzati per allontanare i parassiti, composti animali e vegetali sono aggiunti al terreno come nutrimento. Tra le vigne sorge una fattoria di animali e di piante medicinali, considerata vero e proprio tesoro aziendale, il cui ruolo è quello di elaborare i precisi elementi necessari per le preparazioni biodinamiche. Uno dei pilastri della viticoltura di Gramona è l'utilizzo dei cavalli, grazie ai quali vengono arati i 22 ettari di vigneti.

Le vendemmie manuali, le ulteriori selezioni delle uve in cantina, l'utilizzo della gravità sono pratiche che permettono di preservare le qualità organolettiche. I grappoli vengono pressati interi, con estrazioni delicate dei mosti. Gramona è stata la prima azienda spagnola a fare uso di una pressa Cocquard, utilizzata a partire dalla vendemmia 2014.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI SPUMANTI				
LA CUVÉE - Corpinnat Brut	2019	cart. x 6	16,50	♣
IMPERIAL - Corpinnat Brut	2016 2015	"	22,50	♣ cellophane cellophane
IMPERIAL - Corpinnat Brut - astuccio			25,25	
IMPERIAL - Corpinnat Brut Magnum - astuccio	2015/16	cart. x 1	43,00	—
ROSÉ PINOT NOIR - Corpinnat Brut	2019	cart. x 6	20,30	disp. limitata
INNOBLE "Les Tres Serres" - Corpinnat Brut Nature (Xarel-lo)	2015-16-17	"	(22,60)	esaurito
ARGENT - Corpinnat Brut - astuccio lusso (Chardonnay)	2017	"	33,15	—
ARGENT ROSÉ - Corpinnat Brut Nature - ast. lusso (Pinot Noir)	2019	"	35,45	—
III LUSTROS - Corpinnat Brut Nature	2014	"	(34,20)	esaurito cellophane
CELLER BATLLE - Corpinnat Brut - cofanetto	2011	"	69,95	cellophane
ENOTECA - Corpinnat Brut - cofanetto	2006	ast. x 1	138,85	cellophane
	2009	"	145,50	"



Sant Sadurni d'Anoia (Penedès, Catalogna / Spagna)



Le pratiche in cantina seguono i principi biodinamici e in sostanza tutte le operazioni vengono effettuate manualmente. I lunghissimi affinamenti in bottiglia tendono ad ottenere il massimo in termini di eleganza e complessità. La media degli affinamenti in bottiglia sui lieviti è di 6 anni, più del doppio di quanto previsto dal disciplinare per un Gran Reserva. L'attenzione all'ambiente continua nel confezionamento, anch'esso manuale. Da notare che la scelta di avvolgere le bottiglie in **cellophane** non è contraria alla visione aziendale, trattandosi di materiale compostabile e biodegradabile, di origine vegetale. E' invece diventato un segno distintivo di Gramona, tradizione centenaria che valorizza e sottolinea il rispetto per il vino, per la sua conservazione e per la sua presentazione.

CORPINNAT è una denominazione che riunisce i migliori produttori di Metodo Classico del Penedès, nata dalla volontà di differenziarsi e di porsi ad un più elevato livello qualitativo rispetto al generico Cava. La zona di produzione è limitata e gli alti standard sono perseguiti con vendemmie manuali, coltivazioni biologiche, vinificazioni nelle cantine dei produttori e affinamenti prolungati. Il nome deriva da "Cor" (cuore) e "Pinnat", nome storico del Penedès.

La Plana, Font de Jui, Mas Escorpi e La Solana sono i nomi delle vigne da cui si ricavano le uve utilizzate per la produzione di vini spumanti di Gramona. Il Macabeo dona finezza, Parellada la fragranza, Xarel·lo è la spina dorsale che conferisce ai vini struttura, freschezza e carattere, Chardonnay porta eleganza e profondità.

Xarel·lo merita un approfondimento: coltivato principalmente in Catalogna, può essere considerato il DNA di Gramona. Più è presente, maggiore è il potenziale di affinamento in bottiglia e di durata nel tempo del vino. Quest'uva unica si sviluppa lentamente dal punto di vista organolettico e ha una capacità rimarchevole di mantenere le sue caratteristiche di freschezza e vivacità. Questa conoscenza empirica venne riconosciuta scientificamente nel 1997 dall'università di Digione, confermando che lo Xarel·lo è la varietà di uva bianca con le più alte percentuali di resveratrolo e di altri potenti antiossidanti, perfino più che in molte uve rosse, studi poi confermati dalla University of Washington.

Gramona La Cuvee: 45% Xarel·lo, 45% Macabeo, 10% Parellada. Dosaggio <6 grammi/l. Affina sui lieviti in bottiglia per più di 30 mesi. Naso di media intensità, con note floreali eleganti. Dal corpo medio, rinfrescante e persistente.

Gramona Imperial: 47,5% Xarel·lo, 30% Macabeo, 7,5% Chardonnay, 15% Parellada. Vinificazione separata per ogni uva. Dosaggio 7 grammi/litro. Affina sui lieviti in bottiglia per 57 mesi. Profumi di buona intensità che ricordano la frutta bianca matura come mela e pesca. Cremoso e pieno al palato. Strutturato, con personalità e finezza.

Gramona III Lustros: 70% Xarel·lo, 30% Macabeo. Brut Nature, non dosato. Affina sui lieviti in bottiglia con tappo in sughero per più di 80 mesi. Intenso, con evidenti note mature, ma allo stesso tempo fresche. Diventa sempre più espressivo man mano che si apre nel bicchiere. Al gusto è potente, di grande struttura, con note balsamiche di frutta candita. Uno degli spumanti spagnoli con i migliori punteggi e riconoscimenti a livello internazionale.

Gramona Celler Batlle: 65% Xarel·lo, 35% Macabeo. Dosaggio 5,5 grammi/litro. Affina sui lieviti in bottiglia con tappo in sughero oltre 100 mesi. Il lungo affinamento dona molteplici sensazioni, che continuano amplificate nel gusto, sempre bilanciato tra maturità e freschezza. Spumante di livello assoluto, uno dei vini top di Spagna.

Gramona Enoteca: 58% Xarel·lo, 42% Macabeo. Dosaggio 7 grammi/litro. Affina sui lieviti in bottiglia con tappo in sughero oltre 180 mesi (15 anni). Di produzione molto limitata, inferiore alle 1.000 bottiglie. Prodotto a partire dall'annata 2000, Gramona Enoteca 2001 ha meritato il titolo di "miglior vino di Spagna" secondo la guida Peñin, ponendo i riflettori sugli spumanti del Penedès e in particolare sull'azienda Gramona.



SIERRA de TOLOÑO

222

Villabuena de Alava (Rioja / Spagna)



Dall'alto della Sierra de Toloño, lo sguardo spazia sull'ampia valle de La Rioja, con il suo tappeto di vigneti che attornia il corso ondulato del fiume Ebro. Il paesaggio è emozionante. Al limite opposto della vallata, verso sud, appaiono le vette innevate della Sierra de La Demanda. E' una regione magica, con le sue grandi montagne che proteggono dai freddi venti del nord. Proprio ai piedi di queste montagne, su un versante caratterizzato dalla presenza di cespugli e grandi querce, si trovano i vigneti di Sierra de Toloño, i cui vini esprimono il carattere unico di questo angolo di La Rioja, così elevato e così puro. A 650 metri di altitudine, le vigne si sviluppano sane su un terreno calcareo roccioso, nato dall'erosione dei monti; un ambiente mediterraneo di alta quota dalle note decise e pulite. Su questi declivi esposti a sud la forza del sole si unisce ad una leggera influenza Atlantica, capace di offrire aria fresca anche nelle giornate più calde. I vitigni nativi Tempranillo e Viura raggiungono in questo luogo la loro piena espressione, combinando eleganza ed energia. I vigneti, 8,5 Ha in totale, sono localizzati tra i villaggi di Labastida e Rivas de Tereso, nella Rioja Alavesa, zona insieme alla Rioja Alta nella quale vengono prodotti i migliori vini della denominazione "Rioja D.O.Ca."

L'altitudine e il microclima consentono un lento processo di maturazione graduale delle uve, che favorisce l'accumulo degli zuccheri e la naturale conservazione dell'acidità. Le vendemmie manuali si effettuano in ottobre, con i primi freddi autunnali, selezionando solo i migliori grappoli e ponendoli in cassette da 15 Kg. In cantina la fermentazione avviene in piccoli contenitori. Il vino successivamente affina in botti o in anfore, dove avviene un tranquillo processo di maturazione, scandito solo dai tempi naturali e dai gesti che la tradizione ha insegnato, con il fine ultimo di trasmettere al vino le sfumature del suo territorio, esprimendo così la sua origine.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
VINI BIANCHI				
SIERRA DE TOLOÑO Blanco - Rioja (Viura)	2023	cart. x 6	10,30	—
NAHIKUN - Rioja (Viura - Malvasia - Calagraño - Rojal)	2022	"	20,75	—
VINI ROSSI				
SIERRA DE TOLOÑO - Rioja (Tempranillo)	2022	cart. x 6	10,30	—
RAPOSO - Rioja (95% Tempranillo - 5% Graciano)	2020	"	14,80	—
LA DULA "GARNACHAS DE ALTURA" - Rioja	2021	"	15,15	—
TERESEÑO - Rioja (Garnacha)	2019	"	28,90	in astuccio
	2020	"	29,40	"
CAMINO DE SANTA CRUZ - Rioja (Tempranillo)	2018	"	27,40	in astuccio
	2020	"	27,70	"
NAHI - Rioja (Tempranillo)	2017	"	31,30	in astuccio
NAHIKUN - Rioja (Tempranillo)	2018	"	31,30	in astuccio
	2021	"	31,60	"



Villabuena de Alava (Rioja / Spagna)



Blanco de Sierra de Toloño è prodotto con uve Viura coltivate a 700 metri slm. Le vigne sono state piantate in piccole parcelle o inframmezzate a vigne di Tempranillo. La produzione annuale media è di 7.000 bottiglie. E' un vino che riflette l'originalità delle vecchie vigne di Viura; esprime freschezza e mineralità, con un tocco salino che invita a bere. Gli aromi primari di fiori bianchi lasciano spazio a un corpo complesso, elegante e vellutato, dall'acidità sostenuta.

Nahi (bianco) è prodotto da vigne poste su terreni calcarei con strati rocciosi ("lastras"). Si tratta di cinque micro-parcelle con viti di oltre 80 anni situate nell'area di Villabuena de Álava. Le rese sono bassissime, meno di 500 grammi per pianta. La coltivazione è biodinamica e biologica. E' un blend di uve autoctone; la fermentazione avviene in botti. Segue affinamento di 8 mesi prima dell'imbottigliamento (solo 600 bottiglie prodotte nel 2016). Elegante e complesso, con una tipica mineralità.

Sierra de Toloño nasce da vecchie vigne di età dai 40 a 100 anni su terreni montani di rocce calcaree e argilla, condizioni perfette per il Tempranillo. Il vino affina 8 mesi in botti di rovere. E' un Rioja dal gusto fresco, elegante. Gli aromi di violetta ed erbe mediterranee integrano le note delicate di cioccolato e tostate dovute alla permanenza nel legno. Al gusto è elegante, le note fresche si combinano con i tannini rotondi e morbidi, in perfetta armonia con l'acidità.

Raposo proviene da terreni più profondi, dove ha maggiore influenza la vicinanza del fiume Ebro. Le vecchie vigne si trovano ad una quota inferiore, 500 metri di altitudine, dove si ottengono uve più mature a causa del microclima più caldo. E' quindi un vino più concentrato e potente, ricco in polifenoli. Affina per un anno in ampie botti e viene imbottigliato senza filtrazioni e chiarificazioni.

La Dula "Garnachas de Altura" proviene da vigne di circa 80 anni ubicate in vecchi appezzamenti composti da terreni eterogenei, marne di calcare e argilla, anche ghiaiosi, ubicati a 700 metri di altitudine. In questi vecchi vigneti si trovano alcune vigne di Viura e Garnacha Gris, che raccolti insieme alla Garnacha creano una fusione perfetta. Fermentazione spontanea in piccole botti. Affinamento in anfore da 300 litri, che permettono al vino di respirare ed acquisire rotondità e maggiore espressione. Non chiarificato e non filtrato. Un vino "atlantico", preciso e floreale. Fresco, con tannini morbidi.

Tereseño è una singola vigna piantata nel 1944. L'altitudine (700 m), la freschezza (venti da nord) e le piogge rendono quest'area ideale per la Garnacha. Fermentazione spontanea in botte e affinamento di 8 mesi. Non viene filtrato né chiarificato. Produzione media annua limitata di circa 600 bottiglie. Ha delicati sentori floreali che si sviluppano in note morbide al gusto.

Camino de Santa Cruz proviene da una vigna singola di Tempranillo a 700 metri di altitudine. Fermentazione in anfore da 300 litri, con un lento processo a bassa temperatura, che permette un'estrazione delicata. Affina poi per un anno in botti di legno francese. Non viene filtrato né chiarificato. Un vino elegante e complesso, con la tipica mineralità dei vini di Sierra de Toloño.

Nahi/Nahikun proviene da vigne poste su terreni calcarei con strati rocciosi ("lastras"). Sono cinque micro-parcelle con viti di oltre 80 anni situate nell'area di Villabuena de Álava. Le rese sono bassissime, meno di 500 grammi per pianta. La coltivazione è biodinamica e biologica. Fermenta spontaneamente in botti e matura sempre in botti per un anno. Un vino compatto, con note di zenzero e pepe bianco e sapori fruttati, di buona struttura. Un vino da lungo invecchiamento.



El Molar (Priorat / Spagna)



Il Priorat è un territorio fatto di antiche pietre scure, una combinazione irregolare di colline e burroni colpiti dal sole intenso e sferzati dal Cierzo, il vento del nord. Un luogo dal clima aspro, pura essenza mediterranea, con un cielo sempre terso e limpido. Gli strati di ardesia si tingono d'oro col sole che sorge; camminando tra le vecchie vigne di Garnacha e Samsò la terra si disgrega sotto i piedi. Le montagne all'orizzonte, i lecci, gli olivi argentati e il timo sono il fascino e la magia del Priorat.

La base dei terreni del Priorat è chiamato in catalano "Llicorella". E' un terreno che non si ritrova in altre zone della penisola iberica. Poverissimo in composti organici, deriva dalla disgregazione delle rocce di ardesia. Riflette il sole e conserva il calore, ma è incapace di conservare l'umidità. Quello che potrebbe normalmente sembrare uno svantaggio diventa il punto di forza del Priorat, la chiave per ottenere in modo naturale rese basse, spingere al massimo la qualità concentrando l'essenza del suolo, portando fino nel bicchiere la singolare mineralità dei vini di queste terre.

L'azienda Costers del Priorat possiede diversi vigneti. I principali si trovano in tre luoghi distinti: Sant Martí, Mas Alsera e Les Solanes, situati rispettivamente nei paesi di Bellmunt del Priorat, Torroja del Priorat ed El Molar. La cantina si trova a Les Solanes, presso il villaggio di El Molar.

