

LA FIORITA

# LA FIORITA

## Montalcino (Siena)



Ettari vitati:  
8

Bottiglie prodotte:  
25.000

Tipo di agricoltura:  
In conversione  
Biologica



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

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

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

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

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

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

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



### NINFALIA ROSATO

Sangiovese 100 %

2019  
James Robinson  
JancisRobinson.com 15,5

0,75 lt



### ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Sangiovese 100 %

2018  
vincus 90/100

0,75 lt



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

Sangiovese 100 %

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

1,50 lt  
0,75 lt

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

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

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



LA FIORITA  
LA FIORITA  
Montalcino (Siena)



2006

Wine Spectator 95/100 WINE ENTHUSIAST 92/100

2004

falstaff 95/100 WINE ENTHUSIAST 94/100

0,75 lt

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

Sangiovese 100 %

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

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

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

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



2015

Wine Spectator 95/100

JAMES SUCKLING WINE 95/100

vincus 95/100

0,75 lt

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

Sangiovese 100 %

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

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

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

**Affinamento:** 24 mesi in legno botti da 26 hl, 6 mesi in acciaio, 18 mesi in bottiglia. L'assemblaggio avviene selezionando le migliori micro zone di ciascuna vigna.

Di colore rosso rubino scuro, al naso speziato e profumi di frutta nera e mirtillo. Al palato si presenta con densità fine ed elegante, note di pepe nero che virano in ciliegia e lamponi, sapido.





Ettari vitati:  
50

Bottiglie prodotte:  
260.000

Tipo di agricoltura:  
In conversione  
Biologica



# TOLAINI

## Castelnuovo Berardenga (Siena)

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

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

San Giovanni presenta un terreno tufaceo più poroso.

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

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

Cabernet Sauvignon, Cabernet, Franc, Merlot.



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

0,75 lt

### VALLENUOVA

#### CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Sangiovese 100%

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



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

0,75 lt

### CHIANTI CLASSICO

#### GRAN SELEZIONE D.O.C.G.

Sangiovese 100%

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



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

0,75 lt

### AL PASSO

#### I.G.T. TOSCANA

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

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



2013  
 94/100  
 #26 of TOP100

0,75 lt

### LEGIT

#### I.G.T. TOSCANA

Cabernet Sauvignon 100%

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



2015  
**vincus** 93/100  
**WINE SPECTATOR** 93/100  
**Wine Spectator** 90/100  
*Aschberg* 92+/100

0,75 lt

**VALDISANTI**  
I.G.T. TOSCANA

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

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



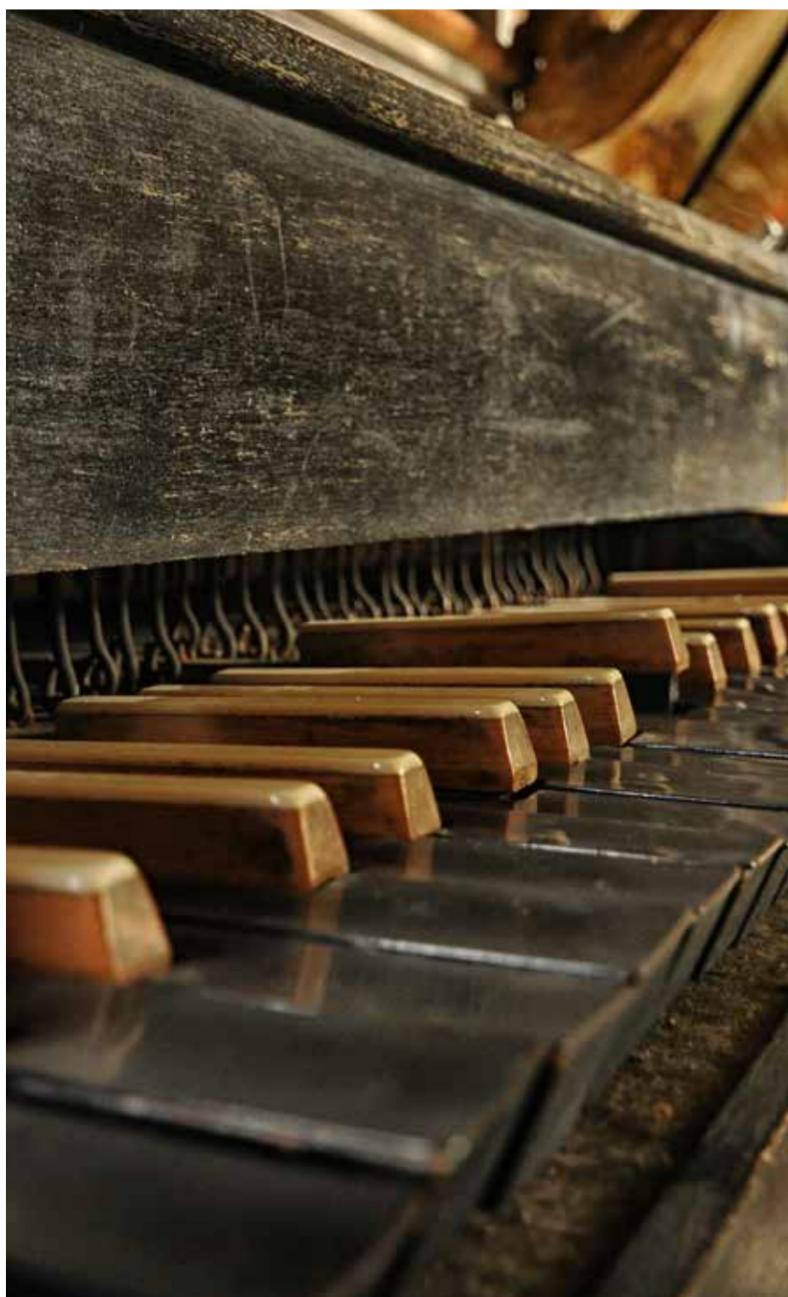
2015  
**vincus** 90/100  
*Aschberg* 95/100  
**WINE SPECTATOR** 93/100  
**Wine Spectator** 93/100

0,75 lt

**PICCONERO**  
I.G.T. TOSCANA

Merlot 65%, Cabernet Franc 35%

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





# CIPRESSO 43

## Montalcino (Siena)



Ettari vitati: **5**

Bottiglie prodotte: **38.000**

Tipo di agricoltura: **Convenzionale**



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

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

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

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

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

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

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



0,75 lt

### ALTROVE BRUT

Sangiovese

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

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

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

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



0,75 lt

### PUNTO BIANCO

Vermentino, Verdicchio

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

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

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

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



1,50 lt

0,75 lt

### PUNTO ROSSO

Sangiovese, Montepulciano

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

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

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

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





**CIPRESSO 43**  
Montalcino (Siena)



MONTEPULCIANO 92/100

1,50 lt  
0,75 lt

**PIGRECO**  
Sangiovese

**Provenienza:** San Quirico d'Orcia (SI), 314 m slm, suolo argilloso e ferroso con depositi calcarei.  
**Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e in tini tronco-conici di Rovere.  
**Affinamento:** 12 mesi in barrique di Rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia.  
Di colore rosso rubino al naso esibisce note olfattive di ciliegia e prugna. Al palato perfetta corrispondenza, con le espressioni retronasali di tabacco e spezie; il vino è pieno e voluminoso ed il tannino è fragrante.



MONTEPULCIANO 91/100

VINI BUONI D'ITALIA  
BIBENDA

0,75 lt

**LA QUADRATURA DEL CERCHIO**

Montepulciano, Sangiovese, Sagrantino

**Provenienza:** San Quirico d'Orcia (SI), 314 m slm, Moresco (FM), 300 m slm, Spello (PG), 220 m slm. Suolo prevalentemente argilloso e ferroso, profondo, con depositi calcarei.  
**Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e in tini tronco-conici di Rovere.  
**Affinamento:** 18 mesi in barrique di Rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia.  
Di colore rosso intenso quasi impenetrabile con sfumature violacee. Al naso una mescolanza di frutti a bacca nera e rossa, abbinata a note di timo e spezie, sensazioni simili alla confettura di ciliegia; emerge una leggera espressione di liquirizia. Al palato entra con una punta di dolcezza per poi lasciare spazio ad un tanNino vivo e scalpitante. Lunga ed interessante persistenza.



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



# KA\*MANCINÈ

## Soldano (Imperia)

**Nat**



**Ettari vitati:  
3**



**Bottiglie prodotte:  
20.000**



**Tipo di agricoltura:  
Naturale**



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

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

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

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

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

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

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



### TABAKA

70% Tabaka, 30% Vermentino

**Provenienza:** Soldano, Loc. Beragna e Luvaira (IM).

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

**Affinamento:** 5 mesi in acciaio.

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



2016



### BERAGNA

ROSSESE DOLCEACQUA D.O.C.

