

AREA 6 ROCK DISTRIBUTOR WINE

N.02

ANNO 2021

...QUINDI CREO LA LUCE!

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

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

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

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

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

LA STORIA...

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Long live Wine Rock!



ABBIAMO TROVATO L'ANIMA DEL ROCK ALLO STATO LIQUIDO



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

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

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

WORLD'S FINEST AUTOMATIC RECORD CHANGER



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

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

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

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

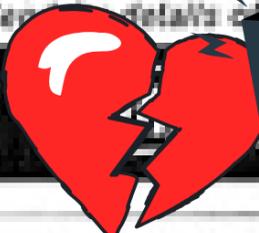
NO DOWN PAYMENT! MONTHS TO PAY!



THE PROFESSIONAL SOUND

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

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

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



AREA 6 ROCK DISTRIBUTOR WINE

N.02

ANNO 2021



PEACE and
LOVE Wine
MUSIC

INDICE

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

LEGENDA:



The Fresher...
the Better!



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

APPLE "HONEY" HELPS KEEP **OLD GOLDS** FRESH!

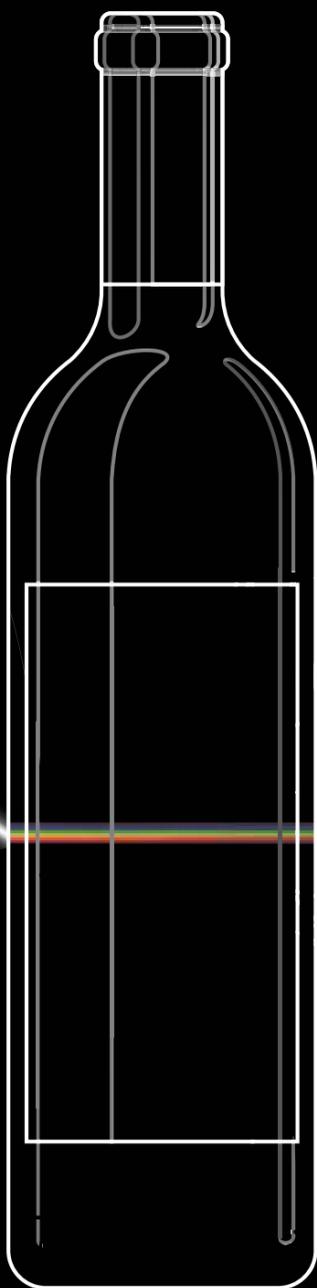
• You want love, of course. But you want it fresh! Apple "Honey," the nectar of luscious apples is sprayed on Old Gold's fine tobaccos to help hold in their natural freshness.

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

I ❤️
Rock



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



THE LIGHT SIDE OF THE ROCK WINE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bruno De Conciliis



LABELS

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

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

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

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

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

ABBIAMO TROVATO L'ANIMA DEL ROCK ALLO STATO LIQUIDO

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

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

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

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



SATISFACTION VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

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



PURPLE HAZE AGLIANICO

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



GABBA GABBA

SANGIOVESE E PRUGNOLO GENTILE

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

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

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



HEARTBREAKER

RIESLING RENANO 100%

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

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



TENUTA DI FESSINA
 ▲ I vini dell'Etna ▼

TENUTA DI FESSINA

Castiglione di Sicilia (Catania)

Nat



Ettari vitati:
 7



Bottiglie prodotte:
 60.000



Tipo di agricoltura:
 In conversione biologica



A' Fimmina su la Muntagna.

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

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

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

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

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

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

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



2018
 JAMES SACKLI WINE 92/100

0,75 lt

ERSE ETNA BIANCO D.O.C.

Carricante 90%, Catarratto e Minnella 10%

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



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

A'PUDDARA ETNA BIANCO D.O.C.

Carricante 100%

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



new
 PRODUZIONE LIMITATA

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

MUSMECI BIANCO ETNA BIANCO D.O.C.

Carricante 100%

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



2018
 JAMES SACKLI WINE 92/100

0,75 lt

ERSE ETNA ROSATO D.O.C.

Nerello mascalese, Nerello Cappuccio

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



2017
JAMES SUTCLIFFE WINE 93/100
falstaff 90/100

0,75 lt

ERSE ETNA ROSSO D.O.C.

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

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

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

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



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

1,50 lt
0,75 lt

LAENEO D.O.C. SICILIA

Nerello Cappuccio 100 %

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

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

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



2017
falstaff 94/100

0,75 lt

ERSE ROSSO CONTRADA MOSCAMENTO 1911

Nerello Mascalese 100%

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

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

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

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



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

0,75 lt

IL MUSUMECI RISERVA ETNA D.O.C.

Nerello Mascalese 100 %

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

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

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

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



6 Complete Song & Dance Hits EVERY MONDAY

3^d

POPULAR MUSIC AND DANCING WEEKLY

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

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

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

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

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

ALL THESE ENORMOUS SONG & DANCE

MISS WINIFRED WARD



GIONA

GIONA

Salina, Isole Eolie (Messina)

Nat



Ettari vitati:
3,5



Bottiglie prodotte:
6.000



Tipo di agricoltura:
Naturale



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

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

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

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



2019
90/100

0,75 lt

SALINA BIANCO I.G.T.

Catarratto 80 %, Insolia 20 %

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

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

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

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



2018
92/100

0,375 lt

MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C.

Malvasia delle Lipari 95 %, Corinto Nero 5 %

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

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

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

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



Rock'n'Roll



Ettari vitati:
20



Bottiglie prodotte:
200.000



Tipo di agricoltura:
Conduzione
biologica



VITICOLTORI DE CONCILIIS

Prignano Cilento (Salerno)

Veniamo da un luogo benedetto dal cielo e dall'affezione, talvolta dalla frenesia nel ricavarne sostentamento, dove un argine di pietre a secco si erge a difendere la vita di un solo albero. Veniamo da un luogo che ha avuto e che ha ancora bisogno di tenerezza dove un solo filare di vigna è il pen-

tagramma di uno spartito del canto di millenni, il canto di uomini e donne che un tempo chiamavamo tristi. Quegli uomini e quelle donne provano a camminare su questa terra leggeri, evitando di scalfire il destino, come il vento l'accarezzano con un canto di ringraziamento. Questi uomini e queste don-

ne ora dirigono la voce verso una passione diversa un nuovo modo di essere cilentani e ridono perché ridere è una preghiera alla vita.



new

0,75 lt

PURPLE HAZE

Aglianico 100 %



LOVE

0,75 lt

SELIM

SPUMANTE BRUT N.V.