Nella Finca Sant Martí, a 300-375 metri slm, le vecchie vigne di Samsò e Garnacha sono coltivate su colline in forte pendenza volte ad ovest, verso l'ampio scenario del fiume Ebro. Mas Alsera conserva l'aspetto evocativo del passato, quando le masias (le fattorie catalane) erano autosufficienti. Attorniate da olivi e mandorli, la fattoria è circondata da un impressionante anfiteatro di vigneti e lecci, protetto dai venti freddi del nord dalla vicina montagna di Montsant, una vista emozionante. Le vigne (le più vecchie risalgono al 1939) si trovano ad un'altitudine tra i 240 e i 350 metri slm.

Les Solanes si trova al limite sud della DOQ Priorat. I vigneti terrazzati sono i più assolati della proprietà e sono coltivati in un contesto ideale per produrre uve di grande qualità. Le vigne hanno età comprese tra i 10 e i 60 anni.

La cantina di Costers del Priorat è stata costruita sul sito di una miniera del 19mo secolo. Grazie a questa scelta, oltre ad avere un impatto minimale sul paesaggio, l'azienda ha potuto integrare alcune strutture sotterranee, ideali per la conservazione e l'affinamento dei vini. La capacità produttiva di Costers del Priorat è di 110.000 bottiglie/anno. Le cantine sotterranee custodiscono circa 300 barili, oltre a botti in legno più ampie e anfore in terracotta.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
ROCAFOSCA BLANC - Priorat	2022	cart. x 6	17,50	—
BLANC DE CLOSOS - Priorat	2019	c/legno x 6	17,70	—
	2021	"	20,40	—
<i>VINI ROSSI</i>				
PISSARRES - Priorat	2021	cart. x 6	12,10	—
ROCAFOSCA - Priorat	2020	"	17,85	—
CLOS ALZINA - Priorat	2018	c/legno x 6	46,90	—
	2020	"	51,00	—
CLOS CYPRES - Priorat	2017	c/legno x 6	45,90	—
	2018	"	46,90	—
	2020	"	51,00	—



El Molar (Priorat / Spagna)



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI DOLCI</i>				
MEMÒRIES del Priorat 1/2 bottiglia	2021	astuccio	25,60	—
MEMÒRIES del Priorat CA LA ROSITA Solera 1978 1/2 bott.	s.a.		99,90	—
MEMÒRIES del Priorat CAL BORRÁS Solera 1941 1/2 bott.	s.a.		104,40	—
MEMÒRIES del Priorat CAL MARCELINO Solera 1929 1/2 bott.	s.a.	"	108,00	—
MEMÒRIES del Priorat CAL GABRIEL Solera 1870 1/2 bott.	s.a.	"	114,60	—

Rocafosca Blanc: 55% Garnacha Blanca, 35% Macabeo, 8% Pedro Ximénez e 2% Moscato. E' un bianco con macerazione e fermentazione sulle bucce e lieviti per 15 giorni. Al naso risalta la spiccata personalità della Garnacha del Priorat, con note caratteristiche di fiori bianchi, erbe aromatiche e frutta. Al palato note affumicate e agrumate. Il finale, piuttosto persistente, offre un tocco di dolcezza che sorprende e affascina.

Blanc de Closos: uva Garnacha Blanca da vecchie vigne piantata su suoli rocciosi di Llicorella. Prodotto come un vino rosso; dopo la fermentazione resta a contatto per 4 mesi con le bucce in botte da 600 litri. Aromi che esprimono la personalità fresca e citrina della Garnacha, con note di erbe aromatiche e fruttate. Al gusto è marcatamente minerale, con struttura rinforzata dalla macerazione sulle bucce.

Pissarres: 60% Garnacha Tinta, 40% Samsò. Frutto e mineralità ben bilanciati. E' il vino bandiera dell'azienda, riferimento per comprendere la personalità dei vini di Costers del Priorat. La fermentazione avviene parte in cemento, parte in acciaio. Affina per 12 mesi in botti da 225 e 500 litri. Pissarres è lo specchio del Priorat: di colore profondo, complesso, un vino energico, con una nota precisa e netta che caratterizza l'estrema mineralità del terreno (Llicorella).

Rocafosca: 50% Carignan, 50% Grenache Noir. Concentra in sé le migliori sensazioni dei rossi del Priorat.

Clos Alzina: vecchie vigne sui "costers" di Mas Alsera. 100% Samsò (Carignan o Mazuelo) da vigne tutte piantate nel 1939. Riflette il suo ambiente unico, il paesaggio magico di colline e burroni che circondano a sud Mas Alsera. E' un vino complesso, profondo e bilanciato, che combina l'intensità mediterranea di questo ecosistema al frutto maturo, marchio tipico delle vecchie vigne. Al palato è potente, ricco e fine allo stesso tempo, con un'acidità ben integrata.

Clos Cypres: Da uve 100% Samsò (Carignan o Mazuelo). Le vigne più giovani di Clos Cypres furono piantate nel 2000, le più vecchie nel 1934. Il nome è un omaggio ai vecchi cipressi di Bellmunt. La "saggezza" delle vecchie vigne raggiunge la più pura espressione in questo vino, che esalta il carattere minerale e vegetale del sud Priorat. Al palato è maturo e fresco allo stesso tempo. Ha una sua naturale eleganza che richiama alla mente il paesaggio nel quale è nato, dove i secoli hanno armonizzato tutto in maniera perfetta.

Memòries del Priorat è un omaggio alle tradizioni del Priorat, con la sua lunga storia di vini dolci e vini "rancio". Un tempo era uso per le famiglie contadine conservare una vecchia botte di prezioso "rancio" in cantina e di consegnarne una parte presa dalla "solera" a un figlio nel momento in cui avesse lasciato la casa paterna. In questo modo la tradizione sarebbe continuata in una nuova casa; ogni generazione avrebbe passato alla prossima un pezzo di storia, eredità di sapori e memorie famigliari. Da qui il vino "Memòries", che rappresenta una stretta relazione con pratiche ancestrali, un tributo ai sapori e agli sforzi secolari delle famiglie che hanno abitato queste terre.

Memòries combina in sé vino dolce e "rancio". La parte dolce proviene da uve Garnacha Blanca esposte al sole. Quando gli acini risultano parzialmente disidratati, si effettua una dolce pressatura; la fermentazione inizia e in seguito si ferma da sé. Al vino bianco dolce che ne risulta viene aggiunto del "rancio" da una botte di solera del 1927 della stessa tipologia. Un vino potente, che ispira calma, meditazione ed emozioni, dalle note complesse mielate, saline e affumicate. Si abbina idealmente alla pasticceria, in particolare a quella con cioccolato e nocciole.



Bodegas Félix CALLEJO

226

Sotillo de la Ribera (Ribera del Duero / Spagna)



Fondata nel 1989 da Félix Callejo, l'azienda è oggi condotta dalla seconda generazione: Cristina, José Félix, Beatriz e Noelia Callejo. La reputazione di questi viticoltori è in grande ascesa, giudicati "Winemakers of the year 2021" dal famoso critico e Master of Wine britannico Tim Atkin. Le esperienze in altre cantine di José Felix (Pétrus in Francia e Torres, Cile) e di Noelia (Araujo, Napa e Cobos, Mendoza) hanno contribuito alla crescita di questi nuovi protagonisti della viticoltura iberica e alla consapevolezza del potenziale e dell'autenticità della propria terra.

Il piccolo borgo di Sotillo de la Ribera e i vigneti si trovano sul versante nord del fiume Duero, un ambiente privilegiato per la sua altitudine (da 830 a 930 metri slm). I terreni sono molto vari, partendo dall'altopiano con suoli calcarei, che si trasformano man mano che si segue l'erosione verso il fondovalle, in suoli ghiaiosi (vecchi alvei fluviali), sabbiosi nella zona delle pinete e argillosi nelle zone più basse. Il complesso dei vigneti è formato da 27 appezzamenti per un totale di 54,8 Ha. Le coltivazioni in vigna avvengono con metodi biologici e l'attenzione e il rispetto per la natura continuano in cantina, con selezione manuale delle uve e utilizzo della gravità nelle fasi di lavorazione. Un approccio che intende preservare ed esprimere al meglio l'identità di ogni vino, marcato dalla tipicità della propria origine.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
EL LEBRERO - Ribera del Duero (Albillo Mayor)	2021	cart. x 6	23,60	—
<u>VINI ROSATI</u>				
VIÑA PILAR - Ribera del Duero (Tinto Fino - Albillo Mayor)	2020	cart. x 6	23,30	—
<u>VINI ROSSI</u>				
FLORES de CALLEJO - Ribera del Duero (Tinto Fino) 	2022	cart. x 6	10,40	—
PARAJES de CALLEJO - Ribera del Duero (Tinto Fino - Garnacha - Albillo Mayor)	2021	"	19,85	—
FINCA VALDELROBLE - Ribera del Duero (Tinto Fino - Merlot) 	2021	"	23,60	—
MAJUELOS de CALLEJO - Ribera del Duero (Tinto Fino)	2020	"	35,70	—
GRAN CALLEJO - Ribera del Duero (Tinto Fino) Gran Reserva	2018	"	66,60	—
	2012	"	80,75	—
	2005	"	119,85	—
FÉLIX CALLEJO - Ribera del Duero (Tinto Fino)	2018	"	84,15	—
	2016	"	84,15	—
	2015	"	87,55	—
	2012	"	101,15	—
	2005	"	141,95	—
FÉLIX CALLEJO - Ribera del Duero (Tinto Fino) Magnum 1,5 l.	2016	c/legno x1	182,75	—
cassetta in legno Callejo x 2 bottiglie			8,75	♥



Sotillo de la Ribera (Ribera del Duero / Spagna)



EL LEBRERO “parcela de suelos franco-arcilloso y arenoso-calcareo”. La varietà di uva Albillo, nativa della Ribera del Duero, dona un bianco di grande complessità e potenziale di affinamento. Poter coltivare un vino bianco con queste caratteristiche è sempre stato un sogno e un privilegio per la famiglia Callejo. Macerazione e fermentazione per 1/3 sulle bucce in acciaio, per 2/3 in botti da 500 l. e in orci di cemento. Seguono 8 mesi di affinamento in legno e cemento a contatto con i lieviti.

VIÑA PILAR - Il Clarete è una tradizione della Ribera del Duero, dove questi vini venivano e ancora vengono prodotti in cantine sotterranee e consumati tutto l'anno. E' un “Clarete de guarda”, un vino che può durare nel tempo, composto da 50% Albillo Mayor e 50% Tinto Fino. Pilar è una parola che indica un oggetto che dà supporto e sostegno ed è anche il nome della mamma dei Callejo, una grande donna che dona fiducia e amore alla famiglia.

FLORES de CALLEJO rappresenta il piacere, la semplicità, la virtù dei vini genuini. La ricerca della freschezza e dell'espressione del frutto si ritrova perfettamente in questo vino immediato che proviene da vigneti a 830-850 m. di altitudine, coltivati su terreni argillosi.

PARAJES de CALLEJO - l'uva Tinto Fino è coltivata in vigneti su terreni argillosi con fondi calcarei ad un'altitudine tra 855 e 870 metri di altitudine, orientati a sud, che permettono una perfetta maturazione. Il Tinto Fino qui si esprime con eleganza, con aromi primari e tannini delicati. Un vino che trasmette l'autenticità dei sapori della sua provenienza.

FINCA VALDELROBLE è composto da Tinto Fino 75% e Merlot 25% coltivati a 930 m. di altitudine, nel vigneto più alto dell'azienda. Il terreno qui è calcareo, con sottosuolo roccioso molto vicino alla superficie e pietra sciolta, che favorisce il drenaggio e l'aerazione. Finca Valdelroble è una vigna isolata, unica nella sua area, ai margini di Sotillo de la Ribera. Un vino rotondo ed equilibrato, con punteggi eccellenti e costanti negli anni ricevuti dalle migliori guide internazionali.

MAJUELOS de CALLEJO - Majuelo è una parola tradizionale castigliana usata dai nonni degli attuali viticoltori che indicava i vigneti, generalmente piccoli, con ceppi distribuiti irregolarmente su terreni marginali e poveri. Da qui l'idea di produrre un Tinto Fino dalle vigne meno vigorose, coltivate su terreni ghiaiosi che danno un risultato notevole in termini di bilanciamento, finezza ed eleganza, con un gran potenziale di affinamento negli anni.

GRAN CALLEJO Gran Reserva “suelos arenosos, vino de largo envejecimiento”. Per l'elaborazione di un “gran” è richiesta molta pazienza. Le uve provengono da vigneti posti su terreni sciolti, in predominanza sabbiosi. L'altitudine permette di ottenere un Tinto Fino bilanciato ed elegante. Affina per due anni in rovere francese e riposa per più di tre anni in cantina in bottiglia. Sempre fedeli al voler preservare l'essenza che si rivela nel vigneto, è in questo “gran” che si svela il potenziale dei vigneti di Sotillo de la Ribera e si dimostra come il tempo possa modellare così finemente il Tinto Fino.

FÉLIX CALLEJO è una selezione di Tinto Fino proveniente da diversi vigneti caratterizzati dalla presenza di gesso e calcare a oltre 900 metri di altitudine, con uve vinificate separatamente. I particolari terreni calcarei producono un risultato spettacolare ed entusiasmante per finezza ed eleganza. Affina per 18 mesi in botti da 500 litri.



Pesquera de Duero (Spagna)



Bodegas Sembro è un piccolo progetto enologico artigianale dedicato alla viticoltura, creato dalla famiglia Osborne-Osborne, la cui tradizione nel mondo del vino risale a più di due secoli fa e che da 25 anni è presente in Ribera del Duero e Rueda.

Uno dei pilastri principali è l'entusiasmo e l'instancabile impegno nel ricercare, studiare, identificare e coltivare uve provenienti dalle zone più famose di queste denominazioni. Per questo, è necessario trovare vigneti che da anni producano uve che esprimano al meglio il loro ambiente e i loro terreni. Infine è l'interpretazione enologica aziendale che trasforma questi frutti in vino, rispettando il terroir e la loro personalità.

La filosofia produttiva è intesa a trasmettere con ogni vino prodotto sensazioni uniche, che riflettano accuratamente il proprio territorio di origine. Un compito non facile, per il quale sono necessari anni di esperienza per trovare i parametri che possano identificare un "terroir". La parte di lavoro più importante viene svolta in questo senso nei vigneti, dove ogni vite viene studiata singolarmente, e settori di una stessa vigna vengono curati in modo diverso a seconda delle particolarità del terreno e del micro-ambiente. Queste naturali differenze guidano di conseguenza i processi di vinificazione e di affinamento, al fine di preservare le caratteristiche sensoriali ideali.

I vini della Ribera del Duero selezionati da Pellegrini spa vengono prodotti nella Finca El Quiñòn, nel comune di Pesquera del Duero, circondata dai vigneti di Hacienda Monasterio, Dehesa de los Canónigos, Tinto Pesquera e distante meno di un Km. da Vega-Sicilia.

