




















































AREA 6
ROCK
DISTRIBUTOR
WINE

ANNO 2023
N.05





AREA6 ROCK	SELEZIONE Rock			6
ALTIDOSSI	SELEZIONE Area6			14
POGGIALTI	SELEZIONE Area6			16
KAUSS	PIEMONTE (Birra)			23
CACCIATORE D'UVE	VARIE		 	26
HEDELE	Valle di Vipacco (SLOVENIA)	 		28
QUANTICO	SICILIA - Etna		 	32
VIGNETI VECCHIO	SICILIA - Etna		 	34
BASTONACA	SICILIA - Etna			36
TENUTA BENEDETTA	SICILIA - Etna			38
AL FEU	SICILIA			39
GIONA	SICILIA - Isole Eolie			40
VITICOLTORI DE CONCILIIS	CAMPANIA			41
PIETRE GIOVANI	PUGLIA	 		44
NICODEMI	ABRUZZO			46
TORRE RAONE	ABRUZZO			48
LE ROSE	LAZIO			50
CARLO NORO	LAZIO	 		52
PALAZZONE	UMBRIA			54
SANTA BARBARA	MARCHE			56
RIECINE	TOSCANA			62
SALCHETO	TOSCANA			64
MONTEPEPE	TOSCANA			66
OTTOMANI	TOSCANA			68
SAPAI	TOSCANA			71
PARADISO DEI CONIGLI	TOSCANA	 		72
MALGIACCA	TOSCANA		 	73
TERRE DEL SILLABO	TOSCANA			75
LA FIORITA	TOSCANA			77

TOLAINI	TOSCANA		79
CIPRESSO 43	TOSCANA		81
KÀ MANCINÈ	LIGURIA		83
ICARDI	PIEMONTE		84
BRUNO PORRO	PIEMONTE		87
CORNAREA	PIEMONTE		89
LA CÀ NOVA	PIEMONTE		91
FANCESCO RINALDI & FIGLI	PIEMONTE		93
CONTERNO FANTINO	PIEMONTE		95
NEBRAIE	PIEMONTE		 97
LO TRIOLET	VAL D'AOSTA		99
CARLO ZADRA	LOMBARDIA		102
PERLA DEL GARDA	LOMBARDIA		103
FOLIGODIA	LOMBARDIA		 106
VIGNE DEL PELLAGROSO	LOMBARDIA		 108
TREVISIOL	VENETO		110
AMATUM FLUMEN	VENETO		112
REASSI	VENETO		113
CORTE CAPITELLI	VENETO		115
ROCCOLO DI MONTICELLI	VENETO		 117
ZANONI	VENETO		119
PUTZENHOF	ALTO ADIGE		121
CATASTO No 1/1	ALTO ADIGE		123
NIEDRIST	ALTO ADIGE		125
MASO FURLI	TRENTINO		128
CAV. LUIGINO BAROZIO	FRIULI VENEZIA GIULIA		129
FONDO INDIZENO	FRIULI VENEZIA GIULIA		130
UGRIN_GREGORAT	FRIULI VENEZIA GIULIA		132
ZUANI	FRIULI VENEZIA GIULIA		133
LA CASTELLADA	FRIULI VENEZIA GIULIA		134

L'energia del sole catturata nei grappoli torna energia purissima nel vino, a volte l'energia della luce si manifesta usando l'armonia del vino altre riflettendo in mille specchi contrapposti la molteplicità che la terra e l'uomo avranno fissato. I vini continentali lineari e meccanici nella costruzione uniranno con diligenza la tavolozza dei colori e come una macchina perfetta li porteranno tutti assieme verso il bianco luminoso e purissimo la struttura del colore sarà immateriale, impalpabile, eterea, resteranno sfilacciate sfumature di colore a testimoniare la originaria vocazione del grappolo verso il rosso o il giallo; i vini del mare non importa se atlantici o mediterranei avranno un ordine entropico, una trasformazione dall'interno della energia solare usando la forza del caos per definire e strutturare il colore ed ecco il colore manifestarsi con intensità materica, fisicità prorompente, un colore che ti tocca e vuole essere toccato, che pervade e colora ogni cosa, colore moltiplicato in strati che si intrecciano in costante movimento. Anche l'energia dell'uomo muta in luce nel vino e ancora avremo in taluni una energia ordinante meccanica minimalista, una sequenza numerica lineare e continua, una sequenza di seni appena percepibili sopra una super-

Area 6 nasce alla fine del 2013, il progetto iniziale era individuare e selezionare vini che emozionassero i nostri palati. Perché Rock Wine Distributor: il Vino e la musica Rock, due elementi che hanno caratteristiche che li accomunano. Sono elementi mnemonici con variazioni infinite. I vini si distinguono per vitigno, territorio, microclima e interpretazione; il Rock ha mille variabili tra cui lo stile, la velocità, l'intensità e il carattere. I vini che proponiamo sono proprio come il Rock: energia allo stato puro! Non ci siamo limitati alla scelta delle Aziende, ma siamo andati in profondità ed abbiamo scelto, all'interno delle aziende, i prodotti adatti alla nostra idea di vino: vini che abbiano sensazioni minerali pronunciate, con un forte carattere e territorialità, vini che lasciano "assetati" con la voglia di aprire un'altra bottiglia. Amiamo la sapidità,

ficie di seta, facile perdersi quando tutto si ripete ossessivamente continuamente come in una scatola bianca che contiene senza limiti, tutti vogliono perdersi in questi vini ipnotici e lineari come una linea di basso ben eseguita, mille le possibili sfumature dallo scintillare argenteo del glam alle tensioni controllate della new wave, dal calore latin agli spazi siderali della elettronica. C'è chi libera altre energie nella vinificazione, energie primordiali spesso espressione di molteplici istanze che del conflitto si nutrono, che hanno imparato ad usare il conflitto per produrre differenze, percorsi, storie, un continuo succedersi di vette ed orridi che costringono alla attenzione, in questi luoghi ogni passo è una conquista e un arricchimento. Sono questi vini meno popolari ma assuefacenti come una batteria a sette ottavi, circolare e mai assertiva vini sopra le righe che non la mandano a dire, vini di derivazione blues come l'hard rock e il progressive fino al punk e grunge. Accogliamo e diffondiamo tutti colori del vino, come il prisma accogliamo la luce, impariamo a leggerla, rendiamo i suoi colori accessibili ai più come il disco miliare dei Pink Floyd creiamo una lingua che unisca il blues e l'elettronica, le ballate e i lunghi intermezzi musicali, la melodia ed il rumore.

il temperamento, vini tenaci, forse non per tutti ma da scoprire sorso dopo sorso, bicchiere dopo bicchiere. La scelta è quella di lavorare solo con prodotti nazionali, scoprendo piccole/medie realtà che ci hanno stupito per la loro anima e che forse sarebbero rimasti sconosciuti agli appassionati. Non abbiamo scelto, come spesso oggi succede, una bandiera vagliando il tipo di agricoltura, il metodo di vinificazione, la scelta dei lieviti o le tecniche agronomiche. In Area 6 potrete trovare tutte le tipologie di vino, abbiamo scelto prodotti godendoli nel bicchiere, senza lasciarci ammaliare dall'approccio filosofico, liberandoci dall'ideologia autoreferenziale. Prediligiamo infatti il carattere oggettivo dei vini, amiamo i vini che scatenano il caos delle nostre papille gustative, che aprono nuovi orizzonti al nostro olfatto, vini appassionati e, quindi, diversi.

zioni, non vengono aggiunti lieviti o enzimi per la fermentazione, né zuccheri e mosti concentrati. Non si operano aggiustamenti con additivi, quindi i quantitativi di solforosa sono molto bassi. Nel vigneto l'agronomia è il più etica possibile, rispettando quelle che sono le naturali tempistiche dettate dalla stagione, basse rese per pianta, uso di fertilizzanti organici e non di sintesi.



Il Rock è una passione che ci travolge da sempre, la sua carica, le mille sfaccettature, ma in particolare l'energia adrenalinica che sviluppano le 7 note in chiave Rock, ci hanno sempre colpito direttamente al cuore. Per questa motivazione nascono le Selezioni Area 6 Rock. Perché il vino, come la musica, è ispiratore, è creatore, è conduttore di energia al suo stato più puro. L'acino, il frutto della vite che nasce e cresce grazie alle

sapienti mani del viticoltore, che interpreta il territorio e la sua origine, si trasforma in forza, in vitalità, che con coraggio ed intuizione trasforma nello stato liquido, vibrazioni vitali, lampi di luce e di materia, generando il nettare primordiale dell'essenza del suolo. I sali della terra arricchiscono e interpretano la vitalità del vino, si rincorrono sulle papille creando acidità, sapidità, tannini sferzanti e, a volte, irriverenti... come il

Rock! Senza compromessi e senza falsità si propongono in dote al nostro olfatto, al nostro palato, mostrando sorsi di verità senza cedimento. La fusione del suono, i palpiti del frutto, le tonalità dei colori si trasformano in fruscii lungo le percezioni dei sensi primari. E frastornati da scosse di sensazioni minerali, varietali che diventano armonie e impattano sulla memoria.



La sfida che Area 6 si è prefissata è quella di ricercare ciò che spicca nell'areale Etno, una delle

più vecchie denominazioni d'Italia (dal 1968). Avere il coraggio di raccontare quei produttori di grande valore che nonostante le difficoltà del mercato portano avanti le proprie tradizioni, con vigne ultracentenarie su piede franco preflossera, che si spingono oltre i 1000 mt slm. Raccontare i 4 versanti, diversi per territorio, esposizioni, altezze e tradizioni culturali; farvi scoprire la vera anima de "A Muntagna" at-

traverso vini che riteniamo essere unici nei loro generi, ricchi di storia e di grandi emozioni sensoriali. Preparatevi... perché il viaggio è appena iniziato... Stay tuned!



La missione di Area 6 non è solo stupirvi con peculiarità derivanti da un territorio o da una denominazione, ma anche una sperimentazione senza sosta, un lavoro continuo di ricerca di finezza, eleganza e qualità senza compromessi. Le linee Altidossi e Poggiali rappresentano la nostra idea di semplicità, di quotidianità, mai banale anzi con un profilo molto alto. Su entrambe le linee avrete la garanzia del prodotto selezionato da Area 6 e l'esclusiva di vendita, senza concorrenza su tutto il territorio nazionale.



Vini ottenuti con il minor intervento possibile da parte dell'uomo. Nei Vini Naturali si riducono al minimo chiarifiche filtra-

LEGENDA

WINE REVOLUTION



PROGETTO ETNA AREA 6

La sfida che Area 6 si è prefissata è quella di ricercare ciò che spicca nell'areale Etneo, una delle più vecchie denominazioni d'Italia (dal 1968). Avere il coraggio di raccontare quei produttori di grande valore che nonostante le difficoltà del mercato portano avanti le proprie tradizioni, con vigne ultracentenarie su piede franco prefilossera, che si spingono oltre i 1000 m slm.

Raccontare i 4 versanti, diversi per terroir, esposizione, altezze e tradizioni colturali; farvi scoprire la vera anima de "A Muntagna" attraverso vini che riteniamo essere unici nei loro generi, ricchi di storia e di grandi emozioni sensoriali.

Preparatevi... perché il viaggio è appena iniziato... Stay tuned!



VINI NATURALI CERTIFICATI AREA 6

Vini ottenuti con il minor intervento possibile da parte dell'uomo.

Nei Vini Naturali si riducono al minimo chiarifiche filtrazioni, non vengono aggiunti lieviti o enzimi per la fermentazione, né zuccheri e mosti concentrati. Non si operano aggiustamenti con additivi, quindi i quantitativi di sol-

forosa sono molto bassi.

Nel vigneto l'agronomia è il più etica possibile, rispettando quelle che sono le naturali tempistiche dettate dalla stagione, basse rese per pianta, uso di fertilizzanti organici e non di sintesi.



AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il termine "agricoltura biologica" indica un metodo di coltivazione che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, **escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica** (concimi, diserbanti, insetticidi). Agricoltura biologica significa sviluppare un modello di produzione che eviti lo

sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare **del suolo, dell'acqua e dell'aria**, utilizzando invece tali risorse all'interno di un **modello di sviluppo** che possa durare nel tempo.



VINO BIOLOGICO CERTIFICATO

Un vino è detto biologico quando proviene da uve **100% biologiche** coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici di sintesi in vigna e la cui vinificazione in cantina è avvenuta grazie all'utilizzo di prodotti enologici certificati biologici e un quantitativo limitato di solfiti. Questa definizione è ufficiale dal 2012 quan-

do è entrato in vigore il **regolamento CE 203/2012** che sancisce che si possa parlare di vino biologico, e non più solo di vino "proveniente da uve biologiche", grazie alla possibilità di **certificare come biologico l'intero processo di vinificazione** e di trasformazione delle uve.



NON CONTIENE SOLFITI AGGIUNTI

L'anidride Solforosa (in gergo "i solfiti") servono a contrastare la presenza di batteri e microrganismi dannosi nel vino. Di conseguenza, quanto più sono sane le uve in campagna e il vino durante la fase della vinificazione (pochi batteri e microrganismi), tanto minore sarà l'esigenza di aggiungere solfiti. Questo sim-

bolo rappresenta chi non aggiunge Anidride Solforosa nei processi di vinificazione, l'unica SO2 presente è quella dei naturali processi fermentativi del vino.



TAPPO STELVIN

Introdotta nel mondo del vino già dagli anni '70 il tappo a vite rappresenta la nuova frontiera ecologica del mondo enologico. Grazie ai nuovi materiali infatti si può avere una permeabilità controllata dello scambio d'ossigeno, privilegiando o limitando l'evoluzione del vino. Inizialmente utilizzato specialmente

per i vini bianchi giovani, il suo uso si sta diffondendo anche per i rosati e i vini rossi. Garantisce integrità del prodotto al 100% (senza deviazioni di tappo), facilita l'apertura e la chiusura e tutela l'ambiente dall'erosione data dal consumo di sughero naturale.

0,375 1,50 lt

0,75 lt 3,00 lt

FORMATI DISPONIBILI

Per venire incontro alle esigenze di ogni tipologia di cliente Area 6 propone numerosi vini in diversi formati: dalla bottiglia da **0,375 lt** che rappresenta il dosaggio perfetto per due calici, un assaggio non impegnativo per chi ama sorseggiare un vino e magari prendere una seconda bottiglia. La classica **0,75 lt**, misura standard che rappre-

senta la maggior parte delle referenze presenti. E infine i **grandi formati** che esprimono in maniera più complessa e intrigante il vino, dove l'ossidazione avviene molto più lentamente, negli spumanti metodo classico si ha il massimo dell'espressione e crea comunque un momento di convivialità e rappresentanza.

LABELS

ABBIAMO TROVATO L'ANIMA DEL ROCK ALLO STATO LIQUIDO

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

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

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

Il calore, il frutto della vite,

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

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

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

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

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

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



SATISFACTION VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

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



PURPLE HAZE AGLIANICO 100%

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



GABBA GABBA

NOBILE DI MONTEPULCIANO

SANGIOVESE PRUGNOLO GENTILE 100%

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

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

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



HEARTBREAKER

RIESLING RENANO 100%

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

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





#GIN



GIN EMMA

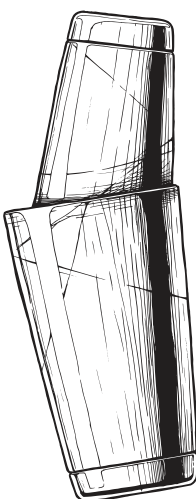
42 Vol.

Sistema di Produzione: Ri-distillazione di un fermentato ricavato da cereali in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante, bacche e radici: i botanicals.

Produttore: Glep Beverages, Borgomanero (Novara)

Botaniche principali: pepe rosa, sambuco, ginepro, cardamomo, arancia, limone.

Al palato: Gin delicato dai sentori di spezia e fiori, lo caratterizzano note di pepe rosa e sambuco, che accompagnano i classici sentori del gin.



0,70 lt



GIN EMILIO

42 Vol.

Sistema di Produzione: ri-distillazione di un fermentato ricavato da cereali in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante, bacche e radici: i botanicals.

Produttore: Glep Beverages, Borgomanero (Novara)

Botaniche principali: pompelmo rosa, angelica, ginepro, coriandolo, arancia, limone.

Al palato: Gin strutturato e potente. il pompelmo rosa affianca l'angelica creando un connubio fresco ma intenso.



CELEBRATO DA CAMÜGÜL
CAMÜGIN

CAMÜGIN

Camogli (Genova)



È l'antico nome, in dialetto genovese con cui vengono chiamati gli abitanti del borgo marinaro di Camogli, che nello stesso dialetto significa "case a mucchi". Ed è proprio in questo caratteristico

borgo genovese, con le sue pittoresche e coloratissime case a ridosso l'una dell'altra, che nasce l'idea di creare un gin che possa incarnare lo spirito di questi luoghi, delle loro tradizioni e della natura

che li circonda. Nasce così Camügin, che grazie all'utilizzo di sole 4 botaniche, di cui 3 tipiche della riviera ligure (maggiorana, timo e rosmarino) riesce a raggiungere questo obiettivo, esal-

tando queste ultime anche con l'aggiunta di un tocco di sale marino. Al naso è fresco, erbaceo, e contraddistinto da una piacevole morbidezza. Ottimo da bere anche liscio.



CAMÜGIN

42 Vol.

Liguria, Camogli
Tipologia distillato: Gin Distilled
Distillato di: Alcool di grano tenero
Botaniche: Ginepro Toscano, Timo, Rosmarino, Maggiorana, Sale Marino

Al naso è fresco, erbaceo, e contraddistinto da una piacevole morbidezza. Ottimo da bere anche liscio. Al palato spiccano inaspettamente le gradevoli note aromatiche e leggermente floreali della maggiorana, seguite dal ginepro ed infine dalle altre botaniche, lasciandoci in bocca un persistente retrogusto che non può far altro che portarci con la mente ai tipici paesaggi della riviera e della macchia mediterranea.

050 IT



CAMÜGIN NAVY UNDERWATER

57 Vol.

Liguria, Camogli
Tipologia distillato: Gin Distilled
Distillato di: Alcool di grano tenero
Botaniche: Ginepro, Maggiorana, Timo, Rosmarino, Sale Marino

Bottiglie prodotte: 750
Affinamento: subacqueo di 6 mesi a -52m nelle acque del promontorio di Portofino che portarci con la mente ai tipici paesaggi della riviera e della macchia mediterranea.

050 IT



LIMITED EDITION

CAMÜGIN SCIACCHETRÀ

40 Vol.

Tipologia distillato: Gin Compound
Distillato di: Alcool di grano tenero
Botaniche: ginepro, Sciacchetrà Cinque Terre DOC (Az. Vitivinicola Litan), Miele di castagno, Mela annurca

Bottiglie prodotte: 348

050 IT



GIN MOSSI

42 Vol.



SANTA BARBARA

Barbara (Ancona)

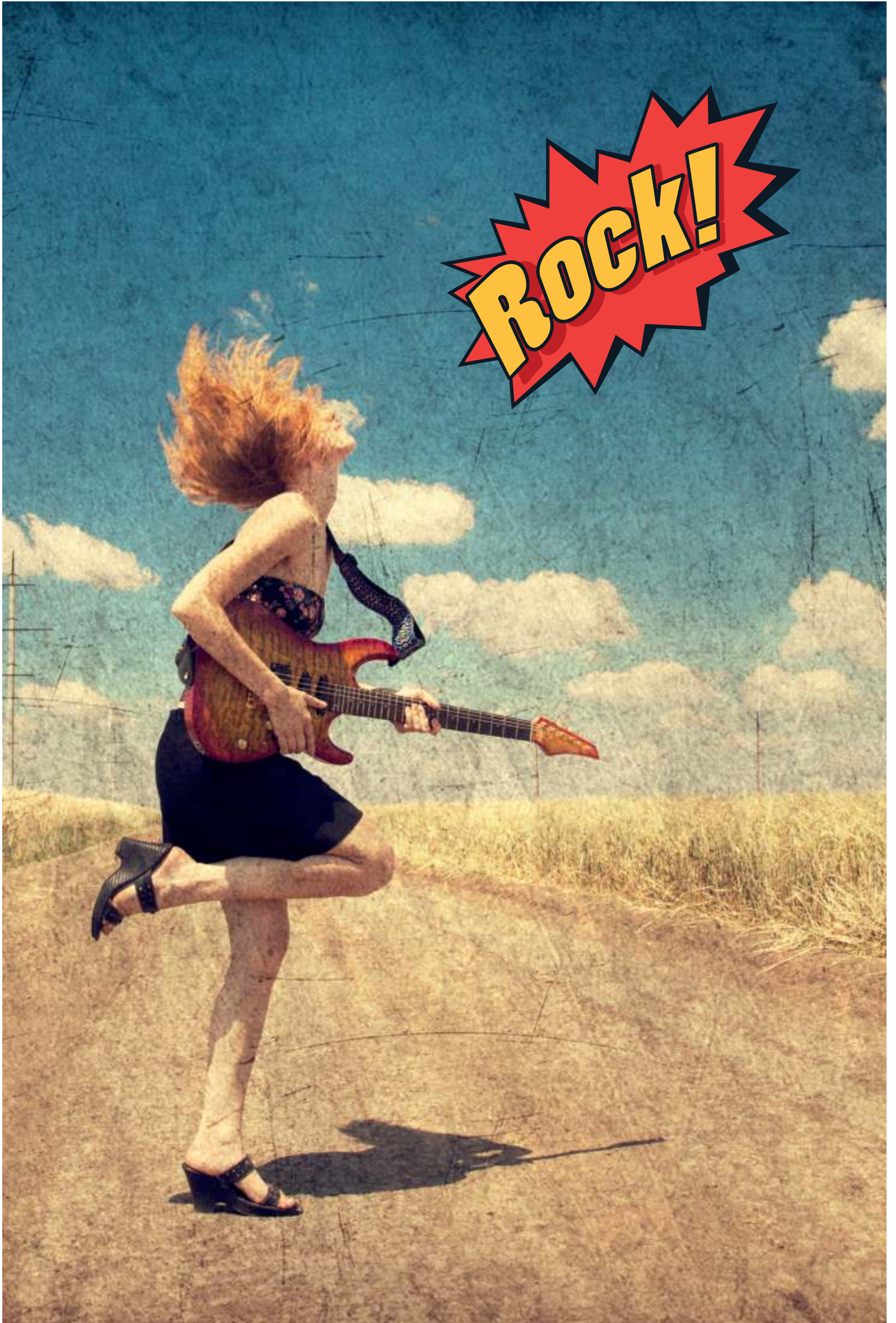


It's time to
drink
gin



050 IT

Il Gin Mossi è un gin artigianale, una vera Acqua di Colonia da indossare sul palato. Le caratteristiche del profilo aromatico sono tutte da scoprire. Le botaniche che compongono il Gin Mossi, infatti, non vengono svelate, proprio per lasciare a voi il divertimento e il piacere di capire cosa sia effettivamente presente dentro il prodotto. Il sapore è complesso, ma incredibilmente morbido... un guscio d'ostrica ovattato, marino. Un ricordo del girasole... ricco di aromi speziati che possono essere apprezzati bevendo Gin Mossi sia liscio che in un cocktail. Da degustare freddo... liscio o con ghiaccio. In miscelazione è perfetto come Gin&Tonic, abbinato a toniche neutre. Gin Mossi nasce dall'estro e dall'inventiva di Stefano Antonucci e dall'eccellente olfatto del profumiere Baldo Baldinini. È il risultato dell'unione di più distillati, alcolati e oli essenziali di materie prime selezionate, sapientemente prodotti e miscelati. Le essenze e le botaniche sono provenienti dal mercato della profumeria di altissimo livello.



Gli Oli di Area 6



new



ROCK 'n ROLL



GUITAR STORE

Sicilia



0,50 lt

Marche



0,50 lt

TENUTA BASTONACA CAROLEA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Varietà: Carolea

Sistema di allevamento:
ad ombrello

Metodo di estrazione:
a ciclo continuo a freddo

Abbinamenti: tonno crudo e spada
alla griglia, macco di fave e legumi
in genere, tagliolini con tartufo di
Palazzolo Acreide, tortelli di zucca su
fonduta di Ragusano D.O.P.

SANTA BARBARA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Nel nostro olio è racchiusa tutta la storia,
l'identità e la bellezza delle nostre terre in
grado di dare solo prodotti di altissima qua-
lità. Ogni giorno, a meno di 12 ore dalla
raccolta, avviene la spremitura a freddo
mediante martellatura meccanica delle oli-
ve, varietà di raggia, frantoio e leccino di
nostra proprietà. L'esperienza e la saggezza
di Gianni Giacani dell'omonimo frantoio di
Jesi sono indispensabili per realizzare un
prodotto di indiscussa bontà.



LAB

Il mondo del vino è fatto di ricerca, di intuizione e a volte di sorprese. Viaggiando e degustando, ci si rende conto che abbandonando quelli che sono i normali percorsi a cui siamo abituati, si apre un mondo, un mondo inesplorato e affascinante che ci permette di alzare l'asticella e spostare l'attenzione su ciò che normalmente non viene considerato.

Area 6 LAB nasce proprio così, offrendo vini che i nostri palati non s'aspettano, in una soluzione di esclusività e per

questo motivo a tempo determinato.

