

AREA 6 ROCK DISTRIBUTOR WINE

N.02

ANNO 2021

...QUINDI CREO LA LUCE!

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

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

Anche l'energia dell'uomo muta in luce nel vino e ancora avremo in taluni una energia ordinante meccanica minimalista, una sequenza numerica lineare e continua, una sequenza di seni appena percepibili so-

pra una superficie di seta, facile perdersi quando tutto si ripete ossessivamente continuamente come in una scatola bianca che contiene senza limiti, tutti vogliono perdersi in questi vini ipnotici e lineari come una linea di basso ben eseguita, mille le possibili sfumature dallo scintillare argenteo del glam alle tensioni controllate della new wave, dal calore latin agli spazi siderali della elettronica.

C'è chi libera altre energie nella vinificazione, energie primordiali spesso espressione di molteplici istanze che del conflitto si nutrono, che hanno imparato ad usare il conflitto per produrre differenze, percorsi, storie, un continuo succedersi di vette ed orridi che costringono alla attenzione, in questi luoghi ogni passo è una conquista e un arricchimento. Sono questi vini meno popolari ma assuefacenti come una batteria a sette ottavi, circolare e mai assertiva vini sopra le righe che non la mandano a dire, vini di derivazione blues come l'hard rock e il progressive fino al punk e grunge. Accogliamo e diffondiamo tutti colori del vino, come il prisma accogliamo la luce, impariamo a leggerla, rendiamo i suoi colori accessibili ai più come il disco miliare dei Pink Floyd creiamo una lingua che unisca il blues e l'elettronica, le ballate e i lunghi intermezzi musicali, la melodia ed il rumore.

LA STORIA...

Area 6 nasce alla fine del 2013, il progetto iniziale era individuare e selezionare vini che soddisfacessero i nostri palati.

Non ci siamo limitati alla scelta delle Aziende, ma siamo andati in maggiore profondità, ed abbiamo scelto, all'interno delle Aziende, i prodotti che abbiamo ritenuto adatti alla nostra idea di vino.

A noi piacciono vini che abbiano sensazioni minerali pronunciate, con carattere forte e territorialità.

Amiamo i vini che ci lasciano assetati e vogliamo di stappare un'altra bottiglia.

Amiamo la sapidità, il temperamento, vini non per tutti, vini tenaci, da scoprire sorso dopo sorso, bicchiere dopo bicchiere.

Abbiamo deciso di lavorare solo ed esclusivamente prodotti nazionali, scoprendo piccole e medie realtà che ci

hanno stupito per la loro anima, e che forse senza di noi, sarebbero rimasti sconosciuti agli appassionati.

Non abbiamo scelto una bandiera vagliando il tipo di agricoltura, come spesso oggi succede, non abbiamo maggiore rispetto o riverenza verso il biologico, il biodinamico, il naturale. In Area 6 troverete tutte queste tipologie, ma abbiamo anche agricoltura convenzionale.

Scegliamo i vini godendoli nel bicchiere e non ci lasciamo ammalare dall'approccio filosofico, quando non ritroviamo riscontro in quello che è la vera materia: il vino, liberato dell'ideologia e dall'autoreferenzialità.

Prediligiamo il carattere oggettivo dei vini che beviamo, amiamo i vini che scatenano il caos delle nostre papille gustative, che aprono nuovi orizzonti al nostro olfatto, vini appassionanti, spesso diversi.

Perché Area 6 Rock Wine Distributor: abbiamo giocato su due grandi passioni, il vino e la musica Rock, due elementi che hanno caratteristiche che li accomunano.

Sono due elementi mnemonici, quindi sviluppatori della memoria, hanno variazioni infinite, i vini si distinguono per il territorio, vitigno, microclima, interpretazione, così come il Rock ha mille variabili, dal Rock classico, allo Psicodelico, al Prog, all'Hard, al Metal.

I vini distribuiti da Area 6, sono come il Rock, energia allo stato puro.

Long live Wine Rock!