Il vitigno principe è il Tempranillo (Tinto Fino in lingua locale). I vigneti si trovano su terreni collinari, con diverse esposizioni e ad un'altitudine compresa tra 745 e 800 metri s.l.m., le cui pendenze rendono difficile il lavoro ma sono perfette per creare vini di grande personalità.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
VIÑA OROPÉNDOLA - Rueda d.o. (Verdejo)	2022	cart. x 6	7,40	—
<u>VINI ROSSI</u>				
SEMBRO Tinto - Ribera del Duero d.o. (Tempranillo)	2022	cart. x 6	8,25	—
SEMBRO Edición Limitada - Ribera del Duero d.o. (Tempranillo)	2020	"	(10,95)	esaurito
CHAFANDÍN - Ribera del Duero d.o. (Tempranillo)	2018	"	27,35	—
SED DE CANA' - Ribera del Duero d.o. (Tempranillo)	2009	c/legno x 1	77,35	—
	2012	c/legno x 6	56,95	—



Sequeirô - Santo Tirso (Vinho Verde / Portogallo)



Quinta de Gomariz si trova nella Vale do Ave, situata nel nord del Portogallo tra le città di Porto e Braga, nel cuore dell'area del Vinho Verde, una delle zone di coltivazione di uva e produzione di vino più antiche d'Europa.

La vicinanza dell'Oceano Atlantico influisce sul clima particolare di questa zona, fresco e piovoso ma mitigato dai venti provenienti dal mare, la cui presenza è agevolata dall'orientamento dei fiumi e delle vallate.

I vigneti aziendali, circa 17 ettari, possiedono caratteristiche eccellenti. I terreni, in prevalenza argillosi a tessitura media e ben drenati, con un'esposizione al sole ideale, garantiscono la piena maturazione alle uve per la produzione di Vinho Verde di alta qualità. I vini di Quinta del Gomariz sono considerati tra i migliori della regione ed hanno ricevuto anno dopo anno riconoscimenti a livello nazionale e internazionale. Ricerca e innovazione, unite all'utilizzo delle tecnologie più moderne, sono il filo conduttore di quest'azienda che punta al raggiungimento l'eccellenza.

LOUREIRO: è una varietà di uva coltivata in prevalenza nel nord del Portogallo. Si presenta con profumi freschi e floreali, sentori di limone e verbena odorosa, spezie e scorza d'arancia. L'acidità molto ben bilanciata e la mineralità contribuiscono a un finale pulito e persistente. E' un vino caratterizzato in genere da una bassa gradazione alcolica e da una eccellente acidità, con espressioni aromatiche che ricordano il Riesling.

GRANDE ESCOLHA: "grande selezione". Da uve bianche Loureiro, Alvarinho, Trajadura, Avesso, Fernão Pires e Azal. Agrumato e pulito, con note floreali e fruttate. Leggera cremosità e persistenza finale.

AVESSO: una delle varietà più rare della regione. Agrumato, con note di tè verde e sentori di frutta bianca. Di buona acidità, strutturato ed elegante.

ALVARINHO: è la varietà più rinomata e della regione. Lo stesso vitigno viene coltivato in Galizia, oltre il confine nord del Portogallo (con nome Albariño in lingua spagnola) per produrre i bianchi della Rias Baixas.

I vigneti poggiano su terreni granitici, con esposizione a sud e moderata pendenza (2-5%). Dalle uve selezionate viene prodotto un vino bianco eccellente, dal colore brillante, con note agrumate di pompelmo. I profumi sono vivi, con sentori floreali e fruttati e con un tocco di miele, un'armonia unica di sapori e freschezza.

ESPADEIRO: vitigno a bacca rossa che dona un vino rosato inusuale, fresco, secco e fruttato, con accenni di fragola. Di bassa gradazione, media acidità e note minerali, rinfrescante e molto piacevole.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
LOUREIRO - Vinho Verde doc	2023	cart. x 6	5,90	—
GRANDE ESCOLHA - Vinho Verde doc	2022	"	7,20	♣
AVESSO - Vinho Verde doc	2022	"	9,30	♣
ALVARINHO - Vinho Verde doc	2023	"	9,30	♣
<u>VINI ROSATI</u>				
ESPADEIRO - Vinho Verde doc	2023	cart. x 6	6,10	—



Pinhão (Portogallo)



I vigneti pittoreschi di Wine&Soul si trovano a Pinhão, nel cuore della valle dell'Alto Douro, una delle regioni viticole più antiche del mondo, classificata patrimonio mondiale dell'UNESCO. Il paese di Pinhão si affaccia sulle rive del Douro, fiume che attraversa la Spagna e il nord del Portogallo, sfociando nell'Oceano Atlantico, presso la città di Porto.

Il lavoro dell'uomo nei secoli ha modellato la valle del Douro con terrazzamenti che l'hanno trasformata, grazie anche alle sue caratteristiche naturali, in un paesaggio unico e di rara bellezza.

Wine&Soul è di fondazione recente (2001), ad opera di Jorge Serôdio Borges e di sua moglie Sandra Tavares da Silva, due tra i più celebrati enologi del Portogallo. La proprietà era inizialmente costituita dall'unico vigneto "Pintas", un vecchissimo vigneto tradizionale con più di trenta varietà coltivate insieme. Qui viene prodotto un vino dal corpo pieno, pieno di stile, selvaggio, capace di proporre il fascino e la grandezza del paesaggio di questa valle. Pintas mostra la miglior versione dei vini del Douro, con un frutto voluttuoso, entusiasmante e perfettamente bilanciato. Seguì più avanti la produzione di Pintas Character, una versione di Pintas più semplice, improntata ai sapori fruttati, poi il bianco Guru, da un vigneto singolo in alta quota e i Porto Vintage Pintas.

Nel 2009 venne ereditata la "Quinta da Manoella", una proprietà eccezionale di 16 ettari nella Valle di Pinhão, piantata principalmente con vecchie vigne orientate a sud, alcune delle quali centenarie, le più giovani di oltre 30 anni. Il primo vino prodotto, Quinta da Manoella Vinhas Velhas divenne presto uno dei vini più famosi e rappresentativi del Douro.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
VINHA DO ALTAR Douro doc (Viosinho - Gouveio - Arinto)	2021	cart. x 6	9,35	—
MANOELLA Douro doc	2022	"	12,80	—
GURU Douro doc	2022	"	29,25	—
MANOELLA PORTO WHITE 10 YEARS OLD	s.a.	"	23,25	in tubo
MANOELLA PORTO EXTRA DRY WHITE 10 YEARS OLD	s.a.	"	23,25	in tubo
<u>VINI ROSSI</u>				
MANOELLA Douro doc	2021	cart. x 6	12,80	—
QUINTA DA MANOELLA Vinhas Velhas Douro doc	2017	c/legno x 6	59,00	—
	2019	"	65,45	—
	2020	"	77,70	—
	2021	"	82,00	—
PINTAS CHARACTER Douro doc	2022	"	25,00	—
PINTAS DOURO doc	2020	"	86,20	—
	2020	astuccio x 1	92,65	—
MANOELLA PORTO RUBY Reserva	s.a.	cart. x 6	12,70	in astuccio
MANOELLA PORTO TAWNY Reserva	s.a.	"	14,40	in astuccio
MANOELLA PORTO TAWNY 10 YEARS OLD	s.a.	"	23,25	in tubo
MANOELLA PORTO TAWNY 20 YEARS OLD	s.a.	"	43,65	in tubo
PINTAS PORTO VINTAGE	2014/15	c/legno x 3	89,10	♥
	2016/17/18	c/legno x 6	89,10	♥
	2019/20/21	"	64,10	♥



Pinhão (Portogallo)



Nel corso degli anni la proprietà, attualmente 22 ettari, si è arricchita con l'acquisto di vecchi vigneti storici, scelti per la capacità di produrre eccezionali vini di Porto, convinti del fatto che i migliori vigneti per il Porto sono gli stessi vigneti dai quali vengono prodotti anche i migliori vini della Valle del Douro.

I vini di Wine&Soul riassumono in sé lo spirito della "new wave" del Douro, essendo improntati dalla ricerca del più alto livello qualitativo, vini di forte individualità, con uve colte da vecchie vigne, dalle rese molto limitate, che sanno mostrare la vera natura tipica del territorio e del singolo vigneto di provenienza. Vengono prodotti con interventi minimi in cantina, facendo in modo che sia la natura a parlare da sé. Sono vini acclamati dalla critica per il loro carattere e per la loro personalità, rappresentanti ideali della valle del Douro e del Portogallo.

Manoella bianco è un Douro doc (denominação de origem controlada) della sottozona Cima Corgo prodotto con uve Gouveio, Viosinho, Rabigato e Còdega do Larinho. Il terreno granitico conferisce al vino note saporite, intense, fresche e minerali. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 4 settimane e 6 mesi di affinamento sui lieviti.

Guru è prodotto a Cima Corgo, da uve Guoveio, Viosinho, Rabigato e Còdega do Larinho colte in un vigneto di oltre 50 anni di età. Fermenta in botti nuove di legno francese a basse temperature per 4 settimane, con affinamento sempre in legno per altri 5 mesi con bâtonnage. Molto elegante, ha aromi di pompelmo e note minerali. Bilanciato e con ottimo finale, lungo e rinfrescante.

Manoella rosso è un blend composto da 60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz e 5% Tinta Francisca. La pigiatura avviene come per tutti i vini rossi con il metodo tradizionale, a piedi nudi in contenitori di pietra durante tutto il periodo di durata della fermentazione (in genere 8 giorni per Manoella). Affina in vecchie botti di legno francese. Ha note fresche di lampone, mora e spezie, tannini morbidi e buona concentrazione.

Quinta da Manoella: vecchissima vigna di oltre 100 anni nella sottozona Cima Corgo, Valle di Pinhão. E' un blend di oltre 30 diverse varietà storiche locali. Dopo la selezione delle uve e la diraspatura, la pigiatura si effettua a piedi nudi per tutta la durata della fermentazione. Affinamento in barrique francesi per 20 mesi. Vellutato ed elegante, dona sensazioni multiple fruttate, speziate e minerali. Il finale fresco, lungo e pulito rende questo vino unico un vero piacere.

Pintas Character: blend di 30 varietà di uve locali coltivate nella proprietà Pintas, da vecchie vigne. Le uve diraspate vengono pigiate a piedi nudi. Il vino affina in rovere francese per 18 mesi. Un vino ricco e potente, con note fresche di amarena, prugna e lampone. Retrogusto persistente con tannini ben integrati, associati a sapori intensi di frutta matura.

Pintas: da vecchie vigne di circa 80 anni, blend di oltre 30 varietà storiche locali. Uve selezionate, diraspate e pigiate a piedi nudi durante i 10 giorni di fermentazione. Il vino affina 20 mesi in botti di rovere francese. Dal colore violaceo intenso, ha aromi di mora e cioccolato amaro. Bell'equilibrio tra freschezza, mineralità ed eleganza. Tannini perfetti.

Manoella Porto Tawny 10 yo: uve da vecchie vigne della Valle di Pinhão, più di 30 varietà storiche locali. Le uve non diraspate sono state pigiate con i piedi in contenitori di pietra. Invecchiamento di 10 anni in botti di castagno portoghese da 630 litri. Colore profondo con riflessi ambrati. Aromi freschi e complessi di nocciola, miele e fichi, finale molto lungo.

Pintas Porto Vintage: uve da vecchie vigne di oltre 80 anni. Oltre 30 varietà storiche locali compongono il blend. Pigiatura tradizionale con i piedi delle uve non diraspate. Lo sviluppo del vino avviene in vecchie botti "Tonel" da Porto per 19 mesi, cui segue l'imbottigliamento e l'invecchiamento in bottiglia. I Porto Vintage Pintas sono bilanciati, hanno note fresche e fruttate, con tannini precisi, che assicurano grande longevità. Sono espressioni intense ed aromatiche dei migliori Porto Vintage.



Vila Nova de Gaia (Porto / Portogallo)



Fondata nel 1730, la BURMESTER si specializzò nella produzione ed esportazione di Vino di Porto a partire dal 1750. I vini vengono oggi prodotti nella proprietà (Quinta) situata nel comune di Numão, tra S.João da Pesqueira e V.N. Fozcôa, denominata Quinta do Arnozelo, tra le più belle e storiche dell'Alto DOURO, che si estende su di una superficie di circa 100 ettari, con terreni scistosi ad una altitudine massima di 450 metri. Su queste terrazze si coltivano le migliori qualità di uva per la produzione di PORTO: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Amarela. Dopo la vinificazione e passato il freddo dell'inverno, i vini vengono trasportati nelle vaste cantine di Vila Nova de Gaia per affinarsi in botti di rovere.

prodotto	imballo	prezzo	note
<u>PORTO WHITE</u>			
Porto WHITE	cartone x 6	9,50	—
Porto EXTRA DRY WHITE	"	11,05	—
<u>PORTO</u>			
Porto RUBY	cartone x 6	9,45	—
Porto TAWNY	"	9,50	—
Porto RESERVE "SOTTO VOCE" (Ruby Reserve)	tubo - in cart. x 6	13,10	—
Porto L.B.V. 2016	tubo - in cart. x 6	18,85	—
Porto 10 YEARS OLD TAWNY	tubo - in cart. x 6	23,95	—
Porto 20 YEARS OLD TAWNY	tubo - in cart. x 6	49,15	—
Porto 30 YEARS OLD TAWNY	tubo - in cart. x 6	68,80	—
Porto 40 YEARS OLD TAWNY	cofanetto legno	122,80	—
Porto COLHEITA 2003	cartone x 6	33,90	—
Porto COLHEITA 2008	tubo - in cart. x 6	32,90	—
Porto VINTAGE 2003	cassa legno x 6	57,10	—
Porto VINTAGE 2016	"	52,35	—



Vila Nova de Gaia (Porto / Portogallo)



Porto White - vitigni: Códega, Malvasia, Donzelhino e Esgana Cão. I grappoli vengono pigiati in presse pneumatiche. Il mosto viene decantato e travasato in contenitori d'acciaio dove poi fermenta a 19-20°C. Viene quindi fortificato nel sistema tradizionale con acquavite a 77% vol. (80% mosto e 20% acquavite). Affinato in contenitori d'acciaio nelle cantine di Vila Nova de Gaia e poi assemblato dopo 3 anni. Brillante e luminoso, giallo paglierino. Al naso giovane, fruttato ed intensamente floreale. In bocca, fruttato, fragrante e esotico, con una buona acidità. È un vino bianco morbido e di corpo pieno, con un intenso tocco di mineralità nel finale.

Porto Extra Dry White - giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso aromi di frutta fresca e sentori di melone, agrumi e frutta tropicale. In bocca è fragrante, con un'acidità straordinaria e un corpo pieno. Un piacevole gusto fruttato, in particolare di limone, melone e pesca, è costantemente presente al palato.

Porto Ruby - vitigni: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Tinta Roriz. Fermentazione in contenitori d'acciaio inox a 26°-27°C e fortificato in modo tradizionale con acquavite a 77% vol. (80% mosto e 20% acquavite). Macerazione intensa e delicato rimontaggio automatico. Viene quindi affinato in grandi botti di rovere e dopo 3 anni assemblato in contenitori d'acciaio. Brillante, forte ed intenso colore rosso porpora. Aromi di uva fresca, con sentori floreali e di frutta matura. In bocca è giovane e vivace, gusto pieno di frutta matura, dolce e con buona struttura. Ha un'acidità elevata che, insieme a dei tannini morbidi, crea un finale fruttato e persistente. Suggerimenti: Servire tra i 14° e 15° C con dessert a base di fragole, frutta e cioccolato.

