



TREVISIOL

Valdobbiadene (Treviso)



Ettari vitati:
30

Bottiglie prodotte:
180.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



“Valdobbiadene (o valdobbiàden in dialetto Veneto) è universalmente riconosciuta come la patria del “Prosecco” un vero gioiello dell’enologia di scuola italiana.

È proprio qui, al civico 23 di Viale Mazzini, che ha sede oggi Trevisiol, una gloriosa azienda nata e cresciuta sotto il nome di Liberale “Libero” Trevisiol che iniziò la sua attività di “négociant élèveur”

già prima della grande guerra nella piccola frazione di Selva del Montello (TV).

Il suo forte spirito imprenditoriale, unito alla capacità di intuire il potenziale sviluppo commerciale del Prosecco negli anni a venire, lo spinsero a trasferire l’azienda a Valdobbiadene, acquistando anche un’azienda agricola sita in località Collalto. Trevisiol viene da quattro ge-

nerazioni fatte di passione, amore e completa dedizione aziendale, che permettono oggi a Dario, Paolo e Marco di affacciarsi sul panorama internazionale raggiungendo mercati strategici come Stati Uniti e Giappone e di guadagnarsi il simpatico appellativo di “maestri della Glera”.

Una linea di prodotti completa, che va dal Metodo Classico, al Prosecco Superiore

Valdobbiadene di Cartizze, passando per varianti mille-simate selezionate solo nelle migliori annate.

Il metodo di spumantizzazione utilizzato è il Martinotti-Charmat con rifermentazione in autoclave per ottenere le versioni Brut ed Extra Dry dei best-seller “Rive di Collalto”, “Rive di Ogliano” e “Rive di Selva” presentati alle recenti fiere del settore.

Pionieri nelle tecniche di spumantizzazione in tutta la Valdobbiadene, Trevisiol rappresenta oggi un sinonimo di qualità, in Italia e nel mondo,

Concludiamo la descrizione della cantina ricordandovi che il Prosecco è oggi il vino italiano più esportato all’estero e che nel 2014 ha superato per la prima volta lo Champagne per numero di bottiglie vendute nel mondo.



0,75 lt

ZERO

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Glera 100%

Provenienza: Valdobbiadene, 250 -300 m slm, suolo argilloso e calcareo.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati.
Seconda fermentazione: in autoclave (metodo Charmat) per 4 mesi e 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Residuo zuccherino: 2 g/l
Di colore giallo paglierino, al naso fruttato con note di fiori bianchi e frutta croccante a polpa bianca. Al palato asciutto e armonico, con una bella sapidità e acidità, bollicine molto fine e persistente.



0,75 lt

RIVE DI COLLALTO

EXTRA DRY

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Glera 100%

Provenienza: Collalto (TV), 200 m slm, suolo argilloso, morenico.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati.
Seconda fermentazione: in autoclave (metodo Charmat) per 4 mesi e 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Residuo zuccherino: 15 g/l
Di colore giallo paglierino, al naso fruttato e floreale con note di glicine e sentori di pera croccante. Al palato è fresco e sapido con note di muschio e sottobosco.



0,75 lt

RIVE DI OGLIANO BRUT

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Glera 100%

Provenienza: Ogliano (TV), 250 m slm, suolo morenico.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati.
Seconda fermentazione: in autoclave (metodo Charmat) per 4 mesi e 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Residuo zuccherino: 8 g/l
Di colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso fruttato e floreale con note di frutta bianca e fiori primaverili. Al palato è secco armonico con una piacevole nota acida che richiama un secondo sorso.



0,75 lt

RIVE DI SELVA

ROSÈ BRUT

Pinot Nero 100%

Provenienza: Provincia Treviso (TV), 100 m slm, suolo argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre fermentazione in acciaio con lieviti selezionati.
Seconda fermentazione: in autoclave (metodo Charmat) per 4 mesi e 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Residuo zuccherino: 8 g/l
Di colore rosa tenue, al naso esprime profumi di piccoli frutti rossi impreziositi da una lieve nota minerale. Al palato è equilibrato e armonico, caratterizzato da una decisa freschezza e da un finale di buona persistenza.

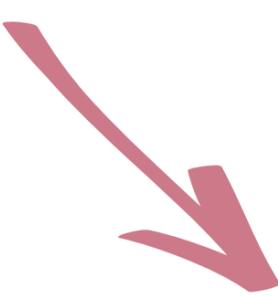


1,50 lt
0,75 lt

**“120” METODO CLASSICO
EXTRA BRUT**

Pinot Bianco, Chardonnay

Provenienza: Alto Adige 400 m slm, suolo morenico.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Seconda fermentazione: in bottiglia (metodo Classico) per 120 mesi.
Residuo zuccherino: 2 g/l
Di colore giallo paglierino intenso, al naso pieno, elegante, sentore delicato di crosta di pane e di frutta a polpa gialla fragrante. Al palato avvolgente, piacevolmente sapido e minerale con una bollicine cremosa e molto persistente.