L'occasione che avrete è proprio quella di poter fornire in esclusiva, qualcosa di speciale e irripetibile che affascinerà voi e i vostri clienti, facendoli entrare in un'ottica diversa, nuova e sorprendente.

La continuità sarà garantita da Noi nello stupirvi, ma non nelle tipologie che proponiamo.

Affidatevi a Noi e vi sorprenderemo!

SIGNORE E SIGNORI, VI PRESENTIAMO L'EVOLUZIONE DEL VINO



TEMPUS ^{100%} GARGANEGA - SOAVE DOC COLLI SCALIGERI 2007

Provenienza: Colline di Roncà (VR), 300 m.s.l.m., Suolo: Vulcanico. Vinificazione: vendemmia manuale a fine Settembre, selezione delle uve e pressatura soffice in saturazione d'azoto. Sosta in acciaio a temperatura controllata sui lieviti per almeno 12 mesi. Affinamento: in bottiglia per 13 anni.

Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso è intenso e persistente, con sentori di frutta bianca croccante e note evolutive di idrocarburi. Al palato spicca la nota minerale, è intenso, secco e caldo, ma al tempo stesso verticale e particolarmente persistente.



TEMPUS II ARNEIS 100% 2012

Provenienza: Canale, collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio. Vinificazione: Vendemmia a mano in cassette a inizio-metà Settembre, pigiatura soffice. Vinificazione in botti di rovere.

Affinamento: 2 anni in botti di rovere e 8 anni in bottiglia. Di colore giallo paglierino intenso al naso si presenta con una frutta evoluta importante come: pesca gialla e pera ma con un sentore minerale di pietra calda derivante dal magnesio. Al palato è complesso, lungo e persistente ma mantiene una notevole freschezza e bevibilità.



*Altidosi
Poggiatti*

In questi anni, grazie all'esperienza e alla capacità degli uomini e delle donne che fanno parte di Area 6, ci siamo addentrati in un mondo sconfinato: quello del patrimonio enologico italiano, ricercando e selezionando prodotti che esprimano caratteristiche di qualità ed eccellenza in linea con la filosofia aziendale, da offrire ai nostri clienti. Nascono così Altidosi e Poggiatti, che abbiamo il piacere di presentarvi nelle prossime pagine. Sei vitigni, sei scorci di un'Italia che sorprende e meraviglia

per la qualità dei suoi terroirs e l'armonia dei sentori che riesce a sprigionare. Vini che nascono dalla volontà di realizzare prodotti eccellenti, freschi, pronti e adatti all'uso quotidiano. Vini in grado di accompagnare i momenti di tutti i giorni, da un pranzo di lavoro ad un brunch in giardino, da uno spuntino con gli amici, ad una cena con un amico che non vedevate da tempo o con la persona amata. Vini per la vostra quotidianità che, speriamo, possano renderla migliore, quotidianamente.



ALTIDOSI

Linea dedicata alla ristorazione di livello e alla banchettistica, dove 6 vitigni, tra i più rinomati sul territorio nazionale si esprimono nella loro gioventù e vitalità.

Dall'etichetta intrigante e giocosa, accattivante e stagionale per catturare prima gli occhi e poi rapirvi con il suo contenuto appena lo schiocco del tappo vi permette l'assaggio.



POGGIATTI

Dedicata alla vendita allo scaffale, enoteche di pregio e winebar, con un'etichetta solenne, elegante e fine come il vino al loro interno. Un punto di arrivo per molti, una ricerca e un punto di partenza per noi che vi offriamo questi vini in virtù della leggerezza e della spontaneità.



ALTIDOSSI

Selezione AREA6



0,75 lt

PECORINO
TERRE DI CHIETI I.G.T.
Pecorino 100%

Provenienza: Prov. Chieti, 150-200 m.s.l.m., Suolo argilloso/arenaceo.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi. Di colore giallo che tende al dorato con riflessi verdognoli, al naso è intenso, come note agrumate, di erbe aromatiche e frutta a polpa gialla. Al palato è fresco, secco ben strutturato, con una piacevole nota minerale.



0,75 lt

VERMENTINO
UMBRIA I.G.T.
Vermentino 100%

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi. Di un colore giallo paglierino brillante, al naso è delicato ma al tempo stesso fresco e persistente con note di frutta a polpa gialla. Al palato è armonico, sapido e con un ottimo equilibrio.



0,75 lt

PINOT GRIGIO
TERRE DI CHIETI I.G.T.
Pinto Grigio 100%

Provenienza: Prov. Chieti, 150-200 m.s.l.m., Suolo argilloso/arenaceo.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è floreale, tipico del vitigno, fine ed elegante. Al palato è fresco, sapido e secco con un finale ammandorlato.





0,75 lt

SANGIOVESE
UMBRIA I.G.T.

Sangiovese 100 %

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.

Affinamento: in bottiglia per 4 mesi Di colore rosso rubino vivace, al naso è piacevolmente fruttato, spiccano frutti rossi e spezie. Al palato è avvolgente con tannini raffinati e bella acidità e pulizia.



0,75 lt

CABERNET SAUVIGNON
UMBRIA I.G.T.

Cabernet Sauvignon 100 %

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.

Affinamento: in bottiglia per 4 mesi Di colore rosso rubino intenso e profondo, al naso è fine ed elegante con piacevoli note vegetali e balsamiche, tipiche del vitigno. Al palato è di buona intensità, strutturato e persistente.



0,75 lt

MERLOT
UMBRIA I.G.T.

Merlot 100 %

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.

Affinamento: in bottiglia per 4 mesi Di colore rosso rubino brillante, al naso è intenso con sentori di frutta a bacca rossa. Al palato è asciutto, piacevolmente sapido e leggermente tannico, di bella freschezza e persistenza.



YES

6 Complete Song & Dance Hits EVERY MONDAY

3^d

POPULAR MUSIC AND DANCING WEEKLY

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

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

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

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

I'VE BEEN WAITING FOR SOMEONE LIKE YOU
Herman Daweski's marvelous Fox Trot Melody specially simplified for the young

ALL THESE ENORMOUS SONG & DANCE

MISS WINIFRED WARD



POGGIALTI

Selezione **AREA6**



0,75 lt

PECORINO
TERRE DI CHIETI I.G.T.
Pecorino 100%

Provenienza: Prov. Chieti, 150-200 m.s.l.m., Suolo argilloso/arenaceo.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.
Di colore giallo che tende al dorato con riflessi verdognoli, al naso è intenso, come note agrumate, di erbe aromatiche e frutta a polpa gialla. Al palato è fresco, secco ben strutturato, con una piacevole nota minerale.



0,75 lt

VERMENTINO
UMBRIA I.G.T.
Vermentino 100%

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.
Di un colore giallo paglierino brillante, al naso è delicato ma al tempo stesso fresco e persistente con note di frutta a polpa gialla. Al palato è armonico, sapido e con un ottimo equilibrio.



0,75 lt

PINOT GRIGIO
TERRE DI CHIETI I.G.T.
Pinot Grigio 100%

Provenienza: Prov. Chieti, 150-200 m.s.l.m., Suolo argilloso/arenaceo.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.
Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è floreale, tipico del vitigno, fine ed elegante. Al palato è fresco, sapido e secco con un finale ammandorlato.





0,75 lt

SANGIOVESE UMBRIA I.G.T.

Sangiovese 100 %

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.
Affinamento: in bottiglia per 4 mesi
Di colore rosso rubino vivace, al naso è piacevolmente fruttato, spiccano frutti rossi e spezie. Al palato è avvolgente con tannini raffinati e bella acidità e pulizia.



0,75 lt

CABERNET SAUVIGNON UMBRIA I.G.T.

Cabernet Sauvignon 100 %

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.
Affinamento: in bottiglia per 4 mesi
Di colore rosso rubino intenso e profondo, al naso è fine ed elegante con piacevoli note vegetali e balsamiche, tipiche del vitigno. Al palato è di buona intensità, strutturato e persistente.



0,75 lt

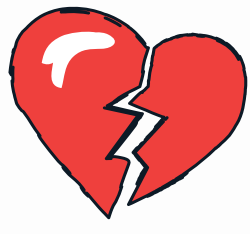
MERLOT UMBRIA I.G.T.

Merlot 100 %

Provenienza: Umbria, 200 m.s.l.m., Suolo: argilloso con abbondante presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione con le bucce per 10 giorni a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.
Affinamento: in bottiglia per 4 mesi
Di colore rosso rubino brillante, al naso è intenso con sentori di frutta a bacca rossa. Al palato è asciutto, piacevolmente sapido e leggermente tannico, di bella freschezza e persistenza.



Selezione
Area6
Wine Experience



Le Bollicine di Area6

METODO CHARMAT
Pag 112

AMATUM FLUNKY

VENETO

EXTRA DRY PROSECCO

0,75 lt

PROSECCO SPUMANTE
D.O.C. TREVISO MILLESIMATO EXTRA DRY
Glera 100%

METODO CHARMAT
Pag 112

AMATUM FLUNKY

VENETO

BRUT PROSECCO

0,75 lt

PROSECCO SPUMANTE
D.O.C. TREVISO MILLESIMATO BRUT
Glera 100%

METODO CHARMAT
Pag 112

AMATUM FLUNKY

VENETO

ROSE PROSECCO

0,75 lt

PROSECCO SPUMANTE ROSÈ
D.O.C. TREVISO MILLESIMATO BRUT
Glera 90%, Pinot nero 10%

METODO CHARMAT
Pag 113

ATTENDA AGRICOLA REASSI

VENETO

COLLI ALBANI FIOR D'ARANCIO

0,75 lt

FIOR D'ARANCIO
SPUMANTE DOLCE D.O.C.G.
Moscato Giallo 100%



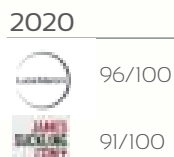
METODO CHARMAT
Pag 86

PIEMONTE

ICARDI

0,75 lt

LA ROSA SELVATICA
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.
Moscato 100%



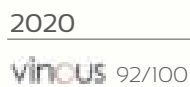
METODO CHARMAT
Pag 86

PIEMONTE

ICARDI

0,75 lt

SURI' VIGIN
PIEMONTE D.O.C.
Brachetto 100%



METODO CHARMAT
Pag 89

CORNAREA

PIEMONTE

CORNAREA

0,75 lt

MAPOI
SPUMANTE BRUT
Arneis 100%

METODO CHARMAT
Pag 81

TOSCANA

ALTROVE

0,75 lt

ALTROVE BRUT
Sangiovese

METODO CHARMAT
Pag 41

CAMPANIA

SELIM

0,75 lt

SELIM
SPUMANTE BRUT N.V.
Aglianico 90%, Fiano 10%

METODO CHARMAT
Pag 59

MARCHE

SANTA BARBARA

0,75 lt

SANTA BARBARA BRUT
METODO CHARMAT
Glera 100%

METODO CHARMAT
Pag 104

LOMBARDIA

BRIO LUGANA

0,75 lt

BRIO LUGANA
SPUMANTE D.O.P.
BRUT
Turbiana 100%

METODO CHARMAT
Pag 115

VENETO

DIRADO

0,75 lt

DIRADO BIO
BRUT
Garganega 100%





METODO CHARMAT

Pag 115

VENETO



0,75 lt

DIRADO BIO Rosè BRUT

Syrah e Tai

METODO CLASSICO

Pag 104

LOMBARDIA



1,50 lt

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

Chardonnay 100%

2021



Vino d'Emozione

METODO CLASSICO

Pag 104

LOMBARDIA



1,50 lt

MILLESIMATO BRUT NATURE

LUGANA SPUMANTE D.O.P.

Turbiana 100%

METODO CLASSICO

Pag 104

LOMBARDIA



12 lt
9 lt
6 lt
3 lt
1,50 lt

CASTELGUELFO EXTRA BRUT RISERVA DEI FONDATORI

GARDA D.O.P. METODO CLASSICO

Chardonnay 100%

METODO CLASSICO

Pag 104

LOMBARDIA



1,50 lt

SETTIMO CIELO V.S.Q. METODO CLASSICO

Turbiana 50%, Chardonnay 50%

METODO CLASSICO

Pag 104

LOMBARDIA



0,75 lt

LUGANA SPUMANTE METODO CLASSICO

BRUT NATURE

Turbiana 100%

METODO CLASSICO

Pag 104

LOMBARDIA



0,75 lt

EXTRA BRUT GARDA D.O.C.

METODO CLASSICO

Chardonnay 100%

METODO CLASSICO

Pag 110

VENETO



1,50 lt
0,75 lt

"120" METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Pinot Bianco, Chardonnay

METODO CLASSICO

Pag 110

VENETO



1,50 lt
0,75 lt

"120" METODO CLASSICO ROSÈ EXTRA BRUT

Pinot Nero 100%

METODO CLASSICO

Pag 111

VENETO



0,75 lt

EVOLUZIONE 1985

Chardonnay, Pinot Bianco

METODO CLASSICO

Pag 111

VENETO



0,75 lt

EVOLUZIONE 1986

Chardonnay, Pinot Bianco

METODO CLASSICO

Pag 111

VENETO



0,75 lt

EVOLUZIONE 1987

Chardonnay, Pinot Bianco



Le Bollicine di Area6



METODO CLASSICO

Pag 111

VENETO

0,75 lt

EVOLUZIONE 1988

Chardonnay, Pinot Bianco



METODO CLASSICO

Pag 111

VENETO

0,75 lt

EVOLUZIONE 1989

Chardonnay, Pinot Bianco



METODO CLASSICO

Pag 111

VENETO

0,75 lt

EVOLUZIONE 1990

Chardonnay, Pinot Bianco



METODO CLASSICO

Pag 102

LOMBARDIA

0,75 lt

METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Chardonnay e Pinot nero



METODO CLASSICO

Pag 102

LOMBARDIA

1,50 lt
0,75 lt

METODO CLASSICO LIBERTY BRUT

Chardonnay



METODO CLASSICO

Pag 59

MARCHE

0,75 lt

METODO CLASSICO BRUT

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%



METODO CLASSICO

Pag 59

MARCHE

0,75 lt

METODO CLASSICO ROSÉ

Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%



METODO CLASSICO

Pag 41

CAMPANIA

0,75 lt

MAYBE SPUMANTE METODO CLASSICO

Aglianico 90%, Fiano 10%



METODO CLASSICO

Pag 87

PIEMONTE

0,75 lt

ALTA LANGA D.O.C.G. EXTRA BRUT

Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%



RIFERMENTATO

Pag 117

VENETO



0,75 lt

CINCIALLEGRA VINO BIANCO FRIZZANTE

Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%



RIFERMENTATO

Pag 117

VENETO



0,75 lt

MOLINAROSA VINO ROSATO FRIZZANTE

Molinara 100%



RIFERMENTATO

Pag 27

VENETO



0,75 lt

WANDERING BIANCO VENETO FRIZZANTE

Garganega e piccola percentuale di Vespaiola





RIFERMENTATO

Pag 27

LOMBARDIA



0,75 lt

WANDERING LAMBRUSCO

L. Marani, L. Maestri, L. Salamino, L. Ruberti



RIFERMENTATO

Pag 97

PIEMONTE



0,75 lt

MEC L'È? VINO FRIZZANTE

Timorasso 100 %



RIFERMENTATO

Pag 97

PIEMONTE



0,75 lt

BOLLE IN VALLE VINO SPUMANTE

Timorasso 100 %



RIFERMENTATO

Pag 108

LOMBARDIA



0,75 lt

MONTE OLIVETO VINO BIANCO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Chardonnay, Pinot Grigio,
Garganega e Malvasia



I ♥ ROCK





Let it Beer



BIRRIFICIO AGRICOLO KAUSS Piasco (Cuneo)

“Coltiviamo BIRRA ai piedi del Monviso”
Un duro lavoro e anni di studio dedicati alla ricerca di una gamma di sapori e aromi autentici, hanno reso possibile la nascita di Kauss, il 23 Aprile 2012.
Sin dall'inizio i tre amici e soci fondatori hanno voluto rappresentare una birra legata all'economia locale e alle proprie origini, rispettosa della

natura e intransigente sulla qualità e genuinità delle materie prime. Il birrificio trova spazio presso l'edificio rurale della famiglia di Luigi (il mastro birraio), ristrutturato ad hoc per ospitare l'impianto di produzione, con spazi e ottime opportunità di sviluppo. Nel 2017 la transizione a 'birrificio agricolo' è ufficiale e i cereali necessari alla birrificazione iniziano a crescere

ai piedi del Monviso nella Val Varaita, una valle della regione Piemonte caratterizzata da un terreno ricco di biodiversità, di sostanze nutritive e di acqua. Proprio l'acqua della Val Varaita riveste grande importanza, rivelandosi subito perfetta per le ricette studiate da Luigi, Diego e Ivan.



Ettari coltivati:
14



Bottiglie prodotte:
180.000



KAUSS BIONDA PIEMONTE LAGER BASSA FERMENTAZIONE

Fortemente legata al territorio da cui nasce ma non conosce confini, la sua forza è la semplicità, fresca e beverina grazie all'equilibrio tra malti e luppoli.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Provenienza: Orzo e Luppolo Origine 100% Piemonte
Colore: giallo paglierino
Alcol: 4,7%
Caratteristiche: Dolce 3/5 - Amaro 3/5
Abbinamenti al cibo: versatile, adatta a portate delicate, primi secondi o fritti di pesce.

0,75 lt



KAUSS ROSSA PIEMONTE BITTER BASSA FERMENTAZIONE



Una birra dal carattere deciso in cui spiccano le note caramellate del malto e l'amaro deciso e ben bilanciato, speciale in ogni occasione.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Provenienza: Orzo e Luppolo Origine 100% Piemonte
Colore: rosso rubino
Alcol: 5,9%
Caratteristiche: Dolce 3/5 - Amaro 4/5
Abbinamenti al cibo: perfetta in abbinamento a salumi, piatti di carne alla brace, selvaggina, quinto quarto o primi dai sapori forti.

0,75 lt



KAUSS ZUMA PIEMONTE SCURA CON FRUMENTO ALTA FERMENTAZIONE

Una birra dal colore bruno intenso con frumento. Rotonda, dolce e fruttata, appena secca nel finale. E' complessa e stuzzicante.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, frumento, estratto di malto di frumento, zucchero equosolidale, luppolo, lievito
Provenienza: Orzo, Frumento e Luppolo Origine 100% Piemonte
Colore: bruno intenso
Alcol: 9,3%
Caratteristiche: Dolce 5/5 - Amaro 1/5
Abbinamenti al cibo: si esalta con i formaggi stagionati, con i dolci, in particolare quelli speziati e con il cioccolato.

0,75 lt



KAUSS 3841 TERRE DEL MONVISO PIEMONTE LAGER CON SEGALE (CRU MONVISO) BASSA FERMENTAZIONE



È la nostra garanzia di territorialità e di una attenta selezione delle materie prime coltivate in campi specifici situati ai piedi del Monviso.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, segale alpina, luppolo, lievito
Provenienza: Orzo, Segale e Luppolo Origine 100% Piemonte
Colore: giallo dorato, presenta una naturale velatura
Alcol: 5%
Caratteristiche: Dolce 3/5 - Amaro 2/5
Abbinamenti al cibo: versatile, adatta a portate delicate, primi secondi, carni bianche e naturalmente lievitate.

0,75 lt





Area6
Wine Experience

Wine not?!

new



CACCIATORE D'UVE



Ettari vitati:
2

Bottiglie prodotte:
9.000

Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata in vigna



Ho trascorso diversi anni aprendo e richiudendo la mia valigia, mettendo dentro solo l'essenziale, per lasciare spazio al nuovo che ogni esperienza mi donava. Su e giù per il mondo, vendemmia dopo vendemmia, ho raggiunto la consapevolezza di ciò che amo fare: viaggiare facendo il vino. Le morbide colline della Fran-

cia, le valli assolate dell'Australia, le coste frastagliate della Nuova Zelanda. Il Cacciatore d'uve nasce proprio da qui, dal bisogno di scoprire che vince la paura dell'ignoto. Visitando territori unici e incontrando culture differenti, ho conosciuto persone che mi hanno trasmesso il loro sapere. Con loro ho riso e trascorso

momenti indimenticabili, alcune di loro sono diventate amiche. In questo acino trafitto da una freccia, è dove ho deciso di riporre l'essenza di tutto ciò. I miei viaggi, gli insegnamenti, le mie gioie, le mie sconfitte, i miei sogni. La prima caccia inizia nel 2019 con la scoperta di un territorio straordinario, i Colli Euganei,

antichi vulcani del passato, ora colline dalla forma unica, ricoperte da una vegetazione rigogliosa. Lo spirito artigiano è quanto voglio incarnare in questi vini, senza regole alcune. Il viaggio di ogni bottiglia inizia con la ricerca di vigneti unici e di sapienti vignaioli, uve raccolte a mano e fermentate spontane-

amente. Senza utilizzare nulla che la natura non ci abbia donato, racchiudendo in fine, in ogni vino, l'anima unica del vitigno e del territorio che lo custodisce. Ora la mia semplice passione si è trasformata in qualcosa di più e la speranza è che lo spazio di quella valigia possa non esaurirsi mai.



ZONA:
VENETO-Colli Euganei



0,75 lt

COLLI EUGANEI CARMENERE I.G.T. VENETO

Carmenerè 100%,

Provenienza: Colli Euganei, Valle S. Giorgio (PD) 70 metri s.l.m., terreni argillo-calcarei su matrice di scaglia e tufi vulcanici.

Vinificazione: Raccolta manuale, in cassette da 15 Kg, in una giornata felice della prima decade di Ottobre, fermentazione spontanea a chicco intero, in barrique aperte, per 30 giorni.

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese e un mese in acciaio prima di essere imbottigliato, non filtrato.

Di colore rosso rubino impenetrabile, al naso i sentori di piccoli frutti neri si elevano mischiandosi a cannella, pepe nero e ad una leggera nota di scorza d'arancia candita.

Al palato la sua morbidezza iniziale lascia spazio a tannini setosi, che accompagnati al giusto cibo si trasformano in velluto.

Il retrogusto da caffè e cacao chiude nel finale con una sensazione minerale. Un vino dal carattere deciso, ma dall'anima gentile.

Da bere sempre, durante una cena con amici o davanti al fuoco del camino, magari ascoltando Beast of Burden dei The Rolling Stone.

ZONA:
VENETO-Colli Berici



0,75 lt

MONTI BERICI GARGANEGA I.G.T. VENETO

Garganega 100%,

Provenienza: Monti Berici, Colle di Bugano (VI) 75 metri s.l.m., terreni argillo-calcarei su base di marne bianche e calcare sedimentario.

Vinificazione: Vendemmia il 15 di Ottobre manualmente, in cassette da 15 Kg. Dopo una macerazione a freddo di 9 giorni a chicco intero, fermenta spontaneamente in legno di rovere francese.

Affinamento: Sei mesi in barrique di rovere francese di terzo e quarto passaggio con risospensioni periodiche delle fecce fini e un mese in acciaio prima di essere imbottigliato, non filtrato.

Di colore giallo carico con riflessi dorati, al naso un'intrigante nota di pepe bianco seguita da freschi profumi mediterranei di Salvia e rosmarino racchiusi in un contorno agrumato di pompelmo. Al palato è deciso, di medio corpo. La mineralità a far da padrone in un sorso ricco e sapido, racchiuso in uno scenario tannico appena percettibile. Il retrogusto si conferma speziato e lievemente tostato, chiudendo in una piacevole persistenza che ricorda note candide. È quel vino che berresti su di una collina, immerso nel profumo dei prati appena sfalcati godendo di una selezione di formaggi e ascoltando I Shot The Scheriff di Eric Clapton.

Rock'n'Roll

ZONA:
VENETO-Colli Berici



0,75 lt

TAI ROSSO I.G.T. VENETO

Tai Rosso 100%,

Provenienza: Monti Berici, Colle di Bugano (VI) 85 metri s.l.m., terreni argillo-calcarei su base di marne bianche e calcare sedimentario.

VINIFICAZIONE: Vendemmia il 15 settembre manualmente, in cassette da 15 Kg. Pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione spontanea in barrique di quinto passaggio.

Affinamento: Sei mesi in barrique di rovere francese con risospensioni periodiche delle fecce fini e un mese in acciaio prima di essere imbottigliato, non filtrato.

Di colore rosa cipria, un'interpretazione fresca, delicata e graziosa del Tai Rosso, biotipo del Grenache, il vitigno del Mediterraneo. Il naso ricorda frutti a bacca rossa dove spicca la fragola matura su tutti e una leggerissima nota di caramella alla ciliegia. Al palato è succoso, con un sorso che chiude in una morbidezza avvolgente. È uno di quei vini da bere ben freddo, in una terrazza dove soffia la brezza di mare. Il pesce sfrigola sulla griglia, in una spensierata serata d'estate, mentre alla radio passa Rome Wasn't Built in a day dei Morcheeba.


WANDERING
ZONA:
VENETO: Colli Berici

0,75 lt

**WANDERING
 BIANCO VENETO FRIZZANTE**

Garganega e piccola percentuale di Vespaiola

Provenienza: Monti Berici, Colle di Bugano (VI) 75 metri s.l.m, terreni argillo-calcarei su base di marne bianche e calcare sedimentario.

Vinificazione: Vendemmia il 18 di Settembre manualmente, in cassette da 15 Kg. Pressatura soffice dopo due giorni di macerazione ad acino intero, fermentazione spontanea in vasca d'acciaio.