Porto Tawny - viene affinato in grandi botti di rovere e dopo 4 anni assemblato in contenitori d'acciaio, prima dell'imbottigliamento. Colore bronzeo dorato, intenso e luminoso. Al naso sentori di frutta matura, agrumi e sfumature di vaniglia. Alcune note resinose e speziate creano un bellissimo bouquet. Elegante e rotondo, è un vino fresco ed equilibrato. Riempie la bocca con la sua dolcezza e gli intensi aromi citrini. Finale persistente con un tocco di vaniglia.

Porto Sotto Voce - affinato in barili di rovere e dopo 5 anni assemblato in contenitori d'acciaio. Ha aromi di piccoli frutti rossi come i lamponi, cui seguono profumi di cacao e cioccolato. In bocca dona sensazioni intense di frutta matura. Di corpo pieno, dona una sensazione setosa al gusto, con sfumature di vaniglia e cioccolato in un finale persistente. Ottimo con dessert a base di cioccolato.

Porto L.B.V. - Fermentazione in vasche di pietra aperte. Viene imbottigliato tra il quarto e il sesto anno dopo la vendemmia. Di colore porpora, con un bouquet di frutta rossa matura. In bocca è vellutato e fruttato con un lungo finale. Ottimo con formaggi, frutta rossa e gelati.

L'azienda **Burmester** è particolarmente rinomata per i suoi **Porto Tawny invecchiati**. Per questi vini, la fermentazione avviene in vasche di granito con macerazione per 2 giorni dell'uva parzialmente diraspata. In cantina, lotti diversi vengono affinati in botti da 550 litri, per poi essere assemblati ed invecchiati in grandi botti di rovere per 10, 20, 30 o 40 anni. Nel caso del 40 years old Tawny, il lungo affinamento avviene in piccole e rare botti datate 1864.



Koelenhof (Stellenbosch / Sudafrica)



Mooijplaas Wine Estate e Private Nature Reserve è un luogo di bellezza incontaminata. I due proprietari, i fratelli Tielman e Louis Roos, gestiscono direttamente l'azienda, i cui vigneti si trovano sulle Bottelary Hills di Stellenbosch, ripide colline ricche di sostanze minerali che si affacciano su Cape Town (Città del Capo).

La storia della tenuta risale al 1806; la villa, ora national monument, è un notevole esempio di architettura "coloniale olandese del Capo". A partire dal 1995, Mooijplaas ha anche ottenuto lo status di Riserva Naturale privata, con 70 ettari dedicati alla conservazione della vegetazione locale composta da arbusti (fynbos) tipici di questa regione costiera.

Una delle caratteristiche di Mooijplaas è l'irregolarità del terreno, i cui contrasti topografici creano differenze notevoli nei microclimi dei vigneti a seconda dell'altitudine, che varia dai 135 ai 370 metri slm. Sono presenti affioramenti e colline composte dall'erosione di materiale vulcanico, principalmente granito. I vigneti, dell'estensione di circa 100 ettari, vengono coltivati con metodi tradizionali e tecniche artigianali, un approccio classico rispettoso dell'ambiente e della biodiversità. Il winemaker Louis Roos è conosciuto per essere un purista, che sceglie di utilizzare solo i migliori grappoli dai migliori vigneti, con interferenze minime nel processo produttivo da parte dell'uomo. Nella vinificazione insiste sull'utilizzo dei lieviti indigeni, filtrazioni limitate, fermentazioni naturali e maturazioni in piccole botti di legno.

Houmoed **Chenin Blanc**, imbottigliato solo in annate eccezionali, ha buona consistenza e mineralità ed un finale lungo, con frutta e rovere ben equilibrati. Un grande vino con la tipica sensazione in bocca dello Chenin blanc maturo, vino caratterizzato generalmente da spiccati profumi e da un lungo potenziale di invecchiamento dovuto alla buona acidità.

Il **Pinotage**, vitigno simbolo ed autoctono del Sudafrica, fu ottenuto originariamente da un incrocio tra Pinot Nero e Cinsault (conosciuto come Hermitage in Sudafrica). Produce un rosso particolarmente aromatico, dal gusto fruttato e corposo, molto adatto all'affinamento.

Tabakland Cabernet Reserve viene prodotto solo in annate eccezionali. E' un vino dal colore impenetrabile, profondo e concentrato, con tannini che ne garantiscono un eccellente potenziale di evoluzione e crescita qualitativa per i prossimi 10-20 anni.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
CHENIN BLANC Stellenbosch	2023	cart. x 6	12,10	—
SAUVIGNON BLANC Stellenbosch	2022	"	(10,90)	esaurito
HOUMOED CHENIN BLANC Stellenbosch	2019	"	20,05	—
<i>VINI ROSSI</i>				
PINOTAGE Stellenbosch	2022	cart. x 6	13,50	—
MERLOT / CABERNET FRANC Stellenbosch	2020	"	13,40	—
WATERSHED PINOT NOIR Stellenbosch	2019	"	27,00	—
TABAKLAND CABERNET RESERVE Stellenbosch	2020	"	(33,80)	esaurito



Windmeul (Paarl / Sudafrica)



Rhebokskloof Wine Estate è situata nella storica Paarl Valley, dove giace tra le Paarl Rock mountains, un territorio unico nato dalla decomposizione di terreni granitici che nel corso dei secoli hanno dato forma alle colline circostanti la tenuta. La nascita di Rhebokskloof risale al 1692, quando l'allora governatore della Colonia del Capo offrì una concessione gratuita di terra a Dirk van Schalkwyk. Le etichette riportano la scritta "est 1797", anno ufficiale di avvio della "wine estate". Oggi l'azienda punta all'eccellenza, con risultati e livelli di qualità resi evidenti dai vini pluripremiati. Le tecniche hanno un'impronta tradizionale, con interventi minimi e rinuncia all'utilizzo spinto della tecnologia in fase di vinificazione. Questa impostazione naturale consente di ottenere prodotti di alto livello grazie a un know-how consolidato.

La winemaker, la giovane Rolanie Lotz, nipote di uno dei pionieri della viticoltura della regione di Paarl, adotta un approccio alla vinificazione che tende a voler esibire l'unicità del terroir, preservando il più possibile l'aroma e il carattere naturale fruttato dell'uva. Crea meticolosamente ogni vino con una forte enfasi sull'espressione, la complessità e l'equilibrio.

Lo **Chenin Blanc**, da uve coltivate nell'Agter-Paarl, è opulento e pieno di sapori, con strati multipli di aromi. Le note agrumate sono dominanti al palato, ma ancora più piacevole è l'eleganza delle sensazioni di fiori d'arancio, che lo rendono delizioso.

Il **Pinotage** è succoso e fruttato, con tannini morbidi. L'uso sapiente del legno, con 18 mesi di affinamento, contribuisce alla sua finezza e complessità.

I vini della linea **Black Marble Hill** sono prodotti con uve vendemmiate unicamente nella Rhebokskloof Wine Estate.

Lo Chardonnay è vinificato e affinato in botti, con un utilizzo perfetto delle barrique di legno francese. Black Marble Hill Reserve Syrah riposa in piccole botti per due anni, un vino dalle molteplici sfumature dove prevalgono la prugna matura e gli aromi speziati. Un vino profondo e saporito, dal corpo pieno.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
CHENIN BLANC Paarl	2022	cart. x 6	11,75	—
CHARDONNAY Paarl	2021	"	10,70	—
BLACK MARBLE HILL CHARDONNAY Paarl	2021	"	21,90	—
<i>VINI ROSSI</i>				
PINOTAGE Paarl	2020	cart. x 6	(12,55)	esaurito
SHIRAZ Paarl	2019	"	12,55	—
BLACK MARBLE HILL RESERVE SYRAH Paarl	2018	"	28,00	—



Noordhoek (Cape Town / Sudafrica)



Cape Point Vineyards è un luogo magico ed unico, situato nella penisola del Capo, all'estremità sudoccidentale del continente africano. Si erge maestosamente in opposizione alle pendici della famosa catena montuosa Chapman's Peak e si affaccia sul vicino Oceano Atlantico, a soli 2 km di distanza. Il perfetto connubio tra le fresche brezze marine e gli antichi terreni di montagna, con forti escursioni termiche, lo rendono un terroir senza uguali, dove il Sauvignon Blanc ed il Semillon si esprimono con grande complessità, mineralità, finezza ed eleganza. Nel 2000 l'azienda iniziò a produrre il suo primo vino, riscuotendo da subito un grande successo dalla critica nazionale ed internazionale.

Noordhoek Sauvignon Blanc (97.5% Sauvignon Blanc, 2.5% Sémillon). Fermentazione svolta in acciaio per il 97% e per il restante 3% in barrique, in seguito rimane 8 mesi sui propri lieviti per sviluppare una maggiore complessità. Un complesso bouquet di note floreali di orchidee, frutta bianca, nettarina matura, pompelmo rosa e fico. Uno stile costiero rinfrescante che ricorda l'oceano, nel bicchiere note di alghe Nori, conchiglie ed ostriche. Elegante al palato, la frutta matura si unisce alla mineralità del terroir di Noordhoek e ad una vibrante acidità che crea un'ottima persistenza. In abbinamento si esprime al meglio con delle crudità di mare, in particolare crostacei e formaggi caprini.

Sauvignon Blanc Reserve (96% Sauvignon Blanc, 4% Sémillon). Le uve sono selezionate da vigneti affacciati sul mare, dove una combinazione della brezza marina e dei terreni granitici decomposti, offrono un bicchiere complesso dove emerge particolarmente la mineralità. La fermentazione in barrique con la successiva permanenza in essa sulle fecce fini per 16 mesi conferisce a questo vino una maggiore complessità aromatica e gustativa. E' una rappresentazione elegante di questo terroir unico, con sentori di spezie floreali, cardamomo e pepe bianco. Il profilo aromatico presenta limone, mandarino e pesche noci mature, chiudendo con delicate note di fiori primaverili profumati. Al palato è ricco e strutturato, ottima l'ampiezza e la precisione del frutto con un'eccellente persistenza. Si esprime in maniera superlativa in abbinamento a delle ostriche oppure alla cucina orientale, specie se accompagnata da spezie. È un vino che non teme il tempo, infatti può evolvere positivamente nell'arco di un decennio.

Isliedh (Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20%). E' un vino importante, memorabile, strutturato, complesso ed elegante. Secondo il critico Tim Atkin è il vino qualitativamente più rilevante prodotto da queste varietà in Sudafrica, che ricorda le migliori espressioni dei Bordeaux Blanc. Severa selezione parcellare di entrambe le varietà, in condizioni complesse fronte mare ed ai piedi della catena montuosa di Chapman's Peak, su terreni granitici decomposti. All'esame olfattivo note floreali di orchidea, rosa e fiori di pesco in primo piano. Grande frutto nel bicchiere, dove emergono frutta bianca, nettarina matura, pompelmo rosa, fichi, seguiti da note erbacee; in evidenza timo fresco ed agrifoglio. È un calice complesso e persistente che termina con le note classiche sapide e minerali del terroir di Noordhoek. A tavola è perfetto con una frittura di paranza oppure con un pollo al curry.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
NOORDHOEK SAUVIGNON BLANC Cape Town	2022	cart. x 6	11,15	—
SAUVIGNON BLANC RESERVE Cape Point	2021	"	18,10	—
ISLIEDH Cape Point	2021	"	25,15	—



California



KENDALL-JACKSON è una famosa azienda californiana, rinomata anche per produrre da oltre 30 anni lo Chardonnay preferito dal mercato americano, caratterizzato dall'affinamento in legno. La linea "Vintner's Reserve" propone vini che mettono in risalto i complessi sapori fruttati dei migliori vigneti californiani con influenze marine. I vini della linea "Grand Reserve" sono espressioni uniche delle regioni più storiche della California, una raffinata selezione scelta dal team di enologi tra cui Randy Ullom, che da oltre 30 anni collabora con Kendall-Jackson e che nel 2022 è stato insignito del titolo di "American Wine Legend" da Wine Enthusiast. Tutti i vigneti e le aziende vinicole di Kendall-Jackson sono certificati secondo la California Certified Sustainable Winegrowing (CCSW), dimostrazione del forte impegno verso pratiche aziendali sostenibili e tutela del territorio.

KENDALL-JACKSON	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
VINTNER'S RESERVE SAUVIGNON BLANC California	2022	cart. x 6	14,70	tappo stelvin
VINTNER'S RESERVE CHARDONNAY California	2022	"	16,75	tappo stelvin
GRAND RESERVE CHARDONNAY Santa Barbara County	2021	"	20,95	—
<i>VINI ROSSI</i>				
VINTNER'S RESERVE ZINFANDEL California	2020	cart. x 6	16,75	—
VINTNER'S RESERVE CABERNET SAUVIGNON Sonoma County	2019	"	23,95	—
GRAND RESERVE CABERNET SAUVIGNON Sonoma County	2018	"	(32,35)	esaurito

Sotto la guida appassionata delle due sorelle Katherine e Julia, **CAMBRIA** si trova in una posizione privilegiata nella Santa Maria Valley, celebre per la produzione di Chardonnay e Pinot Noir di alta qualità. Tutti i loro vini provengono da singole vigne di proprietà, coltivate in modo sostenibile. Cantina iconica, storica e di proprietà familiare, Cambria è considerata un'azienda pioniera nell'agricoltura e nella produzione di vino a Santa Barbara. La valle è caratterizzata da nebbie marine provenienti dall'Oceano Pacifico, che coprono costantemente la regione, contribuendo a rinfrescare le vigne e creando un ambiente ideale per la maturazione del frutto. Inoltre, la valle vanta terreni ben drenanti e una temperatura estiva media di 24 gradi, offrendo uno dei periodi di maturazione più lunghi in California, con una media di 200 giorni.

CAMBRIA	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
KATHERINE'S VINEYARD CHARDONNAY Santa Barbara County	2021	cart. x 6	23,40	—
<i>VINI ROSSI</i>				
JULIA'S VINEYARD PINOT NOIR Santa Barbara County	2021	cart. x 6	29,65	—



California - Oregon



FREEMARK ABBEY, fondata nel 1886 come la sedicesima cantina vinicola autorizzata nella Napa Valley, è uno dei primi produttori della regione. La tenuta ospita una cantina in pietra costruita a mano nel 1899, divenuta un'icona della storia della Napa Valley. Freemark Abbey è considerata un simbolo di affidabilità ed autenticità, molto apprezzata per i suoi vini provenienti da alcuni dei siti più prestigiosi della Napa Valley, tra cui i vigneti Bosché, Sycamore e Colline.