Aglianico 90%, Fiano 10%



2018

VINI BUONI D'ITALIA



slow wine

Vino quotidiano

0,75 lt

BACIOILCIELO BIANCO

PAESTUM BIANCO I.G.P.

Fiano 85%, Falanghina 10%, Moscato 5%



0,75 lt

FALANGHINA

BENEVENTANO I.G.P.

Falanghina 100 %

Provenienza: Cannetiello, Destre (SA), 300 m slm, suolo flisch cilentano, argilloso e calcareo.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Ottobre, fermentazione con lieviti naturali in vasca d'acciaio a temperatura controllata con macerazione per 11 giorni.

Affinamento: 12 mesi 50% in acciaio e 50% in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso note di pepe, prugna e visciole. Al palato è caldo e morbido con tannini presenti e ben integrati.

Provenienza: Agropoli e Torchiara (SA), 300 m slm, suolo argilloso, arenaria e marna

Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Seconda fermentazione: (metodo Charmat) in autoclave per 6 mesi, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

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 elegante sapidità.

Provenienza: Vigneti nel comprensorio Cilentano (SA), 300 m slm, suolo argilloso, calcareo.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di settembre, pressatura soffice dei grappoli per il 50% e decantazione statica del mosto, l'altro 50% macerazione per 24 ore.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso intenso e fresco di media aromaticità. Si denotano sentori di pera, pesca e frutta tropicale. Al palato fresco e di medio corpo.

Provenienza: Benevento (SA), 300 m slm, suolo flisch cilentano, argilla arenaria e marna.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 4 mesi in acciaio sulle fecce fini e 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso spiccano sentori di agrumi e gelsomino. Al palato avvolgente e mediamente caldo, chiude fresco e lungo.



GRECO DI TUFO
D.O.C.G.
Greco di Tufo 100 %

Provenienza: Montedusco (SA), 300 m slm, suolo argilloso e calcareo.
Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino intenso, al naso è avvolgente, note di mela verde e mela cotogna. Al palato è pieno, sapido e minerale.



DONNALUNA BIANCO
PAESTUM FIANO I.G.P.
Fiano 100% Biologico

Provenienza: Destre, Perella (SA), 300 m slm, suolo argilla arenaria e marna.
Vinificazione: Vendemmia prima decade di Settembre, pressatura soffice dei grappoli interi seguita da decantazione statica del mosto; avvio della fermentazione in vasca d'acciaio.
Affinamento: 6 mesi in acciaio su fecce fini e 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino dai riflessi verdi e dorati. Al naso dominano i profumi della macchia mediterranea, le note di tiglio e biancospino. Non mancano sentori di agrumi e frutta a polpa gialla. Al palato è pieno e cremoso, minerale e fresco, con piacevole persistenza.



PERELLA
PAESTUM FIANO I.G.P.
Fiano 100% Biologico

Provenienza: Perella (SA), 300 m slm, suolo argilloso e calcareo
Vinificazione: Vendemmia nella seconda decade di Settembre, fermentazione in acciaio con lieviti naturali, 8 giorni di macerazione.
Affinamento: 70% in Tonneau, 30% in barrique per 10 e 12 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino carico, al naso intenso e complesso, con sentori di pera e pesca, camomilla e zagara. Al palato fresco e sapido pieno ed elegante.



BACIOILCIELO ROSSO
PAESTUM ROSSO I.G.P.
Aglianico 85%, Primitivo 15%

Provenienza: Vigneti nel comprensorio Cilentano (SA), 300 m slm, suolo argilloso, calcareo.
Vinificazione: Vendemmia nell'ultima decade di Settembre, fermentazione in acciaio con 7 giorni di macerazione.
Affinamento: 12 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino carico, al naso è ricco di sentori come rosa, frutta rossa e sottobosco affiancati da sfumature minerali e terrose. Al palato è morbido e rotondo con una bella dose di freschezza e tannini morbidi e vellutati.



DONNALUNA ROSSO
PAESTUM AGLIANICO I.G.P.
Aglianico 100% Biologico

Provenienza: Cannetiello, Destre (SA), 250 m slm, suolo argilla arenaria e marna.
Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Ottobre, fermentazione in acciaio con 10 giorni di macerazione.
Affinamento: 18 mesi, 70% in acciaio e 30% in botti da 30HL. 6 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino splendente con lampi purpurei, al naso regala spunti aromatici fruttati di sottobosco e di visciole, intersecati ad impronte di fiori appassiti e di spezie orientali. In bocca si percepisce un bel calore, ma subito smorzato da umori freschi e morbidi e da un richiamo balsamico ed avvolgente. Raffinate le essenze sapide, terrose e polpose. Tannini già parzialmente adomesticati.



NAIMA
PAESTUM AGLIANICO I.G.P.
Aglianico 100 %

Provenienza: Destre (SA), 300 m slm, suolo argilla arenaria e marna.
Vinificazione: Vendemmia nella seconda decade di Ottobre, fermentazione in acciaio termocontrollata con macerazione delle bucce per 15 giorni.
Affinamento: 6 mesi in acciaio, 24 mesi in tonneau, e 12 mesi in bottiglia.
Di colore rosso granato vivace e lucido. Al naso esprime frutta matura e sottobosco, grafite, sentori floreali e di macchia mediterranea.
Tra i terziari dominano il cuoio, il tabacco, la liquorizia e le fave di cacao. Al palato rivela un perfetto equilibrio tra le diverse componenti. Voluminoso e avvolgente, dal tannino delicato, dotato di ampia freschezza e di intensa persistenza.



2011
VINI BUONI D'ITALIA ★★★
BIBENDA ♥♥♥♥♥
Asolo 91/100
2009
VINI BUONI D'ITALIA ★



NAIMA WILLBURGER
PAESTUM AGLIANICO I.G.P.
Aglianico 100 %

Provenienza: Destre (SA), 250 m slm, suolo argilloso, calcareo.
Vinificazione: Vendemmia verso metà Ottobre, fermentazione in acciaio, 15 giorni di macerazione.
Affinamento: 12 mesi in acciaio, 5 anni in botte grande da 30HL e 3 anni in bottiglia.
Di colore rosso granato vivace, al naso è complesso con sentori di frutta, sottobosco, timo e more, emerge una parte terziaria di tabacco, liquorizia cuoio e pepe. Al palato rotondo e minerale dal tannino vellutato, molto intenso e persistente.





Ettari vitati:
30

Bottiglie prodotte:
250.000

Tipo di agricoltura:
Biologico



NICODEMI

Notaresco (Teramo)

La materia vuole chi è capace di darle forma.