Affinamento: Cinque mesi in vasca d'acciaio sulle fecce fini.

Rifermentazione: naturale in bottiglia con mosto fresco e il 10% di vin de réserve.

Di colore giallo intenso con sfumature dorate, al naso profumi di frutta matura della Garganega si uniscono a noti minerali e agrumate, il tutto avvolto da una leggera nota da crosta di pane. Al palato la sensazione di freschezza viene esaltata, in un equilibrio scorrevole, da bollicine gentili. Sul finale chiude con una sensazione asciutta che richiama subito un altro sorso. Per le calde serate d'estate, organizzando viaggi ed escursioni e magari ascoltando (what A) Wonderful world di Sam Cooke.


WANDERING
ZONA:
LOMBARDIA: Oltrepò mantovano

0,75 lt

**WANDERING
 LAMBRUSCO**

L. Marani, L. Maestri, L. Salamino, L. Ruberti

Provenienza: Oltrepò Mantovano (MN), 15 metri s.l.m, terreni di medio impasto franco-argillosi di origine alluvionale.

Vinificazione: Vendemmia il 10 di Settembre manualmente, in cassette da 15 Kg, le uve vengono macerate per 2 giorni e successivamente pressate. Il mosto fermenta spontaneamente.

Rifermentazione: naturale in bottiglia con aggiunta di mosto di L. Salamino.

Di colore rosso intenso con una schiuma invitante, al naso frutta rossa, amarena in particolare, si uniscono alle dolci note di caramella mou, con un lieve finale di tabacco. Al palato equilibrato: la sinergia tra il tannino delicato, la bolla vivace e una buona freschezza, lo rendono l'alleato perfetto per una tipica cena emiliana a base di pasta ripiena, brodi e carni succulente. Perfetto da Natale a Ferragosto, per accompagnare i tuoi momenti goliardici ascoltando Alive and Kicking dei Simple minds.


ZONA:
ABRUZZO: Colline teramane

0,75 lt

VINO BIANCO

Falanghina 100%

Provenienza: Colline Teramane, Propezzano (TE) 100 metri s.l.m, terreni argillo-sabbiosi su scheletro di sasso alluvionale

Vinificazione: Vendemmia il 28 di settembre manualmente, in cassette da 15 Kg, pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione spontanea in legno.

Affinamento: Sette mesi in tonneau da 500 litri, con risospensioni periodiche delle fecce fini.

Di colore paglierino, al Naso il frutto a polpa gialla a far da padrone, su tutti l'albicocca passita racchiuso in un bouquet agrumato. Al palato l'avvolgente freschezza ricopre tutte le papille chiudendo in un sorso citrico e salino che ne richiede subito un altro. Il vitigno dalla plasticità territoriale born to be... Per gli aperitivi di tarda primavera, quelli così spensierati che improvvisamente si trasformano in una spaghetтата a base di pesce e in sottofondo i Fleetwood Mac e la loro Everywhere.


ZONA:
ABRUZZO: Colline teramane

0,75 lt

VINO ROSATO

Montepulciano 100%

Provenienza: Colline Teramane, Propezzano (TE) 90 metri s.l.m, terreni argillo-sabbiosi su scheletro di sassi alluvionale

Vinificazione: Vendemmia il 25 di settembre manualmente, in cassette da 15 Kg, dopo alcune ore di macerazione, pressatura soffice e fermentazione spontanea in vasca di acciaio.

Affinamento: Sette mesi in vasca da acciaio con risospensioni periodiche delle fecce fini.

Di colore rosa denso con sfumature porpora, al naso la complessità unica di questo vitigno, sentori fruttati di ribes e lampone, seguono poi note di melograno. Al palato è succoso, morbido e calorosamente avvolgente. L'interpretazione del Montepulciano, quella vivace e inimitabile nel genere. In quei giorni indecisi dove la domanda è, bianco o rosso? La risposta è scontata, Cerasuolo, il vino di tutti i giorni a contornare un'assolata domenica d'estate dal sapore amarcord e Blondie con la sua Once I had a Love.





HEDELE

Valle di Vipacco (Slovenia)

L'azienda nasce con l'obiettivo di produrre vini bianchi da invecchiamento con una forte impronta del luogo di produzione, nel tempo sono stati acquistati solamente appezzamenti che per caratteristiche pedologiche, di altitudine ed esposizione potessero soddisfare l'obiettivo. I vigneti si trovano, per la

maggior parte, nel paese di Goče vero patrimonio della cultura agricola slovena. A testimonianza dell'attitudine viticola del posto, nel paese di Goče si trovano più di 80 cantine interrate costruite per la maggior parte nel 18° e 19° secolo e caratterizzate da volte in pietra. Il terreno si origina da un substrato geo-

logico costituito da una alternanza di marne ed arenarie calcaree e i vigneti nelle pendenze più elevate vengono coltivati in terrazze. La cantina è stata creata recuperando una serie di abitazioni in disuso nel vicino villaggio di Gaberje.



Ettari vitati:
9

Bottiglie prodotte:
24.000

Tipo di agricoltura:
Agricoltura
Biologica
certificata



0,75 lt

CHARDONNAY

Chardonnay 100%



0,75 lt

SAUVIGNON

Sauvignon 100%



0,75 lt

MALVASIA

Malvasia 100%



Provenienza: Göce (SLO) ad un'altitudine da 330 a 400m s.l.m. con esposizione a sud. Il suolo è composto da marne ed arenarie calcaree.

Vinificazione: Vendemmia nella prima metà di Settembre, l'uva viene pressata a grappolo intero. Il mosto ottenuto, dopo una decantazione di 12/24 ore, viene fatto fermentare in botti di rovere. La fermentazione viene innescata con un pied de cuve di lieviti indigeni. Al termine della fermentazione alcolica si fa svolgere la fermentazione malolattica che normalmente termina la primavera successiva.

Affinamento: 12 mesi in carati di rovere e 10/12 mesi in vasche di acciaio inossidabile. Dopo il periodo di affinamento il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione senza utilizzo di coadiuvanti.

Provenienza: Göce (SLO) ad un'altitudine da 330 a 400m s.l.m. con esposizione sud/est. Il suolo è composto da marne ed arenarie calcaree.

Vinificazione: Vendemmia nella prima metà di Settembre, l'uva viene pressata a grappolo intero. Il mosto ottenuto, dopo una decantazione di 24/48 ore, viene fatto fermentare in botti di rovere. La fermentazione viene innescata con un pied de cuve di lieviti indigeni. Al termine della fermentazione alcolica si inibisce la fermentazione malolattica.

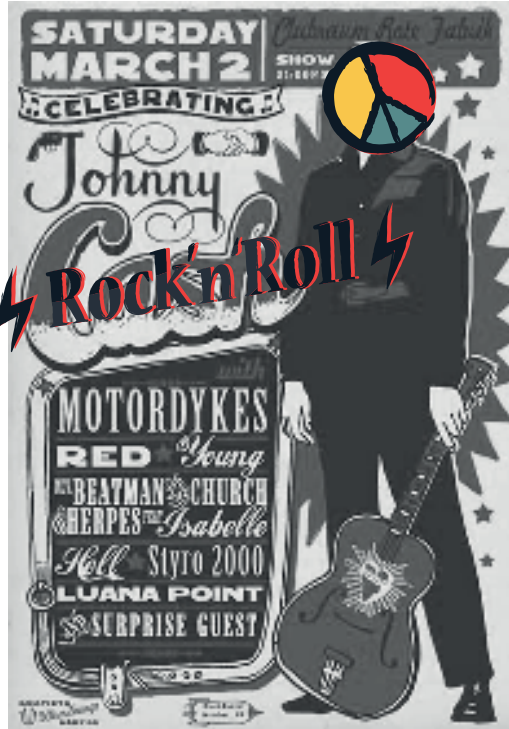
Affinamento: 12 mesi in carati di rovere e 10/12 mesi in vasche di acciaio inossidabile. Dopo il periodo di affinamento il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione senza utilizzo di coadiuvanti.

Provenienza: Göce (SLO) a 300 m s.l.m., il terreno è composto da un'alternanza di marne ed arenarie

Vinificazione: Vendemmia tra fine Settembre e inizio Ottobre, l'uva viene pressata a grappolo intero. Il mosto ottenuto, dopo una decantazione di 24 ore, viene fatto fermentare in botti di rovere. La fermentazione viene innescata con un pied de cuve di lieviti indigeni. Al termine della fermentazione alcolica si inibisce la fermentazione malolattica.

Affinamento: 12 mesi in carati di rovere e 10/12 mesi in vasche di acciaio inossidabile. Dopo il periodo di affinamento il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione senza utilizzo di coadiuvanti.





Rock'n Roll



0,75 lt

OBELUNEC 2018

Chardonnay 100%



0,75 lt

OBELUNEC

Sauvignon 100%

you can

Provenienza: Il vino è ottenuto esclusivamente da uve del vigneto Obelunec nel paese di Goce (SLO) ad un'altitudine che va da 350 a 400s.l.m.
Vinificazione: Vendemmia nella prima metà di Settembre, l'uva viene pressata a grappolo intero. Il mosto ottenuto, dopo una decantazione di 12/24 ore, viene fatto fermentare in botti di rovere. La fermentazione viene innescata con un pied de cuve di lieviti indigeni. Al termine della fermentazione alcolica si fa svolgere la fermentazione malolattica che normalmente termina la primavera successiva.

Affinamento: 12 mesi in carati di rovere e 10/12 mesi in vasche di acciaio inossidabile. Dopo il periodo di affinamento il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione senza utilizzo di coadiuvanti.

Provenienza: Vigneto Obelunec, Goce (SLO) CRU SINGLE VINEYARD 350/400s.l.m.

Vinificazione: Vendemmia nella prima metà di Settembre, l'uva viene pressata a grappolo intero. Il mosto ottenuto, dopo una decantazione di 12/24 ore, viene fatto fermentare in botti di rovere. La fermentazione viene innescata con un pied de cuve di lieviti indigeni. Al termine della fermentazione alcolica si fa svolgere la fermentazione malolattica che termina la primavera successiva.

Affinamento: 12 mesi in carati di rovere e 10/12 mesi in vasche di acciaio inossidabile. Dopo il periodo di affinamento il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione senza utilizzo di coadiuvanti.



Vini dell' ETNA

CI SONO VINI DELL'ETNA
E VINI FATTI SULL'ETNA



Quando parliamo di Etna pensiamo al "Vulcano", attivo e capriccioso che ricorda costantemente agli abitanti dei suoi pendii la sua presenza imponente ed ingombrante.

L'Etna è di poche parole, come la gente del posto, ma si fa capire bene quando vuole.

Osservando il territorio e pensando ai vini dell'Etna e ai vitigni con i quali vengono pro-

dotti: Catarratto, Carricante, Minella, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio... ci chiediamo se è tutto qui?

La risposta, senza possibilità di replica è **No**.

No perché Etna è una denominazione tra le più vecchie d'Italia (dal 1968); l'Etna fu per anni la "vigna d'Italia", quando il mondo soffriva la moria delle viti per colpa della fillossera lì, e solo lì, c'era quel lapillo vulcanico, tanto antipatico all'afide distruttore, che permetteva di produrre uva e "dissetare" milioni di appassionati di vino.

No perché sull'Etna troviamo le "Sciare", cosa sono le Sciare? Colate laviche più o meno recenti (da pochi decenni a migliaia di anni) che disegnano e plasmano il territorio ogni qualvolta che quel vulcano decide di ricordarci che lui c'è. Quindi capite bene che ogni "Sciara" imprime il proprio carattere, la propria firma, sui quei vigneti che si mettono a dimora sopra di essa.

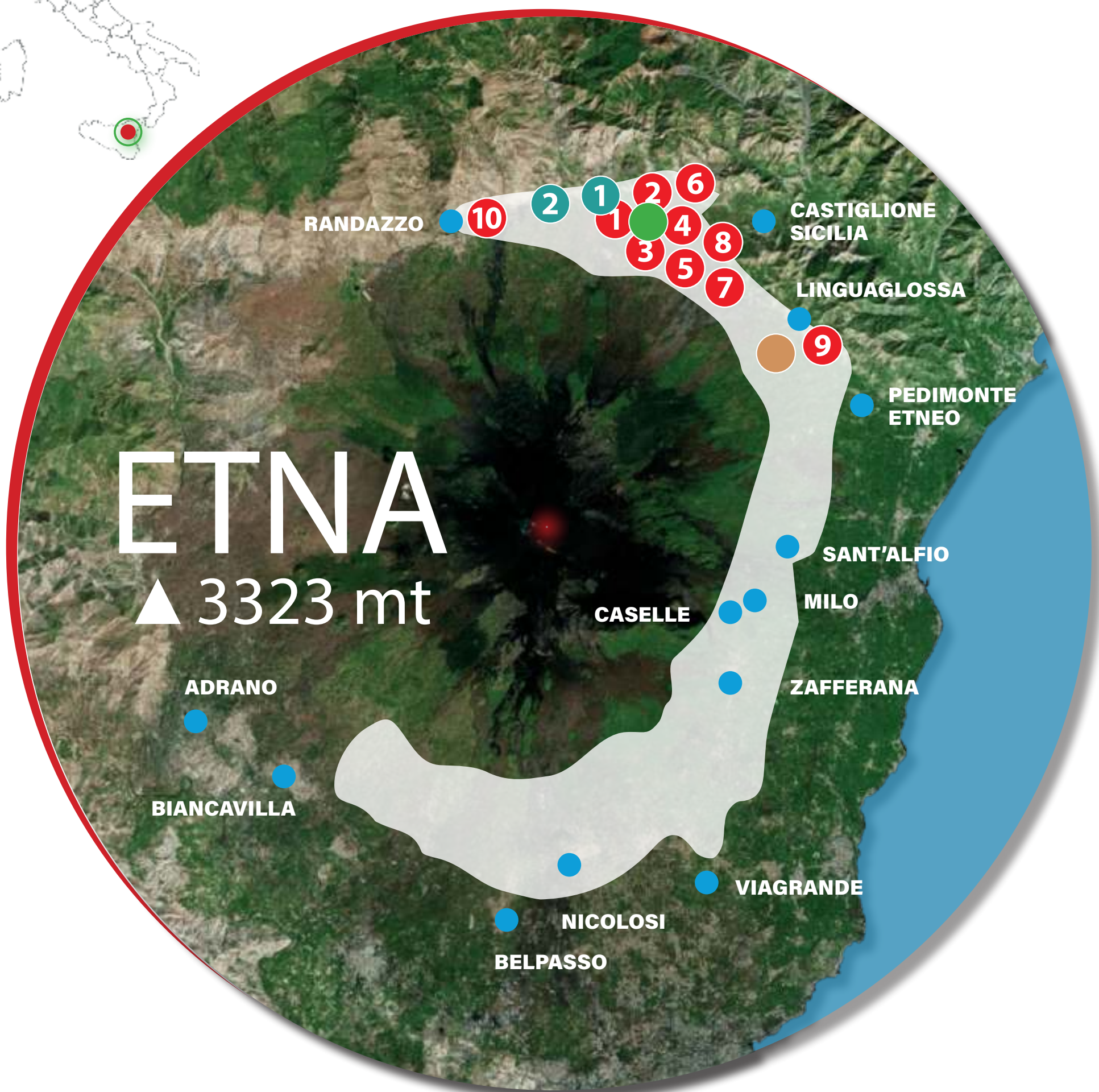
No perché ogni viticoltore imprime la propria idea di vino, grazie ad una profonda conoscenza del territorio, tramandata da generazione in

generazione. Sarebbe impossibile estrapolare il meglio da "A'Muntagna" fotografando il momento storico in cui viviamo, ma grazie ai nostri nonni e ai loro avi vengono tramandate tradizioni, tecniche colturali e di vinificazione che hanno un senso e un risultato solo in quel determinato luogo.

I vigneti etnei ricoprono una superficie di 1100ha disposti principalmente fra i 300 e i 900 metri ca., spingendosi in alcune zone fino ad oltre 1.100 metri di altitudine, 133 Contrade, 140 cantine e 383 viticoltori.

I Versanti: la DOC Etna, come la si vede nella cartina qui a lato, abbraccia il vulcano a forma di C rovesciata.

Versante Sud-Ovest: il versante meno conosciuto, ma del quale si sta parlando molto negli ultimi anni. Considerata la zona con minor potenziale, da 10 anni a questa parte sta facendo parlare di se, grazie anche ad un'evoluzione del modo di bere vino. Infatti le forti escursioni



termiche, i venti costanti che asciugano e sanificano le viti e le altezze che soprattutto in questa zona superano i 1000 m s.l.m., conferiscono ai vini maggiore carattere, sia in termini visivi che sensoriali.

Versante Sud-Est: in questa zona la mitigazione del mare inizia ad avere effetti caratteriali sui vini, le altitudini sono inferiori rispetto al versante Sud-Ovest, ma, una piovosità più costante, garantisce un equilibrio che permane nel tempo.

Versante Est: zone vocata per i grandi bianchi dell'Etna, dove Milo ne è la capitale e il Carricante il principale attore. I vigneti guardano la costa e vedono la vicina Calabria assaporando la salsedine e la brezza mitigatrice del Mar Ionio.

Tutte le caratteristiche pedoclimatiche fanno sì che i vini bianchi che troviamo in bottiglia, abbiano un temperamento perfettamente riconoscibile dato da durezze più che da morbidezze, da minerale più che da fruttato.

Versante Nord: si tratta del versante più ambito, quello che negli anni ha concentrato i maggiori produttori e lo si vede a colpo d'occhio mentre percorri le anguste strade (spesso ricoperte da un velo nero di lapillo vulcanico) dei pendii Nord dell'Etna.

Zona vocata per i grandi Rosi dove i protagonisti sono Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio... ma anche Grenache... sì esatto! Proprio quell'uva che ritroviamo in Sardegna (Cannonau) ma anche nei Colli Berici (Tai Rosso) che ha

rappresentato, nel passato, il vitigno per antonomasia del bacino del Mediterraneo.

Il risultato è quello di vini spesso scarichi di colore (il nome Nerello dovrebbe già dirci qualcosa), ma con una profondità e un'eleganza da veri purosangue.

I vigneti spesso non superano gli 850 m s.l.m., ma la buona escursione termica e un clima meno estremo, aiutano l'equilibrio di questi grandi rossi.

La sfida che Area 6 si è prefissata è quella di ricercare ciò che spicca nell'areale Etneo,

avere il coraggio di raccontare quei produttori di grande valore che nonostante le difficoltà del mercato portano avanti le proprie tradizioni.

Area 6 vi farà scoprire vini che riteniamo essere unici nei loro generi, ricchi di storia e di grandi emozioni sensoriali.

Preparatevi... perché il viaggio è appena iniziato...



VIGNETI VECCHIO

FRAZIONE VERZELLA - CONTRADA MALPASSO 600 mt/slm

- 1 6 Vigna prefillossera, anno d'impianto: 1910, coltivata: 90% ad alberello, 10% a spalliera.
- 2 Vigna su piede franco, anno d'impianto: 1890, corpus storico dell'azienda.
- 3 Anno d'impianto: 1970, coltivata a spalliera. Cru: Sciarè vive Bianco
- 4 Anno d'impianto: 2019, 100% Carricante coltivato a spalliera. Non ancora in produzione
- 5 Anno d'impianto: 2022, 100% Nerello Mascalese coltivato a spalliera. Non ancora in produzione

FRAZIONE SOLICCHIATA - CONTRADA CRASÀ comune di Castiglione di Sicilia, 700 mt/slm

- 7 Vigna prefillossera, anno d'impianto: 1970, coltivata ad alberello su piede franco

FRAZIONE SOLICCHIATA CONTRADA PIANO DEI DAINI 650 mt/slm

- 8 Anno d'impianto: 2021, 100% Nerello Mascalese coltivato a spalliera. Non ancora in produzione

COMUNE DI LINGUAGLOSSA - CONTRADA POMIERE 500 mt/slm circa

- 9 Anno d'impianto 2002, 100% Carricante, coltivato a spalliera.

COMUNE DI RANDAZZO, CONTRADA DONNA BIANCA 810mt/slm

- 10 Anno d'impianto 1950, coltivato ad alberello su piede franco

Quantico

QUANTICO

COMUNE DI LINGUAGLOSSA 550/600 mt/slm

- Età media vigneti: 42 anni, i primi impianti sono del 1947. Circa il 7% delle viti è su piede franco, la restante parte è stata propagata con la tecnica della "propaggine", quindi derivanti dallo stesso materiale genetico delle piante madri.



TENUTA BASTONACA

COMUNE DI CASTIGLIONE DI SICILIA - FRAZ. DI SOLICCHIATA CONTRADA PIANO DEI DAINI 770 mt/slm

- Vigneti di età media 100/110 anni, interamente su piede franco prefillossera.



TENUTA BENEDETTA

COMUNE DI CASTIGLIONE DI SICILIA FRAZIONE VERZELLA 580 mt/slm

- 1 ROSSO DI LAURA
Anno d'impianto 1910, coltivata ad alberello su piede franco, prefillossera.

PASSOPISCIARO FEUDO DI MEZZO

- 2 UNICO DI BENEDETTA
Anno d'impianto 2008, unico sangiovese nell'areale Etneo.

Quantico

QUANTICO

Contrada Torrente Lavina, Linguaglossa (CT)



Ettari vitati:
22

Bottiglie prodotte:
10.000

Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata



"Quantico è un vino che parla al cuore, e come tutti gli amori è un salto nel vuoto". Sul versante nord-est dell'Etna, a Linguaglossa, in un ambiente da sempre vocato alla viticoltura, l'azienda coltiva su circa 7 ettari, vigneti, nocciuleti ed uliveti. Il centro aziendale è sito in Contrada Lavina dove, tra i vigneti, si trova anche la residenza della famiglia Raiti e la cantina.

Il progetto di produrre un vino naturale è recente, ma si innesta su un'antica tradizione familiare iniziata alla fine dell'800, quando Don Saro Raiti mise a coltura sulla "sciara lavica" le prime viti. Da lì a seguire, questa piccola ma intensa passione si trasferisce alle generazioni, finché nel 2009 i coniugi Giovanni e Vera decidono di trasformarla in un'impresa a conduzione familiare.

Con queste premesse comincia il percorso di un prodotto con un forte legame con il suo territorio, controllato e prevedibile nel suo naturale percorso di crescita, ma lasciato libero nelle sue dinamiche evolutive.

Una scelta metodologica ben precisa, sintesi di tradizione vitivinicola familiare e tecniche innovative, intesa come "alternativa possibile" in quell'antico rapporto tra

scienza, coscienza e natura, che da sempre lega gli interventi dell'uomo alla terra.

Quantico esprime così quel naturale equilibrio tra energia e materia, tra interventi del vignaiolo ed ambiente, avendo cura prima di tutto della salute delle piante e quindi dell'uomo. Il risultato è un vino mai statico, sempre aperto ad un continuo gioco di rimbalzi e movimenti circolari tra profumi e sapori.

Questo è Quantico: un vino che chiede al tempo di descriverlo, e alla diversità interpretativa di farlo amare.



0,75 l

ETNA BIANCO D.O.C.

Carricante 80%,
Catarratto 20%, Grillo 10%

Provenienza: Linguaglossa (CT) - 600 m.s.l. suolo tipico delle aree vulcaniche: sciolto, ricco di scheletro, ben drenato ed a forte esplorazione radicale

Vinificazione: raccolta manuale in cassette nella prima decade di Ottobre; spremitura soffice, criomacerazione con le bucce a 7/8°C per 24h, svinatura del pulito e fermentazione controllata a 15°C per circa 20 gg.

Affinamento: almeno 10 mesi in vasche di acciaio, lasciato torbido sulle fecce fini.

Di colore giallo dorato intenso che ricorda i cristalli di zolfo, al naso profumi di ginestra e sentori di note agrumate ed erbe aromatiche, preparano il palato a ricevere qualcosa di intenso e armonioso. Al palato è intenso e armonioso, la spalla acida è accompagnata da un'ottima sapidità che richiama la sensazione del mare. È persistente e ricco di frutto.



0,75 l

ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 96%,
Nerello Cappuccio 4%

Provenienza: Linguaglossa (CT) - 600 m.s.l. suolo tipico delle aree vulcaniche: sciolto, ricco di scheletro, ben drenato ed a forte esplorazione radicale

Vinificazione: raccolta manuale in cassette nella seconda decade di Ottobre; macerazione e fermentazione con le bucce a 23°C per circa 12gg, svinatura e pressatura.

Affinamento: almeno 14 mesi suddividendo la massa per metà in vasche di acciaio e per metà in legno di secondo e terzo passaggio (barrique e tonneaux)

Di colore rosso rubino vivo, al naso è spaziato con note balsamiche e frutti rossi. Al palato si presenta equilibrato e delicato, con tannini maturi, armonici e dolci.





Vigneti
VECCHIO

VIGNETI VECCHIO

Contrada Malpasso, Frazione Verzella,
Castiglione Di Sicilia (CT)

E' il 2016 quando Carmelo Vecchio, dopo l'esperienza quasi ventennale presso l'azienda etnea Passopisciaro di Andrea Franchetti decide insieme alla moglie Rosa La Guzza di vinificare in proprio parte delle uve provenienti dal feudo di Verzella che i Vecchio coltivano da tempo immemore, prima da mezzadri ed in seguito da legittimi proprietari. Si tratta di terreni lavici, a cui bisogna strappa-

re manualmente centimetri di terra e renderla coltivabile. Grandi conoscitori del proprio territorio i Vecchio sono costantemente presenti in vigna, a scrutare il meteo, a ricercare il perfetto equilibrio fra uomo e natura.