FREEMARK ABBEY	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
CHARDONNAY Napa Valley	2020	cart. x 6	36,15	—
<u>VINI ROSSI</u>				
CABERNET SAUVIGNON Napa Valley	2019	cart. x 6	68,75	—

Radicata nella pittoresca Russian River Valley, **LA CREMA** è un'azienda a conduzione familiare con una profonda connessione con la tradizione vinicola della regione. E' specializzata nella produzione di eccellenti Chardonnay e Pinot Noir che raggiungono un equilibrio perfetto, da vigneti in microclimi freschi, su terreni ben drenati e rese naturalmente limitate. L'approccio artigianale alla vinificazione di La Crema mette l'accento sulla lavorazione delicata delle uve e su tecniche di produzione in piccoli lotti con l'uso di microserbatoi e piccole botti di rovere francese.

LA CREMA	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
CHARDONNAY Sonoma Coast	2021	cart. x 6	22,05	—
<u>VINI ROSSI</u>				
PINOT NOIR Willamette Valley (Oregon)	2021	cart. x 6	38,05	—

STONESTREET è legata ad una famiglia che ha voluto sfidare i limiti della viticoltura californiana. Rappresenta uno dei vigneti di montagna più estesi e sfaccettati del mondo: la tenuta sovrasta l'Alexander Valley e si trova ad un'altitudine compresa tra i 120 e i 730 metri slm. La diversità geologica conferisce una forte mineralità al frutto, mentre le sfide dell'agricoltura in quota danno come risultato grappoli più piccoli e concentrati che in altre zone. La struttura e i tannini che ne risultano formano la base per un ampio potenziale di affinamento negli anni.

STONESTREET	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
CHARDONNAY Alexander Valley	2018	cart. x 6	37,80	—
CHARDONNAY Alexander Valley	2020	"	51,90	—
<u>VINI ROSSI</u>				
CABERNET SAUVIGNON Alexander Valley	2017	cart. x 6	51,35	—



California



LOKOYA è considerato un capolavoro. E' una selezione di quattro prestigiose parcelle di Cabernet Sauvignon, provenienti da differenti cru ubicati nella mitica Mount Veeder in Napa Valley . E' una denominazione unica nel suo genere, con una produzione vinicola severamente limitata dalla natura. A ovest di Napa e Yountville, Mount Veeder produce vini molto intensi e di lunga durata sin dal 1860. Fermentazione con i propri lieviti, non filtrato, mostra caratteristiche distintive di viole e frutti blu con tannini potenti, grande persistenza ed eccezionale potenziale di invecchiamento (30-40 anni). Gode di grande fama e rispetto da parte della critica internazionale, con punteggi che hanno raggiunto i 100/100.

LOKOYA	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u> LOKOYA - Mount Veeder, Napa Valley Cabernet Sauvignon	2019	c/legno x 3	415,50	♥

VÉRITÉ è una magnifica ed unica realtà in Sonoma County dove con più di 50 "micro-cru" delle quattro più importanti AVA (American Viticulture Area) Alexander Valley, Bennett Valley, Chalk Hill, Knights Valley, Pierre Seillan realizza tre vini differenti: **Le Désir, La Joie e La Muse**.

Ogni micro-cru viene raccolto e fermentato separatamente, quindi invecchiato in botti di rovere francese per 16 mesi. I vini di Vérité incarnano lo stile Bordolese offrendo eleganza, bevibilità e profondità, ottenendo i più alti riconoscimenti dalle principali guide internazionali.

Le Désir è ispirato ai vini iconici di Saint-Émilion; dimostra l'eccezionale qualità del Cabernet Franc proveniente dai micro-cru più freddi della contea di Sonoma. A completare il mosaico perfetto, una prevalenza di Merlot ed un saldo di Malbec e Cabernet Sauvignon. All'esame olfattivo petalo di rosa fresca, fiore di ciliegio, alloro della California, melograno schiacciato e cannella macinata.

La Joie è ispirato a Pauillac, prevalentemente da Cabernet Sauvignon congiuntamente a Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. Eleganza e purezza del frutto, la Joie mostra un ampio spettro aromatico; ribes nero e prugne nere, uniti ad elementi di iodio e spezie.

La Muse offre profondità e consistenza incredibili utilizzando le migliori parcelle di Merlot, con un saldo di Malbec e Cabernet Sauvignon provenienti dai migliori micro-cru della parte orientale della contea di Sonoma. Prodotto dal 1998, si ispira ai migliori vini di Pomerol. Opulenti aromi di frutta, di amarena, amarena candita e mora fresca, con note profumate di potpourri essiccato e rosmarino secco.

VÉRITÉ	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u> VÉRITÉ - Sonoma County confezione indivisibile contenente 3 bottiglie: Le Désir 2019 - La Joie 2019 - La Muse 2019	2019	c/legno x 3	1.250,00	♥ <i>prezzo per cassetta</i>



Trinité Estate - ACAIBO

Healdsburg (Sonoma County / California - USA)



Gonzague Lurton e Claire Villars-Lurton conducono la Trinité Estate, situata nella Chalk Hill di Sonoma County. Sono entrambi francesi, con forti radici nel mondo del vino: il nome Lurton è da tre generazioni protagonista tra i négociants di Bordeaux. Alle numerose proprietà storiche possedute in Francia (tra le quali Château Chasse-Spleen, La Gurgue, Ferrière e Haut Bages-Libéral) e in altre parti del mondo, Gonzague e Claire hanno voluto aggiungere un progetto nato in comune, una nuova avventura in una realtà diversa, scegliendo le colline della Chalk Hill.

L'interesse in queste colline, dove le uve trovano condizioni ottimali per la maturazione, è stato motivato dal clima e dal suolo, particolarmente adatti alle varietà classiche di Bordeaux qui piantate (Cabernet Sauvignon in prevalenza, oltre Cabernet Franc e Merlot). Le vigne, poco meno di 10 ettari, vengono coltivate con pratiche biologiche e biodinamiche su un terreno argilloso con presenza di cenere di origine vulcanica, che ricopre un substrato roccioso. Secondo Gonzague, il clima offre addirittura due vantaggi rispetto a Bordeaux: le scarse piogge in estate rendono la qualità più costante, meno dipendente dai capricci della stagione e le maggiori differenze di temperatura tra giorno e notte in Sonoma donano una fantastica concentrazione nel frutto. I vigneti sono situati in posizione ideale, tra la fresca Russian River ad ovest, la calda Alexander Valley a nord-est e la Knights Valley ad est.

Trinité Estate si identifica con il vino qui prodotto, Acaibo. Il nome Acaibo in lingua Pomo (tribù nativa americana locale) significa "tre pesci", riportati nel logo stilizzato in etichetta. Anche se di fondazione recente, con vigne piantate nel 1998 e prima annata prodotta ufficialmente nel 2012, Acaibo già compete per qualità e fama con i più grandi vini californiani, riflettendo pienamente il terroir di Sonoma, con un tocco sofisticato in stile Bordeaux. Il vino esprime un frutto purissimo, tannini eleganti e una freschezza impressionante.

2014: Cabernet Sauvignon 85% , Merlot 9 % , Cabernet Franc 6% . AVA: Sonoma County.

Le uve giunte in cantina sono state poste su un tavolo vibrante, che ha permesso di selezionare gli acini. Fermentazione in piccoli lotti in acciaio inox a temperatura controllata con 4 giorni di macerazione a freddo prima della fermentazione alcolica. Fermentazione malolattica in botti. Affinamento di circa 16 mesi in piccole botti di legno francese, 80% nuove.



prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
ACAIBO - Sonoma County	2014	c/legno x 6	61,90	♣
ACAIBO - Sonoma County	2015	"	62,50	♣
ACAIBO - Sonoma County	2017	"	63,80	♣



St Helena (Napa Valley / California - USA)



Hunter Glenn Estate è una piccola proprietà situata nel cuore della Napa Valley, nello storico paese di St. Helena, oggi di proprietà di Jeffrey Shifflett Jr. insieme alla sorella Caroline e alla loro madre Ellen.

La famiglia Shifflett, originaria dello Iowa, arrivò nella Napa Valley in momenti difficili, alla ricerca di una vita migliore. Nel 1942, con i primi guadagni ottenuti nel settore del legname, fu in grado di acquistare della terra ai piedi delle Mayacama Mountains, dove fu avviata un'azienda agricola con allevamento di bestiame. Alla fine degli anni '70 furono piantati 60 acri di vigneti accanto ai frutteti, dando inizio alla trasformazione in azienda vinicola, un processo meticoloso di cambiamento continuato negli anni successivi con determinazione e con scelte legate fin dall'inizio alla viticoltura sostenibile.

La storia della coltivazione di uve a St. Helena risale al 1850. Da allora quest'area è rimasta l'epicentro della **Napa Valley**, luogo ideale dove produrre vini strutturati ed eleganti. I terreni della **Hunter Glenn Estate Vineyard** sono argillosi (bale loam) e vi si coltivano Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Altri vigneti sono situati allo **Shifflett Ranch & Vineyard**, su terreni argillosi con affioramenti rocciosi ai piedi delle Mayacama Mountains, dove si producono vini brillanti, ricchi e longevi, ottenuti principalmente da varietà bordolesi. **Starscape Vineyard**, con i suoi dolci pendii, si trova lungo l'incurvatura del fiume Russian River, prima che lo stesso incontri il suo destino nell'Oceano Pacifico. L'influenza costiera è perfetta per lo Chardonnay; la nebbia mattutina è determinante per l'acidità e i caldi pomeriggi offrono un ambiente ideale per la maturazione fenolica. Il vigneto, piantato nel 2009 su terreno argilloso, è uno dei motivi di orgoglio per la famiglia Shifflett.

Caroline Shifflett si occupa di sviluppare le relazioni negli USA, all'estero e dell'accoglienza in azienda, mentre il fratello Jeffrey è responsabile della produzione, con particolare attenzione alla cura dei vigneti. Il loro attaccamento alla storia di famiglia, al luogo in cui vivono e alla comunità li ha ispirati a creare una propria linea di vini con il desiderio di unire le persone. Il vino è un piacere e dona più gioia se goduto in compagnia.

La filosofia di Jeffrey: *"sono concentrato a lasciar esprimere l'annata in bottiglia con interventi minimi. Credo fortemente nella necessità di mostrare le vere caratteristiche varietali e la forte identità territoriale nei miei vini. Il vino viene fatto in vigna e deve essere in questo senso celebrato e onorato. L'uso moderato del legno mi aiuta solo a ottenere il giusto bilanciamento, senza coprire gli aspetti naturali"*.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
SONOMA COUNTY CHARDONNAY	2019	cart. x 12	32,75	—
<i>VINI ROSSI</i>				
NAPA VALLEY MERLOT	2017	cart. x 12	57,90	—
NAPA VALLEY CABERNET FRANC	2017	"	65,10	—
NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON	2017	"	79,70	—



Amity (Oregon - USA)



Nicholas Keeler è figlio di Craig e Gabriele Keeler, che conducono la "Keeler Estate Vineyard" winery di Amity, Oregon. Amity è un piccolo villaggio situato a circa 60 km a sud di Portland. Quando venne acquistata nel 1990, questa terra dimenticata era zona occupata da bacche selvatiche e sottobosco. Dopo un processo di conversione a vigneti durato anni, si è venuto a creare un ecosistema perfettamente funzionante: una riserva naturale ricca di fauna selvatica, piccoli laghi e cascate, torrenti, boschi e vigneti condotti con metodi biodinamici. Nicholas Keeler crea artigianalmente i suoi vini a marchio Authentique Wine Cellars con produzioni "small batch" da "single vineyards", sia dal vigneto di famiglia che da altri famosi vigneti situati nella Willamette Valley.

La parte ovest dell'Oregon, affiorata alla luce dopo essere rimasta sommersa nell'Oceano Pacifico per milioni di anni, è una terra ricchissima di sedimenti vulcanici e marini. Negli ultimi decenni, la produzione di vino è esplosa in quest'area, dando vita al fenomeno della Willamette Valley con le sue sottozone, ognuna caratterizzata dal proprio microclima distintivo. In quest'area è presente anche una tipologia di terreno vulcanico unica al mondo, chiamato "Jory soil", particolarmente ricco in ferro nelle **Eola-Amity Hills**. Ciò che distingue le Eola-Amity Hills, AVA (American Viticultural Area) che si estende per quasi 30 km tra le colline di Amity a nord e quelle della città di Salem a sud, oltre alla tipicità del sottosuolo, è l'alternanza di giornate calde e notti fresche, con forti escursioni termiche dovute ai forti venti provenienti dall'Oceano Pacifico, che soffiano attraverso il "Van Duzer Corridor". Lo stesso nome "Eola", venne dato originariamente dai pionieri dell'800 ad un insediamento della zona, con riferimento al nome del dio greco Eolo.

Sono poche nel mondo le zone vinicole dove il Pinot Nero, uva difficile da coltivare, può maturare perfettamente e dove si ritrovano tutte le condizioni ambientali ideali per poter produrre da questo vitigno vini di qualità estrema. Le produzioni naturali di Authentique Wine Cellars (le uve del Keeler Estate Vineyard hanno **certificazione biodinamica** Demeter e "Stellar Organic") seguono altissimi standard qualitativi. Con le uve coltivate su queste colline si producono Pinot Noir pieni di note fruttate e delicate, con una struttura profonda e minerale, paragonabile a quella dei grandi vini della Côte de Nuits in Borgogna, mentre gli ottimi Chardonnay sono marcati da freschezza, energia e precisione.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i><u>VINI BIANCHI</u></i>				
BOIS JOLI CHARDONNAY	2018	cart. x 6	47,40	—
FOND MARIN CHARDONNAY	2017/19/20	"	47,40	—
<i><u>VINI ROSSI</u></i>				
THE CORRIDOR PINOT NOIR	2019	cart. x 6	40,60	—
VITAE SPRINGS VINEYARD PINOT NOIR	2016	"	(49,80)	esaurito
RIDGECREST VINEYARD PINOT NOIR	2016	"	(49,80)	esaurito
CHEHALEM MOUNTAIN PINOT NOIR	2016	"	(49,80)	esaurito
KEELER ESTATE VINEYARD PINOT NOIR	2018/19	"	47,40	—
WIND RIDGE VINEYARD PINOT NOIR	2019	"	55,90	—



Amity (Oregon - USA)



Bois Joli Chardonnay – il vigneto, situato ad altitudine elevata sulla punta sud-ovest delle Amity Hills, si affaccia sulla città di Amity e sulla Coast Range, di fronte al Van Duzer Corridor. Pressatura lenta delle uve dell'intero raccolto per un'estrazione delicata, minima decantazione prima della fermentazione che avviene in botti francesi a grana compatta, bâtonnage moderato e successivo riposo in acciaio. Un vino espressivo e profondo, dalla consistenza setosa.

Fond Marin Chardonnay – una piccola percentuale di botti viene riempita con mosto appena pressato, le altre dopo una leggera decantazione e pulizia. Bâtonnage e affinamento in legno francese a grana compatta. Aromi potenti di agrumi, schiuma di mare, spezie da forno. Eccellente profondità e concentrazione dei sapori che ricordano la mela e di nuovo gli agrumi, in particolare pompelmo e lime, con acidità perfettamente bilanciata.