ABBIAMO TROVATO L'ANIMA DEL ROCK ALLO STATO LIQUIDO



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

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

Perché il vino come la musica è ispiratore, è creatore, e conduttore di energia al suo stato più puro. Il calore, il frutto della vite, l'acino che nasce e cresce, e grazie alle mani sapienti del viticoltore che interpreta il territorio e la sua origine, si trasforma in forza, in vitalità che con coraggio ed intuizione crea nello stato liquido, vibrazioni vitali..... a pagina 6 e 7

WORLD'S FINEST AUTOMATIC RECORD CHANGER



Console Quality Tone Phonograph!
Giant 8-inch speaker gives console quality performance. Tone control. Small enough to fit into a bookshelf. Model 45EY4 **49.95**

Portable Automatic Phonograph!
Lightweight, portable, automatic. Has handle for easy carrying. Push a button, play 14 records! 45EY3 **44.95**

Low - Priced Automatic Phonograph!
Lowest priced RCA Victor automatic table phonograph. Has own speaker, amplifier, "Golden Throat" tone. 45EY2 **34.95**

RADIO INTO PHONO!
Makes any radio or television set an automatic "45" phonograph combination. Load with 14 records. 45J2 **16.75**

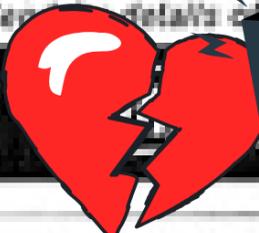
NO DOWN PAYMENT! MONTHS TO PAY!



THE PROFESSIONAL SOUND

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

Send for details of **NEW** and addresses of your nearest supplier:

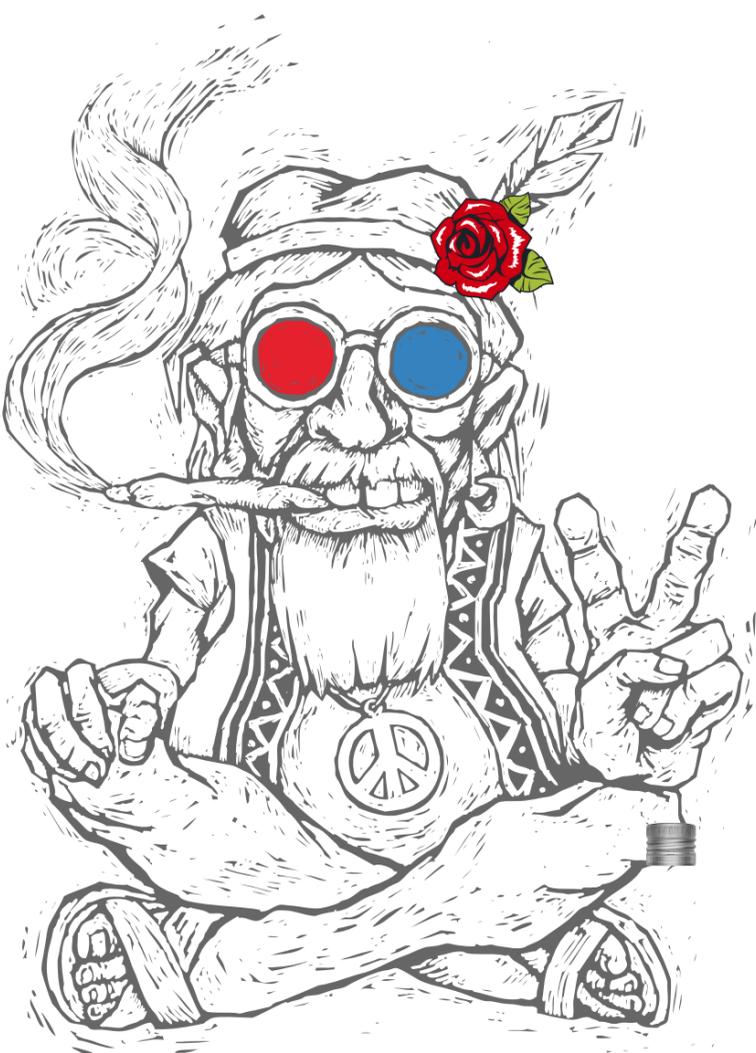
   **NEW MUSICAL INDUSTRIES LIMITED**
ENT - Telephone: 24414