Senza il gesto dell'uomo, la materia non può essere nulla. Mettere mano ai frutti della terra e renderli unici con un'interpretazione che è solo la nostra, come uno scultore che sbozza fuori la sua anima dal marmo. Con gesti attenti e rispettosi delle uve, l'espe-

rienza ci aiuta a farle diventare vino senza forzature e con il minimo intervento, per un risultato capace di durare nel tempo.

Per fortuna questo lavoro ci ha reso degli eterni insoddisfatti. E così ogni anno a inseguire la vendemmia perfetta, come l'onda per i surfisti.

Ma il vino perfetto è sempre quello della prossima annata. E ogni anno i nostri gesti raccontano una storia vissuta tante volte e mai uguale: l'aspettativa che cresce mentre nascono le prime foglie, quando i grappoli maturano, quando assaggiamo il vino dalla botte con la speranza che sia quello che avevamo

in testa. La grande utopia che ci accompagna, l'aspetto più magico ed affascinante del far vino: godere del conflitto tra la qualità desiderata e quella percepita. Fare il vino richiede molta pazienza, rispetto della tradizione e velocità d'innovazione. Ci piace che i nostri vini parlino con fierezza la lingua

della territorio che li produce. Perché allora non provare a liberarli da tutte quelle lavorazioni imposte da gusti e tendenze? La sfida vera era ritrovare l'autenticità e l'essenza dei frutti della terra. Montepulciano e Trebbiano, soltanto loro e il loro carattere. Less is more.



2015



LE MURATE
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.
Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, maturazione sui lieviti per 3 mesi
Affinamento: in bottiglia.
Di colore giallo paglierino, al naso profumi intensi di fiori bianchi con note agrumate. Al palato equilibrato e scorrevole, fresco con una nota sapida che conquista.

NOTARI
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.
Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio a bassa temperatura per 15 giorni, maturazione sui lieviti per 6 mesi
Affinamento: 4 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino, al naso si nota un'ampiezza di sentori su note floreali, fruttate ed erbe aromatiche. Al palato una vena sapida in perfetto equilibrio con la morbidezza. Chiusura con nota minerale persistente.

COCCIOPESTO
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.
Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, le uve vengono diraspate senza essere pigiate nel cocchiopesto dove finiscono la fermentazione.
Affinamento: in cocchiopesto e 2 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino, al naso delicate note floreali ed erbe aromatiche. Al palato spiccata vena sapida e minerale. Grande forza espressiva e finezza.

LE MURATE
CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.
Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, macerazione a freddo per 24 ore, fermentazione in acciaio a basse temperature
Affinamento: in acciaio per 3 mesi e 1 mese in bottiglia.
Di colore rosso rinascimentale, al naso spiccano note di fragola e melograno. Al palato stupisce l'equilibrio tra morbidezza, acidità e mineralità. Finale che riporta a note di lampone.



0,75 lt



LE MURATE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Montepulciano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm

Vinificazione: Vendemmia a inizio/metà Ottobre, 6/7 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio, leggera filtrazione.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso note di amarene, more, ribes, ma anche petali di rosa e pepe nero. Al palato un tannino morbido che sostiene un vino voluminoso. Buona sapidità fusa con una nota acida che lo rende fresco a lungo.



0,75 lt

NOTARI
COLLINE TERAMANE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.G.

Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm

Vinificazione: Vendemmia manuale a inizio/metà Ottobre, 10 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio. Il vino viene poi passato in botti di rovere dove svolge la malolattica

Affinamento: 1 anno in botte di rovere, 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa come mora, mirtillo e ribes, spezie e liquirizia. Al palato ricco ed elegante, di notevole struttura e persistente.



0,75 lt

2013

VINI
BACONI
D'ITALIA



BIBENDA



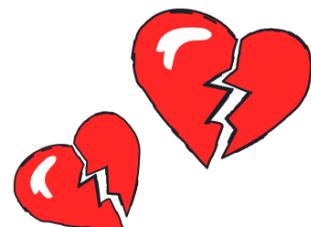
I VINI di
VERONELLI

Super ★★★★★

Wine & Spirit

95/100

VITAE



NEROMORO
COLLINE TERAMANE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.G.

Montepulciano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm

Vinificazione: Vendemmia nella seconda metà di Ottobre, 15 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in tini verticali.

Affinamento: 18 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia. Nessuna filtrazione.

Di colore rosso rubino intenso, al naso offre un ampio ventaglio, dalla mora ai mirtillo, poi ribes pepe rosso e liquirizia con un accenno balsamico. Al palato ricco ed elegante, di notevole struttura e persistente.





LE ROSE

Genzano di Roma (Roma)

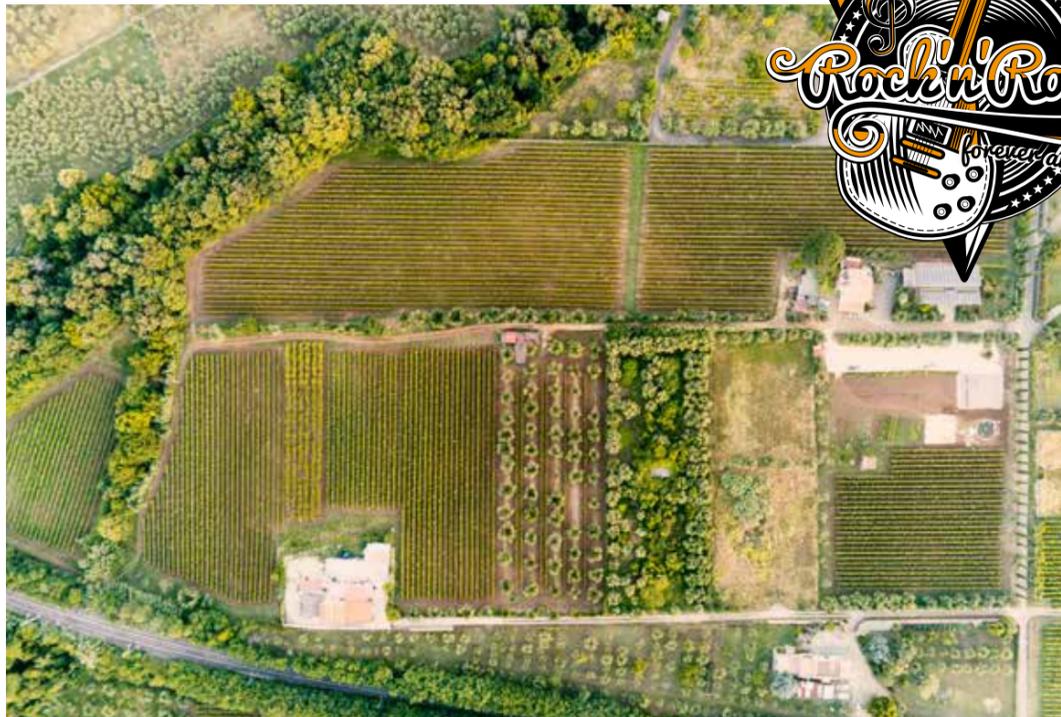
L'Azienda Agricola Le Rose è una piccola cantina biologica a gestione familiare. La lavorazione e la produzione, dall'acino alla bottiglia, sono fatte da noi, sulla nostra terra. La storia della nostra azienda inizia nel 2003 dal desiderio di creare un'impresa genuina e innovativa in un territorio che produce vino da più di