100% Rossese di Dolceacqua

**Provenienza:** Soldano Loc. Beragna (IM).

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

**Affinamento:** 5 mesi in acciaio.

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



2019



2016



Grande Vino

### GALEAE

ROSSESE DOLCEACQUA D.O.C.

100% Rossese di Dolceacqua

**Provenienza:** Soldano Loc. Galeae (IM).

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

**Affinamento:** 7 mesi in acciaio.

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



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



**Ettari vitati:  
 14,5**

**Bottiglie prodotte:  
 70.000**

**Tipo di agricoltura:  
 Biologica**



*la ca' nova*

# LA CÀ NOVA

## Barbaresco (Cuneo)

La Cà Nova, affonda le sue radici in un terreno fertile, in cui si coltiva la vite dalla notte dei tempi: siamo in Piemonte, nelle terre di re e marchesi, in Monferrato.

Quando si raccontano queste zone nella mente ci si immaginano distese di dolci colline, caratterizzate da suggestivi vigneti e più in là un casolare. Ed è qui, a Cella Monte, piccolo centro tra Asti e Alessandria, che si trova La

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

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

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

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

Oggi, forte di una tradizione

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

# ⚡ Rock'n'Roll ⚡



0,75 lt

**DOLCETTO D'ALBA  
 D.O.C.**

Dolcetto 100 %

Provenienza: Barbaresco (CN), 270 m slm, suolo calcareo, argilloso.  
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in vasche d'acciaio per 12 giorni.

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

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è ricco e fruttato. Al palato è sapido, con una buona mineralità che rende piacevole ogni sorso.



0,75 lt

**BARBERA D'ALBA  
 D.O.C.**

Barbera 100 %

Provenienza: Ovello, Loreto (CN), 290 m slm, suolo calcareo, argilloso.  
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio per 15 giorni.

Affinamento: 13 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 4 mesi in bottiglia.

Di colore rosso intenso, al naso si presenta ampio, ricco di sentori fruttati. Al palato è corposo e strutturato.



0,75 lt

**NEBBIOLO D'ALBA  
 D.O.C.**

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Barbaresco (CN), 270 m slm, suolo calcareo, argilloso  
Vinificazione: Vendemmia prima settimana di Ottobre, fermentazione in acciaio per 25 giorni.

Affinamento: 14 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato tenue tipico del vitigno, al naso profumi di frutta rossa e croccante. Al palato è strutturato, corposo, con tannini fini ed eleganti.



2014  
vincus

0,75 lt

**BARBARESCO D.O.C.G.**

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Cole, Ovello e Loreto (CN), 270-290 m slm, suolo calcareo, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio per 30 giorni.

Affinamento: 16 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 10 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato, al naso un profumo ampio, ricco di sentori fruttati che ricordano la confettura. Al palato minerale, corposo e strutturato.



2014  
vincus 96/100

0,75 lt

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

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

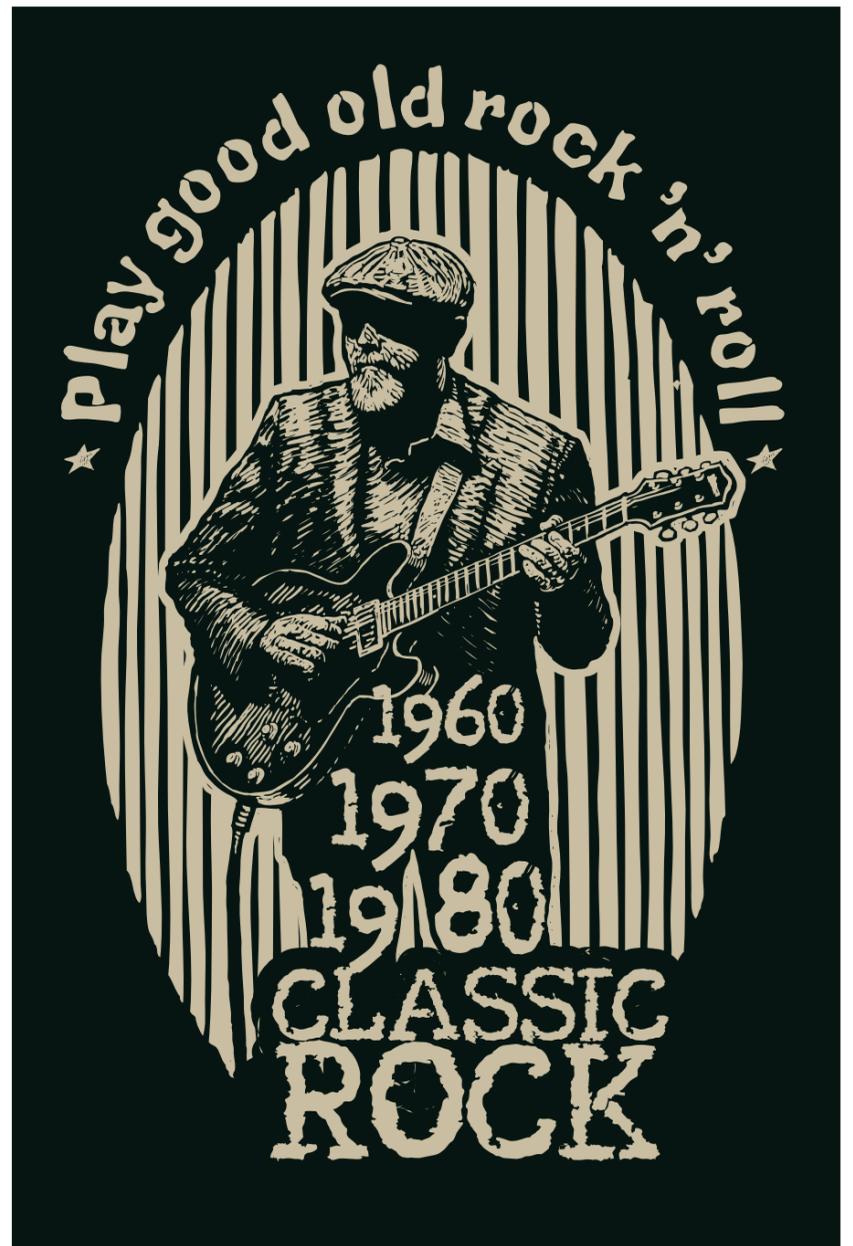


2014  
vincus 96/100

0,75 lt

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

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





FRANCESCO RINALDI & FIGLI

# FRANCESCO RINALDI

## Barolo (Cuneo)

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

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

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

fino ad arrivare all'attuale gestione tutta al femminile.

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

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

Vini semplicemente eccellenti, capaci sì di rispondere

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



**LOVE**

0,75 lt

### DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Dolcetto 100 %

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

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

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

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



0,75 lt

### GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

Grignolino 100 %

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

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

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

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



0,75 lt

### NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Nebbiolo 100 %

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

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

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

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



0,75 lt

### BARBERA D'ALBA D.O.C.

Barbera 100 %

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

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

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

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

2015  
 VINI di VIGNELLI 90/100



2014  
VINI di VIGNELLI 90/100

0,75 lt

### BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

**Provenienza:** Neive (CN), 250 m slm, suolo argilloso.

**Vinificazione:** Vendemmia a metà Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le bucce per 15-20 giorni

**Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino con riflessi granata, al naso persistente con sentori di spezie dolci. Al palato asciutto e intenso.



2013  
vincus 92/100

0,75 lt

### BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

**Provenienza:** La Morra, Barolo e Castiglione Falletto (CN), suolo sabbioso compatto alternato da arenarie e argille calcaree.

**Vinificazione:** Vendemmia a Ottobre, fermentazione in cemento e in acciaio a temperatura controllata sulle bucce per 25-30 giorni

**Affinamento:** 36 mesi in botti di rovere di slavonia da 5000 lt e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato, al naso sentori eterei e di frutta rossa. Al palato ampio, avvolgente, austero e sapido.



2013  
vincus 95/100  
WINE ENTHUSIAST 95/100  
VINI di VIGNELLI 91/100

1,50 lt  
0,75 lt

### BAROLO BRUNATE D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

**Provenienza:** Barolo e La Morra (CN), terreno limo argilloso con minor dotazione di sabbia. Altezza circa 300 mt.

**Vinificazione:** Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con rimontaggi per 25-30 giorni.

**Affinamento:** 36 mesi in botti di rovere da 5000 lt e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato, al naso è speziato con sentori di frutta rossa. Al palato è moderatamente tannico, asciutto, pieno e corposo.