AREA 6
ROCK
DISTRIBUTOR
WINE

N.02

ANNO 2021



PEACE and
LOVE Wine
MUSIC

INDICE

TENUTA DI FESSINA	SICILIA	8
GIONA	SICILIA	10
VITICOLTORI DE CONCILII	CAMPANIA	11
NICODEMI	ABRUZZO	13
LE ROSE	LAZIO	15
PALAZZONE	UMBRIA	17
SANTA BARBARA	MARCHE	19
RIECINE	TOSCANA	23
SALCHETO	TOSCANA	25
VARRAMISTA	TOSCANA	27
MONTEPEPE	TOSCANA	29
MONTEPELOSO	TOSCANA	31
SAPAIÒ	TOSCANA	32
PARADISO DEI CONIGLI	TOSCANA	33
TERRE DEL SILLABO	TOSCANA	34
LA FIORITA	TOSCANA	36
TOLAINI	TOSCANA	38
CIPRESSO 43	TOSCANA	40
KÀ MANCINÈ	LIGURIA	42
LA CÀ NOVA	PIEMONTE	43
FANCESCO RINALDI & FIGLI	PIEMONTE	45
CONTERNO FANTINO	PIEMONTE	47
LO TRIOLET	VAL D'AOSTA	49
CARLO ZADRA	LOMBARDIA	52
PERLA DEL GARDA	LOMBARDIA	53
TREVISIOL	VENETO	56
SILVANO FOLLADOR	VENETO	59
CORTE CAPITELLI	VENETO	60
ZANONI	VENETO	62
PUTZENHOF	ALTO ADIGE	64
CATASTO No 1/1	ALTO ADIGE	66
PETER SÖLVA	ALTO ADIGE	67
MASO FURLI	TRENTINO	69
FONDO INDIZENO	FRIULI VENEZIA GIULIA	70
LA CASTELLADA	FRIULI VENEZIA GIULIA	72

LEGENDA:



The Fresher...
the Better!



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

APPLE "HONEY" HELPS KEEP Old Golds FRESH!

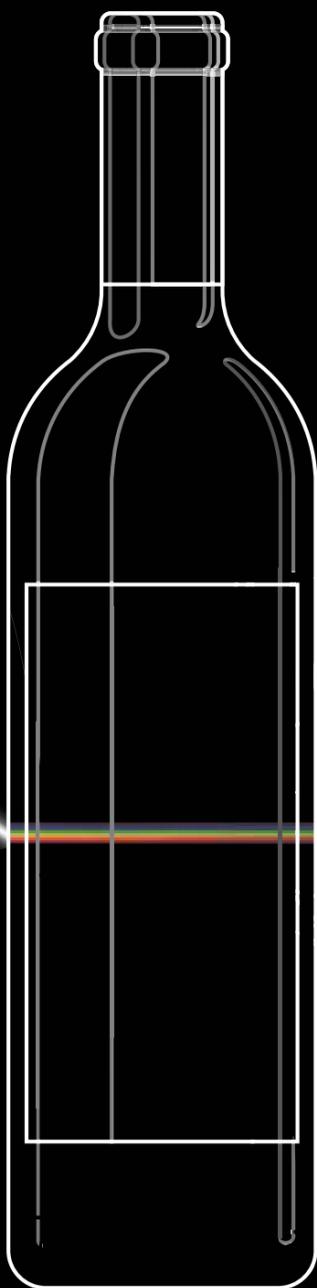
• You want love, of course. But you want it fresh! Apple "Honey," the nectar of luscious apples is sprayed on Old Gold's fine tobaccos to help hold in their natural freshness.

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

I ❤️
Rock



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



THE LIGHT SIDE OF THE ROCK WINE

Quando una linea di basso rompe le difese, penetra come burro il forte delle nostre certezze, quando la batteria sostiene l'attacco, serra i ranghi come spuma inafferrabile, quando le chitarre danzano intorno alla melodia, insediandosi imperiose fin negli angoli più remoti delle coscienze, quando il rock è padre e figlio e moglie ed è amante possiamo finalmente godere appieno del vino.

Quando inaspettato un profumo ti riempie, dai nari dritto all'ipotalamo scatenando il caos della memoria, quando il liquido alimenta l'entropia, stimolando nello stesso istante tutta la bocca, quando il sapore ed il peso, il fuoco, il ghiaccio svaniscono per un istante, per tornare d'imperio ad appagare i sensi, allora il vino è l'amico ritrovato, è il calore domestico ed il sapore dell'avventura, è rock.

Alchimisti dello spirito i grandi chitarristi, alchimiste sottosopra le piante di vite, dalla relazione-rock assorbono, digeriscono, sintetizzano, cambiando la forma ma lasciando intatta la sostanza, roccia liquida. 'E qui che l'uomo interviene a trasformare nuovamente l'acqua di roccia, l'innesto vitale dei lieviti, il controllo sapiente dei bat-

teri dona il calore all'acqua, un calore/colore che fissa e stabilizza i minerali, li rende fruibili e in grado di interagire con il tempo e rallegrare l'umanità.