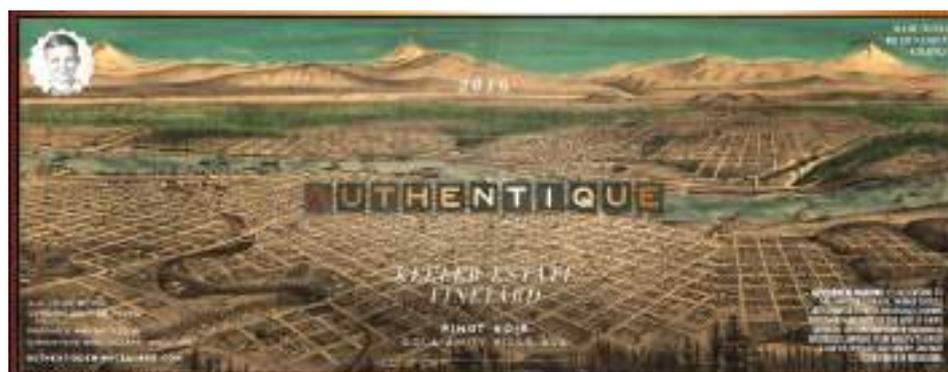
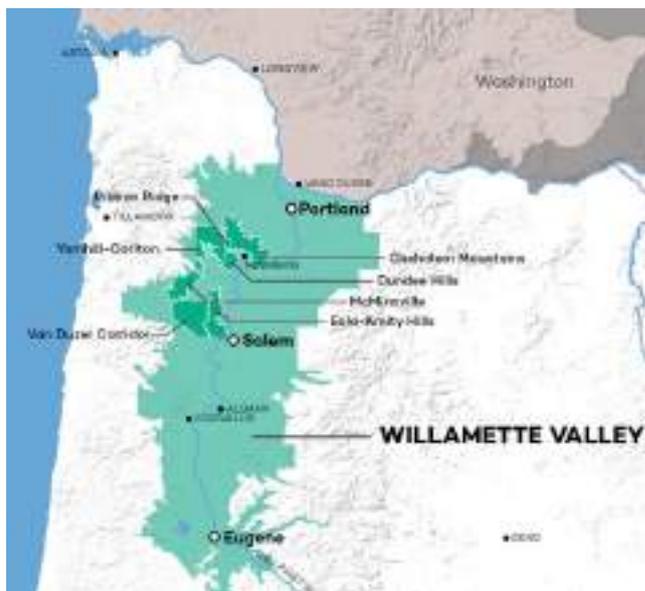
The Corridor Pinot Noir – Un Pinot Noir della Eola-Amity Hills AVA, enigmatico e allo stesso tempo espressivo, con un'ampia gamma di aromi di frutta rossa e scura. Elegante, con note accese di ciliegia, tè verde, con sentori minerali. Chiare note di fiori appena colti, frutta succosa, terra e spezie da forno. Affinato 16 mesi in botti grandi (puncheons) e demi-muids da 600 litri.

Vitae Springs Vineyard Pinot Noir – a denominazione Willamette Valley AVA, riposa 16 mesi in anfore italiane e in legno francese a grana compatta. L'utilizzo delle anfore conferisce profondità alla struttura del vino. Possiede note floreali, di frutti rossi, ricorda la ceramica e le conchiglie. Al palato si aprono note saporite di ciliegia accompagnate da tannini morbidi e freschezza che accompagna il lungo finale.

Ridgecrest Vineyard Pinot Noir – Vigne di 35-40 anni della Ribbon Ridge AVA. Fermentazione spontanea in tini da 10 hl di legno francese molto compatto, dove anche affina per 16 mesi. Non filtrato né chiarificato, viene travasato solo al momento del blending. Ricorda le prugne e il tabacco da pipa. L'impatto morbido si apre in note potenti di frutta scura, con tannini bilanciati e finale persistente.

Chehalem Mountain Vineyard Pinot Noir – Uno dei più vecchi vigneti dell'Oregon, piantato da Dick Erath nei primi anni '70 da una selezione clonale di Pinot Noir di Pommard. Denominazione Chehalem Mountains AVA. Un vino con aromi delicati di ciliegia e fragola matura, con accenni di terra secca, fumo di legna, cola e tabacco da pipa. Di eccellente struttura, con acidità rinfrescante e un finale lungo e gustoso.

Keeler Estate Vineyard Pinot Noir – Il risultato del lavoro biodinamico svolto nel vigneto di famiglia e un vino che svela complessità, potenza e finezza. Aromi esplosivi che comprendono bacche selvatiche, amarena, ribes, buccia d'arancia essiccata, liquerizia, erbe di campo e pietra bagnata, seguiti da note di sottobosco, tè nero, violette e spezie. Al palato è ricco, minerale, con struttura leggera e tannini saporiti.



CLOS DE LUZ

244

Nancagua - Valle de Almahue (Cile)



Clos de Luz è un'azienda situata nella Valle di Almahue, una piccola zona vinicola di soli 120 ettari a metà strada tra l'Oceano Pacifico e le Ande. Conosciuta come **luogo di nascita del Carménère** in Cile, Almahue è una delle più antiche regioni del Cile e probabilmente del mondo note per la coltivazione di questo vitigno, qui presente fin dai tempi della colonizzazione spagnola.

Gabriel Edwards conduce l'azienda familiare Clos de Luz, di 33 ettari, acquistata da un suo avo nel lontano 1892. La maggior parte delle attuali vigne furono piantate nel 1945 dalla nonna di Gabriel, di nome Luz, dalla quale prende il nome l'azienda. Le lavorazioni dei terreni sono solo manuali, con vanghe e con attrezzi trainati da cavalli. In inverno vengono piantate tra i filari erbe e fave, oltre a senape e avena, utili a decompattare il suolo. La biodiversità delle vigne, in questa zona isolata dalla fillossera, viene preservata con coltivazioni biologiche e selezioni massali (non clonali). Rispettando la diversità genetica, ogni pianta è unica; i vini acquistano ricchezza e complessità. Lo stile dei vini tende a privilegiare la freschezza, la naturale acidità e il frutto, con un uso giudizioso del legno.

Il **Carménère** è una varietà che viene spesso considerata tipicamente cilena, avendo trovato in queste terre la sua vera patria di elezione. Ha colore rosso rubino intenso con tinte violacee: al naso presenta sentori note fruttate di ciliegia e mora, con sfumature erbacee più o meno marcate. Con l'affinamento in legno sviluppa sentori terziari speziati come pepe nero, cuoio e chiodi di garofano. E' caratterizzato da buona acidità, sapidità e da tannini evidenti ma non troppo aggressivi.

Arao è un blend di Carménère (85%) con 8% di Cabernet Sauvignon e 7% di Syrah, da vigneti collinari di alta quota. Affina per 10 mesi in botti di legno francese.

Le parcelle "**Massal**" sono composte da vecchie viti che crescono dalle loro proprie radici non innestate. Nel suolo, di origine granitica, si possono ritrovare quarzo ed elementi ferrosi di ossidazione. Nelle zone più profonde si osserva una forte frammentazione della roccia. Le fermentazioni di questi vini avvengono con lieviti indigeni. Vengono stabilizzati naturalmente, grazie alle basse temperature esistenti nella valle durante l'inverno, senza l'uso di qualsiasi prodotto chimico.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI ROSSI</i>				
ARAO Carménère Blend	2019/21	cart. x 6	13,95	—
AGRESTE - Pais (100% Pais)	2020	"	14,80	—
MASSAL 1945 CARMENERE (100% Carménère)	2021	"	15,90	—
MASSAL 1945 CABERNET SAUVIGNON (100% Cabernet S.)	2019	"	16,50	—
MASSAL 1945 MALBEC (100% Malbec)	2019	"	16,50	—
AZUDA - Syrah (100% Syrah)	2019	"	16,50	—
AZUDA - Garnacha (100% Garnacha)	2018 2020	" "	16,10 18,20	— —
LUZ - Carménère (100% Carménère)	2019	"	45,40	—



Nancagua - Valle de Almahue (Cile)



Andes Plateau si ispira alle vicine montagne della cordigliera delle Ande. Una zona ideale per la coltivazione della vite, dove si combinano ambiente naturale, colori vivi, aria pulita, altitudine, terra e cielo. L'enologo Felipe Uribe, fondatore di Andes Plateau, ha dato vita al suo progetto a 700 metri sul livello del mare, motivato dall'idea di creare vini unici ed eleganti. E' un progetto familiare, costruito con passione, talento e convinzione, dove il padre Felipe ha coinvolto i suoi cinque figli. I vigneti sono ubicati nella parte andina delle valli Maipo, Cachapoal e Maule, è da considerarsi quindi una viticoltura di montagna. In cantina l'intervento è minimo, per mostrare la vera espressione della montagna andina. Vengono utilizzati serbatoi di cemento, uova di cemento e botti austriache da 3.000 litri, cercando di evidenziare la freschezza, il frutto e l'eleganza.

Cota 500 Chardonnay proviene dalla Valle del Maule, ai piedi delle Ande, con vigne su terreni argillosi, perfetti per questa varietà. L'altitudine conferisce un giusto PH e un'ottima acidità. Affina 5/6 mesi in botti di legno.

Cota 500 Cabernet Sauvignon ha tannini spiccati ma la sua freschezza e la sua naturale acidità favoriscono una facile bevibilità e semplificano gli abbinamenti gastronomici. La vendemmia, generalmente precoce rispetto ad altre zone del Cile, è manuale, in cassette da 12 kg. La fermentazione avviene in acciaio con lieviti indigeni, limitando al minimo i rimontaggi. In seguito il vino affina per 10 mesi in botti di rovere. Il vigneto di tre ettari dal quale si produce Cota 500 si trova a San Clemente, nella Valle del Maule, ai piedi delle Ande, su un terreno alluvionale contenente ghiaia, sabbia e limo.

Il vigneto di tre ettari di **Cota 500 Syrah** è situato nella Valle di Cachapoal, settore Coya. Il suolo permette un ottimo drenaggio dell'acqua, fattore fondamentale per una crescita ideale di questo vitigno. Il vino fermenta in acciaio con il 30% di grappoli interi, quindi in presenza di parte dei raspi dell'uva, il che aiuta a sviluppare al meglio le caratteristiche varietali. Affina in botti di rovere per 9-11 mesi. E' corposo e succulento ma allo stesso tempo morbido, con tannini arrotondati, con sentori tipici molto fruttati e di pepe nero macinato.

Andes Plateau 700 è un blend di Cabernet Sauvignon (82%), Syrah (12%), Cabernet Franc 3% e Merlot 3%. Un vino elegante e complesso ma allo stesso tempo di facile beva grazie alla sua freschezza e alla buona acidità.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI BIANCHI</i>				
COTA 500 CHARDONNAY	2022	cart. x 6	13,80	—
ANDES PLATEAU 700 CHARDONNAY	2021	"	19,90	—
<i>VINI ROSSI</i>				
COTA 500 CABERNET FRANC	2022	cart. x 6	13,80	—
COTA 500 CABERNET SAUVIGNON	2020	"	(14,25)	esaurito
COTA 500 SYRAH	2020	"	14,25	—
ANDES PLATEAU 700 Red Blend	2021	"	19,90	—



Domaine BOUSQUET

246

Tupungato - Mendoza (Argentina)



L'impegno dell'azienda Bousquet è teso a produrre vini di livello mondiale, applicando know-how francese e argentino nei processi produttivi. Per raggiungere questo obiettivo è stato scelto il territorio eccezionale della Valle di Uco, Tupungato, situato nell'area vitivinicola di Mendoza, che offre le condizioni ideali per produrre vini di alta qualità, prodotti con metodi biologici.

Nel 1990 Jean Bousquet, della terza generazione di produttori di vini francesi originari di Carcassonne, iniziò una lunga ricerca per identificare un luogo ideale per realizzare il suo desiderio di produrre vini di qualità superiore. Durante uno dei suoi viaggi scoprì le caratteristiche uniche del territorio di Mendoza e si convinse ad acquistare della terra e a trasferirsi definitivamente ai piedi delle Ande nell'area di Tupungato, nella regione di Mendoza.

La cantina e i vigneti del Domaine Bousquet si trovano in una zona dalle condizioni ideali per la produzione di vini di qualità, prodotti naturalmente con metodi interamente biologici. L'altitudine di 1200 metri s.l.m., tra le più elevate al mondo per produrre vino, con clima fresco, arieggiato e con forti escursioni termiche tra giorno e notte, insieme alla naturale scarsità di piogge e alla particolare vocazione dei terreni, portano alla maturazione sana e ottimale delle uve, senza alcun utilizzo di pesticidi o altri prodotti chimici.

I vini del Domaine Bousquet hanno ricevuto numerosi riconoscimenti internazionali, tra cui "Argentina best buy" di "Wine Enthusiast", di "Decanter" e di "Wine Advocate".

prodotto		annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>					
CHARDONNAY		2023	cart. x 6	7,95	tappo stelvin
<u>VINI ROSSI</u>					
MALBEC		2022	cart. x 6	8,20	tappo stelvin
MERLOT		2021	"	(7,95)	t. stelvin - esaurito
CABERNET SAUVIGNON		2021	"	7,95	tappo stelvin
PINOT NOIR RESERVE		2021	"	10,50	promo fuori catalogo
MALBEC RESERVE		2022	"	10,50	promo fuori catalogo
GAIA red blend (50% Malbec - 45% Syrah - 5% Cabernet S.)		2020	"	12,45	—
GAIA MALBEC		2019	"	12,45	—
AMERI Single Vineyard (60% Malbec - 20% Cabernet Sauvignon - 10% Syrah - 10% Merlot)		2018	"	22,95	—



Tupungato - Mendoza (Argentina)



Le piogge sono molto scarse, in media solo 20 cm all'anno. Per ovviare alla carenza di acqua si è fatto di necessità virtù: l'apporto alle piante viene meglio controllato praticando l'irrigazione a goccia, convogliando l'acqua che proviene direttamente dalle vicine montagne delle Ande. Quest'acqua purissima crea un Ph particolarmente basso negli acini. Ne risulta una maggiore acidità e più colore nel vino, fattori favoriti anche dal clima fresco e con caratteristiche tipiche dei deserti, con escursioni termiche estreme tra notte e giorno. Il suolo è sabbioso, con drenaggio eccellente. La povertà di materiale organico (a causa dell'altitudine e del clima) crea una situazione di stress alle viti molto positiva ai fini della produzione, con grappoli che sviluppano più zuccheri e acidità. Le uve vengono colte a mano e poste in piccoli cesti e la coltivazione biologica contiene naturalmente le rese. Gli acini, per adeguarsi al caldo e al freddo, producono bucce più spesse, donando ai vini più corpo, sapori e sostanze aromatiche. Tutte queste caratteristiche eccezionali consentono al Domaine Bousquet di produrre uve e vini di alta qualità, fini e con grande concentrazione di sapori.



Il **Malbec** è il vitigno più rappresentativo, originario della Francia (coltivato in prevalenza nella zona di Cahors) ma che solo in Argentina ha trovato la sua dimensione e il prestigio che merita. E' un vino denso e concentrato, con tonalità blu e viola scuro, con tannini soffici e vellutati, sapore di prugna matura e marmellata di more e amarene, e con note di cioccolato nelle versioni Reserve e Grande Reserve. Nella versione base viene vinificato senza uso di legno, con l'intenzione di permettere al frutto di esprimersi nelle sue caratteristiche che lo rendono particolarmente "food-friendly". Accompagna benissimo la pasta, le carni rosse, i piatti con salse e i formaggi in genere.

