

LA FIORITA

LA FIORITA

Montalcino (Siena)



Ettari vitati:
8

Bottiglie prodotte:
25.000

Tipo di agricoltura:
In conversione
Biologica



Fondata nel 1992, La Fiorita aveva un'estensione vitata iniziale di circa mezzo ettaro, per una produzione annua che si attestava sulle mille bottiglie di Brunello di Montalcino.

La cantina era stata ricavata nei locali di un antico frantoio, situato nei sotterranei di un palazzo risalente al XVIII secolo, situato nel cuore del medievale borgo di Castel-

nuovo Abate. Nel corso degli anni, al primo vitigno si sono aggiunti altri impianti, e attualmente l'azienda conta circa sette ettari vitati nel complesso, divisi tra i due appezzamenti di "Poggio al Sole" e "Pian Bossolino", dai quali si ricavano annualmente circa 25mila bottiglie, ripartite in proporzione tra il Brunello di annata e quello interpretato nella versione "Riserva".

L'obiettivo principale dell'azienda, però, è da sempre stato e rimane ancora quello di esaltare l'espressione del terroir nell'uva usata per produrre il Brunello. Questa finalità è perseguita prima di tutto tra i filari, dove con un lavoro calibrato in base alle annate e secondo le esigenze dei singoli appezzamenti vitati, le piante di sangiovese arrivano a regalare uve pregiate e schiette, e succes-

sivamente in cantina, dove sono utilizzate tecniche produttive ispirate alla massima sensibilità e al più grande rispetto di quelle che sono le specifiche caratteristiche della materia prima.

I risultati sono stati sin dall'inizio più che soddisfacenti, a partire dalla prima annata, acquistata in toto dalla rinomata enoteca Pinchiorri, fino alla Riserva 2006, Brunello

incluso tra i cinquanta migliori vini d'Italia. Il futuro è più che promettente.



2019
James Robinson
JancisRobinson.com 15,5

NINFALIA ROSATO

Sangiovese 100 %

Provenienza: Montalcino, blend vigne Poggio al Sole, Giardinello, Poggio d'Arna
Vinificazione: fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia
Affinamento: in botte da 37 Hl per 10 mesi, 4 mesi in acciaio.
Di colore rosso rubino di media intensità, al naso floreale con note di frutti rossi come amarene e lamponi, spezie e background di tabacco dolce ed erbe aromatiche. Al palato fragrante e molto rotondo, tannini ben integrati; il finale è lungo, fruttato e di piacevole mineralità.



2018
vincus 90/100

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Sangiovese 100 %

Provenienza: Montalcino, blend vigne Poggio al Sole, Giardinello, Poggio d'Arna
Vinificazione: fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia
Affinamento: in botte da 37 Hl per 10 mesi, 4 mesi in acciaio.
Di colore rosso rubino di media intensità. Al naso floreale con note di frutti rossi come amarene e lamponi, spezie e background di tabacco dolce ed erbe aromatiche. Al palato fragrante e molto rotondo, tannini ben integrati; il finale è lungo, fruttato e di piacevole mineralità.



1,50 lt
0,75 lt

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Sangiovese 100 %

Provenienza: Montalcino - vigna Poggio al Sole 220 m slm, calcareo argilla, tufo, limo - Pian Bossolino 360 slm, ricco scheletro galestro calcareo, vigna Giardinello suolo argilla sabbiosa, calcareo.
Vinificazione: Vendemmia 24-26 Settembre, fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia 18 giorni con rimontaggi e delestage.
Affinamento: 24 mesi in legno botti da 26 hl, 6 mesi in acciaio, 18 mesi in bottiglia.
Di colore rosso porpora intenso, al naso esprime note olfattive di prugna e di frutti di bosco, che cedono il passo a sensazioni balsamiche. Al palato è potente, ricco di polpa e al contempo dotato di tannini fragranti e di sostegno acido.

2015			
Wine Spectator 90/100	JAMES ROBINSON 15,5	95/100	vincus 91+/100
2013			
Wine Spectator 95/100	JAMES ROBINSON 15,5	92/100	
2012			
Wine Spectator 91/100	Falstaff 92/100	90/100	
2011			
Wine Spectator 91/100	Falstaff 93/100	90/100	



LA FIORITA **LA FIORITA**
Montalcino (Siena)



2006

Wine Spectator 95/100 WINE ENTHUSIAST 92/100

2004

falstaff 95/100 WINE ENTHUSIAST 94/100

0,75 lt

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

Sangiovese 100 %

Provenienza: Montalcino, vigna Pian Bossolino Bossolino 360 slm, ricco scheletro galestro calcareo.