2013  
vincus 95/100  
WINE ENTHUSIAST 94/100  
VINI di VIGNELLI 92/100

1,50 lt  
0,75 lt

### BAROLO CANNUBI D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

**Provenienza:** Barolo (CN), suolo di origine Tortoniana ed Elveziana con elevata componente sabbiosa.

**Vinificazione:** Vendemmia a Ottobre, fermentazione lenta che dura 25-30 giorni.

**Affinamento:** 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato con riflessi aranciati, al naso frutta matura si accompagnano sentori di spezie e tabacco. Al palato i tannini divengono avvolgenti e morbidi, grande longevità e complessità.



**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA AD ESCLUSIONE DI:**  
 Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Trentino Alto Adige, Toscana, Sardegna e Sicilia.  
 Liguria: disponibile solo su Genova; Padova, Rovigo, Venezia, Verona e Vicenza, L'Aquila,  
 Roma, Bolzano, Aosta.



# CONTERNO FANTINO

## Monforte d'Alba (Cuneo)

Claudio Conterno e Guido Fantino sono da sempre consapevoli che tradizioni, saperi agronomici, conoscenze enologiche ed eccellenza del terroir portano a produrre vini qualitativamente superiori.

Proprio sulla base di queste convinzioni è stata fondata, nel lontano 1982, la cantina "Conterno Fantino", che attualmente, a Monforte d'Alba,

dispone di poco meno di trenta ettari vitati, tra vigneti di proprietà e in affitto.

Recentemente rinnovata nei locali di vinificazione e affinamento, l'azienda mantiene rigorosamente la storica impostazione espressiva, per cui l'intera gamma di etichette "Conterno Fantino" risulta essere sempre caratterizzata da un timbro complesso, ricco e integro sul frutto.

Conducendo i filari in regime biologico, uve schiette e pregiate danno vita a vini altrettanto eccellenti: grappoli di nebbiolo, di barbera, di dolcetto e di chardonnay sono lavorati tradizionalmente, prediligendo, ovviamente soprattutto per i rossi, lunghi periodi di maturazione in legno e altrettanto lunghi periodi di affinamento in vetro. Ecco prendere vita in questa maniera bottiglie frutto

di un incondizionato amore per le proprie terre, ovvero vini, quali quelli della cantina "Conterno Fantino", che possono essere considerati come una diretta conseguenza del rispetto di antiche metodologie produttive, grazie alle quali si raggiungono risultati enologici espressivi e vigorosi, ma nel contempo anche eleganti, ricercati e preziosi.



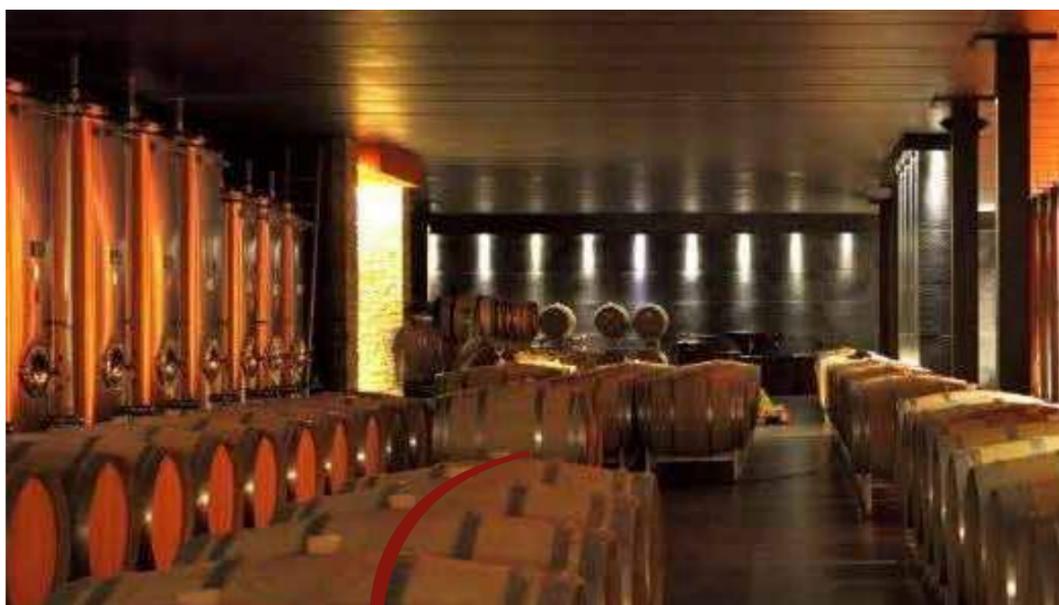
Ettari vitati:  
27



Bottiglie prodotte:  
150.000



Tipo di agricoltura:  
Biologica certificata



2018  
*Asolo* 93/100

**VIGNOTA**  
**BARBERA D'ALBA D.O.C.**  
 Barbera 100 %

**Provenienza:** Monforte d'Alba (CN), 200-400 m slm, suolo calcareo, marnoso  
**Vinificazione:** Vendemmia a fine Settembre, inizio Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 8 giorni.  
**Affinamento:** 10 mesi in rovere francese di secondo passaggio.  
 Di colore rubino intenso tendente al granato, al naso sentori fruttati ed erbacei, con note di ciliegia matura. Al palato intenso, caldo con acidità spiccata e un finale di buona persistenza.



2018  
*Asolo* 93/100

**GINESTRINO**  
**LANGHE NEBBIOLO D.O.C.**  
 Nebbiolo 100 %

**Provenienza:** Monforte d'Alba (CN), 200-450 m slm, suolo argilloso.  
**Vinificazione:** Vendemmia a inizio/metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 8 giorni.  
**Affinamento:** 10 mesi in rovere francese di secondo passaggio.  
 Di colore rubino molto vivace con riflessi granati, al naso persistente e gradevole con note di rosa canina e nocciolo di pesca. Al palato: buona rotondità bilanciata da tannini tipici perfettamente equilibrati.



2015  
*Asolo* 93/100  
*WINE* 91/100

**MONPRÀ**  
**LANGHE ROSSO D.O.C.**  
 Nebbiolo 50%, Barbera 50 %

**Provenienza:** Monforte d'Alba (CN), da 300 a 400 m slm, suolo calcareo, marnoso con presenza di sabbia  
**Vinificazione:** Vendemmia a inizio/metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione in acciaio per circa 10 giorni.  
**Affinamento:** 18 mesi in rovere francese. L'assemblaggio dei due vini viene eseguito solo prima dell'imbottigliamento.  
 Di colore granato scuro, consistente, al naso caldo, tostato con sentori dominati da aromi di cuoio, orzo, caffè, confettura di fragole. Al palato si presenta in entrata morbido e caldo.



2016  
*Asolo* 97/100  
*WINE* 93/100

**BAROLO D.O.C.G.**  
**MOSCONI VIGNA PED**  
 Nebbiolo 100 %

**Provenienza:** Monforte d'Alba (CN), Mosconi, Vigna Ped, 360-380 m slm, suolo sabbioso, limoso e argilloso.  
**Vinificazione:** Vendemmia a metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 15 giorni.  
**Affinamento:** 24 mesi in rovere francese e 12 mesi in bottiglia.  
 Di colore rubino granato, profondo, al naso fruttato, vigoroso, persistente che ricorda i frutti di bosco e la rosa canina. Al palato imponente, di sapore asciutto pieno ed austero.



**CONTERNO FANTINO**  
Monforte d'Alba (Cuneo)



2016

*Aschberg* 96/100  
*James Suckling* 94/100

0,75 lt

**BAROLO D.O.C.G.  
CASTELLETTO  
VIGNA PRESSEDA**

Nebbiolo 100 %

**Provenienza:** Monforte d'Alba (CN), Castelletto, Venga Pressenda, 350-370 m slm, suolo sabbioso, limoso, argilloso.

**Vinificazione:** Vendemmia metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 15 giorni.

**Affinamento:** 24 mesi in rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi aranciati, al naso netto, ampio con note delicate di viola, rosa appassita, cannella, liquirizia. Al palato pieno con astringenza delicata; potente con retrogusto lungo e deciso.



2016

*Aschberg* 96/100  
*James Suckling* 95/100

1,50 lt  
0,75 lt

**BAROLO D.O.C.G.  
GINESTRA  
VIGNA DEL GRIS**

Nebbiolo 100 %

**Provenienza:** Monforte d'Alba (CN), Ginestra, Vigna del Gris, 300-320 m slm, suolo sabbioso, limoso, argilloso.

**Vinificazione:** Vendemmia metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 15 giorni.

**Affinamento:** 24 mesi in rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rubino scuro tendente al granato, al naso profumi eleganti e netti di frutta rossa, con prevalenza di mora. Al palato è morbido ed equilibrato con acidità e tannino ben dosati.



