



SANTA BARBARA
Barbara (Ancona)



0,75 lt

STÈ ROSSO PICENO D.O.C.

Montepulciano 70 %, Sangiovese 30%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m

slm, suolo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio.

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

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



0,75 lt

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

Lacrima di Morro d'Alba 100%

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

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio.

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

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



0,75 lt

STEFANO ANTONUCCI MARCHE ROSSO I.G.T.

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

Provenienza: Barbara (AN), 260 m

slm, suolo argilloso di medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio.

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

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



0,75 lt

BACK TO BASIC MARCHE ROSSO I.G.T.

Sangiovese 100%

Provenienza: Barbara (AN), 300 m

slm, suolo argilloso di medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia ad Ottobre, fermentazione in acciaio con macerazione carbonica per metà delle uve

Affinamento: 8 mesi in cemento e 1 mese in bottiglia.

Di colore giallo paglierino manifesta un'opalescenza dovuta alla non filtrazione, al naso è pungente e di rara bellezza, l'uscita del profumo è protetta dalla nota fermentativa che conferisce carnosità e mineralità. Al palato è sapido e voluminoso, con affascinante finale agrumato.



0,75 lt

MASCHIO DA MONTE ROSSO PICENO D.O.C.

Montepulciano 90%, Sangiovese 10%

Provenienza: Barbara (AN), 250 m

slm, suolo argilloso, calcareo.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio

Affinamento: 18 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

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



0,75 lt

PATHOS MARCHE ROSSO I.G.T.

Merlot 34% Cabernet Sauvignon 33%
e Syrah 33%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m

slm, suolo medio impasto ricco di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in acciaio.

Affinamento: 18 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

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



0,75 lt

MOSSONE MERLOT MARCHE I.G.T.

Merlot 100%

Provenienza: Barbara (AN), 250 m

slm, suolo medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia inizio Settembre, fermentazione in acciaio

Affinamento: 18 mesi in barrique e 3 in bottiglia.

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



0,75 lt

SANTA BARBARA BRUT METODO CHARMAT

Glera 100%

Provenienza: Barbara (AN), 250 m

slm, suolo medio impasto

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

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

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



SANTA BARBARA
Barbara (Ancona)



0,75 lt

METODO CLASSICO BRUT

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Provenienza: Barbara (AN), 300 m s.l.m., suolo morenico

Vinificazione: Vendemmia fine Agosto, fermentazione in acciaio

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

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



0,75 lt

METODO CLASSICO ROSÉ

Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%

Provenienza: Barbara (AN), 300 m s.l.m., suolo morenico

Vinificazione: Vendemmia fine Agosto, fermentazione in acciaio

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

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



0,75 lt

MOSSATEL MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO

Moscato 100%

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

Vinificazione: Vendemmia inizio Settembre, fermentazione in acciaio,

Affinamento: 18 mesi in bottiglia.

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

I ❤️
Rock



0,50 lt

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

Verdicchio Castelli di Jesi 100%

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

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

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

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





RIECINE

Gaiole in Chianti (Siena)

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

Secondo alcuni antichi documenti ecclesiastici sembra che già nel XII secolo esistesse un podere conosciuto come "Riecine", che allora ri-

entrava tra le proprietà di un vicino monastero.

Nel 1971, l'inglese John Dunkley, insieme alla moglie Palmina, decise di acquistare, proprio dal monastero di Badia Coltibuono, circa un ettaro e mezzo di terra. Contemporaneamente i due coniugi iniziarono a ricostruire

la vecchia casa di pietra accorpata al podere, e cominciarono anche a ridare vita ai vigneti, recuperando il possibile e impiantando nuove viti. Dal 2011 la proprietà di Riecine è ora di una famiglia di Mosca guidata da Lana Frank; l'Enologo e Direttore Generale dal 2015 è Alessandro Campatelli, che dirige

l'intero processo di vendemmia e vinificazione con il prezioso aiuto della storica squadra di Riecine.