duemila anni. In questa piccola tenuta di fronte al mare, alle pendici del Vulcano laziale, tra le colline dei Castelli Romani, sotto la guida dell'enologo Luca D'Attoma abbiamo creato un'azienda che unisce tradizione e innovazione. Crediamo nella ricerca della qualità a tutti i costi, per questo ci

impegnamo nella creazione di prodotti d'eccellenza utilizzando le migliori risorse della tecnologia, rispettando e proteggendo il nostro territorio. Amare il territorio significa prima di tutto proteggerlo. Fin dall'inizio, quindi, la scelta del metodo biologico ci è sembrata la via più "naturale"

da intraprendere per valorizzare i nostri prodotti e i nostri vigneti. L'agricoltura biologica rispetta l'ambiente, il suolo e preserva la biodiversità promuovendo l'uso di prodotti di origine organica e di tecniche meccaniche. Abbiamo progettato la nostra cantina in funzione della

produzione di energia fotovoltaica e abbiamo scelto di utilizzare bottiglie leggere per limitare il più possibile l'inquinamento derivante dalla produzione del vetro e dal trasporto.



LE COCCINELLE
LAZIO BIANCO I.G.P.
Petit Manseng 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento.
Affinamento: in acciaio.
Di colore giallo paglierino, al naso frutti bianchi e mela verde, camomilla, limatura di ferro. Al palato ingresso morbido con note floreali, spiccata sapidità e mineralità nel finale. L'acidità è equilibrata e ha una buona persistenza.



TRE ARMI BIANCO
LAZIO BIANCO I.G.P.
Malvasia Puntinata e Verdicchio

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: in acciaio, legno e cemento.
Di colore brillante, al naso una marcata spaziatura di pepe verde note floreali di acacia e fiori di campo, pesca bianca e melone. Al palato ingresso deciso, sapido e fresco, acidità ben bilanciata, ritornano le note fruttate e floreali dell'olfatto.



ARTEMISIA
LAZIO BIANCO I.G.P.
Malvasia Puntinata 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm,
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in vasche di cemento.
Affinamento: in acciaio e legno
Di colore giallo paglierino, al naso fruttato con richiami floreali, sentori di pepe verde e mandorla. Al palato presenta una spiccata sapidità e acidità equilibrata, è secco e di lunga persistenza.



LA FAIOLA
LAZIO BIANCO I.G.P.
Verdicchio, Bombino, Grechetto

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, macerazione sulle bucce, fermentazione in cemento a temperatura controllata per 15 giorni.
Affinamento: in acciaio sulle proprie fecce.
Di colore giallo paglierino intenso, al naso note floreali e fruttate, frutti di polpa bianca ed esotici. Al palato spiccata freschezza e sapidità.

Bio

Ettari vitati: **7,5**

Bottiglie prodotte: **60.000**

Tipo di agricoltura: **Biologica certificata**





2016
BIBENDA ★★★★★
2015
BIBENDA ★★★★★
2014
BIBENDA ★★★★★
2013
BIBENDA ★★★★★

0,75 lt

COLLE DEI MARMİ
LAZIO BIANCO I.G.P.

Fiano 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni.
Affinamento: sulle fecce per 8 mesi in cemento e in botti di legno da 12 Hl.
Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso frutta matura a polpa gialla, lievi sfumature di vaniglia e miele. Al palato grande freschezza, sapidità e note minerali con ritorno fruttato.



new

0,75 lt

LE COCCINELLE
LAZIO ROSSO I.G.T.

Syrah 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento
Affinamento: in acciaio.
Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa poco matura, tabacco, note di pepe nero e accenni di cannella. Al palato tannini presenti ma non aggressivi, sapido con un ritorno di ciliegia, finale lungo e persistente.



0,75 lt

TRE ARMI ROSSO
LAZIO ROSSO I.G.P.

Cabernet Sauvignon 85%, Cesanese 15%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in cemento
Affinamento: in acciaio e in legno.
Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa matura e tabacco. Al palato ritornano le note fruttate e speziate percepite al naso, l'acidità e la sapidità sono ben bilanciate. Lunga persistenza.