2016

*Aschberg* 98/100  
*James Suckling* 96/100

1,50 lt  
0,75 lt

**BAROLO D.O.C.G.  
GINESTRA  
VIGNA SORÌ GINESTRA**

Nebbiolo 100 %

**Provenienza:** Monforte d'Alba (CN), Ginestra, Vigna Sorì Ginestra, 340-360 m slm, suolo sabbioso, limoso, argilloso.

**Vinificazione:** Vendemmia metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in acciaio per 15 giorni.

**Affinamento:** 24 mesi in rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rubino granato profondo, al naso un profumo suadente, con sentori speziati, richiami al tabacco, note balsamiche e minerali. Al palato è elegante, caratterizzato da ottimi tannini, sapido e persistente.



**LOVE**



**ペン・ファミリーがふえています**

300万人を突破 デビューして8年、ペンのすばらしさにひかれた人が300万人。この記録的な数字は、ペンの魅力のすべてを語っています。小型で高性能なペン、レンズ・ズイコーの鋭い描写力、カメラ界はじめて以来のベストセラーをつくった秘密は、ペン・ファミリーのひとりひとりがいちばんよく知っています。

ペンEES-EL	¥11,000
ケース ¥ 800	
ペンEED	¥15,500
ケース ¥ 1,000	
ペンFT (F13標準レンズ付)	¥32,000
ペンFV (F13標準レンズ付)	¥26,000
ケース ¥ 1,800	

**オリンパス**  
**ペン**

株式会社オリンパス  
オリンパス先端工業株式会社  
東京・千代田区神田千代田3-7



# LO TRIOLET

## Introd (Aosta)



Ettari vitati:  
7

Bottiglie prodotte:  
60.000

Tipo di agricoltura:  
Convenzionale



L'azienda Lo Triolet si trova ad Introd, comune valdostano di poco più di 600 abitanti; qui, la famiglia Martin, oltre alla cantina, gestisce anche un piccolo agriturismo.

Nata nel 1993, l'azienda vitivinicola è guidata da Marco Martin, ex tecnico in viticoltura presso l'amministrazione regionale.

L'idea di reimpiantare un vecchio vigneto situato a circa

900 metri di altitudine, sostituendo il petit rouge con un vitigno precoce come il pinot gris, si è rivelata, negli anni, una scelta determinante e i buoni risultati ottenuti hanno spinto Marco ad impiantare nuovi vigneti, fino ad arrivare agli attuali 7 ettari.

La produzione, conseguentemente, è passata dalle iniziali 1.000 bottiglie alle attuali 60 mila e la gamma dei vini è

piuttosto ampia. I vigneti, ubicati, oltre che nel comune di Introd, anche a Villeneuve e Nus, vengono allevati utilizzando concimazioni organiche, con un limitato ricorso all'uso di fitofarmaci e particolare attenzione ai principi di lotta integrata, nel rispetto dell'ambiente e del prodotto.

I vini Lo Triolet, ottenuti principalmente da uve di Pinot gris, Petite Arvine, Gamay,

Pinot nero e Fumin, si rivelano tutti di piacevole sapidità, grazie anche ai suoli di origine, sabbiosi e di derivazione morenica, con una forte componente minerale; freschi ed eleganti, i vini esprimono l'essenza del terroir valdostano, caratterizzato da una grande varietà di terreni, esposizioni e quote.

Infine, gli importanti riconoscimenti conseguiti dagli stessi vini in questi anni sug-

geriscono che si sta lavorando nella giusta direzione e stimolano a migliorare ancora nel lavoro di produzione, tanto in vigna quanto in cantina.



2018  
vincus 93/100  
vitate

0,75 lt

### PINOT GRIS D.O.C.

100% Pinot Gris

**Provenienza:** Introd, Villeneuve, (AO), 850 m slm, suolo sabbioso.

**Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce.

**Affinamento:** 8 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino, al naso è fine e persistente, floreale con sentori di erbe di montagna. Al palato secco, fresco e persistente.



BIBENDA

0,75 lt

### PINOT GRIS D.O.C.

ÉLEVÉ EN BARRIQUES

100% Pinot Grigio

**Provenienza:** Introd, Villeneuve, (AO), 850 m slm, suolo sabbioso.

**Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce.

**Affinamento:** 9 mesi in barrique e 3 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso è fine, floreale con ricordi di fiori d'acacia. Al palato è secco, morbido e di corpo.



2018  
vincus 91/100

0,75 lt

### PETITE ARVINE D.O.C.

100% Petite Arvine

**Provenienza:** Nus, Villeneuve, Sarre (AO), 600 m slm, suolo sabbioso.

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

**Affinamento:** 8 mesi in acciaio.

Di colore di colore giallo paglierino, al naso è fine e persistente, floreale con sentori di erbe di montagna. Al palato secco, fresco e sapido.



0,75 lt

### MUSCAT PETIT GRAIN D.O.C.

100% Moscato Bianco

**Provenienza:** Villeneuve (AO), 850 m slm, suolo sabbioso.

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

**Affinamento:** 8 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino, al naso è aromatico, persistente con sentori di fiori bianchi. Al palato è secco, fresco e armonico.





**GEWURZTRAMINER D.O.C.**

100% Gewurztraminer

**Provenienza:** Villeneuve (AO) 900 m slm, suolo sabbioso.

**Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce.

**Affinamento:** 8 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso è aromatico con note di petali di rosa appassita. Al palato è secco, morbido, intenso, di grande struttura.



**GAMAY D.O.C.**

100% Gamay

**Provenienza:** Nus, Villeneuve (AO), 600 e 850 m slm, suolo sabbioso.

**Vinificazione:** Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le bucce per 7-10 giorni

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

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è fine con ricordi di piccoli frutti rossi. Al palato è secco, fresco e sapido.



**NUS D.O.C.**

Vien de Nus, Petit Rouge, Cornalin

**Provenienza:** Nus (AO), 600 m slm, suolo sabbioso.

**Vinificazione:** Vendemmia al 10 di Ottobre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata a contatto con le bucce per 7-10 giorni

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

Di colore rosso rubino, al naso è fruttato, persistente e floreale. Al palato è secco, fresco, con leggero retrogusto di mandorle e presenza di tannini eleganti.



**PINOT NOIR D.O.C.**

100% Pinot Nero

**Provenienza:** Nus Aosta Gressan (AO), 700 m slm, suolo sabbioso.

**Vinificazione:** Vendemmia inizio Ottobre, fermentazione 40% in barriques e tonneaux e 60% acciaio.

**Affinamento:** 10 mesi in acciaio, barriques e tonneaux e 3 mesi in bottiglia.

Di colore persistente, al naso è floreale e fruttato. Al palato è secco, fresco, con leggero retrogusto di mandorle e presenza di tannini eleganti.