L'asprezza del suolo è compensata dall'armonia delle viti ultracentenarie, dall'ordine degli alberelli etnei, dal dolce avvicinarsi dei ter-

razzamenti in cui tutto continua ad essere gelosamente preservato e custodito. Dopo 5 anni di vinificazione presso il microscopico garage di Sollichiata la famiglia Vecchio si trasferisce presso il nuovo stabilimento di Contrada Malpasso a Verzella, adiacente ai vigneti, nel cuore dell'Etna Doc.



Ettari vitati:
2,6

Bottiglie prodotte:
20.000
Tipo di agricoltura:
Naturale Tradizionale



fra i migliori
100 vini bianchi
d'Italia

0,75 lt

SCIARE VIVE BIANCO TERRE SICILIANE I.G.P.

Carricante 70%, Uve bianche autoctone 30%
(Catarratto, Minnella, Inzolia, Gracanicco)

Provenienza: Linguaglossa (CT) 500 m.s.l.; Passopisciaro (CT) 700 m.s.l. Suoli misti: argillosi/calcarei a Linguaglossa, Lavici, ricchi di scheletro a Passopisciaro.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre. Diraspatura e macerazione in acciaio inox per 3/5 giorni, pressatura soffice. Fermentazione in vetroresina e acciaio inox.

Affinamento: in cemento.

Di colore paglierino vivace, luminoso, solare; al naso afferma la sua eleganza con note lievemente iodate su un frutto maturo a polpa bianca, note citriche e di taglio insieme al floreale lievemente acre ne affermano la complessità. Al palato è sapido, fresco e minerale



18esimo posto
fra i 100 vini
italiani qualità
prezzo

0,75 lt

SCIARE VIVE ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 95%,
Uve bianche autoctone 5%

Provenienza: Castiglione di Sicilia, Frazione Verzella (CT) 550 m.s.l. suolo: vulcanico - vigne ultracentenarie su piede franco.

Vinificazione: Vendemmia tra fine Settembre e prima metà di Ottobre, diraspatura e macerazione per 8/12 giorni in acciaio.

Fermentazione in vetroresina e acciaio inox.

Affinamento: in cemento.

Di colore rosso rubino scarico, al naso note balsamiche e resinose a corredo di note floreali e piccoli frutti rossi. Al palato tannini ben integrati con succosità, sapidità e freschezza.



0,75 lt

DONNA BIANCA TERRE SICILIANE I.G.T.

Nerello Mascalese 50%, Nerello Cappuccio 20%,
Grenache 20%, Uve bianche autoctone 10%

Provenienza: Contrada Donna Bianca-Randazzo (CT) 810 mt s.l.m. suolo: vulcanico, ricchissimo in scheletro. Vigna di 70 anni a piede franco.

Vinificazione: Vendemmia a fine Ottobre, diraspatura e macerazione per 8/12 giorni in acciaio. Fermentazione per metà in cemento e metà in tonneau di rovere.

Affinamento: 4/5 mesi in acciaio e cemento e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso ciliegia piena, magmatica e chiodi garofano. Al palato è diretto, sapido e minerale con sentori ben distinti del suolo vulcanico.





0,75 lt



0,75 lt

CONTRADA MALPASSO ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 95%,
Uve bianche autoctone 5%

Provenienza: Due piccole parcelle di 110 anni a Verzella Castiglione di Sicilia (CT) 550 mt s.l.m. suolo vulcanico.

Vinificazione: Vendemmia nella prima settimana di Ottobre, uve totalmente diraspate a mano e fermentate a chicco intero in vasca di cemento per 15 giorni. Svinatura per metà in tonneau e metà in acciaio e permanenza per 8 mesi.

Affinamento: in acciaio fino all'imbottigliamento del Settembre successivo.

Di colore rosso rubino scarico, al naso frutta croccante rossa, non troppo matura con una vena sulfurea data dal suolo vulcanico. Al palato è deciso e verticale, bella la sapidità, ottima la persistenza.

CONTRADA CRASA' ETNA ROSSO D.O.C.

Nerello Mascalese 95%,
Uve bianche autoctone 5%

Provenienza: Castiglione di Sicilia, Frazione Solicchiata (CT) 650 m.s.l suolo: vulcanico, vigna semiabbandonata del 1930.

Vinificazione: Vendemmia tra fine Settembre e prima metà di Ottobre, diraspatura e macerazione per 8/12 giorni in acciaio. Fermentazione per metà in tonneau e metà in acciaio inox.

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

Di colore Rosso rubino con riflessi violacei; al naso profumi di ciliegia, lampone, incenso, liquirizia, macis, fumo e ibisco. Al palato è elegante, fresca intensità gustativa.





TENUTA BASTONACA

Vittoria (RG) e Castiglione di Sicilia (CT)



Ettari vitati:
15 a Vittoria
3 a Solicchiata Pantelleria

Bottiglie prodotte:
60.000

Tipo di agricoltura:
Biologica
Certificata



Natura e territorio alla base di vini autentici ed eleganti. Con orgoglio abbiamo adottato il nome della contrada Bastonaca, nel cuore del Cerasuolo di Vittoria, del Frappato e del Nero d'Avola. In questa terra, ricca di storie legate al vino, sorge la nostra giovane e moderna casa vinicola, segnata da profonde radici nella tradizione, anche familiare. La nostra sede è un antico palmento

del Settecento, dove si ha la sensazione di avvertire ancora le fragranze dell'uva appena pigiata nelle vasche in pietra e il ribollire del mosto nei tini. Intorno, ripartite su 15 ettari, viti ad alberello, a ricordare un esaltante passato che si schiude a una prospettiva futura. Oltre mille antichi ulivi della rara e pregiata cultivar Carolea, con le chiome verde-argento, ne esaltano appieno le suggestive

sfumature cromatiche. Alleviamo con amore sincero Frappato e Nero d'Avola, e pure Grenache e Tannat, legando tradizione e innovazione, guidati da passione e innata curiosità. Coltiviamo il vigneto a mano, con fatica e sudore, seguiamo con cura i dettami dell'agricoltura biologica certificata, proiettati con tenacia verso il "naturale". Non irrigiamo, affinché in ogni acino sia concentrato tutto il calore della terra e del suo meraviglioso sole, fattori che rendono unici il nostro vino e il nostro Sud. Dal 2016

abbiamo dato vita al progetto "Alberelli di Sicilia" producendo i nostri vini nei territori dell'Isola nei quali la coltivazione della vite ad alberello esprime vini eleganti ed autentici. Abbiamo pazientemente restaurato un antico vigneto di tre ettari con viti di Carricante, Nerello Mascalese e Cappuccio di oltre 80 anni, molte a piede franco, in Contrada Piano dei Daini a Solicchiata, sul versante Nord dell'Etna, nel comune di Castiglione di Sicilia. Da ultimo e nella prosecuzione del nostro ambizioso progetto,

abbiamo acquistato un piccolo e antichissimo vigneto a Pantelleria in Contrada Mueggen, dove l'alberello, patrimonio UNESCO, ci regala poche e preziose bottiglie di Zibibbo secco. Al primo posto per noi c'è il rispetto verso l'ambiente: per questa ragione nelle nostre tenute utilizziamo soltanto materie prime naturali e riciclabili. Non è un caso che condividiamo questa sensibilità con il brillante agronomo ed enologo Benedetto Alessandro, giovane di significative esperienze anche internazionali.



2020
VINI BUONI 3 stelle
93/100

ETNA BIANCO
SICILIA D.O.C.
Carricante 100%

Provenienza: Contrada Piano dei Daini Solicchiata, Castiglione di Sicilia. (CT) 700 m.s.l. suolo: sabbioso di origine lavica.
Vinificazione: Vendemmia ad inizio Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice. La fermentazione si svolge in serbatoi d'acciaio.
Affinamento: Circa 12 mesi in vasche d'acciaio inox su fecce fini e almeno 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino con riflessi dorati al naso è intenso, floreale, ginestra, mango e con note di miele. Al palato ampio ed elegante spettro olfattivo, sapido, fresco, e di lunghissima persistenza aromatica.



2018
VINI BUONI 4 stelle
93/100

ETNA ROSSO
ETNA ROSSO D.O.C.
Nerello Mascalese 80%,
Nerello Cappuccio 20%

Provenienza: Contrada Piano dei Daini Solicchiata, Castiglione di Sicilia. (CT) 700 m.s.l. suolo: sabbioso di origine lavica.
Vinificazione: Vendemmia a metà Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette. Selezione manuale dei grappoli, macerazione a contatto con le bucce per 18 giorni. Pressatura soffice.
Affinamento: Da 12 a 18 mesi in botti di rovere da 25 hl, almeno 6 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino intenso tendente al porpora, al naso è ampio, etereo con sentori di frutta rossa e piacevoli note vanigliate. Al palato è deciso, caldo, giustamente tannico.



2020
VINI BUONI 3 stelle
91/100

GRILLO
SICILIA D.O.C.
Grillo 100%

Provenienza: Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), 230 m.s.l. suolo: terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.
Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice e decantazione statica a freddo.
Affinamento: in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi
Di colore giallo paglierino brillante, al naso complesso ed elegante con sentori di fiori bianchi, zeste di agrumi e nuance minerali. Al palato ampio e persistente, con sapidità e mineralità spiccate.



ROCK 'N ROLL



2020

VINI BUONI
3 stelle
91/100

0,75 lt

FRAPPATO
VITTORIA D.O.C.

Frappato di Vittoria 100 %

Provenienza: Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), 230 m.s.l. suolo: terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura, malolattica in vasca in acciaio.

Affinamento: in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi.

Di colore rosso rubino tenue e brillante, al naso un bouquet ampio con sentori di frutti piccoli rossi, more, lamponi e fragole. Al palato è un vino elegante, fresco, con marcate e fragranti sfumature di frutta.



2020

VINI BUONI
3 stelle
91/100

0,75 lt

NERO D'AVOLA
SICILIA D.O.C.

Nero d'Avola 100%

Provenienza: Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), 230 m.s.l. suolo: terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 8 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura malolattica in vasca in acciaio.

Affinamento: in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi.

Di colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei, al naso si presenta fruttato di marasca e prugna con sottofondo di spezie gradevolmente equilibrate. Al palato è pieno, caldo, elegante e molto persistente, con tannino suadenti e vivaci.



2018

VINI BUONI
4 stelle
91/100

0,75 lt

CERASUOLO DI VITTORIA
CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO D.O.C.G.

Nero D'Avola 50%, Frappato di Vittoria 50%

Provenienza: Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), 230 m.s.l. suolo: terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura malolattica in vasca in acciaio.

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

Di colore rosso ciliegia intenso e brillante, al naso sentori di piccoli frutti rossi, marasca e prugna. Al palato caldo, elegante e assai persistente, con tannino morbido.



2017

VINI BUONI
3 stelle
92/100

0,75 lt

SUD
TERRE SICILIANE I.G.T.

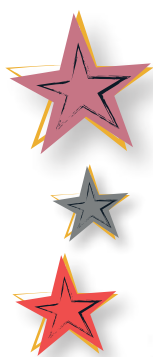
Nero D'Avola 60%, Grenache 20%, Tannat 20%

Provenienza: Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), 230 m.s.l. suolo: terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 15 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura malolattica in vasca in acciaio.

Affinamento: in Tonneau di rovere francese nuove per 12 mesi nella suggestiva barriera inondata dalle note di musica classica per una perfetta armonizzazione e successivamente in bottiglia per almeno 8 mesi.

Di colore rosso granato intenso, al naso sentori di frutti rossi e spezie marcati, cioccolato. Al palato è pieno, con tannini vanigliati e finale persistente.



0,75 lt

PANTELLERIA
D.O.P. BIANCO

Zibibbo 100%

Provenienza: Contrada Bastonaca, Vittoria (RG), 230 m.s.l. suolo: terre rosse, media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, raccolta a mano con utilizzo di piccole cassette, selezione manuale dei grappoli, diraspapigiatura seguita da 15 giorni di permanenze sulle bucce; dopo la svinatura malolattica in vasca in acciaio.

Affinamento: in Tonneau di rovere francese nuove per 12 mesi nella suggestiva barriera inondata dalle note di musica classica per una perfetta armonizzazione e successivamente in bottiglia per almeno 8 mesi.

Di colore rosso granato intenso, al naso sentori di frutti rossi e spezie marcati, cioccolato. Al palato è pieno, con tannini vanigliati e finale persistente.





TENUTA BENEDETTA

Castiglione di Sicilia (CT)



Ettari vitati:
2

Bottiglie prodotte:
8.000

Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata



Tenuta Benedetta è una piccola azienda vitivinicola nata grazie all'amore per la Sicilia e per l'Etna, per i suoi paesaggi e per i suoi inconfondibili prodotti.

Daniele Noli e la moglie Laura sono i proprietari di questa piccola realtà, che porta il nome della figlia Benedetta. Daniele, farmacista, ha ereditato dal padre la passione per il vino, si è laureato in viticoltura ed enologia e si occupa

della produzione, Laura lo aiuta nella parte amministrativa. La proprietà è costituita da due vigneti: Vigna Laura e Vigna Benedetta, situati nel comune di Castiglione di Sicilia, nel versante nord dell'Etna, la zona più vocata per i vini rossi.

L'obiettivo principale dell'azienda è la produzione di vini che rispettino il più possibile l'identità di questo territorio eccezionale.



2015
 93/100
 2016
 91/100

0,75 lt

ROSSO DI LAURA 2016

ETNA ROSSO D.O.C.

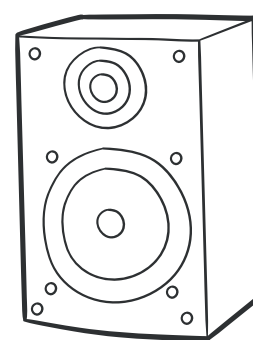
Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%

Provenienza: Contrada Verzella, Castiglione di Sicilia (CT) m.s.l. 650 suolo vulcanico, viti ultracentenarie pre-fillossera, impianto ad alberello etneo alta densità, viti a piede franco.

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di Ottobre, vinificazione in tini troncoconici di rovere francese a temperatura controllata.

Affinamento: 13 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese di secondo e terzo passaggio, affinamento in bottiglia per almeno 2 anni.

Di colore rubino delicato, quasi penetrabile, al naso profumo soffice di frutti maturi come: ciliegia e mirtillo, per poi esplodere con spezie, pepe, noce moscata, incenso, piacevole nota mediterranea di rosmarino. Al palato acidità e sapidità intense, minerale, profondamente



2016

0,75 lt

UNICO DI BENEDETTA

I.G.P. TERRE SICILIANE

Sangiovese 100%

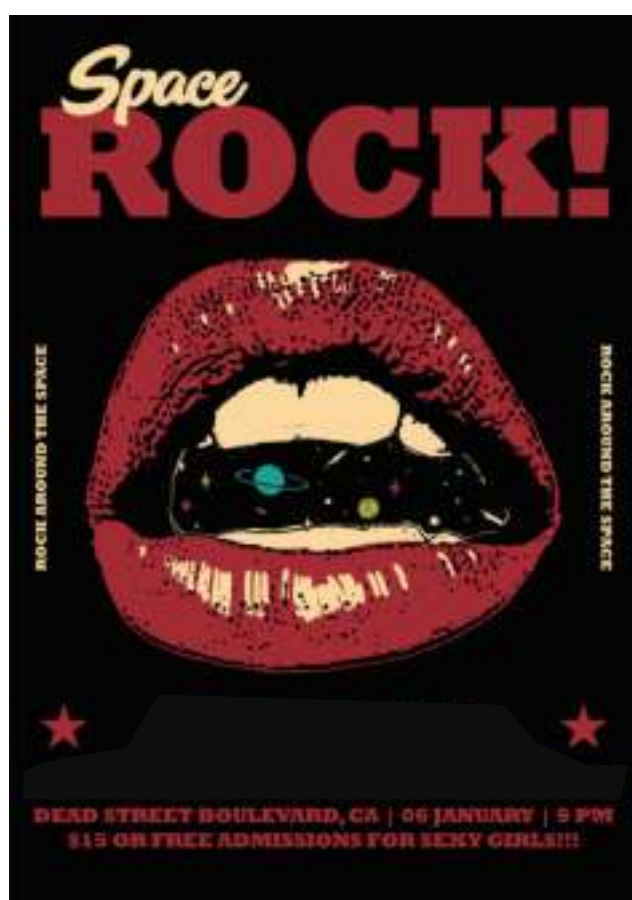
Provenienza: Contrada Feudo di Mezzo Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (CT) m.s.l. 650 suolo: vulcanico, viti ad alberello etneo ad alta densità.

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale fine Settembre, vinificazione in tini troncoconici di rovere francese a temperatura controllata

Affinamento: 15 mesi in barriques nuove e tonneaux di rovere francese di secondo passaggio, affinamento in bottiglia per almeno 2 anni.

ANNATA 2016: di colore rubino compatto, scuro, senza alcuna sfumatura granata, al naso spezie pepe verde, te nero con la sua nota quasi amaricante, nota mediterranea di alloro e liquirizia, china e rabarbaro. Al palato caratterizzato dal tannino, poi una frutta scura, ciliegia, prugna.

ANNATA 2015: di colore rosso rubino compatto con lieve sfumatura granata, al naso frutta compatta, confettura di more con un accenno di liquirizia, nota balsamica di menta e eucalipto, nota boschiva di felce, nota mediterranea bacche di sambuco e mirto, poi arrivano note di capero e oliva nera, profumo molto caldo. Al palato all'inizio si esprime con una sensazione tattile del tannino dirimpante, poi esplose in un frutto saporito e dolce, al quale segue una nota balsamica già percepita al naso e che rinfresca la bevuta, un vino d'altri tempi, spesso, materico, corposo, denso, sicuro, forte.





AL FÈU 1915

Trapani



Ettari vitati:
7

Bottiglie prodotte:
14.000

Tipo di agricoltura:
Naturale



Al Fèu 1915 è un'azienda vitivinicola con 7 ettari di vigneti che produce vini naturali nel cuore delle Terre Siciliane, tra Marsala e Trapani.

I nostri vini narrano la passione per l'agricoltura lenta, l'unicità e la bellezza del territorio in cui viviamo, riprendendo la cultura e la tradizione del fare il vino solo con l'uva.

LA FAMIGLIA

Passione da generazioni. Il

brand Al Fèu affonda le sue radici in tempi lontani, quando il nonno Michele Rizzo, nel 1915, si trasferì nelle campagne Siciliane ed iniziò la lavorazione dei suoi primi appezzamenti di terreno in contrada Falconeria e Pozzillo.

La sua passione, la preparazione e l'amore di fare le cose con il cuore, si sono tramandate, di padre in figlio, negli anni fino ad arrivare ad oggi. Oggi la famiglia Rizzo, inter-

pretando i valori del suo fondatore, diffonde la cultura del buon vino e dei prodotti di qualità del suo territorio.

L'obiettivo è quello di realizzare vini unici che sono espressione dell'identità di un territorio ricco di tradizioni, sapori e profumi.

I vini Al Fèu nascono dai vigneti storici di proprietà della famiglia in Contrada Falconeria e Pozzillo, in un paradiso posto tra 250 e

300 metri sul livello del mare contraddistinto da un clima mite ma non arido con significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, fattori determinanti per il naturale processo di maturazione delle uve ed una buona concentrazione delle sostanze aromatiche nelle bucce, che riescono a mantenere un perfetto equilibrio, notevole eleganza e profumi unici che sigillano il legame dei vini

con il territorio d'origine.

È in questi terreni argillosi e calcarei che puntiamo alla valorizzazione di varietà autoctone, come Catarratto e Inzolia, e di varietà internazionali come Syrah e Merlot che si sono ben adattate al territorio.

La Natura è la nostra più grande ispirazione.

È lei, con la sua innata eleganza, a guidarci e a ispirare il nostro stile produttivo.



0,75 lt

CATARRATTO & ZIBIBBO

TERRE SICILIANE BIANCO IGT

Catarratto 80%, Zibibbo 20%



0,75 lt

INSOLIA

TERRE SICILIANE ROSSO IGT

Insolia 100 %



0,75 lt

MERLOT

TERRE SICILIANE ROSSO IGT

Merlot 100 %



0,75 lt

SYRAH

TERRE SICILIANE ROSSO IGT

Syrah 100 %

Provenienza: Marsala (TP), c./da Falconeria, c./da Pozzillo, 250 m.s.l.m. Suolo: terre nere con abbondante sostanza organica.

Vinificazione: Vendemmia nell'ultima settimana di Agosto, raccolta a mano delle uve, fermentazione spontanea e macerazione di 5 giorni sulle bucce.

Affinamento: in acciaio fino ad Aprile dell'anno successivo.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso si presenta delicato e fragrante con fresche note floreali e fruttate. Al palato è pieno e asciutto con retrogusto amarognolo tipico del vitigno.

Provenienza: Marsala (TP), c./da Falconeria, c./da Pozzillo, 250 m.s.l.m. Suolo: terre nere con abbondante sostanza organica.

Vinificazione: Vendemmia a metà Agosto, raccolta a mano delle uve, fermentazione spontanea ad opera dei lieviti indigeni presenti nelle bucce. La macerazione-fermentazione si protrae per 5 giorni. Durante la lavorazione non si effettua alcuna correzione o aggiunta di additivi. fermentazione spontanea e macerazione di 10 giorni sulle bucce.

Affinamento: In silos di acciaio.

Di giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti, al naso si presenta travolgente ed impattante con le sue fresche note di pompelmo, papaya, mango. Al palato l'ingresso fortemente minerale, quasi salato, si evolve in un finale potente, lungo ed equilibratamente dolce.

Provenienza: Marsala (TP), c./da Falconeria, c./da Pozzillo, 250 m.s.l.m. Suolo: argilla e calcare con presenza di ciottoli.

Vinificazione: Vendemmia a metà Agosto, raccolta a mano delle uve, fermentazione spontanea ad opera dei lieviti indigeni presenti nelle bucce. La macerazione-fermentazione si protrae per 5 giorni. Durante la lavorazione non si effettua alcuna correzione o aggiunta di additivi. fermentazione spontanea e macerazione di 10 giorni sulle bucce.

Affinamento: In silos di acciaio.

Di colore rosso rubino profondo dai riflessi vivaci e luminosi, naso caratterizzato da una articolata trama aromatica con note fragranti di lampone, mora, ciliegia. Al palato si rivela morbido e pulsante, molto piacevole da bere per la sua armonia gustativa.

Provenienza: Marsala (TP), c./da Falconeria, c./da Pozzillo, 250 m.s.l.m. Suolo: argilla e calcare con presenza di ciottoli.

Vinificazione: Vendemmia a metà Agosto, raccolta a mano delle uve, fermentazione spontanea e macerazione di 7w giorni sulle bucce.

Affinamento: in acciaio fino a Maggio dell'anno successivo.

Di colore rosso rubino intenso, al naso si presenta con un caratteristico e vivace profumo di frutti di bosco con note speziate di tabacco, eucalipto e salvia. Al palato è caldo e asciutto, elegante e equilibrato nella sua ampia struttura.



GIONA

GIONA

Salina, Isole Eolie (Messina)



Ettari vitati:
3,5



Bottiglie prodotte:
6.000



Tipo di agricoltura:
Naturale



L'azienda si trova nell'isola di Salina (Isole Eolie) ed è condotta da Giona Hauner. I terreni, con vigneti coltivati da più di 40 anni, si trovano nei comuni di Malfa e Leni. Sono stati selezionati i migliori terreni dell'isola, tutti di piccole dimensioni, per avere a disposizione la massima qualità delle uve, la vocazione alla

viticoltura, offre, difatti, caratteristiche uniche e peculiari. Il clima dell'isola è caratterizzato da importanti escursioni giornaliere, le precipitazioni, quasi assenti durante il periodo estivo si concentrano a carattere temporalesco.

Il terreno è di origine vulcanica, formatosi durante vari

apparati eruttivi di epoca e di conservazione diverse. La vite viene coltivata per lo più in terreni terrazzati, a causa del forte pendio, ad un'altezza minima che va da 350 a 400 m s. l. m. Vi sono appezzamenti coltivati a Malvasia delle Lipari e Corinto Nero ed altri coltivati a Cataratto, Insolia, Minnella Bianca, Ne-

rello Cappuccio e Perricone. Il particolare clima dell'isola dona all'uva una rara complessità di aromi. La Malvasia delle Lipari ha la fitezza da estratto sontuoso. Un Passito speziato che giunge a dolcezze e fragranze di delicatezza floreale con vena cedrata.

Polposo, rotondo e soffice.

(Estratto da Luca Maroni Anuario dei Migliori Vini Italiani 2021).

Il Bianco Salina si contraddistingue per polposità e gran morbidezza palatale e di gran fragranza.



2019
90/100

0,75 lt

SALINA BIANCO I.G.T.

Cataratto 80 %, Insolia 20 %

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

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

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

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



0,75 lt

ROSETTA ROSATO

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Greco

Provenienza: Isole Eolie - (ME), 150 m slm in prossimità del mare, suolo vulcanico.