La vinificazione in acciaio del **Merlot** ne preserva la tipicità varietale. Ha carattere fruttato, espressivo. Di stile elegante, con sentori minerali di ciliegia e ribes nero al palato. Di corpo medio con tannini fini; molto piacevole, da tutto pasto.

I vini del Domaine Bousquet con indicazione "**Reserve**" sono espressione dell'eleganza dei vini del vecchio mondo. Provengono da vigneti con rese più basse ed offrono in genere più corpo, più tannini nei rossi e sapori ancora più spiccati. Il **Pinot Noir Reserve** viene vinificato nello stile della Borgogna, con affinamento per 10 mesi in botti di legno francese. Di colore rosso delicato, ha aromi di frutta rossa come ciliegia e fragola, con note di vaniglia. Al palato è elegante, bilanciato, di corpo medio e buona acidità.

Gaia, nome della Dea con la quale gli antichi greci onoravano la Terra, è nella versione "red blend" un uvaggio che ripropone in chiave moderna la tradizione storica argentina di effettuare una singola vinificazione utilizzando differenti tipologie di vitigni. La proporzione di grappoli selezionati che vanno a comporre il red blend varia ogni anno, riflettendo quello che madre natura offre, pur avendo sempre il Malbec, vitigno principe argentino, come varietà principale dell'uvaggio. Affina per 10 mesi in botti di rovere francese.

Ameri, il vino più rappresentativo e premiato di Domaine Bousquet, è un blend composto principalmente da Malbec, più Cabernet, Syrah e Merlot, che aggiungono complessità ed aiutano ad elevare il livello di questo vino eccezionale. Le uve selezionate (le ultime ad essere raccolte in vendemmia) provengono da un singolo vigneto, situato a 1.250 metri slm, il più alto della proprietà. Ameri, che prende il nome dal co-proprietario dell'azienda, viene prodotto in quantità limitata (solo 500 casse) e solo nelle migliori annate. Fermenta in legno e affina in botti di legno francese per 16 mesi.



Finniss River (Australia)



L'area viticola Finniss River è situata in South Australia, a 45 km. a sud della capitale Adelaide, nella "Fleurieu Peninsula", a sud della "McLaren Valley". Qui i vigneti si alternano a oliveti e ad alberi di eucalipto su dolci colline a un'altitudine di circa 100 metri slm. Finniss River ha un proprio particolare microclima: le alte temperature dei pomeriggi sono mitigate dalle brezze che provengono dalla costa a sud, che provocano notti piuttosto fresche e sbalzi climatici che aiutano lo sviluppo qualitativo delle uve. Il maggiore vantaggio climatico è dato comunque dalla forte influenza del mare, che apporta umidità e temperature più miti rispetto a quelle più alte delle zone interne.

Nel 1866 John Hinteroecker, un antenato della famiglia Salomon, emigrò da Wachau (Austria) in Australia. Dopo 4 anni, nella "Clare Valley", fondò il collegio di "Ignatius" nel borgo di Adelaide in Norwood. Con una storia da viticoltori in Krems/Wachau dal 1792, la famiglia Salomon ha seguito le sue tracce cent'anni dopo.

Il proprietario attuale, Bertold Salomon, divide la propria attività tra la produzione dei famosi vini bianchi Austriaci di Salomon Undhof e i rossi Australiani di Salomon Estate. I risultati e il riscontro della critica, con punteggi molto spesso oltre la soglia dei 90/100, pongono i rossi di Salomon Estate tra i più reputati di questa regione.

I vini sono prodotti con uve provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà in Finniss River. I suoli sono composti da ghiaia e sabbia, tipici della zona, sopra strati di arenaria di color rosso e arancione. La vigna ha una delicata pendenza in direzione nord-ovest, dando così un'esposizione ideale. Riassumendo, Finniss River è un micro-clima unico nel sud dell'Australia.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<i>VINI ROSSI</i>				
BAAN Shiraz	2022	cart. x 12	9,35	<i>tappo stelvin</i>
NORWOOD (Shiraz - Cabernet)	2018	"	14,60	<i>tappo stelvin</i>
THE VERVE (Shiraz - Mataro)	2018	"	13,60	<i>tappo stelvin</i>
FINNISS RIVER CABERNET SAUVIGNON	2018	cart. x 6	27,20	—
FINNISS RIVER SHIRAZ	2019	"	33,65	—



Australia



YANGARRA è un'azienda vinicola biodinamica situata nel distretto di Blewitt Springs, nella McLaren Vale, nello stato dell'Australia Meridionale, rinomata per la sua elevata altitudine e il clima marittimo e fresco.

Le prime vigne della tenuta furono piantate nel 1946 e ospita oggi 87 ettari di vigneti, con prevalenza di Grenache e Shiraz. L'area di Yangarra Estate è unica per la sua geologia e per le sabbie spazzate dal vento.

Yangarra ha adottato pratiche biologiche nel 2008 e ha ottenuto la certificazione biologica e biodinamica attraverso l'Australia Certified Organic (ACO) nel 2012; l'obiettivo era quello di migliorare la salute e la vitalità del suolo e di creare un ambiente sano e naturale che potesse favorire una maggiore tipicità dei vini. Dal 2013, il team di vinificazione utilizza giare ovali di ceramica, per la purezza che questi recipienti conferiscono ai vini consentendo loro di respirare in modo simile a una botte di rovere, ma senza impartire gli aromi caratteristici del legno. Negli ultimi anni, l'attenzione di Yangarra per le varietà francesi del Rodano si è estesa alla sperimentazione di altre varietà mediterranee: è il primo produttore in Australia a piantare la Grenache Blanc, varietà più comunemente presente nel Rodano meridionale e nel nord-est della Spagna.

YANGARRA	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI ROSSI</u>				
SHIRAZ - McLaren Vale	2018	cart. x 6	24,55	tappo stelvin
GRENACHE Old Vine - McLaren Vale	2018	"	27,30	tappo stelvin

GIANT STEPS è un'azienda vinicola situata nella Yarra Valley, nello stato del Victoria, all'estremo sud dell'Australia. E' riconosciuta come un punto di riferimento globale per i suoi vini prodotti in un territorio da clima fresco. Fu fondata nel 1998, un anno dopo che Phil Sexton si avventurò in questi luoghi, alla ricerca di siti ideali per produrre Chardonnay e Pinot Noir di elevata purezza e finezza. Oggi Giant Steps è considerata una delle aziende più all'avanguardia in Australia; viene condotta seguendo i principi dell'agricoltura sostenibile, con uve selezionate a mano e tecniche di vinificazione che si adattano alla varietà, al clone e al sito. I vini sono tra le uscite più attese in Australia e sono considerati un caposaldo della Yarra Valley.

GIANT STEPS	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
SEXTON VINEYARD CHARDONNAY - Yarra Valley	2020	cart. x 6	36,10	tappo stelvin
<u>VINI ROSSI</u>				
PRIMAVERA VINEYARD PINOT NOIR - Yarra Valley	2022	"	37,80	tappo stelvin



Marlborough (Nuova Zelanda)



Kevin Judd è uno dei pionieri di Marlborough. Il suo percorso di vita è connesso fortemente all'immagine globale del vino neozelandese. Inglese di nascita, cresciuto in Australia, si trasferì in Nuova Zelanda nel 1983 e presto divenne il winemaker fondatore a Cloudy Bay, ruolo che mantenne per le prime 25 vendemmie. Nel 2009 fondò la sua nuova azienda, Greywacke (pron.: grey-wacky), così chiamata dal nome delle pietre di arenaria di colore grigiastro presenti in molti luoghi in Nuova Zelanda. Kevin e sua moglie Kimberley adottarono il nome per la prevalenza di questi ciottoli di fiume nel terreno del loro primo vigneto piantato a Rapaura, Marlborough.

Greywacke è un'azienda con focus primario sulla qualità, i cui vini sono basati principalmente sulle due varietà classiche, il Sauvignon Blanc, prodotto in due differenti versioni, e il Pinot Noir. A questi si aggiungono alcuni altri vini bianchi a produzioni limitate. Oggi le uve di Greywacke provengono da vigne non giovani, situate nelle centrali Wairau Plains e nelle Southern Valleys di Marlborough.

Il *Sauvignon Blanc* è deliziosamente aromatico e ben bilanciato. Di stile esuberante, ha sentori di pompelmo, limone e una considerevole concentrazione e mineralità, conservando però il gusto e la freschezza tipica varietale.

Wild Sauvignon fermenta in vecchie botti di rovere, è una versione più complessa del sauvignon blanc. Ha una struttura notevole, profondità ed opulenza, un bouquet di crème brûlée con note di vaniglia, infuso di timo e sesamo tostato.

Le uve *Pinot Noir* vengono coltivate sulle colline delle Southern Valleys. Il vino è deliziosamente fragrante e intenso. Il bouquet di prugne nere e ciliegie è completato da dolci sensazioni floreali. Al palato le sensazioni di frutta matura si combinano a toni affumicati di vaniglia con cenni di erbe secche e spezie su una struttura viva e delicata.

prodotto	annata	imballo	prezzo	note
<u>VINI BIANCHI</u>				
SAUVIGNON BLANC Marlborough	2023	cart. x 6	14,15	tappo stelvin
SAUVIGNON BLANC Marlborough Magnum (con astuccio)	2023	cart. x 3	29,65	tappo stelvin
WILD SAUVIGNON Marlborough	2022	cart. x 6	19,20	tappo stelvin
PINOT GRIS Marlborough	2018/20/21	"	16,40	tappo stelvin
RIESLING Marlborough	2022	"	(16,40)	t.stelvin - esaurito
CHARDONNAY Marlborough	2021	"	20,50	tappo stelvin
<u>VINI ROSSI</u>				
PINOT NOIR Marlborough	2022	cart. x 6	24,00	tappo stelvin



Marlborough (Nuova Zelanda)



Clos Henri rappresenta lo sviluppo nella regione vinicola di Marlborough, Nuova Zelanda, dell'attività produttiva dell'azienda francese **Henri Bourgeois**.

La proprietà, dell'estensione di 90 ettari nella famosa Wairau Valley, fu acquistata nel 2001, con lo scopo di creare in queste terre vini di qualità unica, portando la tradizione, l'esperienza e la rinnovata passione per il vino della famiglia Bourgeois. Fin dall'inizio degli anni '90 fu intrapresa una ricerca nelle migliori regioni vinicole mondiali con lo scopo di trovare aree capaci di produrre vini di qualità simile ai grandi Sancerre e Pouilly Fumé. Solo dopo visite in Sud Africa, Cile, Australia, California, Oregon e varie aree europee, la scelta ricadde sulla Nuova Zelanda.

L'aspetto incontaminato della natura fu uno dei principali criteri di scelta. Le vallate e le colline sulle quali si stanno sviluppando i vigneti di Clos Henri furono utilizzate negli ultimi 250 anni unicamente come pascolo, rendendo così queste zone completamente estranee all'uso di pesticidi e diserbanti.

A Clos Henri è mantenuto, come in Francia, un atteggiamento "bio-friendly", con la convinzione che la cura e il rispetto della terra si riflette sul vino prodotto, che può così esprimere al meglio la complessità e la peculiarità delle sue origini.

Il Sauvignon Blanc di Clos Henri esprime mineralità decisa ed eleganza, sottolineate dalla purezza del frutto. E' un vino complesso, con grandi potenzialità di invecchiamento, che rivelerà gradualmente, con il passare degli anni, l'autenticità delle sue origini.

Nelle "Southern Valleys" di Marlborough vengono indubbiamente prodotti alcuni dei migliori Pinot Noir al mondo. Il Pinot Noir di Clos Henri esprime con la sua eleganza le particolarità dei terreni argillosi di questa zona (Broadbridge clay e Wither clay). Anche questo vino migliorerà con l'affinamento in cantina, esprimendosi pienamente con il passare degli anni.

prodotto		annata	imballo	prezzo	note
<i><u>VINI BIANCHI</u></i>					
CLOS HENRI ESTATE SAUVIGNON BLANC Marlborough		2023	cart. x 6	12,10	<i>tappo stelvin</i>
OTIRA SAUVIGNON BLANC Marlborough		2021	"	20,60	—
WAIMAUNGA SAUVIGNON BLANC Marlborough		2021	"	20,60	—
<i><u>VINI ROSSI</u></i>					
CLOS HENRI ESTATE PINOT NOIR Marlborough		2022	cart. x 6	16,15	<i>tappo stelvin</i>
WAIMAUNGA PINOT NOIR Marlborough		2019/20	"	27,05	—



Vendita fino ad esaurimento scorte

CORNELIA TESSARI - Monteforte d'Alpone (VR) 				
<u>VINI SPUMANTI</u>				
ARCERUS GARGANEGA SPUMANTE EXTRA-BRUT	2021	art. x 6	8,70	♣♣
ARCERUS GARGANEGA SPUMANTE EXTRA-BRUT Magnum	2021	"	18,50	♣
<u>VINI BIANCHI</u>				
AVUS Garganega sui lieviti frizzante	2022	cart. x 6	8,10	♣♣♣ t. corona
BINE LONGHE Soave Classico Superiore <i>docg</i> Magnum	2020	cart. x 3	21,80	♣ t. stelvin

BRIVIO - GIALDI - Mendrisio (Ticino / Svizzera)				
<u>VINI ROSSI (Brivio)</u>				
PLATINUM Ticino <i>doc Merlot</i> (Sottoceneri)	2011	cart. x 6	90,85	♣♣
<u>VINI ROSSI (Gialdi)</u>				
ARZO Ticino <i>doc Merlot</i> (Sottoceneri)	2011	cart. x 6	33,00	♣♣
	2013	"	33,00	♣♣
SASSI GROSSI Ticino <i>doc Merlot</i> (Sopraceneri)	2012	"	52,50	♣♣
	2014	"	52,50	♣♣

Château LES VALENTINES - La Londe Les Maures (Provenza / Francia) 				
<u>VINI BIANCHI</u>				
Château LES VALENTINES BLANC - Côtes de Provence	2017	cart. x 6	12,75	♣♣
<u>VINI ROSSI</u>				
LA GOURMANDE- Côtes de Provence (Syrah-Grenache)	2013	cart. x 6	19,30	♣♣
BAGNARD- Côtes Provence (Mourvèdre-Syrah-Cabernet Sauv.)	2012	"	21,35	♣♣



CHAMPAGNE e SPUMANTI

			pag:
Francia:	Champagne R. Pouillon & Fils	Brut Réserve	135
	Champagne Francis Orban	Brut Réserve Vieilles Vignes	137
	Champagne Rémi Leroy	Extra Brut	140

VINI BIANCHI

Piemonte:	Matteo Correggia	Roero Arneis	18
Lombardia:	Castello di Grumello	Valcalepio Bianco	32
Trentino:	Monfort	Chardonnay Gewurztraminer	48
Francia:	Alsace Willm	Gewurztraminer Réserve	145
	Henri Bourgeois	Sancerre Blanc Les Baronnes	146
	Michel Redde	Pouilly Fumé La Moynerie	148
	Gueguen	Chablis	154