**RETRO PARTY**

THE BEST PERFORMERS  
THE BEST HITS  
LIVE MUSIC

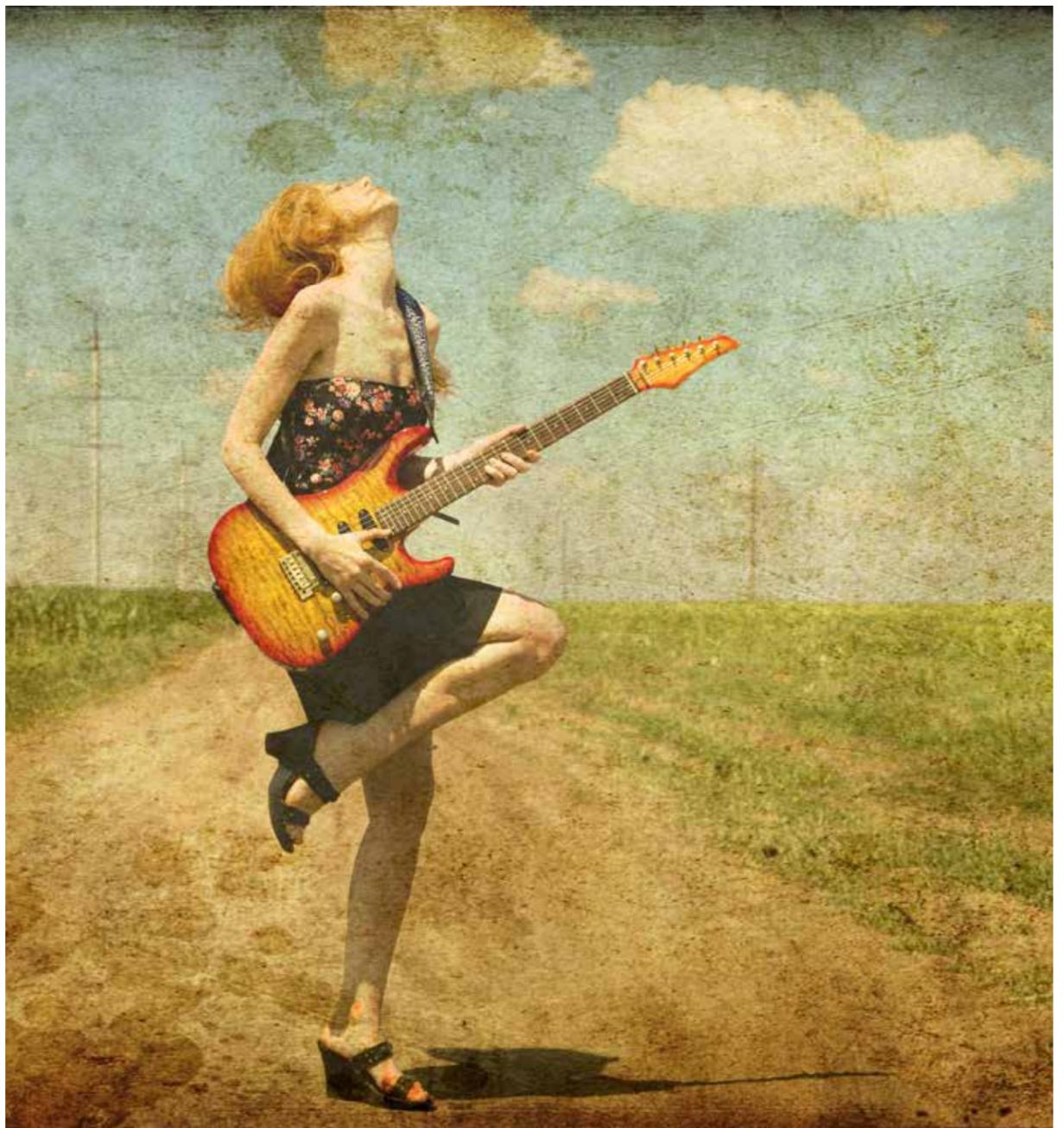
SED UT PERSPICIATIS UNDE OMNIS ISTE NATUS

ENTRY 5\$

12-TH OF SEPTEMBER 2017

**DANCING**

DOORS OPEN IN 8 PM





**LO TRIOLET**  
Introd (Aosta)



0,75 lt

## COTEAU BARRAGE D.O.C.

Syrah, Fumin

**Provenienza:** Nus (AO) 600 m slm, suolo sabbioso.

**Vinificazione:** Vendemmia a metà Ottobre, fermentazione in acciaio per 12-14 giorni a temperatura controllata.

**Affinamento:** 9 mesi: 60% in barriques e tonneaux e 40% acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso è ricco con sentori di frutta rossa matura. Al palato è secco, caldo, morbido con presenza di tannini vellutati ed eleganti.



0,75 lt

## FUMIN D.O.C.

100% Fumin

**Provenienza:** Nus, Sarre (AO), 600 m slm, suolo sabbioso.

**Vinificazione:** Vendemmia al 20 di Ottobre, fermentazione per 12-14 giorni a temperatura controllata in acciaio.

**Affinamento:** 10 mesi: 60% in barriques e tonneaux e 40% acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso è persistente, speziato, con sentori di frutti di bosco. Al palato è secco, caldo, fine e giustamente tannico.



0,75 lt

## HERITAGE

50% Syrah, 50% Fumin

**Provenienza:** Nus (AO), 600 m slm, suolo sabbioso.

**Vinificazione:** Vendemmia a Ottobre, appassimento delle uve per 2 mesi, macerazione a freddo per 48 ore, 12-14 giorni di fermentazione in acciaio.

**Affinamento:** 10 mesi: 60% in barriques e tonneaux e 40% acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso è molto persistente, speziato con note di confettura di bosco. Al palato è secco, caldo, morbido, di grande struttura con tannini vellutati.



0,375 lt

## MISTIGRI VINO DA UVE PASSITE

100% Pinot Gris

**Provenienza:** Introd (AO), 900 m slm, suolo sabbioso.

**Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, appassimento delle uve per 2 mesi, macerazione a freddo per 12 ore, fermentazione in barrique e in acciaio.

**Affinamento:** 12 mesi a contatto con la feccia fine, 50% in barrique.

Di colore giallo carico con riflessi dorati, al naso denota profumi molto intensi e persistenti di frutta gialla matura. Al palato è dolce, equilibrato e con sentori di nocchie tostate e miele d'acacia.





# CARLO ZADRA

## Grumello del Monte (Bergamo)

Carlozadra è un'azienda a conduzione familiare fondata con il nome di "Perlage" nel 1980, poi modificato nella forma attuale sette anni più tardi. Trentini di origine e bergamaschi di adozione, soci fondatori sono i coniugi Carlo e Celestina, ai quali si aggiungono i figli Roberto, tecnico alimentarista, e Paolo, enologo. Dalla preziosa location ai piedi

delle prealpi orobiche, a Grumello del monte nella rinomata Val Calepio, attualmente l'azienda si dedica esclusivamente alla produzione di due vini spumanti con metodo classico.

Iniziato per passione nel 1959 spumantizzando le uve delle zone più vocate del Trentino, da allora non hanno mai smesso di cercare

quelle piccole ma preziose partite di uve che meglio esprimono le qualità della spumantizzazione classica e lenta. Selezionano vigneti collocati su suoli calcarei delle Dolomiti così come su quelli di origine porfirica della Val di Cembra.

Tutto questo per ottenere una cuvée che esprima armonia ed eleganza tipica della lunga rifermentazione in bottiglia.



Ettari vitati:  
3

Bottiglie prodotte:  
10.000

Tipo di agricoltura:  
Convenzionale



0,75 lt

### METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Chardonnay e Pinot nero

**Provenienza:** Val di Cembra e Terlago (TN), 500 m slm, suolo calcareo e porfirico.

**Vinificazione:** Vendemmia a inizio settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata  
Seconda fermentazione: in bottiglia per 48 mesi.

Di colore giallo dorato, al naso note di minerali dolci. Al palato ben strutturato, lungo e persistente.