Selezioniamo vini che come il rock creino dipendenza, un dose sia pur piccola tutti i giorni, tutte le notti, dissestando senza saziare.

Vini che come la musica, siano da godere fino all'ultima goccia, collante tra persone mai viste prima che condividono lo spazio sotto il palco e saltano e godono con ogni centimetro del corpo.

Perché il buon vino come il buon rock, non fa distinzioni tra corpo e anima, possiede i corpi non solo attraverso le orecchie ma entra dalla pancia, dalle piante dei piedi, dalle anche instancabili e indistintamente colpisce senza discriminare di genere, di censo, di cultura.

Vini che diventano ballate struggenti che palesano le radici blues, ballate urbane tese o più delicate storie di amori tormentati, storie di lembi di terra contesi alle rocce, di sudore, polvere e sangue, storie di contrasti familiari, di padri, nonni, di zii che accampano diritti, di mogli, giovani compagne o impazienti arrampicatrici.

Altri vini, altri accordi e ritmi più intensi, vengono da

giovani impazienti bottiglie, riff precisi di frutto e alcool con impennate graffianti di tannino, svisate devianti di terziari al limite doloroso. Che dire di quelli distaccati, aristocratici nell'incedere, imperiosi ed opulenti, come il passo di certi rocker inglesi dalle movenze vittoriane sul palco, e gli spartiti, di quelli allucinati sconvolti da lampi, da profumi inesplorati, acidi come il progressive con il rumore che miracolosamente si ricompone e fluisce oleoso, con regale incedere.

Negli anni, nelle bevute tra amici più che nelle degustazioni solenni, abbiamo cercato e trovato il ritmo del vino, come non riconoscere, il procedere saltellante sghembo quattro quarti di certi giovani rossi della costa, ragazzacci impuniti lontani dal glamour delle feste a palazzo, assetati di musica e sesso o l'incedere sontuoso ed elegante a tre quarti di certi bianchi granitici o montanari in velluto purpureo che calano a valle senza fare prigionieri.

Fummo conquistati dai trilli anarchici punk di certi spumanti, dal marciare ritmato e concreto dei rossi meridionali, una vera fanfara hard rock, abbiamo goduto della beva rilassata a due tempi, dei sapidi bianchi del mare. Pieni e mai sazi, continuiamo a cercare il distillato purissimo della roccia, custodito in mille e mille vini per dividerlo con chi lo apprezza.

Bruno De Conciliis



LABELS

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

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

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

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

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

ABBIAMO TROVATO L'ANIMA DEL ROCK ALLO STATO LIQUIDO

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

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

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

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



SATISFACTION VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

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



PURPLE HAZE AGLIANICO

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



GABBA GABBA

SANGIOVESE E PRUGNOLO GENTILE

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

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

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



HEARTBREAKER

RIESLING RENANO 100%

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

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



TENUTA DI FESSINA
 ▲ I vini dell'Etna ▼

TENUTA DI FESSINA

Castiglione di Sicilia (Catania)

Nat



Ettari vitati:
 7



Bottiglie prodotte:
 60.000



Tipo di agricoltura:
 In conversione
 biologica



A' Fimmina su la Muntagna.

Il desiderio di Silvia Maestrelli è stato, sin dall'inizio, quello di creare "un luogo di bellezza, tra terra e spirito", più che una cantina in senso stretto, nel quale potessero convergere persone, competenze, energie che a loro volta si fondessero per arricchire il

patrimonio immateriale della Tenuta, fatto di relazioni, scambi ed idee sia professionali che umane intorno alla cultura del vino e del buon vivere.

Pioniera e donna - tra i produttori che hanno dato nuovo slancio all'enologia sull'Etna, Silvia Maestrelli - di una

famiglia imprenditoriale fiorentina, emigrata a Milano per amore - arriva sull'Etna già nel 2006, sulla scia di un innamoramento per questa terra ricca di contrasti.

