



Ettari vitati:
15



Bottiglie prodotte:
100.000



Tipo di agricoltura:
Sostenibile



MONTEPELOSO

MONTEPELOSO

Suvereto (Livorno)

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

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

mezzo alla macchia mediterranea e sono coltivati biologicamente, raccogliendo le uve in maniera selezionata e limitata.

Dal 2007, Silvio Denz, importante proprietario di aziende vinicole francesi, è entrato in società a Montepeloso, apportando nuove sinergie e impulsi, e migliorando le infrastrutture contribuendo di

fatto a un significativo potenziamento aziendale.

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

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



2018
JAMES SUTHERLAND WINE
100/100
vincus (90-92)/100

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



A QUO

I.G.T. COSTA TOSCANA

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

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

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

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



2018
JAMES SUTHERLAND WINE
100/100
vincus (94-96)/100

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



ENEQ

I.G.T. COSTA TOSCANA

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

Provenienza: Suvereto, Costa Toscana (LI), 90 m slm, suolo: scaglia toscana e silex. **Vinificazione:** Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 14-22 giorni. Fermentazione malolattica in rovere francese.

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

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



2018
JAMES SUTHERLAND WINE
100/100
vincus (93-95)/100

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



NARDO

I.G.T. COSTA TOSCANA

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

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

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

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

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



2018
JAMES SUTHERLAND WINE
100/100
vincus (94-96)/100

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

GABBRO

I.G.T. COSTA TOSCANA

Cabernet Sauvignon 100%

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

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

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

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

**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Modena, Lucca, Pistoia, Firenze, Prato, Siena, Grosseto, Varese, Novara e Verbania**



PODERE SAPAIO

Castagneto Carducci (Livorno)



Ettari vitati:
26

Bottiglie prodotte:
100.000

Tipo di agricoltura:
Biologica



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

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

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

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

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



2018	
WINE SPECTATOR	96/100
IVINI di VIGNANELLI	91
WINE SPECTATOR	92/100
IVINI di VIGNANELLI	91
LAUREN	93
WINE SPECTATOR	94/100
da annata 2017	
3,00 lt	
1,50 lt	
0,75 lt	

2016	
IVINI di VIGNANELLI	95
BIBENDA	★★★★★
WINE SPECTATOR	95/100
WINE SPECTATOR	96/100
LAUREN	96
da annata 2017	
3,00 lt	
1,50 lt	
0,75 lt	



VOLPOLO D.O.C. BOLGHERI

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

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

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

SAPAIO TOSCANA ROSSO I.G.T

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

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

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



**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCIE DI:
 Modena, Lucca, Pistoia, Firenze, Prato, Siena, Grosseto, Varese, Novara e Verbania**



PARADISO DEI CONIGLI

Isola del Giglio (GR)

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

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

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

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

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

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



**Ettari vitati:
0,3**



**Bottiglie prodotte:
300**



**Tipo di agricoltura:
Eco utopica**



0,75 l

LE SECHE

Ansonica 100%

Provenienza: Loc Le secche, Isola del Giglio (GR), 100 m s.l.m. La coltivazione è completamente manuale e naturale così come completamente naturale è la vinificazione. I grappoli, i quali vengono diraspanti, sono inseriti a chicco intero in anfora di terracotta per la vinificazione alcolica e malolattica, nonché per la successiva macerazione con le bucce per tre mesi. Tolle le bucce, il vino sosta ancora per 12 mesi in barriques esauste, infine viene messo in bottiglia senza filtrazione per un ulteriore anno.

Di colore quasi ambrato, dentro il bicchiere si trovano tutti i sentori dell'isola e del Mare Nostrum, un profumo antico e naturale, che ricorda il sole e la pietra rovente, il frutto maturo e il salmastra con note di zagara, erbe di campo, finocchio selvatico, cera d'api e rosmarino e poi ritorni caldi tra il fior d'arancio, il fieno, il limone e l'eucalipto. Al palato regala sentori di macchia resinosa e freschezza inusuali fatte di corbezzolo e iodio, ginestra, timo, menta per un finale di zenzero e sale marino.

**THE THREE
BIG NEWS IN
TELEVISION**



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

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

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

The Amazing TV News (and you get your General Electric dealer's non-General Electric Company, Television Receiver Department, Syracuse, New York).



GENERAL ELECTRIC



**TV
1960
STYLE**



GENERAL ELECTRIC... and Electric... 1960 American styling in simple... 19-inch speaker, Stereo-21 tone... Look...





Ettari vitati:
7

Bottiglie prodotte:
20.000

Tipo di agricoltura:
Biologica



TERRE DEL SILLABO

La Cappella (Lucca)

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

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

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

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



0,75 lt



0,75 lt



0,75 lt



0,75 lt

BB

TOSCANA BIANCO I.G.T.

Sauvignon, Trebbiano, Greco, Colombana e Vermentino

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

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

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

COSTA TOSCANA

CHARDONNAY I.G.T.

Chardonnay 100 %

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

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione alcolica e malolattica metà in barrique metà in acciaio sulle fecce nobili

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo dorato, al naso note di pesca e banana con sfumature borgognone. Al palato è imponente con note minerali e acidità pronunciata, esprime un finale lunghissimo da grande fuoriclasse.

COSTA TOSCANA

SAUVIGNON I.G.T.

Sauvignon 100 %

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

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le fecce nobili.

Affinamento: 9 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino, al naso si presenta con note vegetali e fruttate di grande spessore, esprimendo grande potenza. Al palato entra possente, sviluppando note di frutta esotica e mineralità imponente.

GANÀ

COSTA TOSCANA

Sauvignon 100 %

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

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

Affinamento: 9 mesi in acciaio sulle fecce fini.

Di colore di colore colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso intensi profumi di bosso, foglia di pomodoro, timo, frutta a pasta gialla, buccia di cedro candita, spezie, cioccolato bianco e con leggere note fumè. Al palato è grintoso, vibrante di grandissima personalità, dinamico e al tempo stesso sontuoso di grande freschezza e complessità con le sue note fruttate, minerali e speziate, chiude lunghissimo con ricordi di zafferano.



0,75 lt

SPANTE
COSTA TOSCANA CHARDONNAY I.G.T.

Chardonnay 100 %

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

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

Affinamento: 9 mesi in acciaio sulle fecce fini.

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso intensi profumi di bosso, foglia di pomodoro, timo, frutta a pasta gialla, buccia di cedro candita, spezie, cioccolato bianco e con leggere note fumè. Al palato è grintoso, vibrante di grandissima personalità, dinamico e al tempo stesso sontuoso di grande freschezza e complessità con le sue note fruttate, minerali e speziate, chiude lunghissimo con ricordi di zafferano.



0,75 lt

NIFFO
COSTA TOSCANA MERLOT I.G.T.

Merlot 85%, Barnett Sauvignon e Cabernet Franc 15%.

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

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in vasca aperta con macerazione sulle bucce per 15 giorni, poi in barrique per fermentazione malolattica.

Affinamento: in barrique e in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso si presenta con note profonde di cacao, tabacco e frutta rossa. Al palato un'apertura ricca ed elegante con note di goudron, sviluppo balsamico che crea profondità e lunghezza.



⚡ Rock'n'Roll ⚡