Vinificazione: vendemmia con raccolta a mano e conseguente selezione sul campo dei grappoli, pressatura soffice a polmone, leggero stazionamento di poche ore sulle bucce, fermentazione naturale, frequenti sfeciature.

Affinamento: 3 mesi in acciaio e poi in bottiglia.

Di colore rosato, al naso sentori fruttati accompagnati da note balsamiche e di spezie, profumi di macchia mediterranea. Al palato è gradevole ed equilibrato con leggera sapidità.



2018
92/100

2018
92/100

0,375 lt

MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C.

Malvasia delle Lipari 95 %, Corinto Nero 5 %

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

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

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

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





VITICOLTORI DE CONCILIIS

Prignano Cilento (Salerno)

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

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

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



Ettari vitati:
20



Bottiglie prodotte:
200.000



Tipo di agricoltura:
Conduzione
biologica



PURPLE HAZE

Aglianico 100 %

0,75 lt



SELIM SPUMANTE BRUT N.V.

Aglianico 90%, Fiano 10%

LOVE



0,75 lt



MAYBE SPUMANTE METODO CLASSICO

Aglianico 90%, Fiano 10%

new

0,75 lt



BACIOILCIELO FIANO I.G.P. PAESTUM FIANO

Fiano 90%, Falanghina 10%

2018



Vino quotidiano

0,75 lt

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

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

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

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

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

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

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

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

Provenienza: Vigne Cilentane 300 m slm, suolo flisch cilentano, argilla arenaria e marna.

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

Seconda fermentazione: (metodo Classico) in bottiglia per circa 18 mesi.

Di colore giallo con riflessi dorati, al naso spiccano sentori di mela matura e crosta di pane.

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

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

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

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



**VITICOLTORI
DE CONCILIIIS**
Prignano Cilento (Salerno)



0,75 lt

FALANGHINA
I.G.P. CAMPANIA
Falanghina 100 %

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

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

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

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



0,75 lt

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

Provenienza: Montefusco (AV), 300 m slm, suolo argilloso e calcareo.

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

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

Di colore giallo paglierino intenso, al naso è avvolgente, note di mela verde e mela cotogna. Al palato è pieno, sapido e minerale.



0,75 lt

DONNALUNA FIANO
D.O.C. CILENTO FIANO
Fiano 100% Biologico

Provenienza: Destre, Perella (SA), 300 m slm, suolo argilla arenaria e marna.

Vinificazione: Vendemmia prima decade di Settembre, pressatura soffice dei grappoli interi seguita da decantazione statica del mosto;

avvio della fermentazione in vasca d'acciaio.

Affinamento: 6 mesi in acciaio su fecce fini e 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino dai riflessi verdi e dorati. Al naso dominano i profumi della macchia mediterranea, le note di tiglio e biancospino. Non mancano sentori di agrumi e frutta a polpa gialla. Al palato è pieno e cremoso, minerale e fresco, con piacevole persistenza.



0,75 lt

PERELLA
D.O.C. CILENTO FIANO
Fiano 100% Biologico

Provenienza: Perella (SA), 300 m slm, suolo argilloso e calcareo

Vinificazione: Vendemmia nella seconda decade di Settembre, fermentazione in acciaio con lieviti naturali, 8 giorni di macerazione.

Affinamento: 70% in Tonneau, 30% in barrique per 10 e 12 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino carico, al naso intenso e complesso, con sentori di pera e pesca, camomilla e zagara. Al palato fresco e sapido pieno ed elegante.

2018
VINI BUONI
★★

da annata
2016

2015
VINI BUONI
★★★★
88/100



0,75 lt

MISTERIOSO ROSÈ
PAESTUM AGLIANICOROSATO I.G.P.
Aglianico 100%

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

Vinificazione: raccolta inizio Settembre Pressatura soffice del grappolo diraspato, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in Anfora da 750 Lt per 4 mesi.

Di colore rosa pallido, vino elegante, buona acidità e mineralità al palato, frutta esotica al naso.



0,75 lt

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

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

Vinificazione: Vendemmia nell'ultima decade di Settembre, fermentazione in acciaio con 7 giorni di macerazione.

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

Di colore rosso rubino carico, al naso è ricco di sentori come rosa, frutta rossa e sottobosco affiancati da sfumature minerali e terrose. Al palato è morbido e rotondo con una bella dose di freschezza e tannini morbidi e vellutati.



0,75 lt

DONNALUNA AGLIANICO
D.O.C. CILENTO AGLIANICO
Aglianico 100% Biologico

Provenienza: Cannetiello, Destre (SA), 250 m slm, suolo argilla arenaria e marna.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Ottobre, fermentazione in acciaio con 10 giorni di macerazione.

Affinamento: 18 mesi, 70% in acciaio e 30% in botti da 30Hl. 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino splendente con lampi purpurei, al naso regala spunti aromatici fruttati di sottobosco e di visciole, intersecati ad impronte di fiori appassiti e di spezie orientali. In bocca si percepisce un bel calore, ma subito smorzato da umori freschi e morbidi e da un richiamo balsamico ed avvolgente. Raffinate le essenze sapide, terrose e polpose. Tannini già parzialmente addomesticati.

2016
VINI BUONI
★★★





2011

VINI
BUONI



WINE
TRIP



91/100

2009

VINI
BUONI



0,75 lt

NAIMA **PAESTUM AGLIANICO I.G.P.**

Aglianico 100 %

Provenienza: Destre (SA), 300 m slm, suolo argilla arenaria e marna.

Vinificazione: Vendemmia nella seconda decade di Ottobre, fermentazione in acciaio termocontrollata con macerazione delle bucce per 15 giorni.

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 24 mesi in tonneau, e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato vivace e lucido. Al naso esprime frutta matura e sottobosco, grafite, sentori floreali e di macchia mediterranea.

Tra i terziari dominano il cuoio, il tabacco, la liquirizia e le fave di cacao. Al palato rivela un perfetto equilibrio tra le diverse componenti. Voluminoso e avvolgente, dal tannino delicato, dotato di ampia freschezza e di intensa persistenza.



**EDIZIONE
LIMITATA**

0,75 lt

MISTERIOSO **PAESTUM AGLIANICO ROSSO I.G.P.**

Aglianico 100 %

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

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

Affinamento: in Anfora da 750 lt per circa 8 mesi, in bottiglia per 5 mesi.

Di colore rosso rubino, tannino setoso e un'ottima acidità, al naso aromi fruttati delicati.

Prodotto in sole 1000 bottiglie per annata



0,75 lt

NAIMA WILLBURGER **PAESTUM AGLIANICO I.G.P.**

Aglianico 100 %

Provenienza: Destre (SA), 250 m slm, suolo argilloso, calcareo.

Vinificazione: Vendemmia verso metà Ottobre, fermentazione in acciaio, 15 giorni di macerazione.

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 5 anni in botte grande da 30HL e 3 anni in bottiglia.

Di colore rosso granato vivace, al naso è complesso con sentori di frutta, sottobosco, timo e more, emerge una parte terziaria di tabacco, liquirizia cuoio e pepe. Al palato rotondo e minerale dal tannino vellutato, molto intenso e persistente.





Ettari vitati:
2,6



Bottiglie prodotte:
13.000



Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata



PIETREGIOVANI

PIETRE GIOVANI

Acquaviva delle Fonti (Bari)

Pietregiovani è un progetto finalizzato alla valorizzazione ed esaltazione dei frutti tipici della fertile terra pugliese. Ideato da Fabio Pietregiovani, il quale, alla fine del 2009, dopo un'esperienza lavorativa nel campo della revisione contabile a Milano, decise di recuperare il legame con le sue radici e tornò nella sua terra di origine. Appena tornato dedicò molto tempo alla

formazione, per un settore, quello agricolo, sino ad allora sconosciuto ed alla ricerca di un appezzamento di terreno da cui far partire questa nuova avventura. Il terreno, dopo aver appreso delle storie del Primitivo dagli anziani coltivatori, fu cercato ed infine trovato nelle campagne collinari di Acquaviva delle Fonti, in provincia di Bari, territorio storicamente vocato ad una

produzione di eccellenza del vino da uve Primitivo grazie al suo peculiare terroir. Il terreno, in contrada Salentino, era composto da un oliveto, dal quale poi si produrrà un apprezzato olio extra vergine di oliva biologico ed un ciliegeto, il quale verrà estirpato per far posto al vigneto di Primitivo. In seguito verranno piantati ulteriori vigneti, ad alberello, di Minutolo e Primi-

tivo. Il legame con la Puglia, come "cuore del mediterraneo" e ponte naturale verso l'Oriente e culture lontane, è fortissimo. "La coltivazione degli ulivi e delle vigne è un lavoro che richiede cure costanti e amorevoli attenzioni. Siamo debitori nei confronti dell'ambiente ma consapevoli della necessità di rispettarlo e proteggerlo. Per questa ragione applichiamo esclusi-

vamente prassi agronomiche che rispettano il territorio e la biodiversità che lo caratterizza, evitando di utilizzare diserbanti, pesticidi o fertilizzanti chimici ma solo ciò di cui la natura dispone. Questo è l'impegno da noi assunto e che ogni giorno con dedizione e passione portiamo avanti." Fabio Pietregiovani



BIANCO
I.G.P. PUGLIA

Minutolo 95% + altre 5%

Provenienza: Acquaviva delle Fonti (BA), 440 mt s.l.m., suolo calcareo pietroso, vigneto ad alberello

Vinificazione: Vendemmia a Settembre con raccolta manuale in cassette di plastica, fermentazione spontanea con pied de cuve in cisterne di vetroresina, macerazione sulle bucce per 3 giorni.

Affinamento: 6 mesi in vetroresina e acciaio, 2 mesi in bottiglia

Di colore giallo paglierino carico, al naso molto profumato con note di frutta a polpa bianca. Al palato è fresco con sapidità finale. Vino non filtrato né chiarificato.



PRIMITIVO ROSATO
I.G.P. PUGLIA

Primitivo 100%

Provenienza: Acquaviva delle Fonti (BA), 440 mt s.l.m., suolo calcareo pietroso, vigneto a cordone speronato.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre con raccolta manuale in cassette di plastica, fermentazione spontanea con pied de cuve in cisterne di vetroresina, macerazione sulle bucce per 5 ore.

Affinamento: 6 mesi in vetroresina, 2 mesi in bottiglia.

Di colore cerasuolo, al naso note di piccola frutta rossa. Al palato gradevole ed equilibrato, spicca per la sua freschezza. Vino non filtrato né chiarificato.



PRIMITIVO ET. BIANCA
I.G.P. PUGLIA

Primitivo 100%

Provenienza: Acquaviva delle Fonti (BA), 440 mt s.l.m., suolo calcareo pietroso, vigneto a cordone speronato.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre con raccolta manuale in cassette di plastica, fermentazione spontanea con pied de cuve in cisterne di vetroresina; macerazione sulle bucce per 18 giorni.

Affinamento: 6 mesi in vetroresina e terracotta, 2 mesi in bottiglia

Di colore rosso rubino, al naso è ampio con note di frutta rossa fresca con ben presenti note speziolate. Al palato è fresco, persistente con presenza di tannini. Super bevibilità. Vino non filtrato né chiarificato.



PRIMITIVO ET. NERA
I.G.P. PUGLIA

Primitivo 100%

Provenienza: Acquaviva delle Fonti (BA), 440 mt s.l.m., suolo calcareo pietroso, vigneto a cordone speronato e alberello pugliese

Vinificazione: Vendemmia a Settembre con raccolta manuale in cassette di plastica, fermentazione spontanea con pied de cuve in cisterne di cemento e acciaio; macerazione sulle bucce per 25 giorni.

Affinamento: 24 mesi in acciaio, barrique e tonneaux di terzo passaggio, 6 mesi in bottiglia

Di colore rosso rubino, al naso, elegante e fine, con note di ciliegie, prugne e visciole che accompagnano sentori speziati. Al palato equilibrio perfetto tra morbidezza e freschezza. Vino non filtrato né chiarificato



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Veneto, Abruzzo, Lazio, Umbria, E LE PROVINCE DI: Torino, Cuneo, Asti, Biella, Vercelli, Milano città e provincia, Lodi, Varese, Bolzano, Bologna, Ferrara, Parma, Ravenna, Reggio Emilia, Rimini, Firenze città e provincia.



NICODEMI

Notaresco (Teramo)

La materia vuole chi è capace di darle forma.

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

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

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

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

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

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



Ettari vitati:
30



Bottiglie prodotte:
200.000



Tipo di agricoltura:
Biologico
Certificato



0,75 lt

LE MURATE TREBBIANO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm suolo calcareo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia seconda decade di settembre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, Fermentazione condotta in vasche di acciaio a basse temperature (12°-13°C) per circa un periodo di 30-40 giorni. Questa pratica consente di conservare il potenziale aromatico fermentativo. Maturazione sui lieviti per 3 mesi

Affinamento: in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso profumi intensi di fiori bianchi con note agrumate. Al palato equilibrato e scorrevole, fresco con una nota sapida che conquista.



0,75 lt

NOTARI TREBBIANO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm suolo calcareo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia metà settembre. Diraspatura dell'uva e pressatura soffice. Fermentazione viene condotta da lieviti autoctoni a basse temperature (15°-16°C) per circa 15 giorni in tini di acciaio. Maturazione sui lieviti per 6 mesi con batonnage settimanali.

Affinamento: 4 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso si nota un'ampiezza di sentori su note floreali, fruttate ed erbe aromatiche. Al palato una vena sapida in perfetto equilibrio con la morbidezza. Chiusura con nota minerale persistente.

2018	94/100
	Vino top
2017	
2016	
2015	



0,75 lt

LE MURATE PECORINO

PECORINO COLLI APRUTINI I.G.T.

Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm terreno calcareo/argilloso

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, macerazione per 4 ore in pressa. Per 5 giorni il mosto viene conservato a bassa temperatura bloccando la fermentazione. Segue la fermentazione spontanea per circa 10 giorni.

Affinamento: 3 mesi sulle fecce nobili, 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo dorato frutto, al naso si apre intenso con note di erbe aromatiche, mentuccia e salvia, e sentori balsamici, eucalipto. Note fruttate sono caratteristiche della frutta gialla, quale la pesca, ma anche profumi agrumati, pompelmo rosa. Al palato è intenso, buona acidità e struttura ampia. Spiccate sensazioni minerali con rimandi agrumati, di ottima persistenza ed eleganza.



0,75 lt

COCCIOPESTO

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Trebbiano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm suolo calcareo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia seconda/terza decade di Settembre. Le uve diraspate, ma non pigiate, fermentano con lieviti indigeni, macerazione per 15 giorni. Dopo la svinatura il vino torna nel cocciopesto fino al momento dell'imbottigliamento che avviene senza nessuna filtrazione.

Affinamento: in cocciopesto e 3 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso delicate note floreali ed erbe aromatiche. Al palato spiccata vena sapida e minerale. Grande forza espressiva e finezza. Al palato spiccata vena sapida e minerale. Grande forza espressiva e finezza.



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

Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm suolo calcareo argilloso di medio impasto
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre. Macerazione a freddo per 24 ore. Raccolta del mosto fiore in vasca. Fermentazione condotta in vasche di acciaio a basse temperature (12°-13°C) per un periodo di 30-40 giorni. Questa pratica consente di conservare il potenziale aromatico fermentativo.
Affinamento: in acciaio per 3 mesi e 1 mese in bottiglia.
Di colore rosso rinascentale, al naso spiccano note di fragola e melograno. Al palato stupisce l'equilibrio tra morbidezza, acidità e mineralità. Finale che riporta a note di lampone.

NOTARI CERASUOLO CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.

Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm suolo calcareo argilloso di medio impasto
Vinificazione: Vendemmia in due passaggi: il primo a fine di Settembre, il secondo a Ottobre nella parte più alta del vigneto. Le fermentazioni, che seguono due percorsi diversi, sono condotte con lieviti indigeni. Al termine delle fermentazioni le due partite di vino vengono riunite.
Affinamento: 4 mesi in vasche di acciaio in agitazione periodica sulle proprie fecce fini 2 mesi in bottiglia.
Di colore rosa ciliegia brillante, al naso il frutto è pieno ed elegante: note di ciliegia, melograno, lampone impreziosito da sentori speziati e balsamici. Al palato è intenso, ricorrono i frutti rossi e le note mentolate. Al palato ottima componente acida, lunga la persistenza gustativa con una vena sapida in perfetto equilibrio con la morbidezza.

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

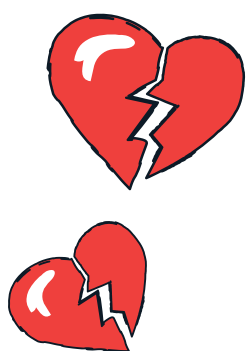
Montepulciano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 250-300 m slm suolo calcareo argilloso di medio impasto
Vinificazione: Vendemmia a inizio/metà Ottobre, 6/7 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio, leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.
Affinamento: 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino intenso, al naso note di amarene, more, ribes, ma anche petali di rosa e pepe nero. Al palato un tannino morbido che sostiene un vino voluminoso. Buona sapidità fusa con una nota acida che lo rende fresco a lungo.

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

Montepulciano 100%

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm suolo calcareo argilloso di medio impasto
Vinificazione: Vendemmia manuale seconda decade di ottobre, 10 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio. Affinamento per un periodo di 12 mesi in botti di rovere francese da 500 litri.
Affinamento: 1 anno in botte di rovere, 6 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa come mora, mirilli e ribes, spezie e liquirizia. Al palato ricco ed elegante, di notevole struttura e persistente.



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

Montepulciano 100 %

Provenienza: Notaresco (TE), 300 m slm suolo calcareo argilloso di medio impasto
Vinificazione: Vendemmia nella seconda metà di Ottobre, Macerazione 15-20 giorni e fermentazione in tini verticali
Affinamento: Affinamento per un periodo di 16-18 mesi in barrique nuove e di secondo passaggio. Tra-vaso, nessun collaggio e nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento, 6 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino intenso, al naso offre un ampio ventaglio, dalla mora ai mirilli, poi ribes pepe rosso e liquirizia con un accenno balsamico. Al palato ricco ed elegante, di notevole struttura e persistente.





TORRE RAONE

Loreto Aprutino (Pescara)

L'azienda è collocata nelle dolci ed assolate colline di Loreto Aprutino a 350 m.s.l.m. ai piedi del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga ed al confine con la riserva naturale del Lago di Penne. L'azienda ha una superficie totale di 35 ettari, condotta totalmente in regime biologico dal 1997 e certificata dall'ente preposto ICEA. 29 ettari sono dedicati alla

produzione di uve, di questi la maggior parte sono vigneti autoctoni di Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo e Pecorino, 3 ettari sono invece dedicati alla produzione di olive da olio. L'azienda prende il nome dalla vecchia torre d'avvistamento ancora presente nel perimetro aziendale, questa Torre fu fatta costruire nell'XI secolo da Raone da Poliano, discendente

del Duca Tancredi di Normandia. In quegli anni infatti i Normanni arrivarono in Italia per aiutare le città della penisola a liberarsi dei Bizantini. **FILOSOFIA:** I metodi di coltivazione sono assolutamente non invasivi, incentrati sulla necessità di esaltare le caratteristiche naturali dei vigneti e degli uliveti autoctoni. Questo è il principale obiet-

tivo dell'azienda, esaltare i prodotti tipici della zona, cui spesso diffuse tecniche di produzione incentrate sulla quantità piuttosto che sulla qualità non hanno reso giustizia. A tal proposito le uve vengono accuratamente selezionate in vigna e per quanto riguarda il Montepulciano d'Abruzzo vengono vinificate tramite la fermentazione spontanea ad

opera dei lieviti indigeni, al fine di esaltarne la naturale tipicità del prodotto. Un altro riflesso dei principi di fondo che regolano l'attività della cantina nella Tenuta Torre Raone è, ad esempio, l'uso molto limitato di barriques, questo proprio per evitare di soffocare gli eleganti e delicati profumi ed i sapori caratteristici dei vini "Torre Raone".



Ettari vitati:
29



Bottiglie prodotte:
80.000



Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata



TREBBIANO
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.
Trebbiano d'Abruzzo 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcareao.

Vinificazione: La vendemmia avviene a fine Settembre, si opera la decantazione statica del mosto per 24 ore per poi seguire con la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in bottiglia per 3/4 mesi.

Di colore giallo paglierino, cristallino, al naso è intenso con note floreali che si fondono con ampi profumi di frutta fresca come mela verde, ananas e banana. Al palato è secco e fresco, di buona struttura con sentori di mela, pera, pesca gialla, sapido con lunga persistenza, equilibrato ed armonico.



PECORINO
I.G.T. COLLINE PESCARESI
Pecorino 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcareao.

Vinificazione: La vendemmia avviene a metà Settembre, viene effettuata la criomacerazione in pressa per 12 ore e si lascia decantare il mosto per fermentare solo la parte più limpida e cristallina. Fermentazione a 15°C con batonage per alcune settimane.

Affinamento: in bottiglia per 3/4 mesi.

Di colore giallo paglierino, cristallino, tendente al dorato con riflessi verdolini, al naso aromi di frutta esotica, agrumi, fiori ed erbe aromatiche, molto elegante e raffinato. Al palato fresco, sapido e minerale con eleganti note agrumate e di frutta secca, datteri, confettura d'albicocca, accenni di essenze vegetali verdi. Di notevole persistenza e piacevolezza, in grado di evolvere positivamente nel tempo.

2020
vinous 90/100



CERASUOLO
CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.
Montepulciano d'Abruzzo 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcareao.

Vinificazione: La vendemmia avviene a fine Settembre, le uve vengono sottoposte a criomacerazione direttamente in pressa per poi concludere la vinificazione come un vino bianco. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in bottiglia per 3/4 mesi.

Di colore rosa petalo con riflessi aranciati, al naso profumi delicati di ciliegia, fragola e di rosa rossa. Al palato molto equilibrato, note di fragola, susina gialla e mango, sapido dai sapori armonici e persistenti.



EDIZIONE 25 ANNI
ROSSO IGT COLLINE PESCARESI 2019

Montepulciano 60%, Merlot 20%, Cabernet 20%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., suolo . calcareao/argilloso

Vinificazione: Uve selezionate e raccolte a mano, fermentazione spontanea e follature quotidiane per 7/10 giorni. Fermentazione Malolattica durante l'inverno ad opera dei batteri indigeni naturalmente presenti nel vino.

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 6 mesi in legno, 24 mesi in bottiglia.

Colore rosso rubino con riflessi rosso vivace, al naso presenta un ventaglio di profumi molto ampio che va dalla violetta di campo al pepe nero e svariate note di frutta rossa matura. Al palato spiccano la rotondità e l'acidità, caldo secco e molto persistente.



TORRE RAONE
Loreto Aprutino (Pescara)



2020
vinous
92/100



0,75 lt

MONTEPULCIANO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcereo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a metà Ottobre, la fermentazione è spontanea ad opera dei lieviti indigeni, 7/10 giorni di macerazione in contenitori di acciaio. Durante l'inverno avviene spontaneamente la fermentazione malolattica a temperatura controllata, 18°C.

Affinamento: 9 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso è intenso con aromi di mora, lampone, amarena, prugna, mirtillo e violetta. Al palato deciso, frutta rossa matura come mora, lampone, amarena e prugna, notevole persistenza con tannini morbidi e



0,75 lt

MONTEPULCIANO RISERVA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. RISERVA

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcereo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a metà Ottobre, dopo una lunga macerazione sulle bucce con frequenti follature, durante l'inverno viene svolta la fermentazione malolattica.

Affinamento: in botti di rovere per 12 mesi.

Di colore rosso rubino intenso e consistente, al naso sentori di confettura di amarena, prugna, ribes nero e sambuco nero con fragranti note speziate di erbe aromatiche. Al palato sapido con ottimo equilibrio tra la potenza alcolica, acidità e tannini. Sapori complessi e speziati, che fanno ricordare l'amarena, mirtillo, mora, cannella, liquirizia, pepe nero; un vino armonico e fine di lunga evoluzione.



2016
vinous
92/100



0,75 lt

SAN ZOPITO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. "TERRE DEI VESTINI"

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcereo.

Vinificazione: dopo un leggero appassimento delle uve in vigna, la raccolta avviene a fine Ottobre, le uve diraspate vengono fatte fermentare per circa 20 giorni a contatto con le bucce. Durante l'inverno avviene la fermentazione malolattica a temperatura controllata, 18°C.

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 12 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato intenso con riflessi matrone, al naso profumi che vanno dalle spezie, alla liquirizia e a tutta la gamma del balsamico, comprendendo la salvia e rosmarino. Al palato emerge per morbidezza e rotondità, sapido e di notevole persistenza. Ottima la corrispondenza con il naso, equilibrato, armonico e fine.



0,75 lt

TREBBIANO TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Trebbiano 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcereo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a fine Settembre, si opera la decantazione statica del mosto per 24 ore per poi seguire con la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 3 mesi in acciaio ed almeno 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, cristallino, con riflessi verdolini. Al naso è Intenso, persistente e fine, note floreali si fondono con profumi di frutta gialla matura, buccia di mela e pera. Al palato è Secco, abbastanza caldo, fresco e di buona struttura con sentori di mela verde, albicocca, ananas e retrogusto di mandorla; sapido, morbido ed equilibrato.