Un vero coup de foudre per una terra difficile, fortemente maschile, ma di enorme fascino e di altrettanto gran-

dissimo potenziale enologico. Inizia così una nuova fase per la propria vita ed una ricerca, sia personale che professionale, che darà vita nel 2007 - dopo lunghe ed articolate trattative con gli antichi e numerosi proprietari della terra - alla nascita di Tenuta di Fessina. Un progetto in cui la sensibi-

lità di una visione enologica "al femminile", unita all'indiscussa capacità tecnica dei consulenti e dei collaboratori, ha permesso di creare in soli 10 anni dalla fondazione - una cantina di riferimento e riconoscibilità della zona etnea, anch'essa espressione nel mondo della nuova viticoltura siciliana.



2018
 JAMES SACKLI WINE 92/100

0,75 lt

ERSE ETNA BIANCO D.O.C.

Carricante 90%, Catarratto e Minnella 10%

Provenienza: Biancavilla, Milo (CT), 4 Ha, 900 m slm
 Vinificazione: Vendemmia ad Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
 Affinamento: in bottiglia per 8 mesi.
 Di colore giallo paglierino con sfumature verdi, al naso profumi di ginestra, erbe montane, scorza di limone, mandorla e fiori bianchi. Al palato sapido con un'elevata acidità, note di pietra focaia, tostatura, un erbaceo persistente con un finale salino.



2019
 JAMES SACKLI WINE 93/100
 2018
 falstaff 93/100
 2017
 BIBENDA Miglior vino
 BIBENDA 4/5
 JAMES SACKLI WINE 93/100
 2016
 JAMES SACKLI WINE 93/100
 VINI BUONI D'ITALIA 93/100
 VITAE 4/5
 1,50 lt
 0,75 lt

A'PUDDARA ETNA BIANCO D.O.C.

Carricante 100%

Provenienza: Biancavilla (CT), 2 Ha, 900 m slm
 Vinificazione: Vendemmia ad Ottobre, pigiatura senza diraspatura, fermentazione in botti di rovere da 3500 lt.
 Affinamento: sulle fecce fini per 6-8 mesi.
 Di colore giallo paglierino con riflessi verdi al naso sentori di graffite, scorza d'arancia, mango, ginestra ed erbe aromatiche. Al palato ha un'entrata di frutta candita, con note burrose, spicca una mineralità verticale, un'alta acidità con sentori di scorza di limone e frutta tropicale. Finale sapido e marino, quasi di salsedine.



new

**PRODUZIONE
 LIMITATA**

2015 e 2017
 VINI BUONI D'ITALIA 97/100
 2014
 falstaff 97/100
 2012
 VITAE 4/5
 0,75 lt

MUSMECI BIANCO ETNA BIANCO D.O.C.

Carricante 100%

Provenienza: Milo, Contrada Caselle (CT), 1/2 Ha su piede franco, viti di 90 anni a 950 m slm
 Vinificazione: Vendemmia ad Ottobre, fermentazione in acciaio, sosta di due anni per poi passare in tonneau
 Affinamento: 24 in acciaio e 6 mesi in tonneaux, 2 anni in bottiglia.
 Di colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso erbaceo, sentori di timo limonato, vaniglia, cera ed agrumi. Al palato complesso, verticale e tagliente dal finale molto lungo e sapido.



2018
 JAMES SACKLI WINE 92/100

0,75 lt

ERSE ETNA ROSATO D.O.C.

Nerello mascalese, Nerello Cappuccio

Provenienza: Rovittello (CT), 1 Ha, 700 m slm
 Vinificazione: Vendemmia ad Ottobre, pre-macerazione sulle bucce per 12 ore, fermentazione in acciaio.
 Affinamento: in bottiglia.
 Di colore rosa lampone, al naso spiccano fiori secchi, amarene, melograno e miele d'acacia. Al palato è complesso e fresco, con un nerbo di acidità intensa e ben bilanciata. Di grande struttura e ampiezza, sapido, minerale dal finale lungo e persistente.



2017
JAMES SUTCLIFFE WINE 93/100
falstaff 90/100

0,75 lt

ERSE ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello mascalese 90%, Nerello Cappuccio 8%,
Minella 2% e Carricante

Provenienza: Rovitello (CT), 6 Ha, 700 m slm

Vinificazione: Vendemmia ad Ottobre, fermentazione con macerazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in bottiglia per 1 anno. Di colore rosso rubino chiaro, al naso more selvatiche, spezie come coriandolo, chiodi di garofano, pimento e pepe rosa. Al palato rotondo e speziato con tannini soffici ed austeri.