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

Oltre a "La Gioia", si parte dal Chianti Classico per passare al Rosé, senza dimenticare il Chianti Riserva, il Rosso di Toscana IGT "Riecine", il Merlot "Tresette" e fino ad arrivare al "Sebastiano", passito di malvasia e trebbiano: i vini di Riecine sono apprezzati dagli amanti del vino in ogni angolo del mondo.



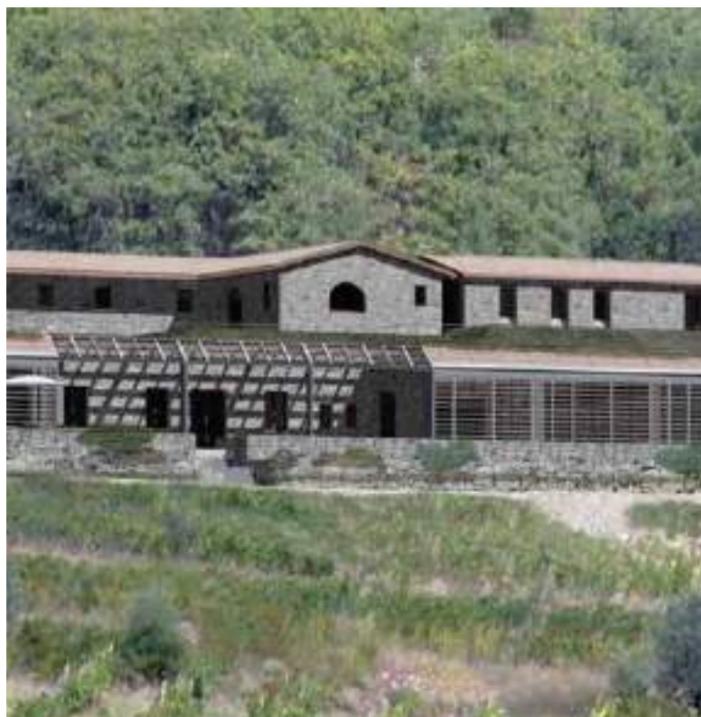
Ettari vitati:
24



Bottiglie prodotte:
80.000



Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata ICEA



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

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

Vinificazione: Vendemmia inizio Settembre, fermentazione in cemento non vetrificato senza macerazione a 15°C.

Affinamento: 4 mesi in cemento stabilizzazione e chiarificazione spontanea

Di colore buccia di cipolla e melograno, al naso colpisce per il delicato ventaglio aromatico: note di fragoline di bosco, buccia di mandarino alla brace, fiori di mandarino e lime. Al palato è fresco, floreale e fruttato: delicate note di ribes, ciliegie e biancospino.



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

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

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in cemento non vetrificato con macerazione sulle bucce per 10 giorni.

Affinamento: 14 mesi in tonneau esauste.

Di colore rosso rubino, al naso un profilo olfattivo suggestivo, animato da viole e spezie. Al palato si rivela in tutto il suo splendore: rotondo, ampio, di buona freschezza, elegante.



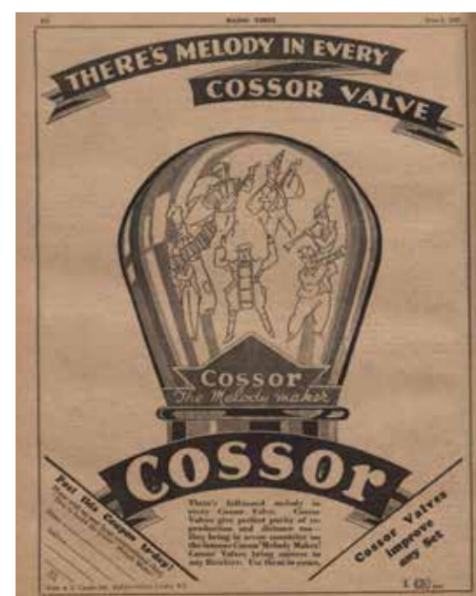
CHIANTI CLASSICO
RISERVA D.O.C.G.
Sangiovese 100 %

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

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in cemento non vetrificato con macerazione sulle bucce per 15 giorni.