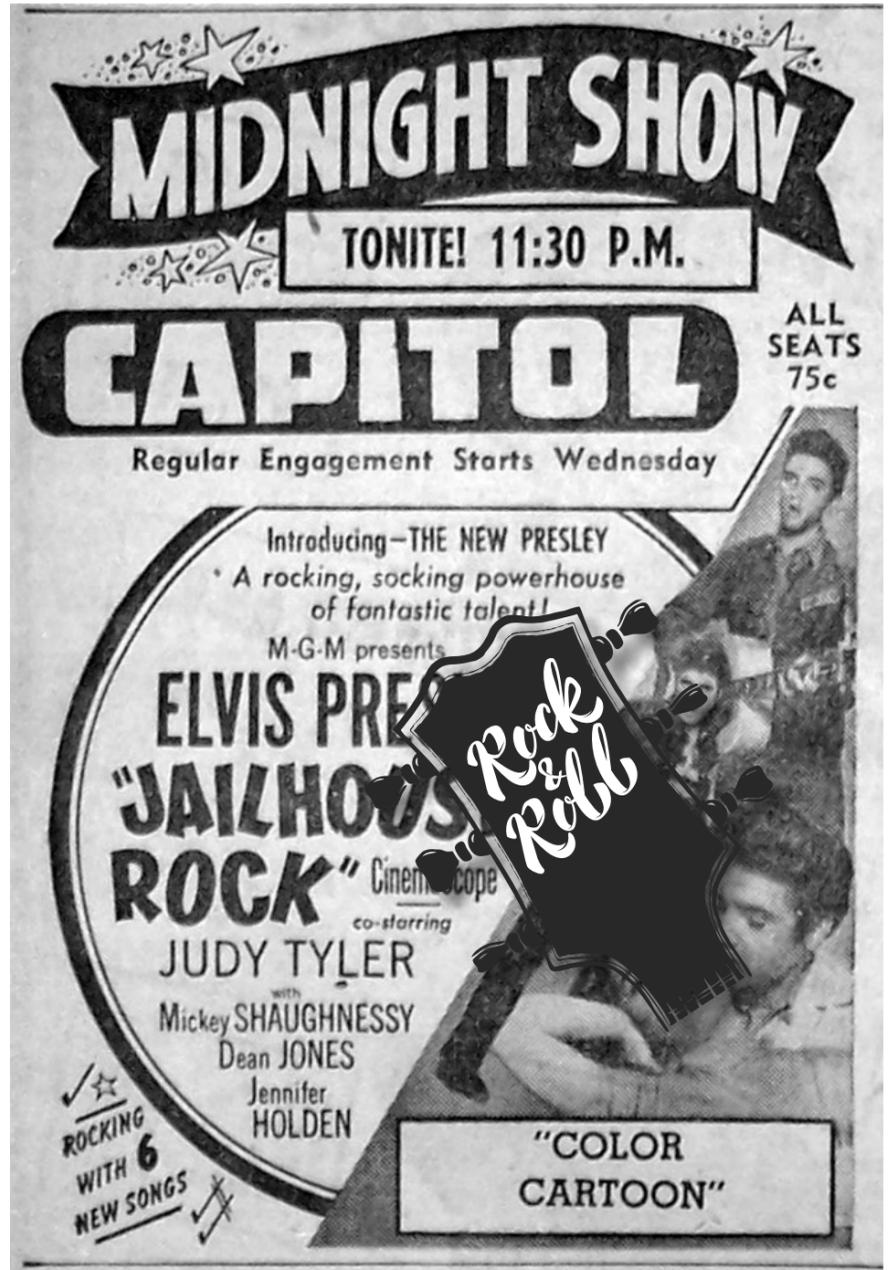


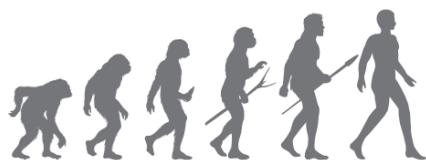
1,50 lt
0,75 lt

**“120” METODO CLASSICO
ROSÈ EXTRA BRUT**

Pinot Nero 100%

Provenienza: Alto Adige 400 m slm, suolo morenico.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Seconda fermentazione: in bottiglia (metodo Classico) per 120 mesi.
Residuo zuccherino: 2 g/l
Di colore rosato intenso a ricordare la buccia di cipolla, al naso accattivante, concreto e di carattere, esprime note di frutta rossa e agrumi. Al palato pieno e deciso, un perlage invitante che esalta l'acidità e la struttura del vino.





EVOLUZIONE

Una vera e propria scoperta! Un Metodo Classico con una permanenza sui lieviti di oltre 30 anni!

Le bottiglie non sono state né dosate né rabboccate, così da preservare il vino nella sua totale integrità e naturalezza (per questo motivo le bottiglie potranno risultare lievemente scolme).

I millesimi disponibili sono 1985 - 1986 - 1987 dove l'uva è Chardonnay 70% e Pinot Bianco 30%; 1988 - 1989 - 1990 dove lo Chardonnay è 60% e Pinot Bianco 40%.

La cassa si compone di una bottiglia per ogni millesimo disponibile.