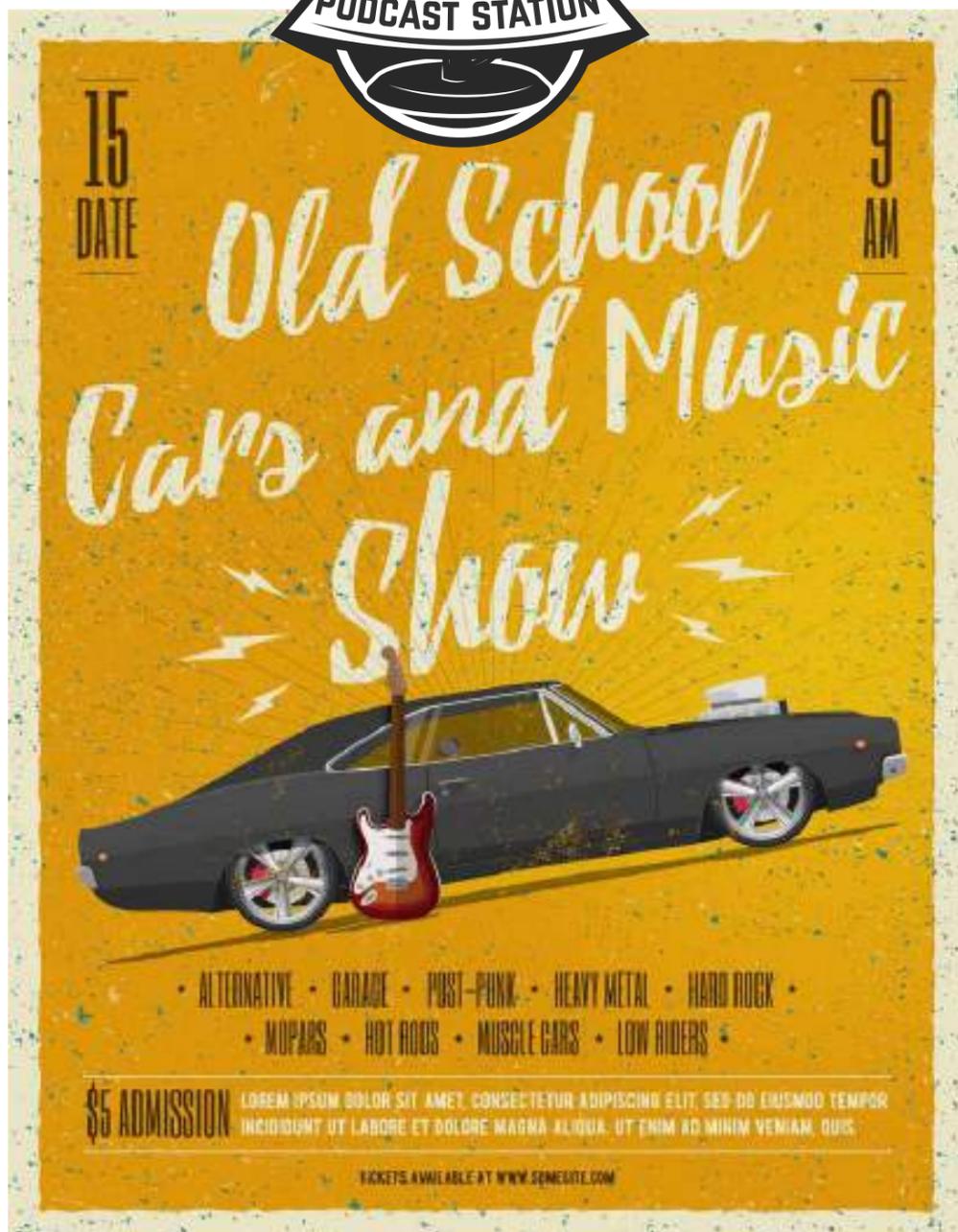


0,75 lt

LA FAIOLA ROSSO
LAZIO ROSSO I.G.P.

Cesanese 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento
Affinamento: 4 mesi in cemento e 4 mesi in tonneau e 4 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino, al naso frutti rossi e tabacco. Al palato è fresco con spiccata sapidità, forti sensazioni minerali, tannini presenti ma non aggressivi.



**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCIE DI:
Perugia, Terni, Viterbo, Roma, L'Aquila, Ancona, Ascoli, Fermo, Macerata, Pesaro, Urbino**

PALAZONE

PALAZONE

Rocca Ripesena (Orvieto)



**Ettari vitati:
23**

**Bottiglie prodotte:
150.000**

**Tipo di agricoltura:
Convenzionale
e Naturale**



"...il podere del Palazzone sono some undici et canne quattrocentoquarantanove et la vigna in detto luoco sono quartenghi due et canne cinquantaquattro...": così si trova scritto nel catasto del 1591 dell'Opera del Duomo di Orvieto.

Nel corso dei secoli, però, il podere Palazzone è stato

progressivamente abbandonato, fino al 1969, quando fu acquistato dai coniugi Dubini-Locatelli.

Da quel momento è iniziata la ristrutturazione degli edifici e, nel contempo, sono stati impiantati ben 25 ettari di vigneto su terreni di origine sedimentaria e argillosa.

Le rocce di questi luoghi sono fatte di argilla, limo e sabbia; quasi tre milioni di anni fa c'era un fondale marino su cui nel tempo si sono accumulati sedimenti. Il terreno è come un puzzle che solo l'amore e l'esperienza riescono a coltivare nel modo migliore.

Oggi Palazzone è una delle

realità vitivinicole più significative dell'Umbria. Rispettando la tradizione dei vini orvietani nella composizione dell'uvaggio: Grechetto, più immediato e fragrante, e procanico, più serio e minerale, rispettando le uve autoctone e mettendo passione e attenzione in tutti i passaggi produttivi.

Grechetto e procanico sono i vitigni di punta dell'azienda, ma ci sono anche verdello e malvasia a completare l'uvaggio. Non mancano le sperimentazioni con vitigni internazionali come sauvignon per i muffati e viognier. Vengono vinificate anche uve rosse come sangiovese, merlot e cabernet sauvignon.



0,75 lt



0,75 lt

2016
slow wine
Vino Quotidiano



0,75 lt

2015
VINI BUONI D'ITALIA
BIBENDA
vittorie
slow wine
Vino Slow



0,75 lt

VIGNARCO BIANCO ORVIETO CLASSICO D.O.C.

Procanico 50%, Grechetto 30%,
Verdello, Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto (TR), 250-350 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

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

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo paglierino, al naso sentori di frutta fresca, fragrante. Al palato nota lievemente sapida ma ben integrata che lascia un palato pulito e pronto ad un nuovo assaggio.

TERRE VINEATE ORVIETO CL. SUP. D.O.C.

Procanico 50%, Grechetto 30%,
Verdello, Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto (TR), 240-360 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

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

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso elegante, graduale, vivido e definito da un sentore di frutta bianca. Al palato l'impatto è denso, alla struttura è asciutta e il finale equilibrato.

CAMPO DEL GUARDIANO ORVIETO CL. SUP. D.O.C.

Procanico 50% Grechetto 30%
Verdello, Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto, Campo del Guardiano (TR), 300 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

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

Affinamento: 18 mesi in bottiglia.

Di colore paglierino intenso con nitida nota verde, al naso presenta una notevole profondità e raffinatezza, ricercato e continuo. Al palato è setoso, la fibra si allunga sorretta da una struttura piena, vibrante e persistente.

GRECHETTO UMBRIA I.G.T.

Grechetto 100 %

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

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

Affinamento: in acciaio.

Di colore paglierino, al naso è fresco e invitante. Al palato è sapido con buona corposità, leggermente tannico con un finale fragrante e un ritorno di frutta.



0,75 lt

VIOGNIER
UMBRIA I.G.T.
Viognier 100%

Provenienza: Orvieto (TR), 250 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione: 70% acciaio e 30% in barrique.

Affinamento: in acciaio.

Di colore paglierino intenso, al naso si distinguono note floreali integrate al rovere, sentori di frutta scalpitano in sottofondo. Al palato è morbido e lungo.