Affinamento: 24 mesi in botte Grenier da 30 Hl e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, con qualche leggero riflesso tendente al mattone, al naso lo spettro olfattivo evidenzia note di spezie esotiche, foglie di tè e frutta matura. Al palato è raffinato, elegante, succulento. Un sorso contraddistinto da un leggero gusto tostato e da un tannino ben integrato.



ROUNDHOUSE
Box Office open 10 - 8 p.m. weekdays
Telephone 267-2564

SUNDAY
JUNE
Doors open 4-30 p.m.

27

National Rock Folk Concert Final
presented by
The Association of Musical
Instruments Industries
sponsored by Melody Maker

ADMISSION
£1-10
Incl. VAT

137



2016
 JAMES SUCKLING WINE 94/100
 Top Wine
 2015
 JAMES SUCKLING WINE 94/100
 2014
 JAMES SUCKLING WINE 91/100
 Grande Vino
 slow WINE
 VINI DI VIGNELLI
 Super ★★★
 94/100
 1,50 lt
 0,75 lt

RIECINE
TOSCANA I.G.T.

Sangiovese 100 %

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

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

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

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



2016
 JAMES SUCKLING WINE 95/100
 94/100
 3,00 lt
 1,50 lt
 0,75 lt

LA GIOIA
TOSCANA I.G.T.

Sangiovese 100% - Blend di vigneti

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

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

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

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



2016
 JAMES SUCKLING WINE 97/100
 93/100
 0,75 lt

TRE SETTE
TOSCANA I.G.T.

Merlot 100%

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

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

Affinamento: 20 mesi in tonneau da 7 Hl.

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



SEBASTIANO PASSITO
TOSCANA I.G.T.

Trebbiano 50%, Malvasia 50%

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450-500 m slm, suolo calcare e argilla
Vinificazione: Raccolta dei grappoli a Dicembre, fermentazione naturale in barrique.

Affinamento: 12 anni e oltre in barrique.

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



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
Aosta, Rimini, Reggio Emilia, Benevento, Forlì-Cesena, Lecco, Como, Parma, Bergamo, Varese, Brescia, Vercelli, Mantova, Modena, Lucca, Pistoia, Genova, Trieste



SALCHETO

Montepulciano (Siena)

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

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

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

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

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

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



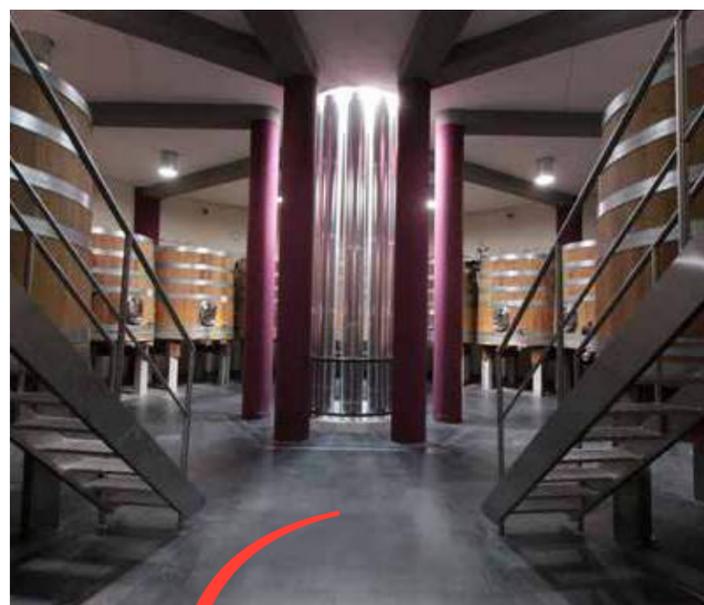
Ettari vitati:
58



Bottiglie prodotte:
380.000



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



new



0,75 lt

GABBA GABBA

NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

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



0,75 lt

BISKERO

CHIANTI D.O.C.G.