0,75 lt

MONTEPULCIANO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcereo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a metà Ottobre, la fermentazione è spontanea ad opera dei lieviti indigeni, 7/10 giorni di macerazione in contenitori di acciaio. Durante l'inverno avviene spontaneamente la fermentazione malolattica a temperatura controllata, 18°C.

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

Di colore rosso rubino porpora con riflessi violacei, al naso è intenso, persistente e fino con aromi di mora, amarena, ribes nero e fiori secchi. Al palato Caldo, secco, sapido e abbastanza morbido, ben equilibrato e persistente.

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Roma città e provincia, Frosinone, Latina.



LE ROSE

Genzano di Roma (Roma)

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

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

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

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

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



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

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



LE COCCINELLE
LAZIO BIANCO I.G.P.
Verdicchio 100%

Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250/280 m slm.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in cemento.
Affinamento: la massa è divisa tra legno grande, cemento e acciaio, dove rimane per almeno 6 mesi.
Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso ginestra, sidro, melone invernale, camomilla e leggero idrocarburo. Al palato ingresso con spiccata mineralità, un'acidità molto equilibrata con i sentori già percepiti all'olfatto. Buona la persistenza.



LE COCCINELLE
LAZIO ROSSO I.G.T.
Syrah 100%

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



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

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

Bio

Ettari vitati: 7,5

Bottiglie prodotte: 60.000

Tipo di agricoltura: Biologica certificata



2018
Attestato di eccellenza

2015
92/100





2019
Top Wine
2014
94/100

0,75 lt

ARTEMISIA
LAZIO BIANCO I.G.P.

Malvasia Puntinata 100%

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



2015
90/100

0,75 lt

LA FAIOLA
LAZIO BIANCO I.G.P.

Verdicchio, Bombino, Grechetto

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



2020
Guida B5
2016/17/18/19/20
2015
90/100
2014
2013

0,75 lt

COLLE DEI MARM
LAZIO BIANCO I.G.P.

Fiano 100%

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



0,75 lt

TRE ARMI ROSSO
LAZIO ROSSO I.G.P.

Cabernet Sauvignon 85%, Cesanese 15%

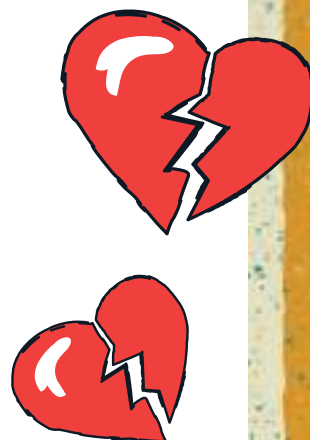
Provenienza: Genzano e Velletri (RM), 250 m slm.
Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in cemento
Affinamento: in acciaio e in legno.
Di colore rosso rubino, al naso sentori di frutta rossa matura e tabacco. Al palato ritornano le note fruttate e speziate percepite al naso, l'acidità e la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



LA FAIOLA ROSSO
LAZIO ROSSO I.G.P.

Cesanese 100%

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



**CARLO
NORO**
azienda vitivinicola

CARLO NORO

Labico (RM)

Nel 2010 l'azienda che si occupa di agricoltura biodinamica da 30 anni, acquista dei piccoli vigneti di Cesanese del Piglio e di Passerina del Frusinate.

In cantina per non rovinare tutto ciò che di buono è stato fatto in vigna, le fermentazioni sono rigorosamente spontanee, al mosto non vengono aggiunti né nutrienti né vitamine, ad eccezione di basse dosi di metabisolfito di po-

tassio. Le stabilizzazioni e le chiarifiche soprattutto, sono completamente naturali e il vino viene imbottigliato senza l'utilizzo di alcuna membrana filtrante.

In qualsiasi parte del mondo dove viviamo e coltiviamo la terra possiamo fare biodinamica. Di questa terra dobbiamo rispettarne le leggi biologiche oggi ancora in parte sconosciute; dobbiamo curarla, poiché l'uomo in questi

ultimi 50 anni ha deturpato l'intero territorio agricolo applicando ad esso l'agronomia convenzionale. L'essere umano non ha capito che la natura non la si deve combattere con le leggi dettate dalla scienza meccanicistica connessa all'agroindustria.

Nel 1924 Rudolf Steiner ci ha donato un nuovo impulso per sostituire il metodo agricolo chimico, che allora si stava affermando; ci ha dato gli

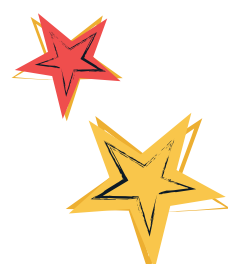
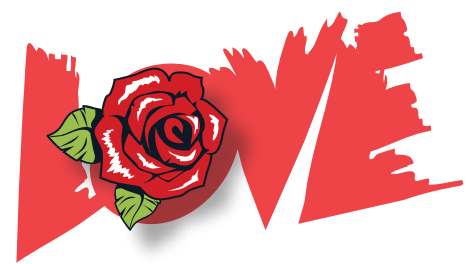
strumenti per comprendere e intervenire, rispettando la sapienza e i meccanismi della natura che esistono da milioni di anni. Questi strumenti esistono oggi nel metodo agricolo Biodinamico.



Ettari vitati:
5

Bottiglie prodotte:
20.000

Tipo di agricoltura:
Biologica certificata CODEX, Bio-
dinamica certificata DEMETER



ONCIA BIANCA

Passerina del Frusinate 60%,
Malvasia di Candia 40%

Provenienza: Piglio Loc. Le Once (RM), 300 Mt s.l.m. suolo: argille rosse sciolte calcaree.
Vinificazione: raccolta manuale, fermentazione spontanea con sosta delle bucce per 12 ore, malolattica svolta naturalmente, nessuna chiarifica e nessuna stabilizzazione.
Affinamento: 8 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso ha sentori floreali e di frutta gialla. Al palato sorso fresco, acido e sapido, agile e di buon carattere.

COSTAFREDDA

Passerina del Frusinate 100%

Provenienza: Piglio Loc. Collefurno (RM), 300 Mt s.l.m. suolo: arenarie con forte presenza di argille miste gialle.

Vinificazione: raccolta manuale, fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce per 24 ore, malolattica svolta naturalmente, nessuna chiarifica e nessuna stabilizzazione.
Affinamento: 8 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso è molto fine, aromi di cedro, albicocche erbe aromatiche e pesca. Al palato è sapido ed elegante e di buona acidità.



ONCIA ROSSA

Cesanese di Affile 100%

Provenienza: Piglio Loc. Le Once (RM), 300 Mt s.l.m. suolo: argille rosse sciolte vulcaniche.
Vinificazione: raccolta manuale, TestFermentazione in Acciaio con breve macerazione di 5 giorni, maturazione in acciaio per 9 mesi
Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso cilegia, floreale con elegante speziatura. Al palato è fresco e agile, di grande bevibilità.



0,75 lt

FORETANO

Cesanese di Affile 100%

Provenienza: Piglio Loc. Torre del Piano (RM), 300 Mt s.l.m. suolo: argille rosse vulcaniche.

Vinificazione: raccolta manuale, maturazione in acciaio per l'80% della massa, maturazione in tonneau per il 20%.

Affinamento: 8 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso amarena, mora e arancia sanguinella, spezie e balsamica. Al palato è corposo, fresco e minerale con un tannino levigato.



0,75 lt

COLLEFURNO

Cesanese di Affile 100%

Provenienza: Piglio Loc. Collefurno (RM), 300 Mt s.l.m. suolo: argille pesanti e pozzolane grige/gialle.

Vinificazione: raccolta manuale, fermentazione spontanea e sosta delle bucce per 15 giorni, malolattica svolta naturalmente.

Affinamento: 10 mesi in tonneau di secondo passaggio e 9 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso Fragola e Lampona, viola, terra, grafite, Visciola. Al palato è speziato, fresco e agile, sorso teso e tannino fitto ma integrato.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Marche, Umbria E LE PROVINCE DI: L'Aquila, Viterbo e Roma città e provincia.

PALAZZONE

PALAZZONE

Rocca Ripesena (Orvieto)



Ettari vitati:
24

Bottiglie prodotte:
130.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale
e Naturale



Alla fine degli anni '60 Angelo Dubini e la moglie Maria Locatelli acquistano il "podere Palazzone" di Rocca Ripesena, individuato da Monaldo Monaldeschi della Cervara, storico di nobile famiglia orvietana, con quello fatto costruire nel 1299 dal Cardinale Teodorico, in occasione del primo Giubileo,

come ospitalis per pellegrini. Su terreni di origine sedimentaria e argillosa, con una vista emozionante sulla rupe di Orvieto, impiantano 24 ettari di vigneto per produrre vini di grande complessità e carattere. A partire dagli anni '80, sotto la guida aziendale del figlio Giovanni, Palazzone inizia un percorso fatto

di piccole vinificazioni e imbottigliamenti, esperienze necessarie per arrivare nel 1988 alla costruzione della cantina. Nasce così una delle realtà più significative di tutta l'Umbria, giunta con il nipote Pietro alla terza generazione. Oggi dopo un restauro rispettoso della sua nobile architettura, il "Palazzone" è un

boutique hotel con eleganti suites. Rispettando la tradizione dei vini orvietani nella composizione dell'uva: Grechetto, più immediato e fragrante, e procanico, più serio e minerale, rispettando le uve autoctone e mettendo passione e attenzione in tutti i passaggi produttivi.

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



0,75 lt

VIGNARCO BIANCO

ORVIETO CLASSICO D.O.C.

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

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

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

Affinamento: in acciaio.

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



2020

VINI BUONI
TOP
Vino Quotidiano

2018

golestaria Top 100

2017

91/100

2016

Vino Quotidiano

0,75 lt

TERRE VINEATE

ORVIETO CL. SUP. D.O.C.

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

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

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

Affinamento: in acciaio.

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



2019

VINI BUONI
TOP
Vino Quotidiano

2018

VINCUS 92
VINO BUONI

2017

VINO BUONI

0,75 lt

CAMPO DEL GUARDIANO

ORVIETO CL. SUP. D.O.C.

Procanico 50% Grechetto 30% Verdello, Malvasia 20%

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

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

Affinamento: 18 mesi in bottiglia.

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



2019

TOP WINE

0,75 lt

GRECHETTO

UMBRIA I.G.T.

Grechetto 100 %

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

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

Affinamento: in acciaio.

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



0,75 lt

VIOGNIER UMBRIA I.G.T.

Viognier 100%

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

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

Affinamento: in acciaio.

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



0,75 lt

MUSCO

Procanico 50%, Verdello 30%
Malvasia 20%

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

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

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

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

2018

vinous 91+

VINI 91+

VINI 91+

VINI 91+

2015/16/17

VINI 91+

VINI 91+



0,75 lt

VIGNARCO RAMATO PINOT GRIGIO I.G.T.

Pinot Grigio 100%

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

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

Affinamento: in acciaio.

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

YES



0,75 lt

VIGNARCO ROSSO UMBRIA I.G.T.

Sangiovese 60%, Cabernet 20%,

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

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

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

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



0,75 lt

PIVIERE UMBRIA I.G.T.

Sangiovese 100%

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

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

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

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



0,75 lt

ARMALEO UMBRIA I.G.T.

Cabernet Sauvignon 95%

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

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

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

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

2018

VINI 90

VINI 90

VINI 90

VINI 90

2007/08

VINI 90

VINI 90

VINI 90

VINI 90

2000

VINI 90

VINI 90



0,75 lt

VENDEMMIA TARDIVA ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.

Grechetto, Procanico, Malvasia,
Sauvignon Blanc

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

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

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

Rock!

2019

VINI 92

VINI 92

VINI 92

VINI 92

2018

VINI 92

VINI 92

VINI 92

VINI 92



0,375 lt

MUFFA NOBILE ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.

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

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

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

Affinamento: 8 mesi in bottiglia.

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

2019

vinous 92

VINI 93

VINI 93

VINI 93

2016

VINI 92+100

VINI 92+100

VINI 92+100

VINI 92+100

VINI 92+100

VINI 92+100

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



SANTA BARBARA

Barbara (Ancona)



Ettari vitati:
40

Bottiglie prodotte:
650.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale/
Biologico



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

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

coltà, ad insediarsi nel borgo vicino.

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

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

È in questo contesto di grande dinamicità, senza tra-

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

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



0,75 lt

SATISFACTION

Verdicchio Castelli di Jesi 100%

Provenienza: Barbara (AN), 270 m slm, suolo tufaceo e sabbioso
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

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



1,5 lt
0,75 lt

STÈ VERDICCHIO D.O.C.

Verdicchio 100 %

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

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio.

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

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



0,75 lt

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

Verdicchio 100 %

Provenienza: Serra De Conti (AN), 260 m slm, suolo tufaceo sabbioso.

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

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

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



1,5 lt
0,75 lt

ANIMALE CELESTE MARCHE I.G.T.

Sauvignon Blanc 100 %

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

Vinificazione: Vendemmia fine Agosto, inizio Settembre, fermentazione in acciaio

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

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

2020	
WINE & SPIRITS	90/100
VINOUS	89/100
WINE	Vino Bianco dell'anno
2018	
WINE & SPIRITS	90/100

2019/18/17	
Miglior vino d'Italia	
2018	
WINE & SPIRITS	91/100



SANTA BARBARA
Barbara (Ancona)



0,75 lt

PIGNOCCO
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C.
Verdicchio 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 230-250 m slm, suolo tufaceo sabbioso.
Vinificazione: Vendemmia fine Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è floreale, evidenziato soprattutto dal biancospino, note fruttate tipiche del vitigno che richiamano la pesca e la mandorla. Al palato fresco e sapido, con una buona persistenza e retrogusto di mandorle.



0,75 lt

PASSERINA
MARCHE I.G.T.
Passerina 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 200 m slm, suolo argilloso di medio impasto
Vinificazione: Vendemmia a inizio Settembre, fermentazione in acciaio.
Affinamento: 4 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.
Di colore giallo paglierino con riflessi più chiari, al naso esprime belle note floreali e fruttate, fragranti e piacevoli. Al palato è fresco ed ed equilibrato, appena sapido ed abbastanza persistente. Ottimo in chiusura, di buona pulizia.



0,75 lt

PECORINO
MARCHE I.G.T.
Pecorino 100 %

Provenienza: Barbara (AN), 450 m slm, suolo medio impasto prevalentemente argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio.
Affinamento: 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino, al naso aromi puliti e netti di fiori bianchi e frutta gialla matura con rinfocchi minerali di contorno. Al palato è fresco, agile, longilineo e ben definito, di ottima vena sapida.



0,75 lt

ROSATO SENSUADE
MARCHE ROSATO I.G.T.
Lacrima di Morro d'alba 40%,
Moscato Rosso 30%,
Sangiovese 30%

Provenienza: Barbara (AN), 250 m slm, suolo argilloso di medio impasto.
Vinificazione: Vendemmia metà Settembre, fermentazione in acciaio.
Affinamento: 5 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.
Di colore petalo di rosa, al naso un buon equilibrio e abbina molto bene morbidezza e freschezza. Al palato le note salmastre si rivelano in un finale amaricante.



2018

VINI BUONI ITALIA

0,75 lt

ARNALDO
VERDICCHIO CLASSICO D.O.C.
DEI CASTELLI DI JESI
Verdicchio 100%

Provenienza: Arcevia (AN), 260 m slm, suolo: argille verticali
Vinificazione: Vendemmia Settembre, fermentazione in acciaio con le bucce
Affinamento: 2 anni in acciaio e 2 mesi in bottiglia.
Di colore giallo oro con riflessi orange, limpido. Al naso è intenso e abbastanza complesso. Asciutto e armonico, con un retrogusto gradevolmente amarognolo e finale ammandorlato.



2019

vincus 91/100

0,75 lt

BACK TO BASIC
VERDICCHIO CLASSICO D.O.C.
DEI CASTELLI DI JESI
Verdicchio 100%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo argille verticali.
Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio.
Affinamento: 12 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.
Di colore tipico del Verdicchio, un affascinante verde-oro "brasileiro" che solo i territori Marchigiani sanno trasmettere. Fruttato e floreale al naso, con precisi richiami di pesca bianca e mandorla, glicine e ginestra. Giustamente sapido e fresco all'assaggio, con ritorno di sentori minerali che tenderanno ad affermarsi in fase di evoluzione.



88

0,75 lt

BACK TO BASIC
MARCHE ROSSO I.G.T.
Sangiovese 100%

Provenienza: Barbara (AN), 300 m slm, suolo argilloso di medio impasto.
Vinificazione: Vendemmia ad Ottobre, fermentazione in acciaio con macerazione carbonica per metà delle uve
Affinamento: 8 mesi in cemento e 1 mese in bottiglia.
Di colore giallo paglierino manifesta un'opalescenza dovuta alla non filtrazione, al naso è pungente e di rara bellezza, l'uscita del profumo è protetta dalla nota fermentativa che conferisce carnosità e mineralità. Al palato è sapido e voluminoso, con affascinante finale agrumato.





SANTA BARBARA
Barbara (Ancona)

**PRODUZIONE
LIMITATA**



2020
97
94
94

0,75 lt

MOSSBLANC
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI
D.O.C. CLASSICO SUPERIORE

Verdicchio 100 %

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

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione e permanenza in barriques nuove per 18 mesi.

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

Di colore giallo intenso, consistente e cristallino, con riflessi carichi di oro, al naso profumo elegante, complesso al naso, floreale. Note dolci si mescolano a note mandorlate, burrose, incontrando note minerali leggermente agrumate e fondendosi in uno straordinario bouquet di insolita ricchezza e intensità. Al palato è opulento e concentrato al palato, molto sapido, con una bella dolcezza e ottima lunghezza e persistenza. Finale con note di mandorla tostata.



2020
2019/18/17
2019/13/10/09/06
2019
2018
vinous 88/100

1,5 lt
0,75 lt

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

Verdicchio 100 %

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

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

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

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



2019
93/100
2018
2017
Grande vino
2016
Grande vino
2015
Grande vino

1,5 lt
0,75 lt

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

Verdicchio 100 %

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

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

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

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



0,75 lt

STÈ
ROSSO PICENO D.O.C.

Montepulciano 70 %, Sangiovese 30%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo argilloso di medio impasto

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio.

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

Di colore rosso rubino, al naso intenso di frutti rossi (mirtillo, prugne) e fiori, su trama delicatamente speziata. Al palato è di corpo, morbido e con tannini sontuosi.



0,75 lt

PIGNOCOCCO
LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C.

Lacrima di Morro d'Alba 100%

Provenienza: Morro d'Alba (AN), 260 m slm, suolo medio impasto

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio.

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

Di colore rosso rubino con sfumature violacee, al naso sentori di rosa rossa e viola. Al palato si evidenzia un frutto rosso piacevolmente vinoso, fresco con tannini dolci.



2018
vinous 89/100

0,75 lt

STEFANO ANTONUCCI
MARCHE ROSSO I.G.T.

Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Montepulciano 20%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo argilloso di medio impasto.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio.

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

Di colore rosso rubino scuro, al naso esprime belle note di prugna e di cassis, di inchiostro e di liquirizia, di vaniglia e di pepe bianco. Un profilo olfattivo di razza, profondo e suadente, che apre ad un assaggio polposo, morbido, lungo ed armonico. Di grande equilibrio e stoffa, chiude con un finale di eccellente pulizia e persistenza.



2018
vinous 92/100
2017
92/100

1,5 lt
0,75 lt

MASCHIO DA MONTE
ROSSO PICENO D.O.C.

Montepulciano 90%, Sangiovese 10%

Provenienza: Barbara (AN), 250 m slm, suolo argilloso, calcareo.

Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in acciaio

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

Di colore rosso rubino intenso, al naso esprime bei sentori di marasca, di ciliegia, di liquirizia e di inchiostro. Una traccia speziata, di pepe e di vaniglia, apre ad un assaggio lungo, pieno, appagante. Una trama tannica ben integrata sfocia in un finale di grande armonia sul frutto.



2019
2018
vinous 92/100
2017
97/100

0,75 lt

PATHOS
MARCHE ROSSO I.G.T.

Merlot 34% Cabernet Sauvignon 33% e Syrah 33%

Provenienza: Barbara (AN), 260 m slm, suolo medio impasto ricco di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in acciaio.

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

Di colore rosso rubino scuro, al naso esprime profumi di frutta a bacca rossa, visciola e ciliegia, che con il passare dei secondi lasciano spazio a sentori di cacao, di caffè, di liquirizia, di incenso ed in generale di spezie dolci. Al palato è strutturato, potente, caratterizzato da una trama tannica vellutata e piacevolissima. Chiude su note tostate di ottima persistenza.



SANTA BARBARA
Barbara (Ancona)



2019
falstaff 95/100
2018
vincius 93/100
Miglior vino d'Italia
2015

0,75 lt

MOSSONE MERLOT MARCHE I.G.T.

Merlot 100%

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

Vinificazione: Vendemmia inizio Settembre, fermentazione in acciaio

Affinamento: 12 mesi in barrique e 3 in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso è intenso con note di cioccolato, tabacco, ciliegia. Al palato è avvolgente, esplose nella parte centrale rivelando la sua morbidezza anche tannica.



0,75 lt

SANTA BARBARA BRUT METODO CHARMAT

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

Vinificazione: Vendemmia inizio Agosto, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati.

Seconda Fermentazione: in autoclave (Metodo Charmat) 3 mesi.

Di colore giallo paglierino e riflessi verdolini. Il naso ricorda prodotti da forno, come la crosta del pane e prodotti lievitati. Le note floreali a campi di ginestre in fiore. La beva è piena e riconferma il floreale, con una buona persistenza aromatica.



0,75 lt

METODO CLASSICO BRUT

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Provenienza: Barbara (AN), 300 m slm, suolo morenico

Vinificazione: Vendemmia inizio Agosto, fermentazione in acciaio

Seconda Fermentazione: in bottiglia (Metodo Classico) 24 mesi.

Di colore giallo dorato brillante, al naso bouquet di profumi floreali di burro e frutta matura con perlage sottile, delicato e ben persistente. Al palato pieno e persistente.



0,75 lt

METODO CLASSICO ROSÈ

Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%

Provenienza: Barbara (AN), 300 m slm, suolo morenico

Vinificazione: Vendemmia inizio Agosto, fermentazione in acciaio

Seconda Fermentazione: in bottiglia (Metodo Classico) 24 mesi.

Di colore tenue, buccia di cipolla, al naso si riconoscono piacevoli sentori di fiori freschi, agrumi e frutta esotica, con una sottile nota speziata di sottofondo. Il perlage è fine e continuo e risulta piacevole sia alla vista che al palato. Secco, fresco e con un buon equilibrio fra parti dure e morbide, chiude con una buona persistenza e una leggera mineralità di ritorno.

I ♥ Rock



0,75 lt

MOSSATEL MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO

Moscato 100%

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

Vinificazione: Vendemmia inizio Agosto, fermentazione in acciaio,

Affinamento: 18 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso un inconfondibile aroma, spiccata fragranza, profumi persistenti di rosa fiorita. Al palato sapido e minerale note tipiche del vitigno che lo rendono piacevole ed elegante.



0,50 lt

LINA PASSITO VERDICCHIO CASTELLI DI JESI PASSITO D.O.C.

Verdicchio Castelli di Jesi 100%

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

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio previa appassimento di 3 mesi in cassetta.

Affinamento: 2/3 in acciaio, 1/3 in Legno per 2 anno e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo oro, al naso profumi di ananas e frutti tropicali dolci con aromi speziati. Al palato è ricco e profondo con una viscosità alcolica che avvolge, di lunga sapidità finale.



#positiveribes



GIN MOSSI

Un gin artigianale, una vera Acqua di Colonia da indossare sul palato dalle caratteristiche del profilo aromatico sono tutte da scoprire. Dal sapore è complesso, ma incredibilmente morbido: un guscio d'ostrica ovattato, marino; un ricordo del girasole, ricco di aromi speziati che possono essere apprezzati bevendolo sia liscio che in un cocktail. Da degustare freddo, liscio o con ghiaccio, in miscelazione è perfetto come Gin&Tonic, abbinato a toniche neutre. Gin Mossi nasce dall'estro e dall'inventiva di Stefano Antonucci e dall'elettico olfatto del profumiere Baldo Baldinini. È il risultato dell'unione di più distillati, alcolati e oli essenziali di materie prime selezionate, sapientemente prodotti e miscelati.



VERMUT STEFANO ANTONUCCI

Mediterraneo, travolgente e unico. Pensato e ideato da Stefano Antonucci con il profumiere Baldo Baldinini, il quale ha dato vita ad un lavoro sartoriale attraverso la selezione delle spezie e delle botaniche che si miscelano ai nostri vini. È il risultato di anni di ricerche e prove per centrare la ricetta più emozionante e interessante, che possa esaltare i nostri vini arricchendoli di tante sfumature sensoriali. Da qui la creazione di un prodotto esclusivo: un Vermut dal calore mediterraneo, floreale di carattere. Oltre all'assaggio nel liscio, anche nella miscelazione darà origine a drink esclusivi. Gli accordi aromatici mediterranei Vi conquisteranno. L'assenza di coloranti e l'importante attenzione al processo produttivo, rendono il Vermut Stefano Antonucci un esempio marchigiano di qualità e unicità.