Siamo alla fine dei gloriosi anni '70, periodo di contraddizioni e spinte innovative, il mondo del vino italiano cercava la sua identità, sperimentando e affrontando nuove sfide. Ed è proprio a partire da questa decade che si è riscoperta la spumantistica italiana, dando origine ad una nuova generazione di appassionati, creando un nuovo segmento di mercato che, fino ad allora, era completamente sconosciuto. Il passaggio dai più semplici e immediati Metodi Charmat, ai più nostalgici Metodi Ancestrali per arrivare alla ricerca di un'emozione più forte: il Metodo Classico.

In questi anni troviamo persone fermamente convinte che il tempo, oltre che nella vita anche nel vino, fosse un fattore fondamentale per ricercare la qualità estrema. In questo periodo, proprio a Valdobbiadene, la famiglia di Edoardo Trevisiol, storico produttore di Prosecco, inizia ad acquistare uve in Alto Adige per perseguire la loro grande passione: il Metodo Classico!

Consci del fatto che le uve dovessero avere una spiccata nota acida, un valore aggiunto dato dal terroir montano, una forte escursione termica tra il giorno e

la notte, trovano nell'Alto Adige un terreno fertile per il loro progetto, innamorandosi di due uve: lo Chardonnay e il Pinot Bianco.

L'inizio, come sempre in questi casi, era più una passione che un'intuizione commerciale, fatta per sorprendere gli amici alle feste e creare suggestione. Poi le bottiglie iniziarono ad aumentare e mano a mano venivano accatastate in cantina, chi poteva immaginare che dopo 30 anni qualcuno le avrebbe riscoperte!

Nel 2016, Paolo, figlio di Edoardo, incontra Area 6 per dare vita ad un progetto sul Prosecco. A quel punto avviene la scoperta: l'assaggio quasi casuale di alcune delle bottiglie di quel Metodo Classico accantonato in cantina, vengono sboccate e... la meraviglia colpì subito l'olfatto! La ricchezza di colore con le papille gustative esplodono ad ogni sorso, nella complessità delle sensazioni di frutta esotica, spezie e un'acidità innata.

"Evoluzione non è un vino, ma un viaggio nel tempo!" si disse fin da subito.

Bollicine Intriganti, dal carattere forte, senza compromessi, dall'acidità inscalfibile. Vini sapidi e marini, ma anche speziati e succosi, dove la frutta e i fiori si palesano come in un caleidoscopio. Vini che mutano nel bicchiere, si trasformano e, sorso dopo sorso, fanno scoprire nuove fragranze, nuove sensazioni.

Vini che vi stupiranno e rimarranno impressi nella Vostra memoria.

Nel 2017 la sboccatura delle prime 550 bottiglie per ogni annata che diedero forma ad altrettante casse miste, poi nel 2018 altre 200 bottiglie per annata con le successive 200 casse.



0,75 lt

EVOLUZIONE 1985

Chardonnay, Pinot Bianco

Colore oro intenso ricco, vivo e scalpitante, all'olfatto si mostra opulento, le note di frutta secca, canditi, si condensano con sfumature di zafferano, tabacco, erbe aromatiche, noce moscata, al palato è fine con accenni piccanti, con il tempo svela dolcezze con note di caffè cacao, torrefazione che in spinta evolutiva si trasforma in una completa armonia di frutta esotica e spezie.



0,75 lt

EVOLUZIONE 1986

Chardonnay, Pinot Bianco

Storica annata che rimane indelebile nei ricordi, note di agrumi, buccia di mandarino, pepe bianco, mela cotogna, cumino, zafferano, miele fresco e sfumature di anice stellato. Al palato è intenso, solare, l'acidità da progressione sul sorso, allungo di pesca e menta, elegante e con un finale iodato, pieno e slanciato, con ampie sensazioni minerali.



0,75 lt

EVOLUZIONE 1987

Chardonnay, Pinot Bianco

Marino all'olfatto con note di ostrica che si intersecano con fiori di ginestra, pesca e tiglio, si allarga con una spinta di biancospino e zagara. Al palato spinge in verticale con ritmo serrato e compatto gli agrumi spaziano dal pompelmo rosa al cedro del Libano, finale denso di note gessose che si ampliano con sensazioni balsamiche.



0,75 lt

EVOLUZIONE 1988

Chardonnay, Pinot Bianco

Si presenta con note olfattive di pere, anice, sedano, finocchio e salmastro, per passare progressivamente sulle note di ortica e finocchio. Al palato si mostra vegetale, marino, sapido con note di pepe e iodio, la spinta finale lascia trasparenze di succo di pompelmo e anice. Persiste in mineralità e lascia la bocca assetata, mai sazia.



0,75 lt

EVOLUZIONE 1989

Chardonnay, Pinot Bianco

Fascino di pera e mela, succoso, vivido e ammiccante, equilibrio acido sapido prepotente, al palato arriva scontroso subito agrumato e salino, nel finale elegante ma energico, costanti note balsamiche, fuori escono nella progressione di sensazioni marine e metalliche, menta ed erbe aromatiche. Non domato, dal carattere forte e espressivo con toni vegetali accompagnati da frutti speziati



0,75 lt

EVOLUZIONE 1990

Chardonnay, Pinot Bianco

Caldo, polpa di frutta esotica di buona maturità, allineato con ostrica, e zenzero, pepe, cumino e cocco. L'acidità si percepisce anche all'olfatto, piena e rigorosa. Al palato arriva intenso, agile e propositivo con note sapide composte con acqua marina, nespole, fichi maturi, tagliente e gessoso. L'anice si mostra in tutte le sue note balsamiche, con profondità di mandorle e frutti di mare, acido e spensierato nella sua "gioventù".