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

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



0,75 lt

ROSSO DI MONTEPULCIANO

D.O.C.G.

Sangiovese 85%, Canaiolo Nero, Merlot 15%

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



0,75 lt

NOBILE

DI MONTEPULCIANO

D.O.C.G.

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

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

2016		92/100
2014		90/100
2012/13		90+/100
2005/6/8/9/13		90+/100



SALCHETO
Montepulciano (Siena)



2017	Decanter	92/100
2015	WINE ENTHUSIAST	94/100
2010/12/14	Wine Spectator	90/100



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

Sangiovese Prugnolo Gentile 95%,
Colorino 5%

Provenienza: Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso; **Vinificazione:** Vendemmia (Inizio Ottobre), fermentazione Acciaio/Botte grande. **Affinamento:** 24 mesi in 70% botte grande, 30% tonneau e 12 mesi in bottiglia. Colore Rosso rubino, al naso fine e delicato con note di frutta rossa matura, spezie dolci e sentori balsamici. Al palato medio corpo. La tecnica del governo toscano conferisce al vino eleganza e rotondità, senza però nascondere le caratteristiche del sangiovese: Tannino, presente ma ben integrato e Acidità che conferisce al vino freschezza e godibilità. **NOTE:** Vinificato con il metodo del "Governo Toscano" da uve Sangiovese Prugnolo Gentile in leggera surmaturazione da appassimento.



2015	WINE ENTHUSIAST	93/100
2012	vincus	92/100
2007	Realtop	93+/100
2000/5/6/7/10/11/12	VINI BUONI D'ITALIA	CROWN



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

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso; **Vinificazione:** Vendemmia (Inizio Ottobre), fermentazione Botte grande **Affinamento:** 24 mesi in 30% botte grande, 70%tonneau e 36 mesi in bottiglia. Colore Rosso rubino con riflessi granati, al naso prevalenza di spezie (liquirizia, tabacco) con note di prugna matura e sentori balsamici. Al palato: vino strutturato e al contempo avvolgente grazie anche al lungo periodo di affinamento in bottiglia che permette al vino di evolversi in tutte le sue componenti aromatiche e strutturali. Tannino presente, ma ben integrato. Bell'acidità che conferisce vigore e longevità. Molto persistente.



2016	WINE ENTHUSIAST	95/100
2015	BIBENDA	★★★★★
2015	WINE ENTHUSIAST	96/100
2015	BIBENDA	★★★★★
2015	GILBERT & GAILLARD	93/100



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

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso; **Vinificazione:** Vendemmia (Metà Ottobre), fermentazione Botte grande **Affinamento:** 24 mesi in 50% botte grande, 50%tonneau e 12 mesi in bottiglia. Colore Rosso rubino con riflessi granati, al naso prevalenza di spezie (cuoio, liquirizia, tabacco) con note di frutta rossa matura e sentori mentolati. Al palato: vino molto elegante con intense note di frutta e erbaceo. Tannino vellutato. Bell'acidità che conferisce vigore e longevità. Molto persistente.



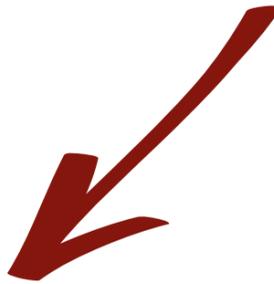
2016	Decanter	92/100
2013	BIBENDA	★★★★★
2013	WINE ENTHUSIAST	94/100
2012	VINI BUONI D'ITALIA	CROWN



SALCO 2089 I.G.T. TOSCANA ROSSO

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso; **Vinificazione:** Vendemmia (Inizio Ottobre), fermentazione Botte grande **Affinamento:** 24 mesi in 30% botte grande, 70%tonneau e 36 mesi in bottiglia. **NOTE:** IGT TOSCANA ROSSO: Mix 2 annate di SALCO 2008/2009 le quali non sono uscite singolarmente, ma fatto un blend delle 2 masse per creare un unico prodotto. Colore Rosso granato, al naso prevalenza di spezie (cuoio, liquirizia, tabacco) con note di frutti di bosco maturi e sentori mentolati. Al palato: vino molto elegante con tannino vellutato ed integrato. Bella struttura e persistenza.