Vinificazione: Vendemmia 4 Ottobre, fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia per 14 giorni con rimontaggi e delestage.

Affinamento: 36 mesi in legno, 6 mesi in acciaio, 20 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso presenta note di frutta rossa, spezie e tabacco dolce. Al palato è vellutato e complesso con tannini fragranti e ottima sapidità, eccellente persistenza.



2015

Wine Spectator 95/100

JAMES SUCKLING WINE 95/100

vincus 95/100

0,75 lt

FIORE DI N.O. BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. SELEZIONE

Sangiovese 100 %

Provenienza: Montalcino, vigna Poggio al Sole 220 m slm, calcareo argilla, tufo, limo - Pian Bossolino 360 slm, ricco scheletro galestro calcareo

L'assemblaggio del Brunello di Montalcino Fiore di NO avviene selezionando le migliori micro zone di ciascuna vigna

Vinificazione: Vendemmia 24-26 Settembre fermentazione in tini tronco-conici di rovere di Slavonia 18 giorni con rimontaggi e delestage

Affinamento: 24 mesi in legno botti da 26 hl, 6 mesi in acciaio, 18 mesi in bottiglia. L'assemblaggio avviene selezionando le migliori micro zone di ciascuna vigna. Di colore rosso rubino scuro, al naso speziato e profumi di frutta nera e mirtillo. Al palato si presenta con densità fine ed elegante, note di pepe nero che virano in ciliegia e lamponi, sapido.





Ettari vitati:
50

Bottiglie prodotte:
260.000

Tipo di agricoltura:
In conversione
Biologica



TOLAINI

Castelnuovo Berardenga (Siena)

L'azienda Tolaini si estende su una superficie di 108 ettari, di cui 50 sono vitati. L'area vitata può essere così suddivisa:

Montebello è composto prevalentemente da galestro, argilla friabile e pietra calcarea (suoli tipici del terroir del Chianti Classico)

San Giovanni presenta un terreno tufaceo più poroso.

Entrambi i siti si caratterizzano per un terreno ricco di scheletro condizione che crea un habitat perfetto per una viticoltura di alta qualità.

Le prime viti sono state piantate a partire dal 2000, scegliendo l'altissima densità (fino ad 11.000 piante/ettaro) e, a seconda dei suoli, la scelta varietale ha alternato i migliori cloni di Sangiovese ad altri vitigni nobili come

Cabernet Sauvignon, Cabernet, Franc, Merlot.



2018
 2015
 90+/100
 91/100
 93/100

0,75 lt

VALLENUOVA

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Sangiovese 100%

Provenienza: Valenuova di Castelnuovo Berardenga (SI), suolo ricco di argilla e galestro.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni, malolattica in tini tronco-conici da 48 Hl.
Affinamento: 10 mesi in botte grande e 4 mesi in bottiglia.
 Di colore rosso rubino, al naso presenta note di ciliegia rossa, amarena, tabacco, spezie e liquirizia. Al palato i tannini sono eleganti e ben bilanciati con il frutto. Il finale è lungo, succoso, fresco e piacevole.



2015
 91/100
 93/100
 94/100
 93/100

0,75 lt

CHIANTI CLASSICO

GRAN SELEZIONE D.O.C.G.

Sangiovese 100%

Provenienza: Castelnuovo Berardenga, Vigna Montebello (SI) suolo ricco di argilla e galestro.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni, malolattica in tini tronco-conici da 48 Hl.
Affinamento: 18 mesi in legno, 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.
 Di colore rosso rubino intenso, al naso spicca la ciliegia, il tabacco, il cuoio, le spezie e la liquirizia. Al palato è un vino complesso, dai tannini eleganti e ben bilanciati con il frutto. Bel grado di acidità che lo rende potente e strutturato.