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Roma città, Venezia

SILVANO
FOLLADOR

SILVANO FOLLADOR

Santo Stefano di Valdobbiadene (Treviso)

L'azienda agricola Silvano Follador nasce a S.Stefano di Valdobbiadene da due fratelli, Silvano e Alberta che assieme gestiscono una piccola realtà produttiva che anno dopo anno è riuscita ad affermarsi ad altissimi livelli grazie ad una produzione di grande qualità.

Fedeli all'autentica tradizione della loro terra, prediligono da sempre una produzione

artigianale e di grande qualità. La produzione spumantistica vede la luce a inizio secolo quando i fratelli ricevono in eredità i terreni dal nonno, e subito è chiara l'esigenza di riscoprire il territorio e valorizzarlo.

L'Azienda lavora seguendo pratiche di agricoltura organica, senza nessuna tolleranza per pesticidi o trattamenti chimici, con fermentazioni spontanee e nessuna consu-

lenza esterna. Metodo Charmat e Metodo Classico sono entrambi prodotti della Silvano Follador che predilige dosaggi molto bassi o nulli, la produzione si concentra infatti sull'Extra Brut. Vini autentici e genuini, fini, puliti, eleganti, che fanno di questa una delle aziende più in vista del momento nell'infinito panorama del Prosecco.



Ettari vitati:
3,5

Bottiglie prodotte:
20.000

Tipo di agricoltura:
Etica



EXTRA BRUT VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Glera e piccole quantità di Verdiso, Perera e Bianchetta

Provenienza: frazioni di Santo Stefano (Cartizze), Saccol e San Giovanni nel comune di Valdobbiadene (TV), 200 m slm, suolo marnoso, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Settembre, dopo una lenta fermentazione del mosto con lieviti indigeni il vino affina sulle fecce fini in vasche di cemento per 6 mesi. Seconda fermentazione: in primavera in autoclave (metodo Charmat) per 1 mese. Residuo zuccherino: 0 g/l

Di colore giallo paglierino brillante, al naso fresco, fiori bianchi, dal gelsomino al fiore di agrume, rosa, melissa e delicate e leggere note di liquirizia. Al palato teso e avvolgente allo stesso tempo con una persistenza sapida. La bollicina molto integrata nella struttura del vino, che accarezza il palato.

2
JAMES SUTHERLAND
93/100



EXTRA BRUT METODO CL. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Glera e piccole quantità di Verdiso, Perera e Bianchetta

Provenienza: Saccol nel comune di Valdobbiadene (TV), 200 m slm, suolo marnoso, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Settembre, dopo una lenta fermentazione del mosto con lieviti indigeni il vino affina sulle fecce fini in vasche di cemento per 6 mesi.

Seconda fermentazione: in bottiglia (metodo Classico) per 8/10 mesi. Residuo zuccherino: 0 g/l. Di colore giallo paglierino brillante, al naso delicato, fiori secchi, erbe aromatiche, liquirizia e scorza di agrume. Al palato elegante e leggero con una bollicina presente, ma delicata, con una struttura solida e verticale, persistente.



VINO BIANCO FERMO

Glera e piccole quantità di Verdiso, Perera e Bianchetta

Provenienza: frazioni di Santo Stefano (Cartizze), Saccol e San Giovanni nel comune di Valdobbiadene (TV), 200 m slm, suolo marnoso, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Settembre, fermentazione lenta dei mosti con lieviti indigeni.

Affinamento: 6 mesi in cemento e 1 anno in bottiglia

Di colore giallo paglierino brillante, al naso mela e pera, bergamotto, fiori di campo e erba fresca. Al palato, fresco e sapido, leggero dato dal basso grado alcolico, ma lungo e persistente.



MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATO

Glera e piccole quantità di Verdiso, Perera e Bianchetta

Provenienza: frazioni di Santo Stefano (Cartizze), Saccol e San Giovanni nel comune di Valdobbiadene (TV), 200 m slm, suolo marnoso, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia: prima decade di settembre. Appassimento in graticcio per 7/8 mesi. Pigiatura nella settimana della Pasqua. Dopo una lenta e lunga fermentazione del mosto con lieviti indigeni per 4/5 anni in damigiane scolme, il vino affina per altri 7/8 anni in cantina. Assemblaggio delle annate 2004-2006-2007-2009 che hanno affinato singolarmente fino all'imbottigliamento nel 2018. Residuo zuccherino: 350 g/l

Di colore giallo ambrato brillante, al naso note di dattero, fico e albicocca disidratata, fava di cacao e miele di castagno e liquirizia. Al palato pieno e dolce, ma allo stesso tempo leggero e con una fresca nota acida che sostiene la sua importante dolcezza e complessità aromatica.



CORTE CAPITELLI

Montebello Vicentino (Vicenza)

La nostra famiglia, tornando alle sue antiche origini di coltivatori, decide di intraprendere qui un'avventura importante: la produzione di vino puntando all'eccellenza del proprio territorio.