0,75 lt

MUSCO
Procanico 50%, Verdello 30%
Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto (TR), 350 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, macerazione di 4/6 giorni con le bucce in tino di castagno, fermentazione con lieviti naturali in botti di castagno per 1/2 mesi.

Affinamento: 12 mesi in botti di castagno e 8 mesi in damigiane di vetro.

Di colore oro intenso brillante, al naso è avvolgente e complesso di frutta matura, mandorle, scorze di agrumi canditi e essiccati, miele di castagno ed erbe aromatiche. Al palato è strutturato, setoso e morbido, una scia acida e sapida per integrata, lunga persistenza con chiusura amarognola.



0,75 lt

VIGNARCO RAMATO
PINOT GRIGIO I.G.T.
Pinot Grigio 100%

Provenienza: Orvieto (TR), 250-350 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

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

Affinamento: in acciaio.

Di colore ramato tipico del vitigno, al naso si presenta intenso con sentori di frutta bianca. Al palato sapido, di buona pienezza, ha un finale lungo e persistente con un ritorno fragrante di frutta.

YES



0,75 lt

VIGNARCO ROSSO
UMBRIA I.G.T.
Sangiovese 60%, Cabernet 20%,

Provenienza: Orvieto (TR), 250-350 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

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

Affinamento: 6-8 mesi in botti grandi di rovere e in acciaio.

Di colore rosso rubino intenso, vivo, al naso la sua fragranza è offerta senza mediazioni. Al palato tiene banco il confronto tra tannini e acidità con apprezzabile corporeità finale.



0,75 lt

PIVIERE
UMBRIA I.G.T.
Sangiovese 100%

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

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

Affinamento: 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino on riflessi porpora, al naso si apre su note di frutta rossa, è intenso, fragrante. Al palato è concentrato, lungo e raffinato, la componente tannica si amalgama perfettamente al rovere in una espressione di finezza ed eleganza.



0,75 lt

ARMALEO
UMBRIA I.G.T.

Cabernet Sauvignon 95%,

Provenienza: Orvieto (TR), 290 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

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

Affinamento: 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino concentrato con riflessi scuri, al naso minerale e ferroso, poi sempre più mediterraneo con note di rosmarino. Al palato è deciso, la frutta nera irrompe coinvolgendo la struttura in una esibizione piena e lunghissima.



0,75 lt

VENDEMMIA TARDIVA
ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.

Grechetto, Procanico, Malvasia, Sauvignon Blanc

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo dorato, al naso profumi di frutta secca si mescolano al miele. Al palato pieno e complesso con una leggera vena acida che sostiene un finale intenso, dolce e ricco.

Rock!



0,375 lt

MUFFA NOBILE
ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.

Grechetto 50%, Sauvignon Blanc 40%, Procanico 10%

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a fine Ottobre, inizio Novembre, uve colpite da botrytis fermentazione in barrique.

Affinamento: 8 mesi in bottiglia.

Di colore dorato caldo, al naso è intrigante, emerge la frutta candita. Al palato è ricco, dolce, lungo e setoso con note che ricordano l'albicocca e il miele.

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
Aosta, Biella, Rimini, Rieti, Viterbo, Reggio Emilia, Caserta, Napoli, Forlì-Cesena, Parma, Cuneo, Varese,
Roma, Ancona, Frosinone, Ferrara, Bologna, Rovigo, Ravenna, Macerata, Modena, Padova, Pesaro, Urbino



SANTA BARBARA

Barbara (Ancona)



Ettari vitati:
40

Bottiglie prodotte:
650.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



La cantina Santa Barbara lega profondamente le sue origini alla terra, alla tradizione e ai culti dove essa è sorta.

Nel VI secolo infatti, quando l'attuale città Senigallia era sotto il dominio bizantino, un avamposto "longobardo" (definito quindi barbaro) riuscì, seppur con notevoli diffi-

coltà, ad insediarsi nel borgo vicino.

Quel borgo prese allora il nome di "Barbara" dove tutt'oggi ha sede l'azienda, con il privilegio e l'onore di avere la sede produttiva all'interno di uno spettacolare monastero, in perfetto stato di conservazione.

Il profondo rispetto della terra e la continua tendenza all'innovazione sono i pilastri sui quali si sorregge Santa Barbara, con l'obiettivo di migliorare lo standard qualitativo della materia prima ogni anno.

È in questo contesto di grande dinamicità, senza tra-

scurare la tradizione, che in Santa Barbara prendono vita i vini di Stefano Antonucci, coadiuvato dall'enologo di fiducia Lorenzo Lorenzetti e dal suo team composto da Renzo, Roberto e Daniele. Stefano Antonucci è stato definito più volte "un vignaiolo visionario ed eclettico, alla perenne ricerca della com-

piutezza stilistica" capace di interpretare al meglio i valori più intimi di un territorio affascinante come quello di Ancona. Santa Barbara, ovvero vini eleganti e dinamici, moderni senza essere ammiccanti, sempre caratterizzati da una particolare finezza. Una selezione di grande valore, tutta da scoprire.



0,75 lt

SATISFACTION

Verdicchio Castelli di Jesi 100%

Provenienza: Barbara (AN), 270 m slm, suolo tufaceo e sabbioso

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

Affinamento: in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino luminoso con eleganti sfumature dorate. Al naso le note floreali si fondono alle sensazioni di agrumi e frutti a polpa bianca. Al palato è corposo, fresco e marcatamente sapido sul finale.



0,75 lt

STÈ VERDICCHIO D.O.C.

Verdicchio 100 %

Provenienza: Serra de Conti, (AN), 250 m slm, suolo tufaceo/sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in acciaio.

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

Di colore giallo paglierino, al naso è fruttato e floreale. Al palato è ricco di frutta fresca e fiori bianchi con retrogusto di mandorla dolce, corpo snello e brioso, buona persistenza.



0,75 lt

PIGNOCCO VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C.

Verdicchio 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 230-250 m slm, suolo tufaceo sabbioso.

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

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

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è floreale, evidenziato soprattutto dal biancospino, note fruttate tipiche del vitigno che richiamano la pesca e la mandorla. Al palato fresco e sapido, con una buona persistenza e retrogusto di mandorle.



0,75 lt

LE VAGLIE VERDICCHIO CLASSICO D.O.C. DEI CASTELLI DI JESI

Verdicchio 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo tufaceo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia fine Settembre/inizio Ottobre, fermentazione in acciaio.