2016
 94/100
 92/100
 92/100
 91/100

0,75 lt

AL PASSO

I.G.T. TOSCANA

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

Provenienza: Castelnuovo Berardenga, Vigna Al Passo (SI) suolo ricco di argilla, limo con presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio e in tini tronco-conici a contatto con le bucce per 25 giorni. Fermentazione malolattica in legno.
Affinamento: sulle fecce fini per 6 mesi in legno, in barrique per 8 mesi.
 Di colore rosso rubino brillante tendente al granato. Al naso è pulito con aromi di frutti rossi, liquirizia e vaniglia, note speziate di pepe nero. Al palato è di buon corpo con tannini morbidi, aromi di frutta matura, vaniglia e liquirizia con retrogusto ricco e speziato.



2013
 94/100
 #26 of TOP100

0,75 lt

LEGIT

I.G.T. TOSCANA

Cabernet Sauvignon 100%

Provenienza: San Giovanni a Cerreto (SI), suolo calcareo e argilla con una notevole presenza di ciottoli.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione a contatto con le bucce per 30 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese.
Affinamento: 24 mesi in barrique di cui 6 mesi sui propri lieviti.
 Di colore rosso rubino intenso, al naso mostra sentori di pepe verde, liquirizia e grafite fusi con sapori di vaniglia di quercia. Al palato è corposo con frutta matura. Lungo potenziale di invecchiamento.

TOLAINI
Castelnuovo Berardenga (Siena)



2015
vincous 93/100
Wine Spectator 93/100
90/100
92+/100

0,75 lt

VALDISANTI
I.G.T. TOSCANA

Cabernet Sauvignon 75%,
Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%

Provenienza: San Giovanni a Cerreto, (SI), suolo suolo ricco di argilla, limo con presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in tini tronco-conici a contatto con le bucce per 30 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese.
Affinamento: 16 mesi in barrique di cui 6 mesi sui propri lieviti.
Di colore rosso rubino carico con riflessi granati, al naso aromi di frutta secca, cannella, peperone e vaniglia. Al palato molto strutturato, con tannini morbidi e rotondi, aromi di frutta matura, peperone e un retrogusto ricco di vaniglia e liquirizia.



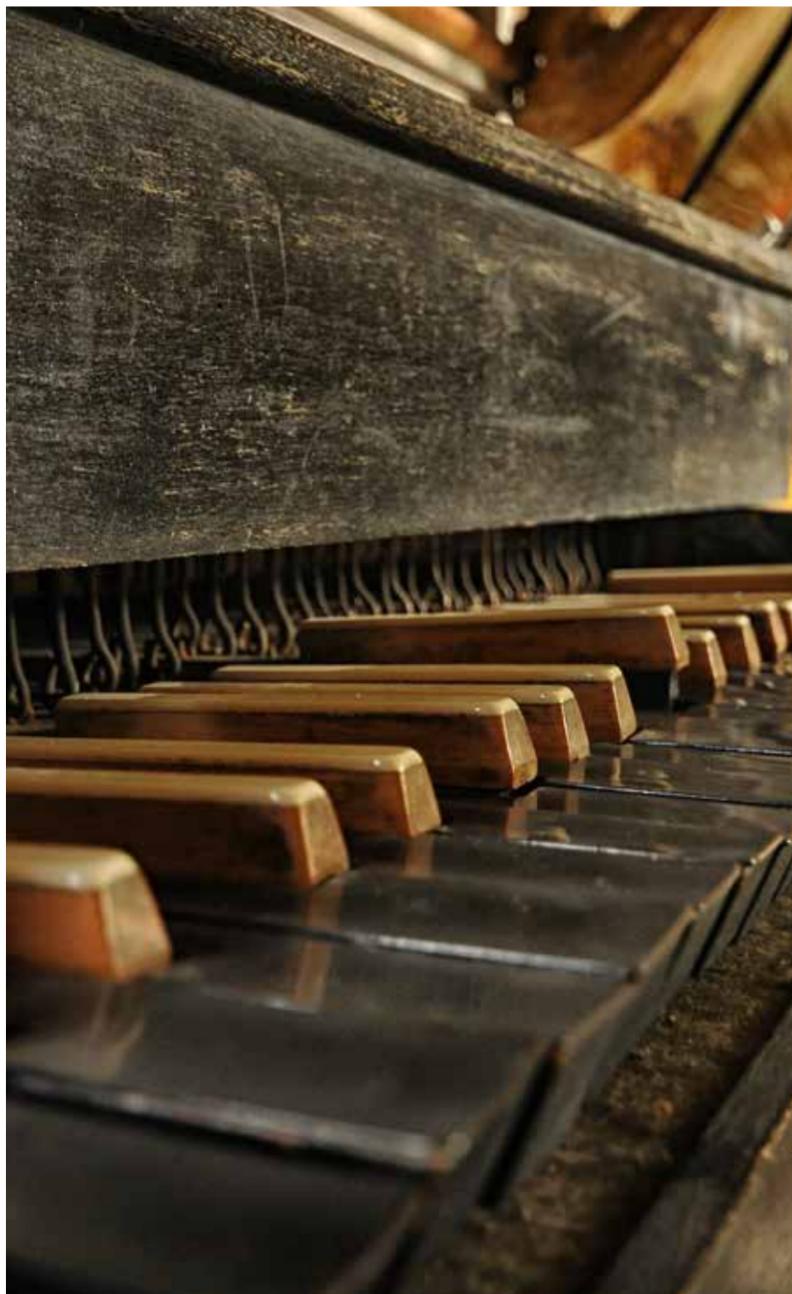
2015
vincous 90/100
95/100
93/100
93/100