NON CONTIENE SOLFITI



OBVIUS BIANCO TOSCANA BIANCO I.G.T.

Trebbiano 75%, Vermentino 25%

Provenienza: Poggio Piglia Chiusi (SI), Az. Incontri di Suvereto (LI) Poggio Piglia: 250-300m slm, Suvereto: 50-100m slm suolo Pliocenico medio impasto Argilloso; **Vinificazione:** Vendemmia (Inizio Settembre), fermentazione Acciaio **Affinamento:** 4 mesi Acciaio e 3 mesi in bottiglia. Colore Giallo Paglierino al naso Sentori di panificazione (lieviti), mela, frutta esotica, fiori bianchi, erbaceo Al palato: media struttura e persistenza. Bell'acidità che conferisce vigore e croccantezza. **NOTE:** Vino senza Solfiti Aggiunti, Non Filtrato.



NON CONTIENE SOLFITI



OBVIUS ROSATO TOSCANA ROSATO I.G.T.

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

Provenienza: Poggio Piglia Chiusi (SI), Poggio Piglia: 250-300m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso; **Vinificazione:** Vendemmia (Inizio Settembre), fermentazione Acciaio **Affinamento:** 4 mesi Acciaio e 3 mesi in bottiglia. Colore: Buccia di Cipolla con riflessi cerasuoli; naso Sentori di panificazione (lieviti), ciliegia e frutta rossa. Al palato: media struttura e rotondo. Rosato secco. Mediamente persistente e buona freschezza. **NOTE:** Vino senza Solfiti Aggiunti, Non Filtrato.



NON CONTIENE SOLFITI



OBVIUS ROSSO DI TOSCANA I.G.T.

Sangiovese 100%

Provenienza: Poggio Piglia Chiusi (SI), Poggio Piglia: 250-300m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso; **Vinificazione:** Vendemmia (Fine Settembre), fermentazione Acciaio **Affinamento:** 4 mesi Acciaio e 6 mesi in bottiglia. Colore: Rosso Porpora intenso; naso: Frutta rossa ciliegia, prugna, erbaceo. Al palato: media struttura e persistenza. Bell'acidità che conferisce vigore e croccantezza, tannino deciso. **NOTE:** Vino senza Solfiti Aggiunti, Non Filtrato.



NON CONTIENE SOLFITI



OBVIUS GIALLO ORO VENDEMMIA TARDIVA TOSCANA BIANCO IGT

Trebbiano 50%, Malvasia 50%

Provenienza: Poggio Piglia Chiusi (SI), Poggio Piglia: 250-300m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso; **Vinificazione:** Vendemmia (Metà Novembre), fermentazione: Tonneaux **Affinamento:** 12 mesi Tonneaux e 6 mesi in bottiglia. Colore Giallo Dorato al naso intenso. Note dolci di dattero, frutta secca, fico secco e miele. Al palato: media struttura presenta un'entrata dolce, subito equilibrata da una spingente acidità che dona al vino freschezza e bevibilità. Molto persistente in bocca. **NOTE:** Vino senza Solfiti Aggiunti, Non Filtrato.





Ettari vitati:
13



Bottiglie prodotte:
35.000



Tipo di agricoltura:
In conversione
Biologica



VARRAMISTA

VARRAMISTA

Montopoli in Val D'Arno (Pisa)

Storia, tradizione, innovazione, tutto ciò caratterizza questa azienda che si trova in provincia di Pisa, a Montopoli Val d'Arno, a poca distanza dall'alveo del fiume, zona di produzione poco conosciuta ai più, basta però pensare alle famiglie protagoniste di questo racconto e alle loro scelte, per attirare l'attenzione

ne e far nascere curiosità.