1,50 lt  
0,75 lt

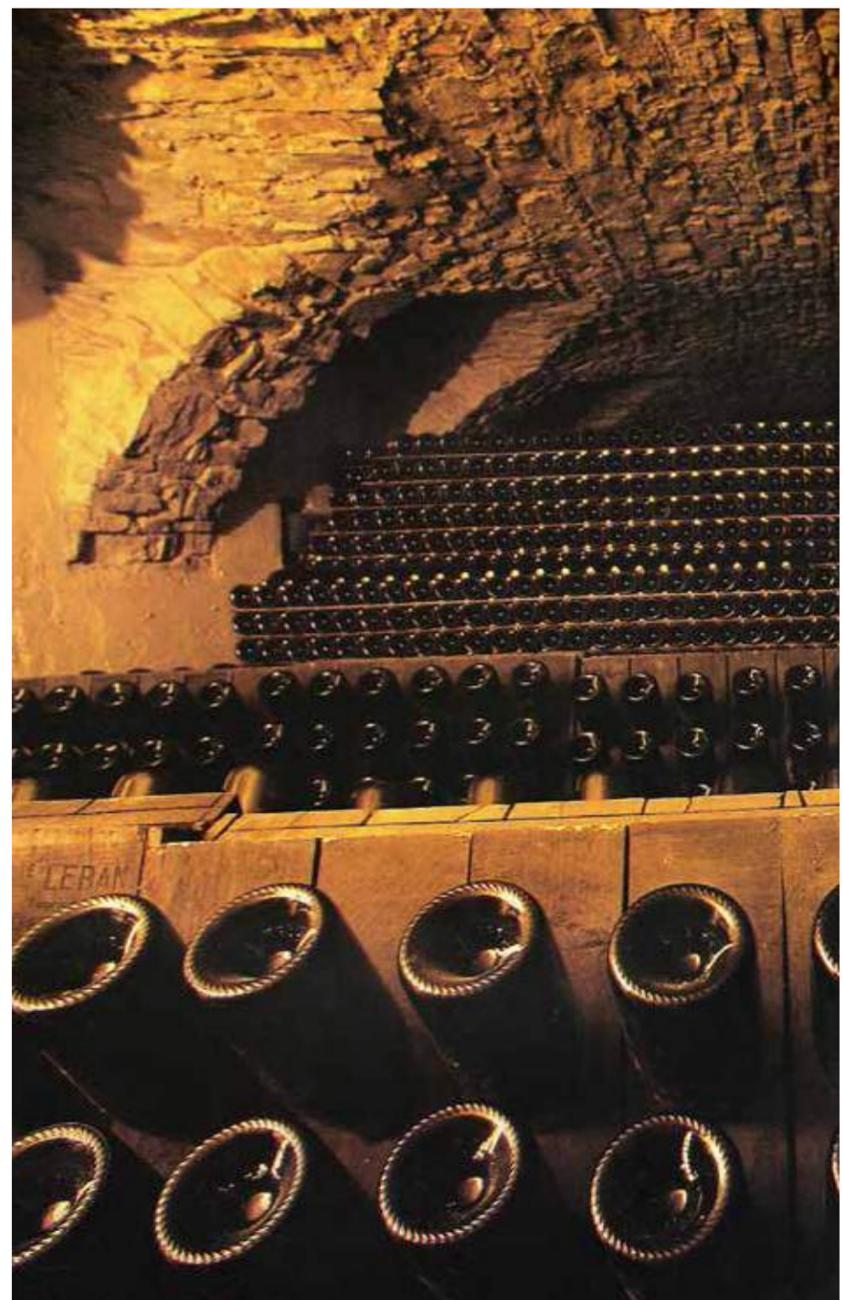
### METODO CLASSICO LIBERTY BRUT

Chardonnay e Pinot bianco

**Provenienza:** Collina di Pressano e di Martignano (TN), 400 m slm, suolo calcareo.

**Vinificazione:** Vendemmia a inizio settembre, fermentazione acciaio a temperatura controllata.  
Seconda fermentazione: in bottiglia per 36 mesi.

Di colore giallo paglierino, al naso fruttato con sentori di lievito. Al palato fresco, piacevolmente morbido.



**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:** Rimini, Reggio Emilia, Forlì-Cesena, Vicenza, Lecco, Como, Livigno, Sondrio, Parma, Bergamo, Milano, Varese, Lodi, Brescia, Ancona, Savona, Piacenza, Bolzano, Bologna, Rovigo, Ravenna, Venezia, Ascoli, Fermo, Macerata, Pavia, Modena, Verona, Padova, Belluno, Treviso, Taranto Brindisi



**Ettari vitati:**  
34

**Bottiglie prodotte:**  
130.000

**Tipo di agricoltura:**  
Convenzionale 30 Ha  
Biologica cert. 4 Ha



# PERLA DEL GARDA

## Lonato del Garda (Brescia)

La nostra storia ha radici che affondano in una consolidata passione per la terra e i suoi frutti.

L'attività agricola tramandata di generazione in generazione dalla nostra famiglia, nel Veronese prima e poi a Lonato del Garda, è espressione di volti e storie che, con genuina semplicità, hanno scelto di dare il loro originale contributo al Made

in Italy. I vini da noi prodotti, ciascuno con anima e carattere propri, raccontano quegli stessi volti e storie di chi ha portato in vigna e in cantina l'impegno e la genialità che rendono ogni bottiglia un'esperienza unica.

Perla del Garda nasce da un'idea ambiziosa: riportare la vigna sulle colline moreniche della nostra azienda agricola. Le

antiche stampe e le mappe catastali sono testimoni di una tradizione che riconosce la vocazione vitivinicola di questa terra sassosa e povera d'acqua. La filosofia di produzione si basa su un principio fondamentale: il vino si comincia a fare in vigna, rispondendo senza schemi fissi alle congiunture climatiche dell'annata con l'attenzione e la saggezza della nostra tradizione

contadina. Perla del Garda è una cantina su tre livelli, ideata per consentire la cosiddetta "vinificazione a caduta". Al piano di arrivo delle uve procediamo alla selezione dei grappoli, alla pressatura soffice sottovuoto per le uve bianche e alla diraspatura per le uve rosse. Gli acini per i vini rossi e il mosto fiore per i bianchi riempiono a caduta i serbatoi in acciaio ubicati

al piano sottostante, dove si svolge la fermentazione a temperatura controllata. Una volta ottenuto il risultato auspicato il vino riempie i serbatoi e le botti del piano interrato dove si procede all'affinamento in acciaio o in botti di legno. Le nostre bollicine vengono prodotte con metodo classico e la rifermentazione avviene in bottiglie di vetro, anche di formato magnum.



0,75 lt

**BIO**  
**LUGANA D.O.P. SINGOLA VIGNA**  
Turbiana 100%

**Provenienza:** Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica  
**Vinificazione:** vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.  
**Affinamento:** in acciaio sui lieviti per 6 mesi con batonage fecce fini  
Di colore giallo paglierino, al naso bene si esprime con note floreali, balsamiche e agrumate. Al palato ha una bella struttura e un'ottima acidità, tipica la nota di mandorla finale.



0,75 lt

**PERLA**  
**LUGANA D.O.P.**  
Turbiana 100%

**Provenienza:** Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica.  
**Vinificazione:** vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.  
**Affinamento:** in acciaio.  
Di colore giallo paglierino, al naso il bouquet è piacevole con note sia di erbe aromatiche che di frutta. Al palato è fresco, di ottima beva, con una piacevole mineralità.



2018



0,75 lt

**MADRE PERLA**  
**LUGANA RISERVA D.O.P. SINGOLA VIGNA**  
Turbiana 100% Singola Vigna

**Provenienza:** Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica  
**Vinificazione:** vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.  
**Affinamento:** in acciaio sui lieviti per 12 mesi con batonage fecce fini  
Di colore giallo paglierino intenso, al naso esprime una grande freschezza e un'importante mineralità, note balsamiche e agrumate. Al palato ha una bella struttura e un'ottima acidità, tipica la nota di mandorla finale.



2017



0,75 lt

**MADONNA DELLA SCOPERTA**  
**LUGANA SUP. D.O.P. SINGOLA VIGNA**  
Turbiana 100% Singola Vigna

**Provenienza:** Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica  
**Vinificazione:** vendemmia a Settembre fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.  
**Affinamento:** in acciaio sui lieviti per 12 mesi con batonage fecce fini  
Di colore giallo paglierino intenso, al naso è fruttato e speziato, con note di crosta di pane, rilasciategli dal lungo affinamento sui lieviti. Al palato rimane fresco, minerale e piacevolmente sapido.



**PERLA DEL GARDA**  
Lonato del Garda (Brescia)



**ROSE DELLE SIEPI**  
VINO ROSATO

Rebo 100% Singola Vigna

**Provenienza:** Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica  
**Vinificazione:** vendemmia in Agosto, fermentazione dell'uva intera in acciaio inox a temperatura controllata con macerazione per 3 ore.  
**Affinamento:** in acciaio sui lieviti.  
Di colore rosa antico brillante, al naso sentori floreali e fruttati, di fragola e ciliegia in particolare. Al palato rimane delicato, fresco e leggermente aromatico, con una buona persistenza.



**TERRE LUNARI**  
ROSSO BENACO BRESCIANO I.G.P.

Merlot, Cabernet Sauvignon

**Provenienza:** Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica  
**Vinificazione:** vendemmia tra Settembre e Ottobre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.  
**Affinamento:** in acciaio e in botti grandi di legno da 30 hl per almeno 12 mesi.  
Di colore rosso rubino intenso, al naso regala sentori piacevolmente fruttati e freschi, frutti rossi e note balsamiche. Al palato è armonico ed equilibrato, di grande beva.



**FILO ROSSO**  
GARDA MERLOT D.O.P.

Merlot 100% Singola Vigna

**Provenienza:** Lonato del Garda (BS) (singola vigna), 250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica  
**Vinificazione:** vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.  
**Affinamento:** in piccole botti di legno di rovere da 225 lt per almeno 12 mesi.  
di colore rosso rubino intenso, al naso inebria con decisi sentori di frutta rossa, con sfumature speziate. Al palato è complesso, intenso e con corpo e personalità, è fresco e persiste a lungo.



**LEONATUS ROSSO**  
GARDA MERLOT D.O.P.

Merlot 100%

**Provenienza:** Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica  
**Vinificazione:** vendemmia in Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.  
**Affinamento:** in piccole botti di legno di rovere da 225 e 500 lt per almeno 12 mesi.  
di colore rosso rubino intenso, al naso è complesso, fruttato con spezie dolci e aromi terziari. Al palato è equilibrato, di ottima struttura e armonia, molto persistente.