Siamo un'azienda giovane che però si rifà alle proprie

radici, che indaga le potenzialità del suo territorio e dei suoi prodotti migliori, che vuole portare nuove energie ed entusiasmo all'interno di una storia agricola millenaria.

Conca d'Oro
È un ampio anfiteatro natu-

rale incastonato nelle Prealpi vicentine.

Una suggestiva dimora custode di un microclima reso unico dalla sua conformazione, dall'esposizione a sud-est e dalla ricchezza della terra di origine vulcanica di cui è composta.

Un avvallamento diventa d'oro per l'eccellenza dei suoi frutti.

Garganega
La Garganega, vitigno a bacca bianca tipico delle colline vicentine, è il punto di partenza della nostra esperienza. Vitigno molto generoso

nella produzione, viene educato e contenuto con l'obiettivo di farlo esprimere al meglio, estraendo le proprietà migliori di questa uva, esaltandone i profumi, il gusto e l'unicità. Dalla vinificazione in purezza delle nostre uve di Garganega nascono i nostri bianchi.



Ettari vitati:
3

Bottiglie prodotte:
20.000

Tipo di agricoltura:
Biologica



ILLIDIO

Syrah 50%, Tai Rosso 50%

Provenienza: Montebello Vicentino, vigna Conca d'Oro (VI), 250 m slm, suolo di origine vulcanica, composto di argille e di limi neri basaltici.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese e 12 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino con tenui sfumature, al naso confettura di ciliegia, note speziate simili al timo pepe bianco. Al palato è setoso e complesso, in perfetta coerenza con l'espressione olfattiva, buona ed elegante persistenza garantita dalla sua vibrazione e dalla sua sapidità.



DIRADO BIO BRUT

Garganega 100%

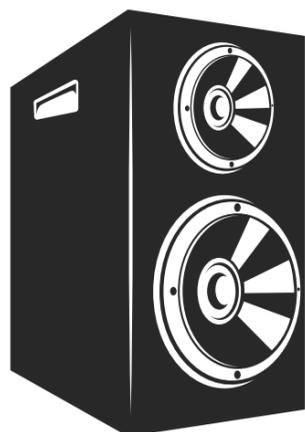
Provenienza: Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.
Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Seconda fermentazione: (metodo Charmat) in autoclave per 6 mesi. Di colore bianco cristallino con un perlage fino e di lunga durata, al naso note minerali con sensazioni balsamiche fino al fieno maturo. Al palato setoso, ottimo bilanciamento tra acidità e sapidità con una spiccata nota vulcanica.



DIRADO BIO Rosè BRUT

Syrah e Tai

Provenienza: Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.
Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Seconda fermentazione: (metodo Charmat) in autoclave per 6 mesi. Di colore rosa brillante al naso sentori di frutta rossa come ribes e ciliegia, con una nota speziata data dai suoli vulcanici. Al palato avvolgente e intrigante, ottima acidità e sapidità che conferisce eleganza e persistenza.



CORTE CAPITELLI

Montebello Vicentino (Vicenza)



0,75 lt

**CAPITELLO
ZERO.1 2015**
Garganega 100%



0,75 lt

**CAPITELLO
ZERO.1 2018**
Garganega 100%



0,75 lt

**CAPITELDEORO
2016**
Garganega 100%

2016

Decanter 93/100



0,75 lt

**CAPITELDEORO
2018**
Garganega 100%

Provenienza: Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: 6 mesi in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino brillante al naso spiccano fiori bianchi e gialli e note di mela verde. Al palato un vino pieno e fresco, perfetta corrispondenza con il naso, spicca la sapidità del suolo vulcanico.

Provenienza: Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.
Vinificazione: Vendemmia a fine Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: 6 mesi in acciaio e almeno 12 mesi in bottiglia.
Di colore giallo brillante con riflessi dorati, al naso esprime subito grande complessità con note di figlio e pesca bianca. Al palato è subito fresco, ma al tempo stesso cremoso con un volume importante e notevoli componenti di salinità e mineralità.





ZANONI

Quinzano (Verona)

La famiglia Zanoni coltiva la vite e produce vino in Valpolicella dall'inizio del secolo, ed ora è Pietro a dare continuità a questa tradizione iniziando nel 1998 ad imbottigliare i vini ottenuti unicamente dalle uve prodotte in azienda. I vigneti per circa 8 Ha sono tutti in Valpolicella e suddivisi in 3 appezzamenti tra le colline a nord di Verona nelle frazioni di Avesa, Parona e Quinzano dove in località ZOVO nel

2006 è stata ultimata la nuova sede aziendale. Le viti sono allevate a spalliera con i nuovi impianti a guyot ad alta densità. In località Zovo la favorevole posizione collinare ed il particolare terreno ci consentono di avere un'ottima uva da cui ottenere i vini più importanti. Nella conduzione dei vigneti viene attuata la lotta guidata ed integrata, l'inerbimento del terreno e la concimazione organica.

Il rigoroso lavoro in vigna è rivolto a contenere la produzione per vite ed accompagnare ogni singolo grappolo a perfetta maturazione. Nel produrre unicamente i vini della Valpolicella è posta particolare attenzione al rispetto dell'identità del territorio e delle sue uniche uve, proponendo una riconoscibile interpretazione di questa ristretta zona della denominazione.