2018
falstaff 92/100
2017
VINI BUONI D'ITALIA
2016
falstaff 93/100
2014
vinous 91/100
2013
falstaff 93/100

1,50 lt

0,75 lt

LAENEO D.O.C. SICILIA

Nerello Cappuccio 100 %

Provenienza: Biancavilla (CT), 1,5 Ha, 900 m slm

Vinificazione: Vendemmia ad Ottobre, pre-macerazione a freddo per 72 ore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in bottiglia per 1 anno. Di colore rosso rubino con sfumature malva, al naso spiccano note ferrose, incenso, pepe, cannella e carrubo. Al palato sentori di mora selvatica, amarena matura e prugna, sapido e speziato con note di pepe nero.



2017
falstaff 94/100

0,75 lt

ERSE ROSSO CONTRADA MOSCAMENTO 1911

Nerello Mascalese 100%

Provenienza: Rovitello, eruzione del 1911 (CT), 1/2 Ha, 700 m slm

Vinificazione: Vendemmia ad Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione per 6/9 giorni.

Affinamento: in tonneau e botte grande di rovere francese per 2 anni, poi 1 anno in bottiglia.

Di colore rosso rubino chiaro, al naso floreale e speziato, profumi di violetta e pepe rosa, ma anche frutta rossa selvatica e inchiostro. Al palato risulta speziato ed avvolgente con tannini setosi e rotondi. Spicca un'acidità verticale e un finale erbaceo che lascia una nota dolce e suadente.



2015
BIBENDA
2014
falstaff 97/100
2012
VITARE
2011
VINI BUONI D'ITALIA
2010
WINE ENTHUSIAST 92/100
2007
falstaff

0,75 lt

IL MUSUMECI RISERVA ETNA D.O.C.

Nerello Mascalese 100 %

Provenienza: Rovitello, (CT), 6 Ha, 700 m slm

Vinificazione: Vendemmia ad Ottobre, fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 10/15 giorni.

Affinamento: in tonneau per 12 mesi, in botte grande di rovere francese per 8 mesi e almeno 4 anni in bottiglia.

Di colore rosso rubino scarico con riflessi granati, al naso sentori di frutta rossa sotto spirito, sottobosco, mentovato e balsamico, ma anche liquirizia, tabacco e rosmarino. Al palato un tannino setoso e vellutato, con un'acidità persistente. Note di frutta rossa matura, marasca e noce moscata ma anche menta. Finale avvolgente, rotondo e complesso.



6 Complete Song & Dance Hits EVERY MONDAY

POPULAR MUSIC AND DANCING WEEKLY 3^d

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

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

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

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

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

ALL THESE ENORMOUS SONG & DANCE

MISS WINIFRED WARD



GIONA

GIONA

Salina, Isole Eolie (Messina)

Nat



Ettari vitati:
3,5



Bottiglie prodotte:
6.000



Tipo di agricoltura:
Naturale



L'azienda agricola Giona è nata nell'isola di Salina su iniziativa del dott. Cav. Giona Hauner per rispondere all'esigenza di produrre Malvasia delle Lipari destinato ad un mercato selezionato secondo metodologie moderne ed all'avanguardia. L'esperienza maturata da Giona Hauner sin dal 1978 è unica.

Sono stati selezionati i migliori terreni dell'isola, tutti di piccole dimensioni, per avere a disposizione la massima qualità delle uve. Gli impianti si concentrano nelle zone di Salina solo dove, la vocazione alla viticoltura, offriva caratteristiche uniche e peculiari. Cenni storici, derivanti dal

trattato de "Il Dacci" attorno al 1600, denotano l'importanza del vitigno Malvasia, confermato poi nel XIX secolo dal volume "Vini tipici d'Italia" di Marescalchi del 1924. Il clima dell'isola è caratterizzato da importanti escursioni giornaliere, le precipitazioni, quasi assenti durante il periodo estivo si concentrano a

carattere temporalesco. Il terreno è di origine vulcanica, formatosi durante vari apparati eruttivi di epoca e di conservazione diverse. La vite viene coltivata per lo più in terreni terrazzati, a causa del forte pendio, ad un'altezza minima che va da 150 a 350 m s. l. m.



2019
90/100

0,75 lt

SALINA BIANCO I.G.T.

Catarratto 80 %, Insolia 20 %

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

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

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

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



2018
92/100

0,375 lt

MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C.

Malvasia delle Lipari 95 %, Corinto Nero 5 %

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

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

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

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