Azienda creata alla fine del 1500 dai Capponi, passata di generazione in generazione fino ai Farinola, dai quali Enrico Piaggio la acquista agli inizi degli anni '50, in pieno boom economico.

A Pontedera Piaggio fa nascere la Vespa, qui continua

la tradizione secolare di produzione di vino, fino alla fine degli anni '80, quando Giovanni Alberto Agnelli, suo nipote, decide di rinnovare i vigneti, con una scelta fuori dagli schemi, piantando Syrah.

Non mancano Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, Petit Verdot e

Grenache a completare le scelte fuori dal "comune" che infatti arrivano da Capalbio, dall'altra azienda di famiglia e lavorati tutti a Montopoli.



MONSONACCIO

CHIANTI D.O.C.G.

Sangiovese, Merlot, Syrah

2015



0,75 lt



STERPATO

TOSCANA ROSSO I.G.T.

Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon

2016



1,50 lt

0,75 lt



FRASCA

TOSCANA ROSSO I.G.T.

Sangiovese, Syrah, Merlot

2015



Decanter 87/100

0,75 lt

"ROCK THE BOAT"



Provenienza: Fattoria Varramista, (PI), 70 m slm, suolo sabbie e argille pioceniche con intercalazioni di lenti di ghiaia marina.

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

Affinamento: 12 mesi in tronco-conico e barriques, 24 mesi in acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino, al naso spicca la freschezza di profumi e la vivacità del Sangiovese, ma con tutta l'armonia e la rotondità che risaltano rispettivamente dal Merlot e dal Syrah, sentori di mammola, papavero, anemone fusi ai fiori bianchi. Al palato è armonico ma di grande tannicità.

Provenienza: Fattoria Varramista, (PI), 70 m slm, suolo sabbie e argille pioceniche con intercalazioni di lenti di ghiaia marina.

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

Affinamento: 12 mesi in tronco-conico e barriques, 18 mesi in acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino di media intensità, al naso si presenta fruttato e lievemente speziato con note che ricordano le bacche selvatiche. Al palato è morbido, vivace, di buon equilibrio, persistente.

Provenienza: Fattoria Varramista, (PI), 70 m slm, suolo sabbie e argille pioceniche con intercalazioni di lenti di ghiaia marina.

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

Affinamento: 18 mesi in tronco-conico per il Sangiovese, 18 mesi in barrique per Merlot e Syrah e 3 anni in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso complesso con fragranti aromi fruttati ben amalgamati alle note dolci del cioccolato e dei tannini derivanti dall'invecchiamento in legno. Al palato è corposo e caratterizzato da un piacevole retrogusto.



VARRAMISTA **VARRAMISTA**
Montopoli in Val d'Arno (Pisa)



2011



1,50 lt
0,75 lt

VARRAMISTA
TOSCANA ROSSO I.G.T.
Syrah 100%

Provenienza: Fattoria Varramista (PI), 70 m slm, suolo: sabbie e argille pioceniche con intercalazioni di lenti di ghiaia marina.

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

Affinamento: 18 mesi in barrique e 5 anni in bottiglia.

Di colore rosso rubino profondo. Al naso spezie orientali, liquirizia e pepe nero sono ben amalgamati con gli aromi derivanti dall'invecchiamento in barrique. Al palato è caldo, armonico, con ritorni speziati, complesso e persistente, di ottima longevità.





MONTEPEPE

Montignoso (Massa)