Ettari vitati:
8

Bottiglie prodotte:
25.000

Tipo di agricoltura:
Sostenibile



I ♥ Rock



VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.

Corvina 70%, Rondinella 30%

Provenienza: Quinzano, Avesa e Parona (VR) 220-140-80 m slm

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

Affinamento: barrique usate di rovere francese per 6/8 mesi e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino di buona intensità, al naso è ricco e variegato, vinoso e fruttato. Al palato si rivela fresco e di buon corpo, sostenuto da un'equilibrata acidità e rotondità dei tannini. Finale di buona persistenza nel gusto e nelle note olfattive.



2015

falstaff 90/100

0,75 lt

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C.

Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

Provenienza: Quinzano, Avesa e Parona (VR) 220-140-80 m slm

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

Affinamento: in barrique usate di rovere francese da 225 lt per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino profondo, al naso è ricco e variegato con frutta rossa molto matura. Al palato si rivela caldo, rotondo e corposo, equilibrata acidità e tannini avvolgente, nel finale ritornano in modo netto le note olfattive in una notevole persistenza gustativa.



2016

falstaff 93/100

0,75 lt

VALPOLICELLA SUPERIORE "CAMPO DENARI" D.O.C.

Corvina 80%, Rondinella 20%

Provenienza: Avesa (VR), 140 m slm

Vinificazione: Vendemmia terza settimana di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con leggero appassimento di parte delle uve per circa 15/20 giorni.

Affinamento: in barrique usate di rovere francese da 225 lt per 18 mesi e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino profondo con leggera vena granata. Al naso è ricco e complesso, caldo ed avvolgente dove si riconoscono note fruttate di confettura e frutta rossa molto matura. Al palato si rivela caldo, rotondo e corposo, ben sostenuto da un'equilibrata acidità e da tannini fitti ed avvolgenti.



2013

Decanter 90/100

2012

WINE ENTHUSIAST 87/100

0,75 lt

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

Corvinone 45%, Corvina 45%, Rondinella 5%, Oseleta 5%

Provenienza: Quinzano (VR), 220 m slm

Vinificazione: Vendemmia terza settimana di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, appassimento per 100 giorni di tutta l'uva.

Affinamento: in barrique nuove ed usate di rovere francese da 225 lt per 24 mesi e 24 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato di notevole intensità e profondità, al naso particolarmente complesso e caldo, fine ed elegante dove si sviluppano soprattutto sensazioni di confettura di frutta rossa riconducibili alla ciliegia ed all'amarena, con nette sensazioni submature; sullo sfondo note di tabacco ed erbe aromatiche.



2015

0,375 lt

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

Corvinone 40%, Corvina 40%, Rondinella 20%

Provenienza: Quinzano, Avesa e Parona (VR) 220-140-80 m slm

Vinificazione: Vendemmia terza settimana di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, appassimento per 150 giorni di tutta l'uva.

Affinamento: in barrique usate di rovere francese da 225 lt per 12 mesi.

Di colore rosso granato con venature rubine di buona intensità, al naso è intenso con note di uva sultanina accompagnata da fiori secchi e cioccolato, con piacevoli sfumature di frutta disidratata come l'albicocca. Al palato è dolce ma non stucchevole scorre ben bilanciato dalla base acidica e da tannini morbidi.



big wheel treads & sewable threads!

Cut out in Simpli... style-makers that keep
 you miles a... It's easy if you make
 your style f... headqu... ters... section
 al... ont... ard store.
 Y... h... w...
 ger... the... ll
 of a st...
 Dodge
 ne that
 feel li... wheel.

Be dressed for th... you made
 yours... numbers
 8361 (le... ve leno
 sheer is of... rto... poly ester,
 50... Avril® R... sleeve cla... of
 65% Fo... el® poly... ombed col... on.
 Both... y to care... sp, soft 'n' silky
 and don't need iron... 's' wide, \$1.19 yd.



LOVE



PutzenHof

PUTZENHOF

San Giacomo (Bolzano)



Ettari vitati:
6



Bottiglie prodotte:
25.000



Tipo di agricoltura:
Convenzionale



Putzenhof è una delle piacevoli rarità della produzione vitivinicola italiana. Azienda a conduzione familiare situata a sud di Bolzano, una perla incastonata nell'Alto Adige.

La storia inizia nel lontano 1956, quando i nonni dell'attuale gestore dell'impresa, Roman Mottironi, decisero di comprare un antico maso arroccato su una collina e addossato ai piedi di una pa-

rete porfirica. La strada d'accesso al podere era quasi impraticabile, la casa cadeva letteralmente a pezzi e i vigneti trascurati.

In compenso la posizione, con una vista mozzafiato che spazia dal Burgraviato fino alla Bassa Atesina e alle montagne circostanti, le condizioni climatiche e l'esposizione dei filari erano ottime. Per questo l'attività riprende

e le terre intorno al maso cominciano a rivivere. Poco più di cinque ettari di vigneti e l'ettaro e mezzo di meleti.

Da sempre la produzione vinicola è stata destinata a coprire il proprio fabbisogno, mentre dal 2009 è iniziato l'imbottigliamento di vino DOC per la commercializzazione.