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

Di colore giallo paglierino, al naso esprime profumi ricchi e complessi, con sentori speziati e di frutta matura. Una traccia di mela cotogna apre ad un assaggio rotondo, grasso, di grande morbidezza e persistenza. Di buon equilibrio, chiude con un finale sul frutto, lungo ed appagante.

2019

FOOD Vino Bianco dell'Anno

La Gazzetta dello Sport
9° POSIZIONE
TOP 50 VINO ITALIA

BERGAMO
PREMIO QUALITÀ PREZZO 2 BUCCHER ROSA



SANTA BARBARA
Barbara (Ancona)



PASSERINA
MARCHE I.G.T.

Passerina 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 200 m slm, suolo argilloso di medio impasto
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 4 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con riflessi più chiari, al naso esprime belle note floreali e fruttate, fragranti e piacevoli. Al palato è fresco ed ed equilibrato, appena sapido ed abbastanza persistente. Ottimo in chiusura, di buona pulizia.



PECORINO
MARCHE I.G.T.

Pecorino 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 450 m slm, suolo medio impasto prevalentemente argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio.

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

Di colore giallo paglierino, al naso aromi puliti e netti di fiori bianchi e frutta gialla matura con rinfocchi minerali di contorno. Al palato è fresco, agile, longilineo e ben definito, di ottima vena sapida.



ANIMALE CELESTE
MARCHE I.G.T.

Sauvignon Blanc 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 350 m slm, suolo medio impasto tendente al calcareo.

Vinificazione: Vendemmia fine Settembre/inizio Ottobre, fermentazione in acciaio

Affinamento: 5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso esprime sentori fruttati, con note di pesca matura, peperone verde, salvia e geranio. Al palato è equilibrato, armonioso nel coniugare morbidezza e freschezza. Intenso e persistente, chiude con un finale di ottima pulizia.



BACK TO BASIC
VERDICCHIO CLASSICO D.O.C.
DEI CASTELLI DI JESI

Verdicchio 100%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo argille verticali.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 12 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Di colore tipico del Verdicchio, un affascinante verde-oro "brasileiro" che solo i territori Marchigiani sanno trasmettere. Fruttato e floreale al naso, con precisi richiami di pesca bianca e mandorla, glicine e ginestra. Giustamente sapido e fresco all'assaggio, con ritorno di sentori minerali che tenderanno ad affermarsi in fase di evoluzione.



ARNALDO
VERDICCHIO CLASSICO D.O.C.
DEI CASTELLI DI JESI

Verdicchio 100%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo: argille verticali

Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in acciaio

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

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, limpido. Al naso è intenso e abbastanza complesso. Asciutto e armonico, con un retrogusto gradevolmente amarognolo e finale ammandorlato.



STEFANO ANTONUCCI
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI
D.O.C. CLASSICO SUPERIORE

Verdicchio 100 %

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

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione 2 Settimane in acciaio.

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

Di colore giallo paglierino intenso, al naso esprime belle note fruttate e vegetali. Una traccia agrumata, con richiami di ananas, si affianca a sentori di mela verde ed introduce ad un assaggio morbido e rotondo, fresco ed equilibrato. Caratterizzato da un'acidità particolarmente centrata, chiude con un finale sul frutto, di decisa persistenza.



TARDIVO MA NON TARDO
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI
D.O.C.G. CLASSICO SUPERIORE

Verdicchio 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo argille verticali.

Vinificazione: Vendemmia fine Ottobre/inizio Novembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo intenso con riflessi dorati, al naso esprime profumi intensi ed agrumati con variazioni speziate e vegetali. Al palato è ricco e lungo, caratterizzato da sentori di frutta tropicale e da un delizioso finale leggermente amarognolo che invita alla beva.



ROSATO SENSUADE
MARCHE ROSATO I.G.T.

Lacrima di Morro d'alba 40%,
Moscato Rosso 30%,
Vernaccia di Pergola 30%

Provenienza: Barbara (AN), 250 m slm, suolo argilloso di medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia metà Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

Di colore petalo di rosa, al naso un buon equilibrio e abina molto bene morbidezza e freschezza. Al palato le note salmastre si rivelano in un finale amaricante.





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 slm, 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 slm, 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 slm, 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 slm, 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 anno 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.



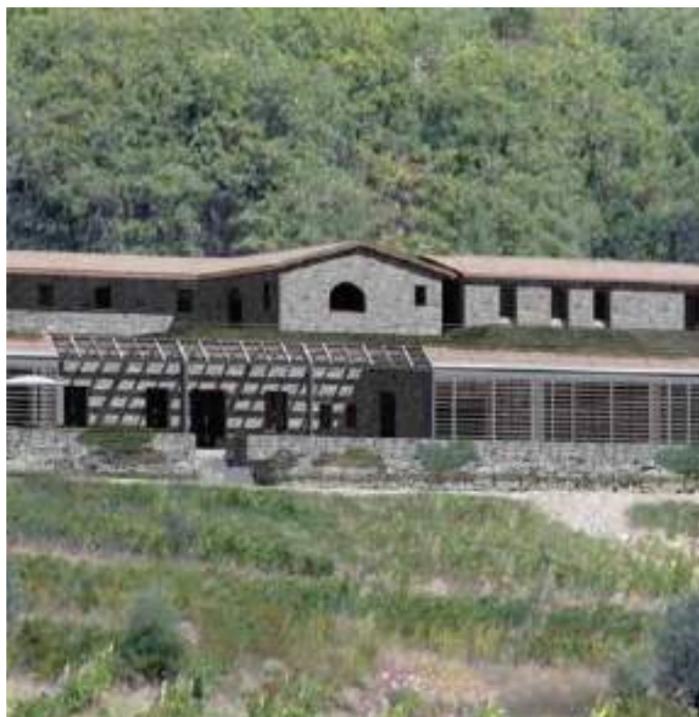
Ettari vitati:
24



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.



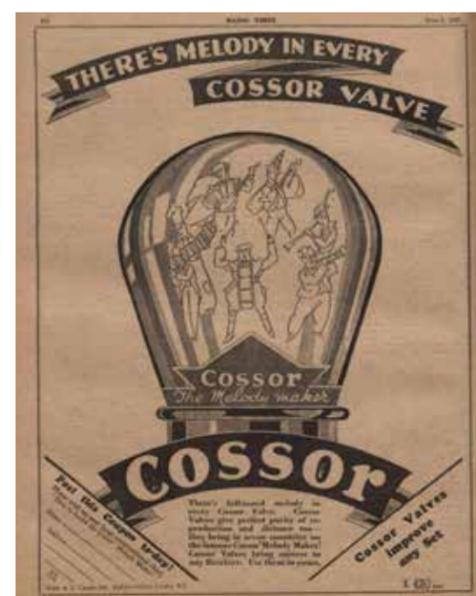
CHIANTI CLASSICO
RISERVA D.O.C.G.
Sangiovese 100 %

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 traggiate:

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.