**DRAJIBO**  
VINO PASSITO

Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni e Sauvignon Blanc, Vino Passito

**Provenienza:** Lonato del Garda (BS) (singola vigna), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica  
**Vinificazione:** vendemmia a fine Agosto Settembre, fermentazione dell'uva intera dopo l'appassito di 30 giorni in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.  
**Affinamento:** in acciaio.  
Di colore giallo paglierino carico, con riflessi dorati, al naso si esprime con un bouquet aromatico floreale e fruttato, ma anche piacevolmente speziato. Al palato non è mai stucchevole e sempre ben equilibrato tra zuccheri e acidità.



**VENDEMMIA TARDIVA**  
LUGANA D.O.P.

Turbiana 100%

**Provenienza:** Lonato del Garda (BS) (singola vigna), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica  
**Vinificazione:** vendemmia a fine Ottobre/inizio Novembre, fermentazione dell'uva con Botrite Nobile in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.  
**Affinamento:** in acciaio.  
Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso piacevoli sentori di frutta candita e disidratata. Al palato è complesso, equilibrato, con aromi fruttati di albicocca e agrumi. Intenso ma non troppo dolce e ben bilanciato in acidità.





**PERLA DEL GARDA**  
Lonato del Garda (Brescia)



1,50 lt

**MILLESIMATO BRUT NATURE**  
**LUGANA SPUMANTE D.O.P.**  
**METODO CLASSICO**

Turbiana 100%

**Provenienza:** Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

**Vinificazione:** vendemmia in Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

**Seconda Fermentazione:** in bottiglie magnum per almeno 40 mesi sui lieviti.

Di colore giallo paglierino brillante si caratterizza per un perlage fine e persistente. Al naso sentori floreali e fruttati, si intreccia mineralità con le tipiche note di lieviti e crosta di pane. Al palato risulta fresco, dotato di ottima mineralità e sapidità



1,50 lt

**CUVÉE EXTRA BRUT**  
**GARDA D.O.P. METODO CLASSICO**

Chardonnay 100%

**Provenienza:** Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

**Vinificazione:** vendemmia in Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

**Seconda Fermentazione:** in bottiglie magnum per almeno 40 mesi sui lieviti.

Di colore giallo paglierino brillante si caratterizza per un perlage fine e persistente. Al naso sentori floreali e fruttati, si intreccia mineralità con le tipiche note di lieviti e crosta di pane. Al palato risulta fresco, dotato di ottima mineralità e sapidità.



1,50 lt

**SETTIMO CIELO**  
**V.S.Q. METODO CLASSICO**

Turbiana 50%, Chardonnay 50%

**Provenienza:** Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

**Vinificazione:** vendemmia in Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

**Seconda Fermentazione:** in bottiglie magnum per almeno 40 mesi sui lieviti.

Di colore giallo paglierino brillante, il perlage è fine e persistente, al naso emergono sentori di frutta e piacevoli note floreali, di tiglio e glicine. Al palato è cremoso, morbido, armonico e sapido, persistente.



1,50 lt

**CASTELGUELFO EXTRA BRUT**  
**RISERVA DEI FONDATORI**  
**GARDA D.O.P. METODO CLASSICO**

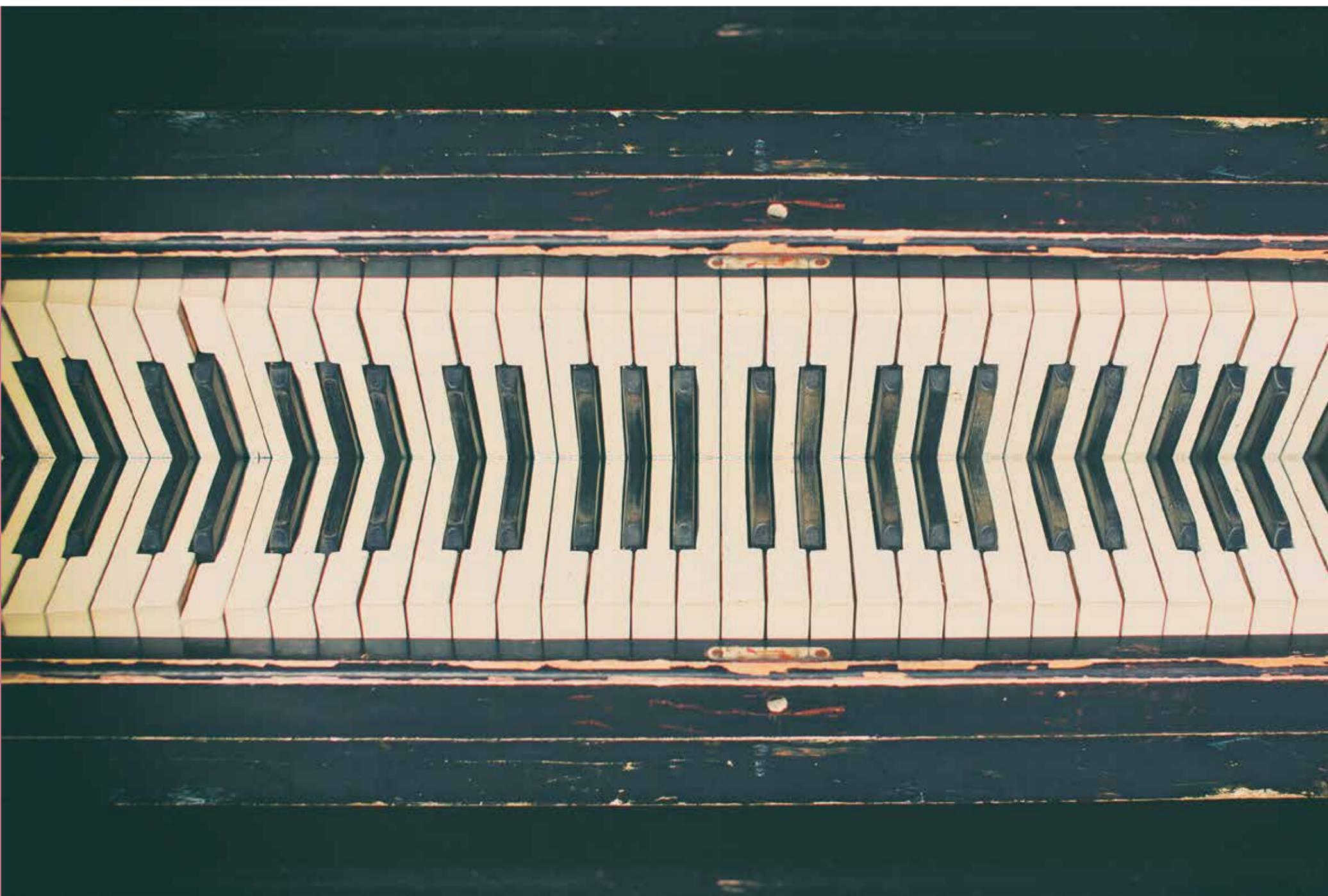
Chardonnay 100%

Lonato del Garda (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

**Vinificazione:** vendemmia in Agosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

**Seconda Fermentazione:** in bottiglie magnum per almeno 72 mesi sui lieviti.

Di colore giallo paglierino, presenta un perlage finissimo illumina il calice, al naso spiccano note importanti di frutta secca e spezie, confettura d'albicocca e pasticceria. Al palato stupisce l'opulenza, l'aroma di zenzero e cannella e la persistenza.





# TREVISIOL

## Valdobbiadene (Treviso)



Ettari vitati:  
**30**

Bottiglie prodotte:  
**180.000**

Tipo di agricoltura:  
**Convenzionale**



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



0,75 lt

### ZERO

#### VALDOBBIADENE

#### PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Glera 100%

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



0,75 lt

### RIVE DI COLLALTO

#### EXTRA DRY

#### VALDOBBIADENE

#### PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Glera 100%

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



0,75 lt

### RIVE DI OGLIANO BRUT

#### VALDOBBIADENE

#### PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Glera 100%

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



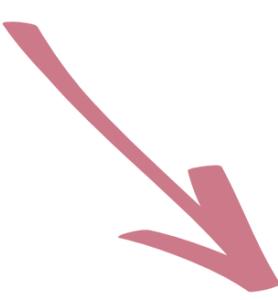
0,75 lt

### RIVE DI SELVA

#### ROSÈ BRUT

Pinot Nero 100%

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



**“120” METODO CLASSICO  
EXTRA BRUT**

Pinot Bianco, Chardonnay

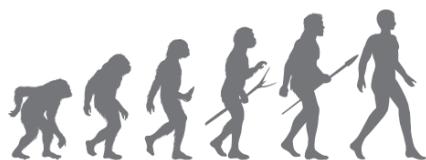
**Provenienza:** Alto Adige 400 m slm, suolo morenico.  
**Vinificazione:** Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.  
**Seconda fermentazione:** in bottiglia (metodo Classico) per 120 mesi.  
**Residuo zuccherino:** 2 g/l  
Di colore giallo paglierino intenso, al naso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