Le uve vinificate arrivano

solo dai vigneti di proprietà, situati a un'altitudine che varia dai 350 ai 600 metri sul livello del mare. I vini prodotti, grazie allo specifico terroir, sono caratterizzati da una buona mineralità, da un'ottima sapidità e hanno un'acidità molto equilibrata.

L'Azienda produce sia vini bianchi tra cui Sauvignon e Kerner, sia vini rossi come il Lagrein, il Merlot, il Pinot Nero e il "Bozner Leiten"

(Colli di Bolzano) tipico vino dell'azona, un blend di Schiava, Pinot Nero e Lagrein, di cui Putzenhof è l'unico produttore esistente. L'Azienda agricola ha anche uno splendido agriturismo immerso nel verde.



0,75 lt

KERNER

ALTO ADIGE VALLE ISARCO D.O.C.

Kerner 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 400 m slm, suolo porfirico.

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

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 5 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino, al naso si presenta elegante e leggermente aromatico. Al palato è fresco, elegante e di ottimo corpo.



0,75 lt

SAUVIGNON

ALTO ADIGE D.O.C.

Sauvignon 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 500 m slm, suolo porfirico.

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

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 6 mesi in bottiglia. Di colore giallo con riflessi verdognoli, al naso è aromatico e varietale, con sentori di ribes e ortica. Con l'evoluzione si riscontrano profumi che richiamano frutti tropicali. Al palato ha una buona mineralità e una altrettanto buona acidità, è fresco e persistente.



0,75 lt

BOZNER LEITEN

COLLI DI BOLZANO D.O.C.

Schiava 85%, 10% Lagrein e 5% Pinot Nero

Provenienza: Laives (BZ), 250 m slm, suolo porfirico.

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

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

Di colore rosso rubino, chiaro e brillante, al naso è intenso e fruttato, ricorda profumi di amarena, frutti di bosco e violetta. Al palato arriva in maniera rotonda ed equilibrata. È leggermente sapido e ha una buona persistenza con un delicato finale di mandorla amara.



0,75 lt

PINOT NERO

ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot nero 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 500 m slm, suolo porfirico.

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

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

Di colore rosso rubino, al naso ha note olfattive che ricordano i frutti di bosco, le viole e le spezie. All'assaggio è di corpo. In fase retrogustativa è confermata la speziatura percepita con il naso. I tannini sono ancora importanti, ma nobili e ben promettenti.



0,75 lt

LAGREIN
ALTO ADIGE D.O.C.

Lagrein 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 350 m slm, suolo porfirico.

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

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

Di colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, al naso racchiude sentori floreali di violetta e aromi fruttati di sottobosco, si percepiscono sfumature vanigliate. Al palato è gradevole e pieno con tannini sono morbidi.



0,75 lt

MERLOT
ALTO ADIGE D.O.C.

Merlot 100 %

Provenienza: Laives (BZ), 350 m slm, suolo porfirico.

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

Affinamento: 12 mesi in botte e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato illumina l'ampio calice e lascia già intuire la ricchezza olfattiva, al naso l'intensità colpisce, sentori di ribes nero, frutti di bosco su un letto di spezie. Al palato una splendida trama di tannino indica la struttura generosa e il grande corpo. Lunghissimo in bocca.



CATASTO N° 1/I

CATASTO No 1/1

Laives (Bolzano)



Ettari vitati:
 2

Bottiglie prodotte:
 5.000

Tipo di agricoltura:
 Biologica



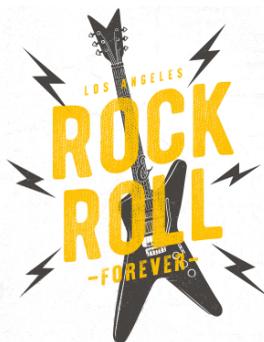
Il progetto Catasto 1/I, deriva dall'intuizione di Roman che vede nel loro vigneto più alto, situato a quasi 600 m slm, un valore speciale che meritava un nome spiaciale: deriva infatti dalla particella catastale del comune di Laives, si tratta del primo maso censito.

Ricerche storiche portano infatti a individuare quella zona come un'antica via romana che permetteva il collega-

mento tra Bolzano e Laives, ma non solo, si trovano tracce chiare del fatto che fosse una stazione di posta, luogo in cui i vecchi cavalieri romani potevano trovare ristoro dai lunghi viaggi.

I vini sono un'omaggio all'anima dell'Alto Adige: Tuatara Riesling, Athanatos Bianco, un blend di uve sottricamente coltivate in Sud-Tirolo e Athanatos Rosso, un tributo alle

uve a bacca rossa che hanno reso l'Alto Adige famoso nel mondo.



0,75 lt

TUATARA RIESLING

ALTO ADIGE D.O.C.

Riesling 100%

Provenienza: Laives (BZ), 600 m slm, suolo porfirico.
 Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
 Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 5 mesi in bottiglia. Di colore giallo riflessi verdognoli, al naso fruttato con note di pesca e albicocche. Al palato fresco minerale e di ottimo corpo.



0,75 lt

ATHANATOS BIANCO

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T.