0,75 lt

PICCONERO
I.G.T. TOSCANA

Merlot 65%, Cabernet Franc 35%

Provenienza: Castelnuovo Berardenga, (SI), suolo suolo ricco di argilla, limo con presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in tini tronco-conici a contatto con le bucce per 30 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese.
Affinamento: 18 mesi in barrique di cui 6 mesi sui propri lieviti.
Di colore rosso rubino carico con riflessi granati. Al naso è pulito con aromi intensi di frutta rossa, peperone, liquirizia e vaniglia. Al palato la struttura è complessa con tannini morbidi e rotondi, aromi di mora, lampone e un retrogusto ricco di frutti rossi, vaniglia e note balsamiche.



ROCK FESTIVAL
BEST ROCK BANDS

15 DATE 9 AM

ALTERNATIVE * GARAGE * POST-PUNK * HEAVY METAL * HARD ROCK

\$5 ADMISSION

LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT, SED DO EIUSMOD TEMPOR INCIDUNT UT LABORE ET DOLORE MAGNA ALIQUA. UT ENIM AD MINIM VENIAM, QUIS.

TICKETS AVAILABLE AT WWW.SOMESITE.COM





CIPRESSO 43

Montalcino (Siena)



Ettari vitati:
5

Bottiglie prodotte:
38.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



Dopo più di vent'anni di ricerca, iniziata con la creazione della prima edizione de "La Quadratura del Cerchio" nel 1995, Roberto Cipresso è arrivato all'individuazione di un terroir diffuso:

un insieme di piccole parcelle, di vigneti straordinari, di suoli e climi ricchi di complessità che si snodano lungo un filo immaginario posto sulla fascia del 43° Parallelo Nord.

Il 43° Parallelo è magico, è mistico, è storico ed è moderno, è marino ed è continentale, è caldo ed è freddo. Passa per i luoghi che hanno dato origine alla vite - la Georgia -, attraversa punti carichi di energia, come Medjugorje o Santiago de Compostela, e raggiunge infine l'Oregon, nuova frontiera americana.

Ma è nel suo passare sopra l'Italia che il 43° Parallelo

sorvola quelle che per noi sono le zone più vocate ed espressive per la coltivazione della vite: La Toscana, l'Umbria e le Marche.

Sul 43° crescono vitigni autoctoni di grande spessore: Il Verdicchio, il Sangiovese, il Montepulciano, il Vermentino e Il Sagrantino, e risiedono terroir di grande carattere, che vanno dall'area più a sud del Chianti e da Montalcino,

fino ai verdi e più rotondi profili del suolo marchigiano, passando per le Crete Senesi. L'affaccio su due diversi mari rende ancora più ricca la complessità delle uve che da questi suoli provengono.



0,75 lt

ALTROVE BRUT

Sangiovese

Provenienza: Montalcino, vigna Poggio al Sole (SI), 250 m slm, suolo argilloso e tufaceo.

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

Seconda fermentazione: (metodo Charmat) in autoclave per almeno 3 mesi.

Di colore rosa tenue, al naso presenta sentori di frutta rossa come ribes e ciliegia con una nota citrina. Al palato sapido e minerale con una nota avvolgente e intrigante. Acidità spiccata che conferisce una bella struttura.