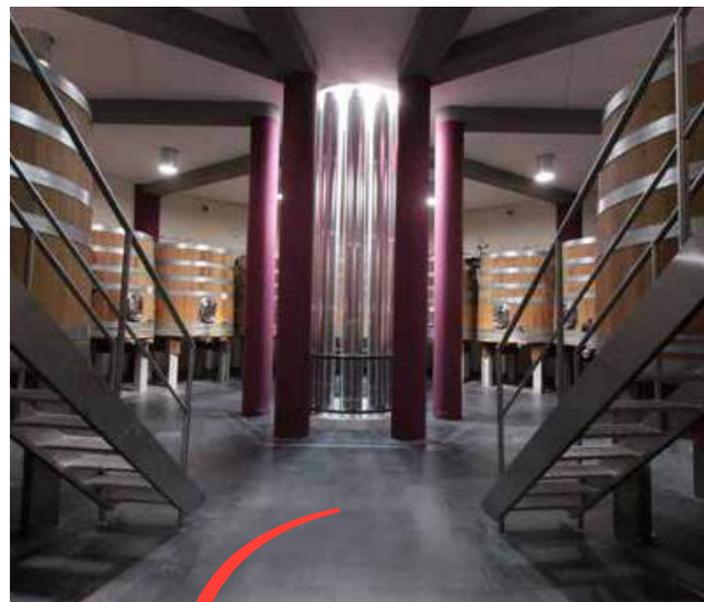
Ettari vitati:
58



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

WINE SPECTATOR 92/100

2014

WINE SPECTATOR 90/100

2012/13

VINOUS 90+/100

2005/6/8/9/13

WINE SPECTATOR 90+/100



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

0,75 lt

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 BUCONI D'ITALIA	

0,75 lt

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
	BIBENDA	★★★★★
	GILBERT & GAILLARD	93/100

0,75 lt

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.



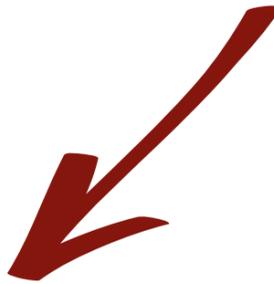
2016	Decanter	92/100
	BIBENDA	★★★★★
2013	WINE ENTHUSIAST	94/100
2012	VINI BUCONI D'ITALIA	

0,75 lt

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

0,75 lt

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

0,75 lt

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

0,75 lt

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

0,75 lt

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.



VARRAMISTA

VARRAMISTA

Montopoli in Val D'Arno (Pisa)

Bio



Ettari vitati:
13



Bottiglie prodotte:
35.000



Tipo di agricoltura:
In conversione
Biologica



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

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.

2015



0,75 lt



STERPATO TOSCANA ROSSO I.G.T.

Sangiovese, Merlot,
Cabernet sauvignon

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.

2016



1,50 lt

0,75 lt



FRASCA TOSCANA ROSSO I.G.T.

Sangiovese, Syrah, Merlot

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.

2015



Decanter 87/100

0,75 lt

"ROCK THE BOAT"



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-

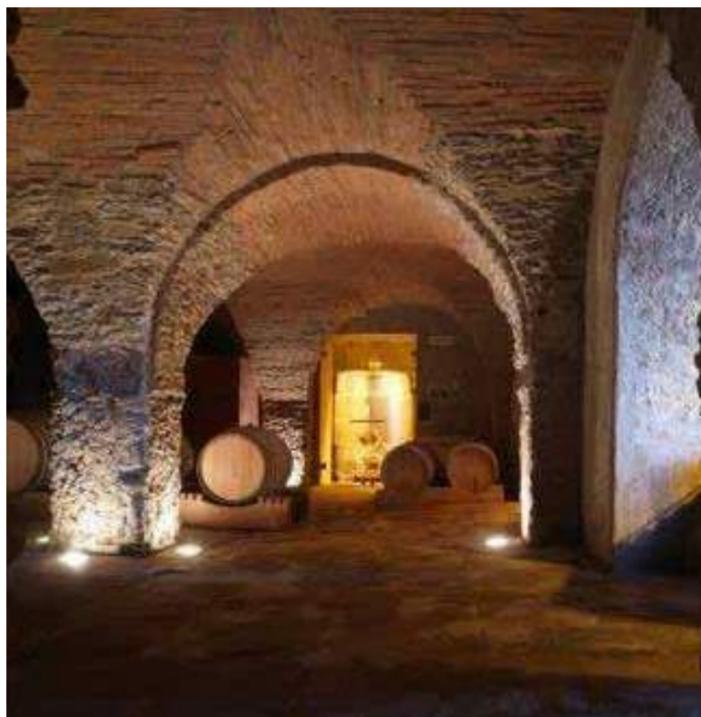
ti uguali tra vitigni a bacca bianca e vitigni a bacca rossa, poste a mezzo metro l'una dall'altra e coltivate a spalliera, con potatura ad alberello orientato.

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.



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.



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.



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

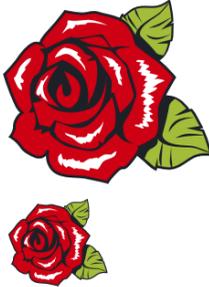
Vermentino 70%, Viogner 30%

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



Ettari vitati:
 15



Bottiglie prodotte:
 100.000



Tipo di agricoltura:
 Sostenibile



M O N T E P E L O S O

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 mediter-

ranea 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 SCHOENLY WINE 93/100
 vinous (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 speziate e balsamiche. Al palato è setoso e minerale con sentori di frutta rossa e note di tostatura.



2018
 JAMES SCHOENLY WINE 92/100
 vinous (94-96)/100

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



ENEO 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 SCHOENLY WINE 94/100
 vinous (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 SCHOENLY WINE 94/100
 vinous (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
WINE SPECTATOR	93
IVINI di VIGNANELLI	94/100

da annata 2017

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

2016	
WINE SPECTATOR	95
BIBENDA	★★★★★
WINE SPECTATOR	95/100
IVINI di VIGNANELLI	96/100
WINE SPECTATOR	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.





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

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.



0,75 lt

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.



0,75 lt

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.



0,75 lt

GANA 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.

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 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 ⚡