Ettari vitati:
5,50

Bottiglie prodotte:
20.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



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

La vicinanza delle Alpi Apuane e del mare contribuisce a

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

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

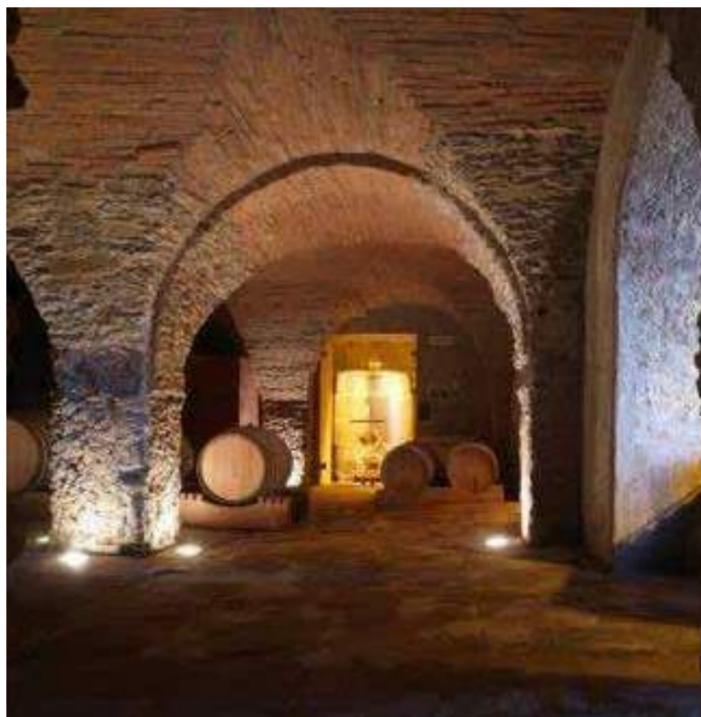
ti uguali tra vitigni a bacca bianca e vitigni a bacca rossa, poste a mezzo metro l'una dall'altra e coltivate a spalliera, con potatura ad alberello orientato.

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

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

Lucca, e oggi ospitale resort e winary.

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



I ❤️ Rock



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

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

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

Affinamento: 10 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso esprime note di frutta a polpa gialla con note marine. Al palato è fragrante, di media ampiezza con finale di nocciola.

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

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

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

Affinamento: 10 mesi in acciaio e 15 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso si esprime con note marine e di macchia mediterranea. Al palato è ricco e possente, un vino di carattere che esprime una ricchezza di materia supportata da una parte minerale ed acida molto importante, che conferisce a questo vino una spiccata longevità.



2017
BIBENDA **Super**
IVINI di VIGNELLI **Top Wine**
slow wine

1,50 lt
 0,75 lt

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

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

Affinamento: 8 mesi in tonneau da 5 Hl e 24 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino carico, al naso è suadente, salmastro, con note sgrumate che ricordano la zona di Mersaut. Al palato denota una struttura possente, minerale, sapido con una spiccata mineralità. Fatto per maturare a lungo in bottiglia.



2011
BIBENDA **Super**
IVINI di VIGNELLI

0,75 lt

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

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

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

Affinamento: 10 mesi in acciaio e 5 anni in bottiglia.

Di colore giallo paglierino carico, al naso esprime la sua maturità, una fastosità dove possiamo percepire la grande capacità di invecchiamento. Al palato si delinea una vena acida che viene amplificata nella parte finale da un minerale che riesce a dare un equilibrio da vero fuoriclasse.



2009
BIBENDA
VINI DI
VALNELLI 95/100

0,75 lt

MONTEPEPE BIANCO GRAND VINTAGE I.G.T. TOSCANA

Vermentino 70%, Viogner 30%

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

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

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

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



0,75 lt

ALBERICO ROSSO I.G.T. TOSCANA

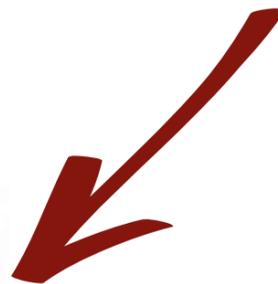
Massaretta 60%, Syrah 40%,

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

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

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

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



0,75 lt

MONTEPEPE ROSSO I.G.T. TOSCANA

Syrah 70%, Massaretta 30%

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

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

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

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



0,75 lt

MONTEPEPE ROSSO RISERVA I.G.T. TOSCANA

Syrah 70%, Massaretta 30%

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

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

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

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



0,75 lt

PEPE I.G.T. TOSCANA

Massaretta 100%

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

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

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

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



R



C

K

BORN TO BE A ROCK STAR