0,75 lt

PUNTO BIANCO

Vermentino, Verdicchio

Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI) e Moresco (FM), 200 m slm, suolo argilloso con elevata presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, co-fermentazione delle due uve in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 8 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino al naso spiccano fiori bianchi e note di frutta fragrante. Al palato un vino pieno e fresco, con una bella acidità accompagnata da una verticalità data dalla sapidità.



1,50 lt

0,75 lt

PUNTO ROSSO

Sangiovese, Montepulciano

Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI), 314 m slm, suolo argilloso e tufaceo con depositi calcarei.

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

Affinamento: 8 mesi in botti di Rovere da 50 Hl e almeno 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso al naso spiccano note di frutta rossa come ribes e ciliegia. Al palato un vino pieno e verticale, avvolgente e vibrante.





CIPRESSO 43
Montalcino (Siena)



92/100

1,50 lt
0,75 lt

PIGRECO

Sangiovese

Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI), 314 m slm, suolo argilloso e ferroso con depositi calcarei.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e in tini tronco-conici di Rovere.

Affinamento: 12 mesi in barrique di Rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino al naso esibisce note olfattive di ciliegia e prugna. Al palato perfetta corrispondenza, con le espressioni retronasali di tabacco e spezie; il vino è pieno e voluminoso ed il tannino è fragrante.



91/100

0,75 lt

LA QUADRATURA DEL CERCHIO

Montepulciano, Sangiovese, Sagrantino

Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI), 314 m slm, Moresco (FM), 300 m slm, Spello (PG), 220 m slm. Suolo prevalentemente argilloso e ferroso, profondo, con depositi calcarei.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e in tini tronco-conici di Rovere.

Affinamento: 18 mesi in barrique di Rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso intenso quasi impenetrabile con sfumature violacee. Al naso una mescolanza di frutti a bacca nera e rossa, abbinata a note di timo e spezie, sensazioni simili alla confettura di ciliegia; emerge una leggera espressione di liquirizia. Al palato entra con una punta di dolcezza per poi lasciare spazio ad un tanNino vivo e scalpitante. Lunga ed interessante persistenza.



**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Vercelli, La Spezia, Rieti, Viterbo, Vicenza, Roma, Novara, Verbania,
 Savona, Frosinone, Latina, Genova**



KA*MANCINÈ

Soldano (Imperia)

Nat



**Ettari vitati:
3**



**Bottiglie prodotte:
20.000**



**Tipo di agricoltura:
Naturale**



Siamo in una vallata nella Liguria di ponente, a Soldano, un comune situato sulle sponde del torrente Verbone, un luogo pieno di storia. In questa valle a quattrocento metri sul livello del mare, nella seconda metà del 1600, questo comune con altri sette si affranca dal giogo di Genova e costituisce una propria comunità, attiva fino all'arrivo di Napoleone e alla proclamazione della repub-

blica ligure. Anche l'Azienda agricola Ka*Mancinè, è piena di riferimenti storici, basti pensare che il suo nome, "Mancinè", deriva dal capostipite che era mancino, il nome aggiunto alla parola "Ka", sta per casa, con l'uso della cappa che riprende la storia saracena. In queste terre dove da secoli si coltiva la vigna, nasce il Rossese, solo dal 1972 chiamato Rossese di Dolceacqua con

la formazione della DOC. La zona di "Galeae", uno dei due cru dell'Azienda agricola Ka*Mancinè, è luogo in cui viene prodotto un meraviglioso Rossese, un tempo era considerata luogo di lavori forzati per i saraceni prigionieri. L'altro cru, "Beragna", ospita il più storico vigneto dell'azienda, datato 1876. Maurizio Anfosso con la moglie Roberta Repaci gestiscono personalmente vigna

e cantina col solo aiuto durante la vendemmia, rigorosamente manuale. L'azienda nasce nel 1998. Dal 2006 le prime bottiglie, conquistando da subito il favore della critica. Non c'è uso del legno, vinificazione e affinamento avvengono in acciaio.

In cantina vengono prodotti il Rossese di Dolceacqua "Beragna", i Rossese di Dolceacqua "Galeae" e "Galeae Angè",

un vino rosato "Sciakk" e dal 2011 un vino bianco "Tabaka".