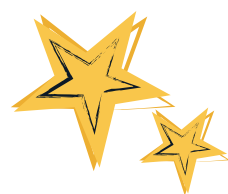
BITTER "LE VAGLIE"

Originale, inaspettato, da lasciare senza parole, proprio come il suo ideatore. Questo è il nuovo Bitter pensato e ideato da Stefano Antonucci con l'amico Baldo Baldinini. A partire dal Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico "Le Vaglie", un progetto che ha subito conquistato la creatività di Baldinini, il quale ha dato vita ad un lavoro sartoriale attraverso uno studio di oltre 30 botaniche e spezie. Da qui la creazione di un prodotto esclusivo: un Bitter armonico che delizia il palato con la dolcezza e la morbidezza delle note amaricanti. Un aperitivo che conquista già con lo sguardo e non lascia certo delusi nel sapore che esalta e impreziosisce la pregiata base di vino, senza l'aggiunta di nessun colorante artificiale. I profumi del Bitter Le Vaglie sono ricchi, complessi, speziati con note delicatamente agrumate ed un gusto morbido, rotondo, avvolgente.



GRAPPA PIGNOCCO ACQUAVITE DA VINACCE

Dal connubio di frutto e vinacce nasce la Grappa Pignocco. Fondamentale il contributo di Vittorio Capovilla con il quale ci siamo prefissati di realizzare una grappa che si caratterizzasse per un'immediata morbidezza ed eleganza, il nerbo di ogni grande distillazione.



GRAPPA LINA GRAPPA DA VINACCE DI VERDICCHIO

Da un'accurata selezione di vinacce di Verdicchio, selezionate dall'Azienda Santa Barbara, nasce la Grappa Lina dedicata alla madre di Stefano Antonucci. I maestri distillatori della "Distilleria Berta" sottopongono le uve selezionate ad una spremitura soffice per ottenere un'acquavite fine attraverso il classico metodo discontinuo a vapore in caldaiette di rame. Dal colore ambrato, un profumo armonico e deciso dato dalla lenta distillazione e il sapiente affinamento in legno. Al palato sapore intenso e persistente.



*Il vino
è la luce del sole
tenuta insieme
dall'acqua.*

Galileo Galilei



 **Area6**
Wine Experience



RIECINE

Gaiole in Chianti (Siena)

Nel cuore della Toscana, a Gaiole in Chianti, c'è quello che dagli esperti è considerato uno dei migliori vigneti d'Italia.

Secondo alcuni antichi documenti ecclesiastici sembra che già nel XII secolo esisteva un podere conosciuto come "Riecine", che allora ri-

entrava tra le proprietà di un vicino monastero.

Nel 1971, l'inglese John Dunkley, insieme alla moglie Palmina, decise di acquistare, proprio dal monastero di Badia Coltibuono, circa un ettaro e mezzo di terra. Contemporaneamente i due coniugi iniziarono a ricostruire la vecchia casa di pietra ac-

corpata al podere, e cominciarono anche a ridare vita ai vigneti, recuperando il possibile e impiantando nuove viti. Dal 2011 la proprietà di Riecine è ora di Lana Frank; l'Enologo e Direttore Generale dal 2015 è Alessandro Campatelli, che dirige l'intero processo di vendemmia e vinificazione con il prezioso

aiuto della storica squadra di Riecine.

A Riecine sono conservate gelosamente le storiche tradizioni aziendali, che si traducono in termini qualitativi tali da raggiungere i massimi livelli possibili.

Oltre a "La Gioia", si parte dal

Chianti Classico per passare al Rosé, senza dimenticare il Chianti Riserva, il Rosso di Toscana IGT "Riecine", il Merlot "Tresette" e fino ad arrivare al Chianti Classico Gran Selezione e al Bianco di Riecine (100% Trebbiano): i vini di Riecine sono apprezzati dagli amanti del vino in ogni angolo del mondo.



Bio

Ettari vitati: 15

Bottiglie prodotte: 80.000

Tipo di agricoltura: **Biologica certificata ICEA**



2021
WINE & SPIRITS 91/100
Falstaff 89/100

2019
WINE & SPIRITS 91/100

0,75 lt

PALMINA ROSÉ
TOSCANA I.G.T.
Sangiovese 100%

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450-500 m slm, suolo calcareo e argilla.
Vinificazione: Vendemmia inizio Settembre, fermentazione in cemento non vetrificato senza macerazione a 15°C.
Affinamento: 4 mesi in cemento stabilizzazione e chiarificazione spontanea.
Di colore buccia di cipolla e melograno, al naso colpisce per il delicato ventaglio aromatico: note di fragoline di bosco, buccia di mandarino alla brace, fiori di mandarino e lime. Al palato è fresco, floreale e fruttato: delicate note di ribes, ciliegie e biancospino.

PRODUZIONE LIMITATA

2020
WINE & SPIRITS 91/100
Falstaff 91/100

0,75 lt

BIANCO DI RIECINE
TOSCANA BIANCO I.G.T.
Trebbiano 100%

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450 - 500 m slm, suolo calcareo e argilla.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante. L'uva è raccolta e posta in anfora di cocchiopesto per la fermentazione e poi lasciata in macerazione fino a Novembre. Da lì in poi il vino viene trasferito in tonneau di rovere francese nuove e una parte lasciata in anfora ancora in macerazione con il 50% delle bucce. A Marzo viene creata la massa definitiva in anfora.
Affinamento: 10 mesi in anfora di cocchiopesto e 4 mesi in bottiglia.
Di colore giallo oro di splendida lucentezza, al naso è fine con sentori agrumati e di mela financo al Calvados. Al palato il sorso è pieno, sapido e persistente con una meravigliosa acidità che ti porta al sorso successivo.

2020
WINE & SPIRITS 92/100
Falstaff 92/100
Vine Spectator 91/100
Decanter 91/100
vincus 90/100
Gardini 98/100

2019
WINE & SPIRITS 92/100

2018
WINE & SPIRITS 92/100
WINE & SPIRITS 92/100

2017
WINE & SPIRITS 92/100

3,00 lt
1,50 lt
0,75 lt
0,375 lt

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

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450 - 500 m slm, suolo calcareo e argilla.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in cemento non vetrificato con macerazione sulle bucce per 10 giorni.
Affinamento: 14 mesi in tonneau esauste.
Di colore rosso rubino, al naso un profilo olfattivo suggestivo, animato da viole e spezie. Al palato si rivela in tutto il suo splendore: rotondo, ampio, di buona freschezza, elegante.

2020
WINE & SPIRITS 94/100
Falstaff 94/100
Vine Spectator 92/100
Decanter 94/100
vincus 93/100
Gardini 96+/100

2018
WINE & SPIRITS 94/100

2017
WINE & SPIRITS 93/100
Vine Spectator 93/100

0,75 lt

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

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450-500 m slm, suolo argilla e galestro.
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in cemento non vetrificato con macerazione sulle bucce per 15 giorni.
Affinamento: 24 mesi in botte Grenier da 30 Hl e 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino, con qualche leggero riflesso tendente al mattone, al naso lo spettro olfattivo evidenzia note di spezie esotiche, foglie di tè e frutta matura. Al palato è raffinato, elegante, succulento. Un sorso contraddistinto da un leggero gusto tostato e da un tannino ben integrato.

RIECINE
Gaiole in Chianti (Siena)



2019

Decanter	97/100	top 50 vini nel mondo
Vin Spirit	92/100	
Wine & Spirits	96/100	top 100 vini d'Italia
falstaff	94/100	
vinous	93/100	
Wine & Spirits	96/100	

0,75 lt

GRAN SELEZIONE
VIGNA GITTORI
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.
Sangiovese 100 %

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), Vigneto Gittori 450 - 500 m slm, suolo calcare e argilla.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre/Ottobre, raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante. Single-vineyard GITTORI. L'uva è raccolta e selezionata a mano e delicatamente pigiata. La fermentazione avviene in vasche di cemento non vetrificate Nombrot, macerazione di 25 giorni.
Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere Grenier, Tonneaux esauste e vasche di cemento. 6 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino di grande brillantezza, al naso si presenta profondo e complesso con note che spaziano dai piccoli frutti neri, a note boschive verdi con finale rosa di marasca e lampone. Al palato è un vino di grande understatement elegante e verticale. Frutto e acidità si completano in una lunga persistenza.



2019

Wine & Spirits	94/100	
Top Wine	94/100	
vinous	94/100	
falstaff	94/100	
vinous	93/100	

2017

Wine & Spirits	92/100	
Wine & Spirits	92/100	

2016

Wine & Spirits	94/100	
Top Wine	96/100	
Wine & Spirits	96/100	

1,50 lt

RIECINE
TOSCANA I.G.T.
Sangiovese 100 %

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450-500 m slm, suolo calcare e argilla. (Vecchie viti)
Vinificazione: Vendemmia a metà Ottobre, fermentazione in legno a contatto con le bucce per 30 giorni.
Affinamento: 36 mesi in uovo di cemento non vetrificato e 6 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino, al naso si apre con un bouquet di frutti rossi. Al palato sprigiona tutta la sua energia e la sua espansione aromatica. Complesso e grintoso, ma allo stesso tempo snello e in perfetto equilibrio fra finezza ed eleganza.



2018

Wine & Spirits	94/100	
vinous	93/100	
Wine & Spirits	98/100	

2017

Wine & Spirits	92/100	
----------------	--------	--

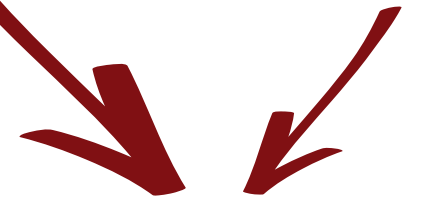
2016

Wine & Spirits	95/100	
Wine & Spirits	94/100	
Wine & Spirits	94/100	

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

LA GIOIA
TOSCANA I.G.T.
Sangiovese 100% - Blend di vigneti

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450-500 m slm, suolo calcare e argilla.
Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in vasche di cemento non vetrificate con macerazione sulle bucce per 15 giorni.
Affinamento: 30 mesi in tonneau e almeno 6 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino brillante con unghia granata, al naso arriva una gamma di aromi di frutta rossa, elementi minerali, caffè e note di cannella. Al palato il corpo è solido e consistente, i tannini morbidi e vellutati, la persistenza è ottima con retrogusto di frutti di bosco e ciliegia.



2018

Wine & Spirits	94/100	
falstaff	93/100	

2017

Wine & Spirits	93/100	
falstaff	93/100	
vinous	90/100	

2016

Wine & Spirits	97/100	
Wine & Spirits	93/100	

0,75 lt

TRE SETTE
TOSCANA I.G.T.
Merlot 100%

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450-500 m slm, suolo calcare e argilla.
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in botte tronco-conica di rovere francese
Affinamento: 20 mesi in tonneau da 7 Hl.
Di colore rosso rubino intenso, al naso sentori di ribes nero con erbe aromatiche e spezie. Al palato spicca la nota minerale, frutti succosi e tannini ben integrati, buona l'acidità e la persistenza.



0,50 lt

SEBASTIANO PASSITO
TOSCANA I.G.T.
Trebiano 50%, Malvasia 50%

Provenienza: Gaiole in Chianti (SI), 450-500 m slm, suolo calcare e argilla
Vinificazione: Raccolta dei grappoli a Dicembre, fermentazione naturale in barrique.
Affinamento: 12 anni e oltre in barrique.
Di colore ambra brillante, al naso sprigiona gradevoli sentori di miele, caramello e frutta secca, evocando dolci ricordi di uva passa e confettura di agrumi. Al palato risulta morbido, residuo zuccherino e giusto grado di acidità infatti si integrano perfettamente. Un prodotto che nel corso del tempo potrà solo continuare ad evolversi e sprigionare tutto il suo potenziale. Eterno.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI: Trento, Bergamo, Como, Cremona, Lecco, Mantova, Varese, Modena, Parma, Reggio Emilia, Lucca, Pistoia, Perugia, Marcerata e Salerno.



Ettari vitati:
58



Bottiglie prodotte:
380.000



Tipo di agricoltura:
Biologica (ICEA);
Sostenibile (Equalitas)



FOOD & WINE AWARDS 2022
ITALIA
RESPONSABILITÀ SOCIALE NEL VINO



SALCHETO

Montepulciano (Siena)

Toscana, Montepulciano (Si). Fondata nel 1984 come classica fattoria multi-culturale, Salcheto è oggi una realtà vitivinicola di 58 ettari di vigneti biologici che opera in una delle cantine più ecologicamente avanzate.

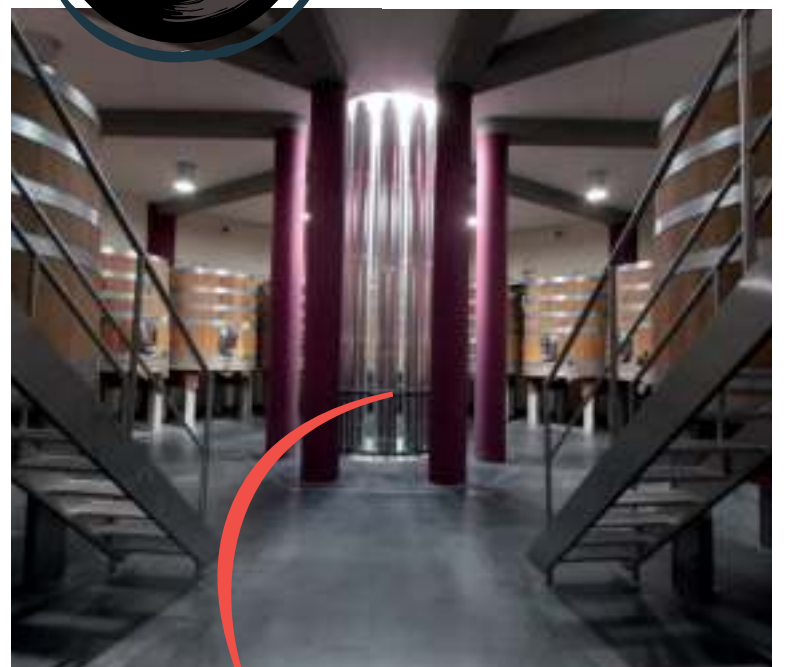
A oltre 30 anni dalla sua nascita, l'azienda si esprime con una immagine innovativa che rispecchia il suo percorso e le imprese traggurdate:

vini di territorio e sangiovese sempre più improntati sulla bevvibilità e la precisione aromatica, con vinificazioni integralmente senza solfiti e lieviti indigeni, con i vini "Obvius" Rosso, Rosato, Bianco e Giallo Oro di sola uva fino alla bottiglia; una cantina "off-grid" (energeticamente autonoma) ed un azienda modello nella gestione ambientale integrata (GHG, Acqua, Biodiversità) che vanta

tra l'altro primati mondiali nell'indicizzazione di Carbon e Water Footprint; una bottiglia molto speciale, la Bordeaux Salcheto le cui forme eleganti ricordano l'antica storia del vino toscano, ma che rappresenta una tra le più leggere ed ecologiche bottiglie disponibili sul merca

Questo percorso culmina nel Salco, vigna più matura dell'azienda e simbolo

dell'eccellenza dei vini di Salcheto con i suoi "cru" di Sangiovese in purezza.



GABBA GABBA
NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.
Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Salcheto-Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia (Inizio Ottobre), Fermentazione Acciaio/Botte grande
Affinamento: 24 mesi in 70%Botte grande, 30% tonneau e 12 mesi in bottiglia.
Colore Rosso rubino, al naso fine e delicato con note di frutta rossa e spezie. Al palato medio corpo, presenta una trama tannica ben integrata che dona al vino una buona struttura. L'acidità conferisce al vino una bella freschezza e buona bevvibilità. Persistente in bocca.



BISKERO
CHIANTI D.O.C.G.
Sangiovese 85%, Canaiolo Nero, Mammolo, Merlot 15%

Provenienza: Vigneti: "Poggio Piglia" - Chiusi (SI), "Abbadia" - Torrita di Siena (SI), "Greppo" - Abbadia di Montepulciano (SI), 300/400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia: Fine Settembre, fermentazione: Acciaio
Affinamento: 4 mesi 70% Acciaio; 30% tonneau; e 3 mesi in bottiglia.
Di colore Rosso rubino, al naso prevalenza di frutta rossa ciliegia e prugna. Al palato vino schietto, bella freschezza e mediamente persistente.



ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.
Sangiovese 85%, Canaiolo Nero, Merlot 15%

Provenienza: Salcheto - Montepulciano (SI), 350/400 m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia (Fine Settembre), fermentazione: Acciaio
Affinamento: 4 mesi in Acciaio e 3 mesi in bottiglia.
Colore Rosso rubino, al naso fine e delicato con note di fiori e frutti di bosco. Al palato vino succoso in entrata, ma non privo di freschezza e carattere. Media struttura e persistenza.



NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.
Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Salcheto - Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;
Vinificazione: Vendemmia (Ottobre), fermentazione Acciaio/Botte grande
Affinamento: 18 mesi in 70%Botte grande, 30%tonneau e 6 mesi in bottiglia.
Colore Rosso rubino, al naso fine e delicato con note di frutta rossa e spezie. Al palato medio corpo, presenta una trama tannica ben integrata che dona al vino una buona struttura. L'acidità conferisce al vino freschezza e buona bevvibilità. Persistente in bocca.

2019	
	90/100
	90/100
	95/100
	95/100
2018	
	92/100
	93/100
	94/100
	94/100
2017	
	90/100
	94/100



SALCHETO
Montepulciano (SI)



2018	
Wine Spectator	94/100
2016	
Decanter	92/100
Wine Spectator	#26 of TOP100
Wine Spectator	94/100
Wine Enthusiast	94/100
Wine Spectator	93/100
2015	
Wine Spectator	94/100
2010/12/14	
Wine Spectator	94/100



0,75 lt



2017	
Wine Spectator	91/100
Wine Spectator	93/100
Wine Spectator	91/100
2016	
Wine Spectator	96/100
Wine Spectator	91/100
2015	
Wine Spectator	93/100
2012	
Wine Spectator	92/100
2011/10/06	
Wine Spectator	93/100

3 lt
0,75 lt



2017	
Wine Spectator	95/100
Wine Spectator	95/100
2016	
Wine Spectator	95/100
Wine Spectator	95/100
2015	
Wine Spectator	96/100
Wine Spectator	93/100
2015	
Wine Spectator	93/100

0,75 lt



0,75 lt

NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. RISERVA

Sangiovese Prugnolo Gentile 95%, Colorino 5%

Provenienza: Salcheto - Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso; **Vinificazione:** Vendemmia (Inizio Ottobre), fermentazione Acciaio/Botte grande. **Affinamento:** 24 mesi in 70% botte grande, 30% tonneau e 12 mesi in bottiglia.

Colore Rosso rubino, al naso fine e delicato con note di frutta rossa matura, spezie dolci e sentori balsamici. Al palato medio corpo. La tecnica del governo toscano conferisce al vino eleganza e rotondità, senza però nascondere le caratteristiche del sangiovese: Tannino, presente ma ben integrato e Acidità che conferisce al vino freschezza e godibilità.

NOTE: Vinificato con il metodo del "Governo Toscano" da uve Sangiovese Prugnolo Gentile in leggera surmaturazione da appassimento.

SALCO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Salcheto - Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;

Vinificazione: Vendemmia (Inizio Ottobre), fermentazione Botte grande

Affinamento: 24 mesi in 30% botte grande, 70% tonneau e 36 mesi in bottiglia.

Colore Rosso rubino con riflessi granati, al naso prevalenza di spezie (liquirizia, tabacco) con note di prugna matura e sentori balsamici. Al palato: vino strutturato e al contempo avvolgente grazie anche al lungo periodo di affinamento in bottiglia che permette al vino di evolversi in tutte le sue componenti aromatiche e strutturali. Tannino presente, ma ben integrato. Bell'acidità che conferisce vigore e longevità. Molto persistente.

SALCO VECCHIE VITI NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Salcheto - Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;

Vinificazione: Vendemmia (Metà Ottobre), fermentazione Botte grande

Affinamento: 24 mesi in 50% botte grande, 50% tonneau e 12 mesi in bottiglia.

Colore Rosso rubino con riflessi granati, al naso prevalenza di spezie (cuoio, liquirizia, tabacco) con note di frutta rossa matura e sentori mentolati. Al palato: vino molto elegante con intense note di frutta e erbaceo. Tannino vellutato. Bell'acidità che conferisce vigore e longevità. Molto persistente.

SALCO 2089 I.G.T. TOSCANA ROSSO

Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

Provenienza: Salcheto - Montepulciano (SI), 350-400m slm, suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;

Vinificazione: Vendemmia (Inizio Ottobre), fermentazione Botte grande

Affinamento: 24 mesi in 30% botte grande, 70% tonneau e 36 mesi in bottiglia.

NOTE: IGT TOSCANA ROSSO: Mix 2 annate di SALCO 2008/2009 le quali non sono uscite singolarmente, ma fatto un blend delle 2 masse per creare un unico prodotto.

Colore Rosso granato, al naso prevalenza di spezie (cuoio, liquirizia, tabacco) con note di frutti di bosco maturi e sentori mentolati. Al palato: vino molto elegante con tannino vellutato ed integrato. Bella struttura e persistenza.



2021	
Wine Spectator	92/100
Decanter	86/100
Wine Spectator	86/100
VINI BUONI	3
2020	
Wine Spectator	90/100
Wine Spectator	86/100



0,75 lt



2020	
Wine Spectator	90/100
Wine Spectator	90/100



0,75 lt



2020	
Wine Spectator	90/100
Wine Spectator	90/100



0,75 lt



2020	
Wine Spectator	90/100
Wine Spectator	90/100



0,75 lt

OBVIUS BIANCO TOSCANA BIANCO I.G.T.

Trebbiano 75%, Vermentino 25%

Provenienza: "Poggio Piglia" - Chiusi (SI), "Greppiano" - Lamporecchio (PT), "Greppo" - Abbadia di Montepulciano (SI); 50-100m slm suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;

Vinificazione: Vendemmia (Inizio Settembre), fermentazione Acciaio

Affinamento: 4 mesi Acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Colore Giallo Paglierino al naso Sentori di panificazione (lieviti), mela, frutta esotica, fiori bianchi, erbaceo Al palato: media struttura e persistenza. Bell'acidità che conferisce vigore e croccantezza.

NOTE: Vino senza Solfiti Aggiunti, Non Filtrato.

OBVIUS ROSATO TOSCANA ROSATO I.G.T.

Sangiovese 90%, Canaiolo nero, Mammolo, Merlot 10%

Provenienza: "Salcheto" - Montepulciano (SI), "Poggio Piglia" - Chiusi (SI), "Greppo" - Abbadia di Montepulciano (SI), suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;

Vinificazione: Vendemmia (Inizio Settembre), fermentazione Acciaio

Affinamento: 4 mesi Acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Colore: Buccia di Cipolla con riflessi cerasuoli; naso Sentori di panificazione (lieviti), ciliegia e frutta rossa. Al palato: media struttura e rotondo. Rosato secco. Mediamente persistente e buona freschezza.

NOTE: Vino senza Solfiti Aggiunti, Non Filtrato.

OBVIUS ROSSO DI TOSCANA I.G.T.

Sangiovese 100%

Provenienza: "Greppo" - Abbadia di Montepulciano (SI), suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;

Vinificazione: Vendemmia (Fine Settembre), fermentazione Acciaio

Affinamento: 4 mesi Acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Colore: Rosso Porpora intenso; naso: Frutta rossa ciliegia, prugna, erbaceo. Al palato: media struttura e persistenza. Bell'acidità che conferisce vigore e croccantezza, tannino deciso.

NOTE: Vino senza Solfiti Aggiunti, Non Filtrato.

OBVIUS GIALLO ORO VENDEMMIA TARDIVA TOSCANA BIANCO IGT

Trebbiano 50%, Malvasia 50%

Provenienza: "Poggio Piglia" - Chiusi (SI), suolo Pliocenico medio impasto Argilloso;

Vinificazione: Vendemmia (Metà Novembre), fermentazione: Tonneaux

Affinamento: 12 mesi Tonneaux e 6 mesi in bottiglia.

Colore Giallo Dorato al naso intenso. Note dolci di dattero, frutta secca, fico secco e miele. Al palato: media struttura presenta un'entrata dolce, subito equilibrata da una spingente acidità che dona al vino freschezza e bevibilità. Molto persistente in bocca.

NOTE: Vino senza Solfiti Aggiunti, Non Filtrato.



MONTEPEPE

Montignoso (Massa)

Ettari vitati: 5,50
Bottiglie prodotte: 22.000
Tipo di agricoltura: Convenzionale



Sulle pendici di una collina nei pressi di Montignoso (Massa Carrara) a pochi chilometri dal mare della Versilia si trova l'Azienda agricola Montepepe guidata da Alberto Poggi, architetto divenuto per passione viticoltore.

La vicinanza delle Alpi Apuane e del mare contribuisce a

creare un microclima unico e particolare, connotato da estati ventilate e inverni miti. Si tratta di luoghi da tempo noti per la loro vocazione vitivinicola.

Le vigne dell'azienda sono state impiantate dal febbraio 2004, per un totale di 22.000 viti spalmate su circa cinque ettari, sono divise in par-

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

Tra i bianchi spiccano il vermentino e il viognier, mentre tra i rossi ci sono il syrah e la massaretta, varietà autoc-

tona coltivata nella provincia di Massa Carrara. I terreni sono caratterizzati da una buona acidità e da una tessitura franca. Tutti i processi di vinificazione e confezionamento sono svolti nelle antiche cantine, collocate al piano terra di una storica villa in passato appartenuta a Carlo Ludovico di Borbone, duca di

Lucca, e oggi ospitale resort e winery.