VINI ROSSI

Piemonte:	Matteo Correggia	Barbera d'Alba Roero La Val dei Preti Roero	18
Trentino:	Monfort	Teroldego Rotaliano	48
Toscana:	Fattoria di Petrognano	Chianti Meme	72
	Roccapesta	Ribero Morellino di Scansano Roccapesta Morellino di Scansano	88
Sicilia:	Graci	Arcuria Etna Rosso	112
Francia:	Ronan by Clinet	Bordeaux Rouge	185
	Selezione Bordeaux	Château Lagrange	188





I VINI SPUMANTI - RIASSUNTO

254

			pagina
Alta Langa:	Castello di Perno Fabio Perrone Matteo Correggia	Alta Langa Numero Primo Dosaggio Zero	14
		Alta Langa	16
		Severina Alta Langa Rosé	18
Alto Piemonte:	Antonio Vallana	Brut Rosé Metodo Classico	24
Valcalepio:	Tosca	Kiki V Rosé Brut - Mainardo III Brut Metodo Ancestrale	30
Franciacorta:	Camilucci	Ammonites - Satèn - Rosé - Anthologie - S.T. - Perpetuelle	34
Oltrepò Pavese	Ruiz de Cardenas	Cuvée Armonia Extra Brut - Galanta Brut - Galanta Rosé Brut	36
Veneto:	Massimago	Magò Spumante Brut Rosé	42
Prosecco:	Le Vigne di Alice	Alice Extra-Dry Prosecco Sup. di Conegliano Valdobbiadene	44-47
		Doro Nature Prosecco Sup. di Conegliano Valdobbiadene Signature Metodo Classico Prosecco Sup. Conegliano Valdobbi. P.S. Integrale Brut (<i>ferm. in bottiglia senza sboccatura</i>) Tajad Brut Cuvée intage - Assia Rosé Brut Nature	
Trentino:	Monfort Etyssa	Trento doc Metodo Classico - Trento doc Riserva	48
		Trento doc Metodo Classico - Trento doc Riserva	52
Grave del Friuli:	Di Lenardo	Sarà Brut Spumante Metodo Classico Ribolla Gialla Brut Spumante Metodo Classico	60
Collio Sloveno:	Sinefinis	Sinefinis Rebolium - Ribolla Gialla Metodo Classico Sinefinis Blanc de Blancs - Nature - Rosé	66
Liguria:	Bisson	Abissi Dosage Zero Metodo Classico	68
		Abissi Dosage Zero Metodo Classico Riserva	
		Abissi Dosage Zero Metodo Classico Rosé	
Abruzzo:	Tenuta I Fauri	Pecorino Brut	96
		Alba Rosa Brut Rosé	
Champagne:	Champagne Jacquesson Champagne Agrapart Champagne Guiborat Champagne Vve Fourny & Fils Champagne R. Pouillon & Fils Champagne Francis Orban Champagne Jean Velut Champagne Rémi Leroy	Dizy (Vallée de la Marne)	125-127
		Avize (Côte des Blancs)	129
		Cramant (Côte des Blancs)	130
		Vertus Premier Cru (Côte des Blancs)	132
		Mareuil sur Aÿ (Vallée de la Marne)	135
		Leuvrigny (Vallée de la Marne)	137
		Montgueux	138
		Meurville (Côte des Bar)	142
Alsazia:	Alsace Willm	Crémant d'Alsace Brut / Crémant d'Alsace Brut "Bio"	144
		Crémant d'Alsace Prestige - Crémant d'Alsace Brut Rosé	
Loira:	Champalou Frédéric Mabileau	Vouvray Brut	150
		Lunatic Pétillant Naturel - Chenin Blanc Hypnotic Pétillant Naturel - Pineau d'Aunis Rosé	152
Borgogna:	Henri Champliau	Crémant de Bourgogne; Crémant de Bourgogne Rosé: Petronne 68; Wild Miss 55 Rosé demi-sec	169
Savoia:	Domaine Giachino	Giac' Bulles Pétillant Naturel - Don Giachino Metodo trad.	176
Ventoux:	Château La Croix des Pins	L'Emilienne Pétillant Naturel	183
Germania:	Raumland	Sekt - Rheinhessen	200
Austria:	Salomon Undhof	Volke für Zwei - Riesling Grand Pétillant Naturel	212
Spagna:	Gramona	Corpinnat	220





I VINI DOLCI - RIASSUNTO

255

			pagina
<i>Piemonte:</i>	Fabio Perrone	Moscato d'Asti (<i>frizzante</i>) <i>Piemonte Brachetto (frizzante)</i> <i>Spuri</i> - passito di Moscato	16
	Matteo Correggia	Brachetto passito Anthos	19
<i>Lombardia:</i>	Castello di Grumello Bisi	Valcalepio Moscato Passito di Grumello Malvasia passito - Villa Marone	32 38
<i>Trentino:</i>	Monfort	Monfort Giallo - Moscato Giallo passito	49
<i>Friuli:</i>	Di Lenardo	Verduzzo passito - Pass the Cookies!	61
<i>Liguria:</i>	Bisson	Caratello Passito / Portofino Passito Sciaccetrà Riserva Cinque Terre	69
<i>Umbria:</i>	Cantina Peppucci	L'altro Io Passito (Sagrantino)	92
<i>Lazio:</i>	De Sanctis	Cannellino di Frascati 17/11	100
<i>Calabria:</i>	Ceraudo	Doro Bé - Magliocco passito	110
<i>Francia - Alsazia:</i>	Gresser Alsace Willm	Vendanges Tardives / Sélection de Grains Nobles Vendanges Tardives / Sélection de Grains Nobles	143 145
<i>Francia - Loira:</i>	Champalou	Vouvray La Moelleuse / Vouvray Les Tries	150
<i>Francia - Jura:</i>	Château d'Arlay	Macvin du Jura Blanc - Rouge Vin de Paille	174
<i>Francia - C. du Rhône</i>	Domane de Beaurenard	Rasteau Grenat - Vin Doux Naturel	181
<i>Francia - Sauternes:</i>	Selezione Châteaux	Sauternes	190
<i>Francia - Jurançon:</i>	Uroulat	Happy Hours - Jurançon Uroulat - Jurançon	191
<i>Francia - Roussillon:</i>	Domaine de la Casa Blanca Domaine des Demoiselles	Banyuls Roudoulère Muscat de Rivesaltes / Rivesaltes Ambré / Tuilé	194 195
<i>Francia - Cognac:</i>	Cognac Drouet	Pineau des Charentes Blanc	254
<i>Germania - Pfalz:</i>	Dr. Bürklin-Wolf	Riesling Auslese / Beerenauslese / TBA	200
<i>Germania - Rheingau:</i>	Georg Breuer	Riesling Auslese / Trockenbeerenauslese	203
<i>Germania - Nahe:</i>	Schlossgut Diel	Riesling Auslese / Beerenauslese	204
<i>Germania - Mosella:</i>	Reichsgraf von Kesselstatt	Riesling Auslese Riesling Eiswein Riesling Beerenauslese / Trockenbeerenauslese	207
<i>Austria - Krems:</i>	Salomon Undhof	Riesling Beerenauslese	213
<i>Ungheria - Tokaj:</i>	Château Pajzos	Tokaj Harslevelű / Muscat / Furmint Late Harvest Tokaj Aszù 5/6 puttonyos	214
<i>Spagna - Jerez:</i>	Ximénez-Spinola	Jerez (Sherry) Pedro Ximénez	218
<i>Spagna - Priorat:</i>	Costers del Priorat	Memòries del Priorat	225
<i>Portogallo - Porto:</i>	Wine & Soul Porto Burmester	Porto White, Ruby, Tawny, Vintage Porto White, Ruby, Tawny, LBV, Colheita, Vintage	230 232





I VINI “INSOLITI” - RIASSUNTO

256

			pagina
Valle d'Aosta:	La Plantze	Al Mister (Sauvignon-Viognier) - bianco vinificato in anfora	8
		Et Cinis (Pinot Gris) - rosato vinificato in anfora	8
Piemonte:	Matteo Correggia	Apapà (Nebbiolo) - rosso vinificato in anfora	18
Lombardia:	Tosca	Mainardo III° Extra-Brut Magnum (Chardonnay) - spumante metodo ancestrale (col fondo)	30
		Tribale Magnum - bianco frizzante col fondo “metodo ancestrale”	30
		Primorò (Franconia - Merlot) - rosso senza solfiti aggiunti	30
	Castello di Grumello	Le Noci / Il Roccolo dei Gelsi (Bronner - Johanniter) - bianco da vitigni PIWI	32
	Bisi	Ultrapadum (Barbera - Croatina) - rosso frizzante rifermentato in bottiglia, metodo tradizionale	38
		Senzaaiuto (Barbera) - rosso fermentazione spontanea senza solfiti aggiunti	38
Veneto:	Massimago	Zurlie (Uve autoctone) - rosato frizzante col fondo “metodo ancestrale” - 0,50l. - tappo corona	43
	Le Vigne di Alice	Alice P.S. Integrale (Glera) - spumante brut “metodo ancestrale” - lieviti indigeni - senza solfiti aggiunti	46
		A Fondo (Glera) - bianco frizzante col fondo “metodo ancestrale” - tappo corona	47
		M Fondo (Marzemino) - rosso frizzante col fondo “metodo ancestrale” - tappo corona	47
Alto Adige:	Weingut Leya	Skandal! Ancestrale bianco frizzante col fondo “met. ancestrale”	55
		Skandal! Orange - bianco macerato sulle bucce per 8 mesi in anfore di terracotta	55
	Kollerhof	Solaris (Solaris) - bianco da vitigni PIWI	56
	Falkenstein	Lex (Donauriesling) - bianco da vitigni PIWI	58
Collio Sloveno:	Ferdinand	Brutus (Ribolla Gialla) - bianco macerato sulle bucce per 12 mesi - lieviti indigeni	67
Toscana:	Fattoria di Petrognano	Orci Trebbiano - bianco macerato sulle bucce per 3 mesi in anfora - lieviti indigeni	73
		Orci Sangiovese - rosso macerato sulle bucce per 3 mesi in anfora - lieviti indigeni	73
Abruzzo:	Tenuta I Fauri	Le Belle bianco frizzante col fondo “metodo ancestrale”	96
		Il Piano del Cavaliere rosato frizzante “metodo ancestrale”	96
Puglia:	Morella	Un Mese e Mezzo (Moscato Reale) - bianco macerato sulle bucce per 1 mese e mezzo	106
Basilicata:	Musto Carmelitano	Dhjete (Moscato) - bianco frizzante col fondo “metodo ancestrale”	108
		Etichetta Bianca (Aglianico) - rosso senza solfiti aggiunti	108
Sicilia:	Masseria del Feudo	Haermosa Grillo - bianco macerato sulle bucce	114
		Sely (Nero d'Avola) - rosato frizzante col fondo “metodo ancestrale” - tappo corona	114
Francia - Loira:	Frédéric Mabileau	Lunatic (Chenin) - Pétillant naturel con rifermentazione in bottiglia	152
		Hypnotic (Pineau d'Aunis Rosé) - Pétillant naturel rif. in bottiglia	152
		Grolleau - rosso a bassa gradazione senza tannini	152
Francia - Jura:	Château d'Arlay	Blanc Tradition (Savagnin - Chardonnay) - bianco di stile ossidativo - 3 anni in botte grande	174
Francia - Savoia:	Domane Giachino	Giac' Bulles (Jacquère) - Pétillant naturel con rifermentazione in bottiglia	176
		Primitif (Jacquère) - bianco “ritorno all'essenza del vino prodotto tempo fa in Savoia” - lieviti indigeni	176
Francia - Ventoux:	La Croix des Pins	L'Emilienne (Gros Manseng) - Pétillant naturel con rifermentazione in bottiglia	183
		La Tête à l'Envers (Marselan - Syrah) - rosso fermentazione spontanea senza solfiti aggiunti	183
Austria - Krems:	Salomon Undhof	Wolke für Zwei (Riesling) - Pétillant naturel con rifermentazione in bottiglia - senza solfiti aggiunti	212
		Alma Riesling Amphora - bianco vinificato in anfora interrata - macerato sulle bucce	212
Spagna - Jerez:	Ximénez-Spínola	Exceptional Harvest - bianco quasi secco da uve Pedro Ximénez (unica azienda a produrlo)	218
		Fermentación Lenta - bianco secco da uve Pedro Ximénez (unica azienda a produrlo)	218
Spagna - Rioja:	Sierra de Toloño	Camino de Santa Cruz (Tempranillo) - rosso fermentazione in anfora a bassa temperatura	222
Spagna - Priorat:	Costers del Priorat	Rocafosca Blanc - bianco macerati sulle bucce	224
		Blanc de Closos (Garnacha Blanca) - bianco macerato sulle bucce per 4 mesi	224



RIASSUNTO PROMOZIONI FUORI CATALOGO

257

		promo:	pag
Castello di Perno	Dolcetto Ciama N'aut 2023	18 + 6 omaggio	14
Villa della Torre	Lugana 2021	36 + 12 omaggio	40
Villa della Torre	Valpolicella 2019 Amarone 2019	36 Valpolicella + 6 Amarone omaggio	40
Monfort	Trentodoc Le Général Blanc Trentodoc Le Général Dallemagne	24 + 6 omaggio 24 + 6 omaggio	48
Monfort	Trentino Gewürztraminer 2023	24 + 6 omaggio	49
Terre del Föhn	Trentino Pinot Grigio 2022 € 5,60 Chardonnay ½ bott. 2021 € 4,35	36 + 12 omaggio 36 + 12 omaggio	—
Weingut Leya	Terlaner Classico 2023	36 + 18 miste omaggio (max. 6 di Terlaner Riserva 2020) + per i primi 50 ordini: 1 Magnum Terlaner omaggio	54
Tenuta di Arceno	Chianti Classico 2021 Chianti Classico Riserva 2019 Arcanum 2017-2018-2019	42 + 12 omaggio 24 + 6 omaggio (cartone misto) 5 + 1 omaggio	74
Champagne Vve Fourny & Fils	Grands Terroirs Brut 1er Cru Blanc de Blancs Extra-Brut 1er Cru Blanc de Blancs Nature 1er Cru Cuvée "R" Extra-Brut 1er Cru Monts de Vertus Blanc de Blancs Extra-Brut 1er Cru 2015-2016 Rosé Brut 1er Cru	} 16 + 2 omaggio 36 + 6 omaggio 60 + 12 omaggio 90 + (18 + 1 Magnum*) omaggio 120 + (24 + 3 Magnum*) omaggio 150 + (36 + 1 Jéroboam*) omaggio	132
		*: Grands Terroirs e Blanc de Blancs	
Laurent Perrachon <i>(termine prenotazioni 07/10/2024)</i>	Beaujolais Nouveau 2024	16 + 2 omaggio 36 + 6 omaggio 60 + 12 omaggio	172
Schlossgut Diel	Nahensteiner Trocken 2021 Nahensteiner Kabinett 2020	} 10 e 10 + (2 e 2 omaggio)	204
Domaine Bousquet	Pinot Noir Reserve 2021 Malbec Reserve 2022	} 10 e 10 + (2 e 2 omaggio)	246



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

www.pellegrinispa.net