L'attenzione e l'impegno che l'Azienda Agricola Ka*Mancinè porta all'ambiente e al lavoro in vigna sono ben riassunti da una frase di Maurizio Anfosso "La passione e l'amore per la terra sono la nota dominante che tramuta il vino in dolce sinfonia", ecco, nei vini di Ka*Mancinè la sinfonia la si apprezza tutta.



TABAKA

70% Tabaka, 30% Vermentino

Provenienza: Soldano, Loc. Beragna e Luvaia (IM).

Vinificazione: Vendemmia (periodo della vendemmia 15/20 settembre), fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto delle bucce per 18-20 ore.

Affinamento: 5 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino, al naso è fine, con sentori floreali, note minerali, di pietra e terra. Al palato è secco, abbastanza caldo e morbido, buona la struttura ottima la persistenza, equilibrato fresco ed armonico.



2016



BERAGNA

ROSSESE DOLCEACQUA D.O.C.

100% Rossese di Dolceacqua

Provenienza: Soldano Loc. Beragna (IM).

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio con frequenti rimontati e follature.

Affinamento: 5 mesi in acciaio.

Di colore rosso rubino, al naso è fine con sentori di frutta rossa, leggermente floreale. Al palato è secco, caldo e morbido, buona la struttura ottimo l'equilibrio e la persistenza.



2019



2016



Grande Vino

GALEAE

ROSSESE DOLCEACQUA D.O.C.

100% Rossese di Dolceacqua

Provenienza: Soldano Loc. Galeae (IM).

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio, il 20% dell'uva senza essere diraspata con frequenti rimontati e follature.

Affinamento: 7 mesi in acciaio.

Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta leggermente matura con note speziate. Al palato è secco e morbido buona struttura e persistenza, sapido e armonico con una bella freschezza.



**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Novara, Verbania, Cuneo, Asti, Torino**



**Ettari vitati:
 14,5**

**Bottiglie prodotte:
 70.000**

**Tipo di agricoltura:
 Biologica**



la ca' nova

LA CÀ NOVA

Barbaresco (Cuneo)

La Cà Nova, affonda le sue radici in un terreno fertile, in cui si coltiva la vite dalla notte dei tempi: siamo in Piemonte, nelle terre di re e marchesi, in Monferrato. Quando si raccontano queste zone nella mente ci si immaginano distese di dolci colline, caratterizzate da suggestivi vigneti e più in là un casolare. Ed è qui, a Cella Monte, piccolo centro tra Asti e Alessandria, che si trova La

Cà Nova, una cantina che da inizio '900 è di proprietà della famiglia Bellerò.

La denominazione della cantina, risalente alla fine del XVII secolo, deriva dalla "Canova", nome dell'antico cascinale della famiglia materna di Marco Bellerò, attuale proprietario, sito in Rosignano, già appartenente ai conti Gazzone a cui si rifà lo stemma dell'azienda: tre torri

d'argento sormontate da un tetto dorato su cui poggiano frontalmente due gazze.

Nella seconda metà dell'800 i bisnonni di Marco, per poter procedere alla costruzione della loro cascina a Cella Monte, scavarono nella pietra da cantone, l'infernot, un'arenaria molto resistente di colore giallastro.

Oggi, forte di una tradizione

solenne, della passione avuta sin da giovane Marco produce tipi diversi di vini: Barbera d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese, Monferrato Freisa, Monferrato Casalese Cortese, Piemonte Bonarda, Monferrato Rosso.

⚡ Rock'n'Roll ⚡



0,75 lt

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Dolcetto 100 %

Provenienza: Barbaresco (CN), 270 m slm, suolo calcareo, argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in vasche d'acciaio per 12 giorni.
Affinamento: 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è ricco e fruttato. Al palato è sapido, con una buona mineralità che rende piacevole ogni sorso.



0,75 lt

BARBERA D'ALBA D.O.C.

Barbera 100 %

Provenienza: Ovello, Loreto (CN), 290 m slm, suolo calcareo, argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio per 15 giorni.
Affinamento: 13 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 4 mesi in bottiglia.
Di colore rosso intenso, al naso si presenta ampio, ricco di sentori fruttati. Al palato è corposo e strutturato.