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

Pinot Nero 100%

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





## EVOLUZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Vini che vi stupiranno e rimarranno impressi nella Vostra memoria.**

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



0,75 lt

### EVOLUZIONE 1985

Chardonnay, Pinot Bianco

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



0,75 lt

### EVOLUZIONE 1986

Chardonnay, Pinot Bianco

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



0,75 lt

### EVOLUZIONE 1987

Chardonnay, Pinot Bianco

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



0,75 lt

### EVOLUZIONE 1988

Chardonnay, Pinot Bianco

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



0,75 lt

### EVOLUZIONE 1989

Chardonnay, Pinot Bianco

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



0,75 lt

### EVOLUZIONE 1990

Chardonnay, Pinot Bianco

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

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

**SILVANO  
FOLLADOR**

# SILVANO FOLLADOR

## Santo Stefano di Valdobbiadene (Treviso)

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

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

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

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

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



**Ettari vitati:  
3,5**

**Bottiglie prodotte:  
20.000**

**Tipo di agricoltura:  
Etica**



**EXTRA BRUT  
VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.**  
Glera e piccole quantità di Verdiso,  
Perera e Bianchetta

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

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

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

2  
JAMES SUTHERLAND  
93/100



**EXTRA BRUT METODO CL.  
VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.**  
Glera e piccole quantità di Verdiso,  
Perera e Bianchetta

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

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

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



**VINO BIANCO FERMO**  
Glera e piccole quantità di Verdiso,  
Perera e Bianchetta

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

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

**Affinamento:** 6 mesi in cemento e 1 anno in bottiglia

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



**MOSTO DI UVE  
PARZIALMENTE FERMENTATO**  
Glera e piccole quantità di Verdiso,  
Perera e Bianchetta

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

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

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



# CORTE CAPITELLI

## Montebello Vicentino (Vicenza)

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

Siamo un'azienda giovane che però si rifà alle proprie

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

**Conca d'Oro**  
È un ampio anfiteatro natu-

rale incastonato nelle Prealpi vicentine.

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

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

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

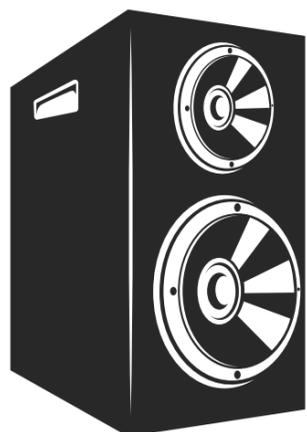
nella produzione, viene educato e contenuto con l'obiettivo di farlo esprimere al meglio, estraendo le proprietà migliori di questa uva, esaltandone i profumi, il gusto e l'unicità. Dalla vinificazione in purezza delle nostre uve di Garganega nascono i nostri bianchi.



Ettari vitati:  
**3**

Bottiglie prodotte:  
**20.000**

Tipo di agricoltura:  
**Biologica**



0,75 lt

### ILLIDIO

Syrah 50%, Tai Rosso 50%

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

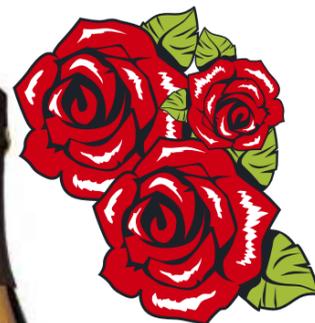


0,75 lt

### DIRADO BIO BRUT

Garganega 100%

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



0,75 lt

### DIRADO BIO Rosè BRUT

Syrah e Tai

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

# CORTE CAPITELLI

Montebello Vicentino (Vicenza)



0,75 lt

## CAPITELLO ZERO.1 2015

Garganega 100%



0,75 lt

## CAPITELLO ZERO.1 2018

Garganega 100%



2016

Decanter 93/100

0,75 lt

## CAPITELDEORO 2016

Garganega 100%



0,75 lt

## CAPITELDEORO 2018

Garganega 100%

**Provenienza:** Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.

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

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino brillante al naso spiccano fiori bianchi e gialli e note di mela verde. Al palato un vino pieno e fresco, perfetta corrispondenza con il naso, spicca la sapidità del suolo vulcanico.

**Provenienza:** Montebello Vicentino (VI), 250 m slm, suolo vulcanico.

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

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

Di colore giallo brillante con riflessi dorati, al naso esprime subito grande complessità con note di figlio e pesca bianca. Al palato è subito fresco, ma al tempo stesso cremoso con un volume importante e notevoli componenti di salinità e mineralità.





# ZANONI

## Quinzano (Verona)

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

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

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



Ettari vitati:  
8

Bottiglie prodotte:  
25.000

Tipo di agricoltura:  
Sostenibile



I ♥ Rock



## VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.

Corvina 70%, Rondinella 30%

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

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

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

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



2015

**falstaff** 90/100

0,75 lt

## VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C.

Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

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

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

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

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



2016

**falstaff** 93/100

0,75 lt

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

Corvina 80%, Rondinella 20%

Provenienza: Avesa (VR), 140 m slm

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

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

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



2013

**Decanter** 90/100

2012

**WINE ENTHUSIAST** 87/100

0,75 lt

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

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

Provenienza: Quinzano (VR), 220 m slm

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

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

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



2015

0,375 lt

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

Corvinone 40%, Corvina 40%, Rondinella 20%

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

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

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

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



# big wheel treads & sewable threads!

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

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



# LOVE



PutzenHof

# PUTZENHOF

## San Giacomo (Bolzano)



Ettari vitati:  
6



Bottiglie prodotte:  
25.000



Tipo di agricoltura:  
Convenzionale



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

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

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

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

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

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

Le uve vinificate arrivano

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

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

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



0,75 lt

### KERNER

#### ALTO ADIGE VALLE ISARCO D.O.C.

Kerner 100 %

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

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

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



0,75 lt

### SAUVIGNON

#### ALTO ADIGE D.O.C.

Sauvignon 100 %

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

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

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



0,75 lt

### BOZNER LEITEN

#### COLLI DI BOLZANO D.O.C.

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

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

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

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

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



0,75 lt

### PINOT NERO

#### ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot nero 100 %

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

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

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

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



0,75 lt

**LAGREIN**  
**ALTO ADIGE D.O.C.**

Lagrein 100 %

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

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

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

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



0,75 lt

**MERLOT**  
**ALTO ADIGE D.O.C.**

Merlot 100 %

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

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

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

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



CATASTO N° 1/I

# CATASTO No 1/1

## Laives (Bolzano)



Ettari vitati:  
 2



Bottiglie prodotte:  
 5.000



Tipo di agricoltura:  
 Biologica



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

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

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

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

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



0,75 lt

### TUATARA RIESLING

#### ALTO ADIGE D.O.C.

Riesling 100%

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



0,75 lt

### ATHANATOS BIANCO

#### VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T.

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Riesling

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



0,75 lt

### ATHANATOS ROSSO

#### VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T.

Merlot, Lagrein, Teroldego

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



PETER SÖLVA  
1731

# PETER SÖLVA

## Caldaro (Bolzano)



Ettari vitati:  
12

Bottiglie prodotte:  
80.000

Tipo di agricoltura:  
Convenzionale  
integrata



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

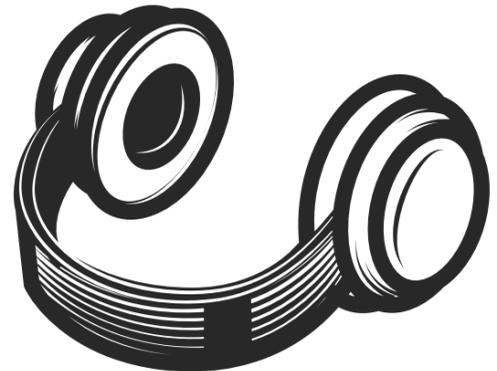
Di padre in figlio, continuamente impegnata nella produzione di vini di qualità, la cantina Peter Sölva & Söhne, fino al 1960 si è soprattutto dedicata alla produzione e

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

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

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

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



0,75 lt

### GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE D.O.C.

Gewurztraminer 100%

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

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

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



0,75 lt

### PINOT BIANCO ALTO ADIGE I.G.T.

90% Pinot Bianco

+ 10% vecchi cloni di Pinot bianco

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

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

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

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



0,75 lt

### PINOT GRIGIO ALTO ADIGE I.G.T.

Pinot grigio 100%

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

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

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

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



0,75 lt

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

Pinot nero 100%

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

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

**Affinamento:** 12 mesi in botti grandi.

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