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Riesling

Provenienza: Laives (BZ), 600 m slm, suolo porfirico.
 Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
 Affinamento: 3 anni in acciaio a contatto con i lieviti e 3 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, al naso spiccano note di pesca, di melone, e un accenno erbaceo di pomodoro, messi in risalto da sentori di chiodi di garofano e una leggera speziatura. Al palato una buonissima freschezza, un vino ricco di sentori minerali per un sorso in continua evoluzione. Ottima la struttura, molto lungo il finale.



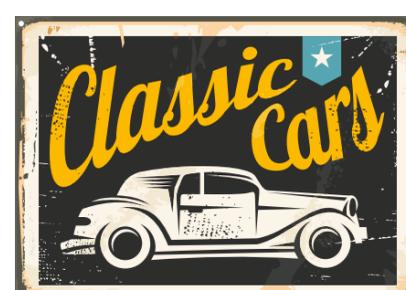
0,75 lt

ATHANATOS ROSSO

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T.

Merlot, Lagrein, Teroldego

Provenienza: Laives (BZ), 600 m slm, suolo porfirico.
 Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con cappello sommerso per 6 mesi, fermentazione malolattica svolta.
 Affinamento: 12 mesi in legno di secondo passaggio e 18 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino, al naso frutta rossa e un susseguirsi di spezie ed erbe aromatiche, tipiche dei vitigni. Al palato un tannino morbido e vellutato, notevole persistenza nel finale.



PETER SÖLVA
1731

PETER SÖLVA

Caldaro (Bolzano)



Ettari vitati:
12

Bottiglie prodotte:
80.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale
integrata



Siamo a Caldaro dove, dal 1731, è documentata l'attività vitivinicola dell'azienda Peter Sölva & Söhne che ha visto susseguirsi, nella gestione, ininterrottamente ben dieci generazioni familiari.

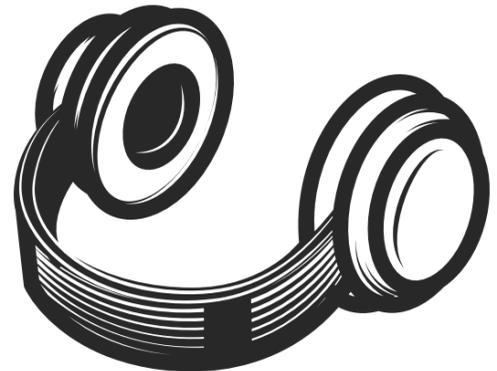
Di padre in figlio, continuamente impegnata nella produzione di vini di qualità, la cantina Peter Sölva & Söhne, fino al 1960 si è soprattutto dedicata alla produzione e

alla vendita del vino sfuso. Solo dopo che è stata istituita la denominazione di origine controllata, nel 1963, ha iniziato a produrre e a vendere vino imbottigliato.

Attualmente l'azienda sta orientando i suoi 12 ettari vitati verso la strada dell'equilibrio tra la coltivazione dei vitigni autoctoni e quelli internazionali. In cantina, la linea è dettata dalla stessa

filosofia: accanto all'uso di contenitori in acciaio e rovere, è stato introdotto, dal 1986, anche l'uso della barrique tostata di rovere francese.

L'obiettivo finale è da sempre stato, e rimane anche oggi, quello di ottenere un vino che possa rispecchiare puntualmente territorio di provenienza e annata.



0,75 lt

GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE D.O.C.

Gewurztraminer 100%

Provenienza: Caldaro, e Termeno (BZ), 550 m slm, suolo sabbioso, sassoni e limoso.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Settembre, fine Settembre per l'uva appassita, macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: sulle fecce nobili fino all'imbottigliamento. Di colore giallo paglierino fino all'oro, al naso profumi intensi di fiori e chiodi di garofano. Al palato spicca la tipicità dell'aromatico, elegante e sapido.



0,75 lt

PINOT BIANCO ALTO ADIGE I.G.T.

90% Pinot Bianco

+ 10% vecchi cloni di Pinot bianco

Provenienza: Oltreadige e Bassa Tesina (BZ), suolo argilloso, sabbia e terreno alluvionale.

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

Affinamento: 5 mesi sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Di colore giallo paglierino tenue, al naso profumi di agrumi e di mela. Al palato è sapido, secco, con aroma fresco e leggero.



0,75 lt

PINOT GRIGIO ALTO ADIGE I.G.T.

Pinot grigio 100%

Provenienza: Oltreadige, Caldaro (BZ), 450 m slm, suolo argilloso e calcareo.

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

Affinamento: 5 mesi sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Di colore giallo dorato chiaro con riflessi rosati, al naso profumi aromatici di mela con leggeri sentori di frutta tropicale. Al palato sono confermati i sentori aromatici. È sostenuto da una buona struttura fresca e acida.



0,75 lt

A.A. PINOT NERO ALTO ADIGE I.G.T.

Pinot nero 100%

Provenienza: Pochi (BZ), 550 m slm, suolo argilloso e calcareo.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione a contatto con le bucce per 14 giorni, segue fermentazione malolattica

Affinamento: 12 mesi in botti grandi.

Di colore rosso rubino con riflessi rosso granato, al naso è pulito, tipico del vitigno con piacevoli note di lamponi e ciliegie. Al palato è rotondo, pieno, speziato e persistente.