0,75 lt

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Barbaresco (CN), 270 m slm, suolo calcareo, argilloso
Vinificazione: Vendemmia prima settimana di Ottobre, fermentazione in acciaio per 25 giorni.
Affinamento: 14 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 6 mesi in bottiglia.
Di colore rosso granato tenue tipico del vitigno, al naso profumi di frutta rossa e croccante. Al palato è strutturato, corposo, con tannini fini ed eleganti.



2014
vincus

0,75 lt

BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Cole, Ovello e Loreto (CN), 270-290 m slm, suolo calcareo, argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio per 30 giorni.
Affinamento: 16 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 10 mesi in bottiglia.
Di colore rosso granato, al naso un profumo ampio, ricco di sentori fruttati che ricordano la confettura. Al palato minerale, corposo e strutturato.



2014
vincus 96/100

0,75 lt

**BARBARESCO D.O.C.G.
MONTEFICO**
VIGNA BRIC MENTINA
Nebbiolo 100 %

Provenienza: Montefico (CN), 290 m slm, suolo calcareo, argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio per 30 giorni.
Affinamento: 18 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 8 mesi in bottiglia. Di colore rosso granato, al naso è ampio, ricco di sentori fruttati che ricordano la confettura e frutti di bosco. Al palato è corposo e strutturato, buono l'equilibrio tra acidità e mineralità.

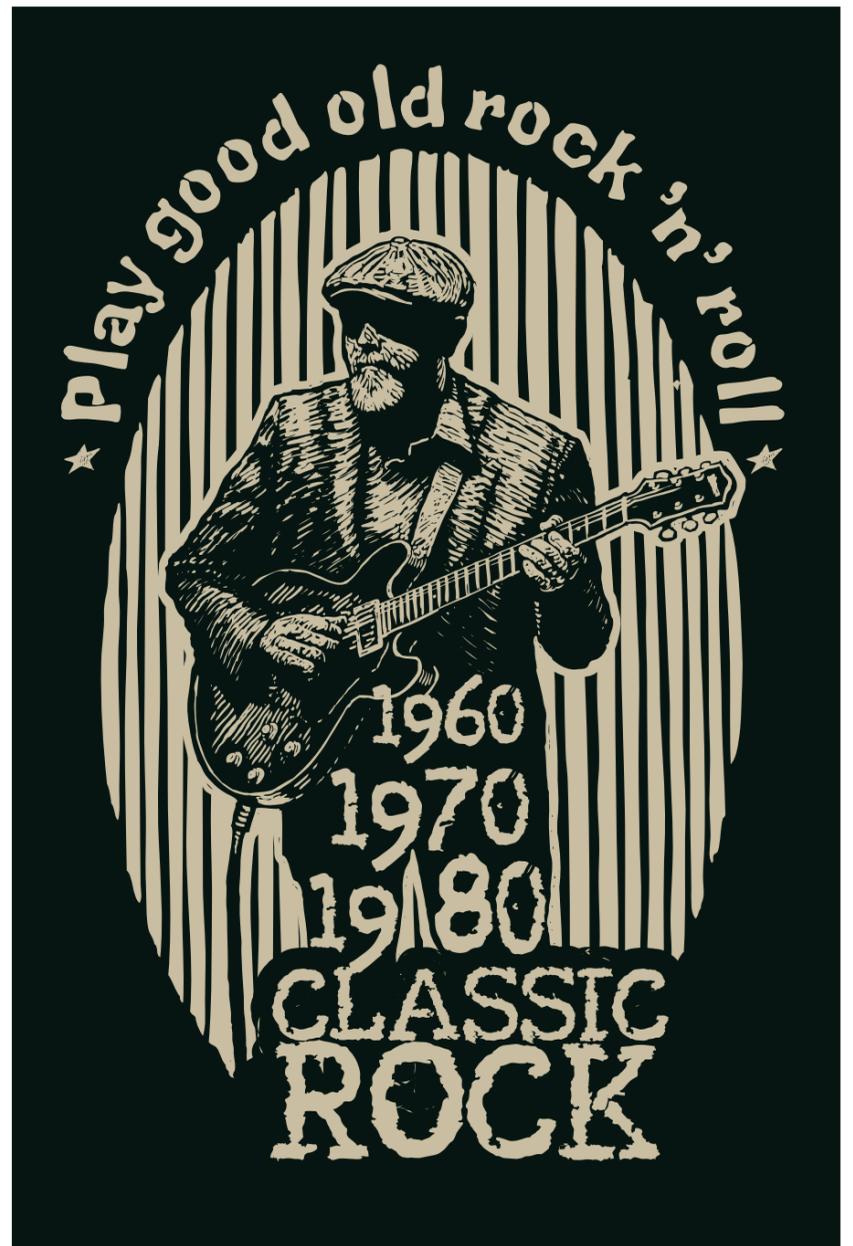


2014
vincus 96/100

0,75 lt

**BARBARESCO D.O.C.G.
MONTESTEFANO**
Nebbiolo 100 %

Provenienza: Montestefano (CN), 270 m slm, suolo calcareo, argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio per 30 giorni.
Affinamento: 20 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 10 mesi in bottiglia. Di colore rosso granato, al naso un profumo ampio, ricco di sentori fruttati che ricordano la confettura. Al palato minerale, corposo e strutturato.





FRANCESCO RINALDI & FIGLI

FRANCESCO RINALDI

Barolo (Cuneo)

Un filo continuo, che si snoda a cavallo tra due secoli, per arrivare fino ai giorni nostri, dove Paola e Piera, le attuali proprietarie dell'azienda "Francesco Rinaldi & Figli", hanno avuto il merito di portare il prestigio del nome della cantina Rinaldi fin oltreoceano.

La storia dell'azienda Rinaldi inizia nella seconda metà del XIX secolo, ed esattamente nel 1870, quando il padre di

Francesco Rinaldi, Giovanni, acquistò una cascina situata a Cannubi, una delle più celebri sottozone appartenenti alla denominazione del Barolo. Nel 1922, sarà Francesco Rinaldi a prendere in mano le redini aziendali, iniziando nel contempo a produrre vini che, da allora, si sono sempre distinti per l'alta qualità: una tradizione che, di padre in figlio, si è perpetrata di generazione in generazione,

fino ad arrivare all'attuale gestione tutta al femminile.

I vigneti aziendali, attualmente estesi su una superficie complessiva di circa undici ettari, sono suddivisi in vari appezzamenti, che godono tutti di esposizioni e condizioni microclimatiche più che eccellenti, grazie alle quali il nebbiolo in particolare, ma anche la barbera e il dolcetto, arrivano a esprimersi

come meglio non riescono a fare altrove. In cantina, la filosofia che viene seguita è strettamente legata alle più antiche tradizioni delle Langhe piemontesi, per cui dopo la vinificazione, sono grandi botti di rovere di Slavonia quelle che accolgono i migliori Barolo per lasciarli invecchiare.

Vini semplicemente eccellenti, capaci sì di rispondere

a quelli che sono i più alti standard qualitativi propri dei migliori vini piemontesi, ma soprattutto in grado di raccontare una storia fatta di profonda passione per il proprio lavoro, e incondizionato amore per le proprie terre. Una storia in cui le etichette della cantina "Francesco Rinaldi & Figli" diventano sinonimo di quelle che sono le migliori Langhe piemontesi quando si parla di vino.



LOVE

0,75 lt

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Dolcetto 100 %

Provenienza: Barolo (CN), 220 m slm, suolo sabbioso verso Barolo, più compatto verso La Morra.

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

Affinamento: 7 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso è vinoso con sentori di fiori e frutti freschi. Al palato è asciutto con leggero retrogusto ammandorlato.



0,75 lt

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

Grignolino 100 %

Provenienza: Montaldo Scarampi (AT), 250 m slm, suolo medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10 giorni.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino chiaro, al naso è delicato e floreale. Al palato è fresco e sottile.



0,75 lt

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Verduno (CN), 250 m slm, suolo medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in vasche di cemento a contatto con le bucce per 15-20 giorni.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino di media intensità, al naso è etereo con sentori di fiori e frutti freschi. Al palato è asciutto e di buon corpo.



0,75 lt

BARBERA D'ALBA D.O.C.

Barbera 100 %

Provenienza: La Morra e Barolo (CN), da 200 a 320 m slm, suolo sabbioso (Barolo), argilloso con componente calcareo (La Morra)

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le bucce per 15 giorni

Affinamento: 12 mesi in botti di Slavonia e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è etereo ed intenso. Al palato asciutto, di buon corpo adatto a un moderato invecchiamento.

2015
 VINI di VIGNELLI 90/100