L'Azienda ha dimostrato in breve tempo di fare parte delle eccellenze di un territorio, ha vinto numerosi premi con i suoi bianchi minerali, longevi e ricchi, e si è fatta conoscere con i suoi rossi freschi e speziati.



I ♥ Rock



2020
 I Vini di Toscana 92/100
2017
 Slow Wine Grande Vino



2018
 I Vini di Toscana
2017
 I Vini di Toscana Super
 Slow Wine Top Wine



2014
 I Vini di Toscana 95 pt
2011
 I Vini di Toscana Super

ALBÉRICO
VERMENTINO CANDIA D.O.C.
 Vermentino 100 %

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.
Vinificazione: Vendemmia fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni.
Affinamento: 10 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.
 Di colore giallo paglierino, al naso esprime note di frutta a polpa gialla con note marine. Al palato è fragrante, di media ampiezza con finale di nocciola.

MONTEPEPE BIANCO
I.G.T. TOSCANA
 Vermentino 70%, Viognier 30%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.
Vinificazione: Vendemmia fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni.
Affinamento: 10 mesi in acciaio e 15 mesi in bottiglia.
 Di colore giallo paglierino intenso, al naso si esprime con note marine e di macchia mediterranea. Al palato è ricco e possente, un vino di carattere che esprime una ricchezza di materia supportata da una parte minerale ed acida molto importante, che conferisce a questo vino una spiccata longevità.

DEGÈRES
I.G.T. TOSCANA
 Vermentino 60%, Viognier 40%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.
Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in tonneau da 5 Hl a 20°C per 4 settimane, parziale malolattica.
Affinamento: 8 mesi in tonneau da 5 Hl e 24 mesi in bottiglia.
 Di colore giallo paglierino carico, al naso è suadente, salmastra, con note sgrumate che ricordano la zona di Mersaut. Al palato denota una struttura possente, minerale, sapido con una spiccata mineralità. Fatto per maturare a lungo in bottiglia.

MONTEPEPE BIANCO
VINTAGE
I.G.T. TOSCANA
 Vermentino 70%, Viognier 30%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.
Vinificazione: Vendemmia metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni.
Affinamento: 10 mesi in acciaio e 5 anni in bottiglia.
 Di colore giallo paglierino carico, al naso esprime la sua maturità, una fastosità dove possiamo percepire la grande capacità di invecchiamento. Al palato si delinea una vena acida che viene amplificata nella parte finale da un minerale che riesce a dare un equilibrio da vero fuoriclasse.



MONTEPEPE
Montignoso (Massa)



2010
Vini di Toscana Super ★★★
migliori 50 vini d'Italia

2009
Vini di Toscana 95/100

0,75 lt

MONTEPEPE BIANCO GRAND VINTAGE I.G.T. TOSCANA

Vermentino 70%, Viogner 30%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

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

Affinamento: 10 mesi in acciaio e 9 anni in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati, al naso si apre in maniera fastosa, con profumi di erbe aromatiche e note balsamiche di menta. Al palato perfetto equilibrio tra la vena acida e la grande mineralità. È un fuoriclasse nella sua categoria.



0,75 lt

ALBERICO ROSSO I.G.T. TOSCANA

Massaretta 50%, Syrah 50%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

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

Affinamento: Affinamento: 12 mesi in tonneau di 3/4 passaggio.

Di colore rosso rubino, al naso esprime la freschezza del frutto rosso, ribes, mora con sentori di speziatura. Al palato ottima corrispondenza con note minerali e sapide che garantiscono piacevolezza di beva.



0,75 lt

MONTEPEPE ROSSO I.G.T. TOSCANA

Syrah 70%, Massaretta 30%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

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

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere da 20 q.li e 24 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino al naso il fruttato evolve e accenna al sotto spirito, la mora matura è la nota protagonista; concorrono le spezie a dare complessità, chiodi di garofano, cuoio e tabacco. Al palato struttura e corpo si fanno sentire, grazie a un tannino elegante e poco invadente. Molto persistente.



2017
Vini di Toscana 92/100



0,75 lt

MONTEPEPE ROSSO RISERVA I.G.T. TOSCANA

Syrah 70%, Massaretta 30%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15 giorni, malolattica totale.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere da 20 q.li e 5 anni in bottiglia.

Dal colore rosso rubino con riflessi granati diti dalla lunga evoluzione in bottiglia, al naso speziato con evidenti note di erbe aromatiche. Al palato pieno, di grande profondità, tannino morbido e speziato.



0,75 lt

PEPO I.G.T. TOSCANA

Massaretta 100%

Provenienza: Montignoso (MS), 100 m slm, suolo: quarzite, metarenarie, filati, marmi calcisiti e dolomie.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione 2 settimane in acciaio a temperatura controllata, malolattica totale.

Affinamento: 18 mesi in tonneau da 5 Hl e 2 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso note di ciliegia selvatica, piccoli frutti rossi e con sfumature balsamiche persistenti. Al palato è ricco, polposo, netta ciliegia selvatica, nel finale un equilibrio tannico-acido da vero puro-sangue.



NEW

EDIZIONE
LIMITATA
180 BT

0,75 lt

MONOPOLE I.G.T. TOSCANA

Vermentino, Viogner

Provenienza: Montignoso (MS), 120 m slm (Vigna della Sughera), suolo: tessitura franca con prevalenza di metaconglomerati del triassico, successione metamorfica di quarziti, metarenarie, filladi, marmi, calcisiti e dolomie.

Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, pigiatura soffice in pressa fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 21 giorni.

Affinamento: 10 mesi in acciaio e 10 anni in bottiglia.

Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso sprigiona aromi sempre più intensi mano a mano che il vino si apre, note di erbe aromatiche e balsamiche. Al palato sorprendentemente giovane e vivace, equilibrato. Ottima acidità e sapidità. Da degustare in abbinamento o da meditazione.



OTTOMANI

Strada in Chianti (Firenze)

new



Ettari vitati:
16,5



Bottiglie prodotte:
60.000



Tipo di agricoltura:
Biologica-
biodinamica



L'Azienda è situata nella zona di Strada in Chianti, i vigneti si trovano a cavallo tra Greve in Chianti e Impruneta.

E' la storia di quattro ragazzi, cresciuti insieme che, una volta grandi, hanno visto il loro sogno diventare realtà. La realtà è nata e cresciuta valorizzando vecchi vigneti,

valorizzando e preservando selezioni massali di varietà autoctone locali.

Lavorando con vitigni autoctoni e utilizzando tecniche di coltivazione e vinificazione biologiche-biodinamiche, l'azienda ha deciso di operare esclusivamente con metodi agronomici sostenibili per

l'ambiente.

Le uve fermentano in maniera spontanea, sono eseguite quotidianamente le follature, délestage e rimontaggi.



0,75 lt

BIANCO I.G.T. TOSCANA

Trebbiano 60%, Malvasia Bianca 40%
(vigne di oltre 40 anni)

Provenienza: Tra Impruneta e Strada in Chianti (FI), 15 km a Sud di Firenze, 240 m slm, suolo calcareo, mix di argille e galestro, terreni poveri atti alla produzione di uve di qualità.

Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori tra fine Agosto/inizio di Settembre, fermentazione a temperatura controllata per 25-35 giorni condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo).

Affinamento: il vino, dopo la fermentazione alcolica, riposa per tutto l'inverno in acciaio.

Di colore giallo paglierino, al naso fiori bianchi e frutta croccante. Al palato minerale, semplice ma gastronomico.



0,75 lt

ANFORA BIANCO I.G.T. TOSCANA

Trebbiano 60%, Malvasia Bianca 40%

Provenienza: Tra Impruneta e Strada in Chianti (FI), 15 km a Sud di Firenze, 240 m slm, suolo calcareo, mix di argille con importante presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione all'interno dell'anfora per 25-30 giorni: 20% grappolo intero, condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo).

Affinamento: il vino, dopo la fermentazione alcolica, rimane "in infusione" nell'anfora fino a primavera per un periodo di 4-6 mesi. Di colore giallo paglierino con note verdastre e dalla grande tipicità, al naso un grande bouquet floreale e note di lime. Al palato molto vivace e minerale, si esalta a tavola in presenza di portate di pesce e formaggi freschi.



0,75 lt

ROSATO I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Provenienza: Tra Impruneta e Strada in Chianti (FI), 15 km a Sud di Firenze, 235 m slm, suolo calcareo, mix di argille e galestro, terreni poveri atti alla produzione di uve di qualità.

Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, dopo aver lasciato macerare il mosto brevemente sulle bucce, le uve vengono pressate e il vino continua la fermentazione in acciaio, a temperatura controllata per 25-35 giorni, condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo).

Affinamento: il vino, dopo la fermentazione alcolica, riposa per tutto l'inverno in acciaio.

Di colore petalo di rosa con riflessi più accentuati, al naso presenta aromi floreali di rosa e violetta e fruttati che riportano al ribes. Al palato risalta la freschezza e la sapidità con una bella persistenza.



0,75 lt

CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.

Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Provenienza: Tra Impruneta e Strada in Chianti (FI), 15 km a Sud di Firenze, 260 m slm, suolo calcareo, mix di argille con importante presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione spontanea condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo). Macerazione per minimo 30 giorni, durante la quale vengono effettuati rimontaggi, follature, délestage.

Affinamento: 14 mesi in barriques dove svolge la malolattica. Di colore rosso rubino trasparente, al naso fine ed elegante ma al tempo stesso ricco. Al palato spicca la freschezza e la tipicità del vitigno, ottima la persistenza.



OTTOMANI
Strada in Chianti (Firenze)



0,75 lt

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Sangiovese 100%

Provenienza: Greve in Chianti (FI), 250 m slm, suolo calcareo, mix di argille e galestro, terreni atti alla produzione di uve rosse di alta qualità.
Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione spontanea in cemento condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo). Macerazione: 90% diraspato 10% grappolo intero ha una durata di 15-25 giorni.
Affinamento: 14 mesi in cemento durante i quali svolge la malolattica.
Di colore rosso rubino, al naso emergono note fruttate tipiche tra cui note di frutti rossi maturi come lamponi e fragoline di bosco. Al palato elegante e piacevolmente tannico.

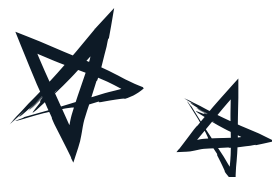


0,75 lt

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Sangiovese 100%
(vigne di oltre 40 anni)

Provenienza: Greve in Chianti (FI), 255 m slm, suolo calcareo, mix di argille e galestro, terreni atti alla produzione di uve rosse di alta qualità.
Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione spontanea in cemento condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo). Macerazione: 90% diraspato 10% grappolo intero ha una durata di 15-25 giorni.
Affinamento: 24 mesi in botte di rovere toscano durante i quali svolge la malolattica.
Di colore rosso rubino brillante, al naso è intenso e complesso con note di frutta rossa. Al palato è potente ed elegante corposo e persistente.



0,75 lt

ANFORA I.G.T. TOSCANA SANGIOVESE

Sangiovese 100%

Provenienza: Tra Impruneta e Strada in Chianti (FI), 15 km a Sud di Firenze, 235 m slm, suolo calcareo, mix di argille con importante presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione in anfora spontanea condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo), 20% grappolo intero per 30 giorni.
Affinamento: il vino, dopo la fermentazione alcolica, rimane "in infusione" nell'anfora fino a primavera per un totale di 6 mesi.
Di colore granato brillante, al naso intrigante ed etereo. Al palato note di ciliegia, un tannino vivo e una bella acidità.



0,75 lt

ANFORA VARIETÀ ANTICHE I.G.T. TOSCANA

Canaiolo 40%, Colorino 30%,
Ciliegiolo 15%, Malvasia Nera 15%

Provenienza: Tra Impruneta e Strada in Chianti (FI), 15 km a Sud di Firenze, 200 m slm, suolo calcareo, mix di argille con importante presenza di scheletro.
Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione spontanea in anfora condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo), 20% grappolo intero per circa 30 giorni.
Affinamento: in infusione in anfora per 6 mesi circa.
Di colore rosso con sfumatura di un viola vivace, al naso finissimo e speziato, dai sentori di viola, mora. Al palato complesso e profondo con un tannino elegante e maturo.



0,75 lt

CANAILO I.G.T. TOSCANA

Canaiolo 100%

Provenienza: Impruneta (FI), 300 m slm, suolo calcareo, mix di argille e galestro.
Vinificazione: Vendemmia manuale in piccoli contenitori, per mantenere l'integrità del frutto, fermentazione spontanea condotta da lieviti naturalmente presenti sull'uva (senza inoculo), macerazione in barrique aperte con follature "a mano" della durata di 40 giorni.
Affinamento: 16 mesi in barrique periodo nel quale svolge la malolattica.
Di colore rosso con sfumature viola intenso, al naso note fruttate e floreali tipiche del vitigno. Al palato ben equilibrato con un tannino elegante e vellutato con un'ottima persistenza.



0,50 lt

BIANCO I.G.T. TOSCANA

Trebbiano 40%, Malvasia Bianca 40%,
Sangiovese 20%

Provenienza: Impruneta, Greve in Chianti (FI), 235 m slm, suolo calcareo, mix di argille e galestro.
Vinificazione: Raccolta dei grappoli tra fine Ottobre/inizio Novembre. Appassimento: su fili in luogo ventilato per almeno 3 mesi. Fermentazione: spontanea in caratelli.
Affinamento: 3 anni in caratelli di 50 hl.
Di colore ambrato, al naso frutta secca, prugna ed albicocca con una elegante ossidazione. Al palato si presenta esplosivo, acidità e dolcezza si esaltano a vicenda.



WE WILL

ROCK



YOU



AREA 6
ROCK
DISTRIBUTOR
WINE

**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Siena, Firenze, Prato, Lucca, Pistoia.**



PODERE SAPAIO

Castagneto Carducci (Livorno)



Ettari vitati:
26

Bottiglie prodotte:
100.000

Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata



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

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

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

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

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



2020

WINE 91/100
WINE 93/100
WINE 92/100
WINE 93/100

2019

WINE 92/100
WINE 93+/100

2018

WINE 96/100

3,00 €
1,50 €
0,75 €

2019

WINE ★★ ★ 95/100
WINE 94/100
WINE 96/100

2018

WINE 94/100
WINE 93/100
WINE 3 stelle oro

2016

WINE 95/100
WINE 95/100
WINE 96/100



VOLPOLO D.O.C. BOLGHERI

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

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

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

SAPAIO TOSCANA ROSSO I.G.T

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

Provenienza: Bolgheri e Bibbona (LI), 80 m slm
Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lunga macerazione sulle vinacce in barrique.

Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese e 18 mesi in bottiglia. Di colore rosso intenso, al naso si apre con intense sensazioni di mirtillo, ribes, con note di cuoio e macchia mediterranea. Al palato è ricco, possente e si sviluppa con un equilibrio tannico-acido molto profondo, chiude con un finale minerale.





PARADISO DEI CONIGLI

Isola del Giglio (GR)

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

Qui, il vignaiolo Massimo Piccin, proprietario di Podere Sapaio in quel di Bolgheri, da alcuni anni ha iniziato a cimentarsi anche con la viticoltura eroica della suggesti-

va Isola del Giglio, una delle sette che formano l'Arcipelago Toscano nel Mar Tirreno. Incantato dal fascino di questo scoglio quasi sospeso nel tempo, anticamente coperto di vigneti, nel 2015, decide di acquistare una vecchia vigna abbandonata e un terreno incolto, per dare vita al suo nuovo progetto vinicolo: il "Paradiso dei Conigli", in onore dei simpatici roditori selvatici che popolano l'Isola.

Siamo nella parte nord-ovest del Giglio, a 100 mt sul livello del mare, in località "Le Secche", una delle zone più calde.

Il suggestivo Faro del Fenaio fa da sfondo ai 3.000 metri di vigneto a picco sul mare e raggiungibile solo a piedi. L'intento è di realizzare quanto più possibile un vino che rispetti l'espressione del vitigno più rappresentativo di

questo luogo, l'Ansonica, e il terroir dell'Isola. La coltivazione è completamente manuale e naturale, così come naturale è la vinificazione. Oggi, la produzione vinicola del Paradiso dei Conigli conta circa 1.000 bottiglie di "Le Secche", un orange-wine realizzato con uve bianche, in prevalenza Ansonica, più piccole quantità di varietà autoctone (biancone, procanico, malvasia...).



Ettari vitati: 0,7

Bottiglie prodotte: 500

Tipo di agricoltura: Eco utopica



0,75 l.

LE SECICHE
Ansonica 100%

Provenienza: Loc Le secche, Isola del Giglio (GR), 100 m slm. La coltivazione è completamente manuale e naturale così come completamente naturale è la vinificazione. I grappoli, i quali vengono diraspati, sono inseriti a chicco intero in anfora di terracotta per la vinificazione alcolica e malolattica, nonché per la successiva macerazione con le bucce per tre mesi. Tolle le bucce, il vino sosta ancora per 12 mesi in barriques esauste, infine viene messo in bottiglia senza filtrazione per un ulteriore anno. Di colore quasi ambrato, dentro il bicchiere si trovano tutti i sentori dell'isola e del Mare Nostrum, un profumo antico e naturale, che ricorda il sole e la pietra rovente, il frutto maturo e il salmastro con note di zagara, erbe di campo, finocchio selvatico, cera d'api e rosmarino e poi ritorni caldi tra il fior d'arancio, il fieno, il limone e l'eucalipto. Al palato regala sentori di macchia resinosa e freschezza inusuali fatte di corbezzolo e iodio, ginestra, timo, menta per un finale di zenzero e sale marino.

THE THREE
BIG NEWS IN
TELEVISION

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

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

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

The three big TV News await you at your General Electric dealer's store. General Electric Company, Television Receiver Department, Syracuse, New York.



GENERAL ELECTRIC
TV
1960
STYLE



GENERAL ELECTRIC... and here's early American styling in simple lines... best features... 10-inch speaker... Stereo-Optics... Janka.



VENDITA IN ESCLUSIVA IN TUTTA ITALIA Tranne:
 Forlì, Cesena, Rimini e la Provincia di Lucca senza esclusiva

new

MALGIACCA
 VIGNAIOLI IN LUCCHESIA

MALGIACCA

Gragnano / Capannori (Lucca)



Ettari vitati:
 7



Bottiglie prodotte:
 17.000



Tipo di agricoltura:
 Biodinamica



MALGIACCA è nata da un'amicizia di lunga data tra Saverio Petrilli, Lisandro Carmazzi, Luigi Fenoglio, Sarah Richards e Brunella Ponzo, gestendo vecchi e nuovivigneti.

Produciamo vini pieni di carattere che mostrano la vibrante delicatezza delle

colline di Toscana, 12 km a nord est della storica città di Lucca.

VIGNETI:
 Gestiamo 7 ettari di vigneti, la vigna più giovane è di 12 anni mentre la più vecchia si aggira intorno ai 50 anni di età. Ogni vigna è trattata come un'unità separata, nell'ottica di riuscire a espri-

mere il carattere peculiare di ogni singola zona.

I suoli dei diversi vigneti che compongono questo prezioso mosaico sono tutti riferibili al Villafranchiano, un periodo a cavallo tra Pleistocene e Pliocene (tra gli 1 e i 2 milioni di anni fa), un periodo nel quale, lentamente, mammut

e tigri dai denti a sciabola lasciavano il posto a cavalli, buoi e lupi.

Sono suoli composti da argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide, come nel Rodano.

I vigneti (passati a noi da contadini che li stavano abbandonando per raggiunti

limiti di età) variano in superficie dai 1000 metri ai 2 ettari, per un totale di 7 ettari. Altitudine tra i 150 e i 250 mt slm, esposizione tra Sud-est e Ovest, tra le 3000 e le 6000 piante per ettaro.



0,75 lt

BIANCO I.G.T. TOSCANA

Trebbiano 50%, Vermentino 15%, Malvasia 15%, Grechetto, Colombana e Moscato 20%

Provenienza: Gragnano/Capannori (LU) tra 150-250 m s.l.m., suoli argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide.

Vinificazione: Vendemmia tra fine Agosto e inizio Settembre. Metà delle uve vengono pressate in pressa pneumatica e metà in pressa a cestello, fermentazione naturale in acciaio inox senza controllo della temperatura. Fermentazione malolattica terminata.

Affinamento: Riposa sui lieviti per 3 mesi in acciaio inox, viene poi travasato e lasciato riposare fino all'imbottigliamento. VINO NON FILTRATO.

Di colore giallo paglierino velato, al naso fiori e frutta bianca. Al palato un'accattivante sapidità minerale che accompagna una beva distesa e fresca.



0,75 lt

TINGOLLI BIANCO I.G.T. TOSCANA

Trebbiano, Vermentino, Malvasia, Colombana; Viogner

Provenienza: Gragnano/Capannori (LU) Cru di singolo vigneto a 180 m s.l.m., suoli relativamente antichi originati da argille e sabbie fluvio-lacustri talvolta compatte in ciottoli tondi rossastri.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Settembre. Una parte macera in anfora per tre mesi, un'altra subisce una breve macerazione di 15 giorni e poi affina in cemento, la parte più precoce va subito in pressa a cestello e affina in barriques.

Affinamento: In vecchie botticelle per 8/9 mesi e in seguito affina in bottiglia. VINO NON FILTRATO.

Di colore giallo oro carico, al naso frutta gialla, fiori bianchi e frutta secca. Al palato fresco e progressivo con un'intrigante sapidità minerale.



0,75 lt

ROSSO I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 50%, Canaiolo, Ciligiolo, Malvasia Nera 50%

Provenienza: Gragnano/Capannori (LU) tra 150-250 m s.l.m., suoli argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre. Uva diraspata a mano su di un setaccio, pigiata con i piedi e lasciata fermentare in maniera naturale in piccoli mastelli senza controllo della temperatura. Malolattica svolta.

Affinamento: in acciaio inox per 4/6 mesi, VINO NON FILTRATO.

Di colore rosso rubino, al naso è profondo, speziato, con note di frutta rossa. Al palato è elegante, tannini ben integrati e ricco di sfumature intriganti.



1,00 lt

DALITRO ROSSO I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 50%; Canaiolo, Ciligiolo 50%

Provenienza: Gragnano/Capannori (LU) tra 150-250 m s.l.m., suoli argilliti fluvio-lacustri tendenzialmente sub-acide.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre. Uva diraspata a mano su di un setaccio, pigiata con i piedi e lasciata fermentare in maniera naturale in piccoli mastelli senza controllo della temperatura. Malolattica svolta.

Affinamento: in acciaio inox per 4/6 mesi, VINO NON FILTRATO.

Di colore rosso rubino, al naso sa di frutta rossa e croccante con note vinose. Al palato di buona concentrazione, sapido, scorrevole in bocca e progressivo.



"It was the only thing to do after the mule died."

Three years back, the Hinsleys of Dora, Missouri, had a tough decision to make.

To buy a new mule.

Or invest in a used [redacted]

They weighed the two possibilities.

First there was the problem of the bitter Ozark winters. Tough on a warm-blooded mule. Not so tough on an air-cooled [redacted]

Then, what about the eating habits of the two contenders? Hay vs. gasoline.

As Mr. Hinsley puts it: "I get over eighty miles out of a dollar's worth of gas and I get where I want to go a lot quicker.

Then there's the road leading to the cabin. Many a mule pulling a wagon [redacted] many a conventional automobile spent many an hour stuck in the mud.

As for shelter, a mule need [redacted]

bug doesn't. "It just sets out there all day and the paint job looks near as good as the day we got it."

Finally, there was maintenance to think about. When a mule breaks down, [redacted] one thing to do [redacted]

out if and when their bug [redacted] down, the Hinsleys [redacted] dealer [redacted]

two gallons away.



TERRE DEL SILLABO

La Cappella (Lucca)

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

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

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

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



Ettari vitati:
 7

Bottiglie prodotte:
 20.000

Tipo di agricoltura:
 Biologica



0,75 lt

BB TOSCANA BIANCO I.G.T.

Sauvignon, Trebbiano, Greco, Colombana e Vermentino

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

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

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



0,75 lt

COSTA TOSCANA CHARDONNAY I.G.T.

Chardonnay 100 %

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

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

Affinamento: in acciaio.

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



0,75 lt

COSTA TOSCANA SAUVIGNON I.G.T.

Sauvignon 100 %

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

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

Affinamento: 9 mesi in acciaio.

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



0,75 lt

GANA COSTA TOSCANA SAUVIGNON I.G.T.

Sauvignon 100 %

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

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

Affinamento: 9 mesi in acciaio sulle fecce fini.

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



0,75 lt



0,75 lt

SPANTE
COSTA TOSCANA CHARDONNAY I.G.T.
Chardonnay 100 %

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

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

Affinamento: 9 mesi in acciaio sulle fecce fini.

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

NIFFO
COSTA TOSCANA MERLOT I.G.T.
Merlot 85%, Barnett Sauvignon e Cabernet Franc 15%.

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

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

Affinamento: in barrique e in bottiglia.

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



⚡ Rock'n'Roll ⚡





LA FIORITA

Montalcino (Siena)



Ettari vitati: **9**

Bottiglie prodotte: **50.000**

Tipo di agricoltura: **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 10 Ha vitati nel complesso, divisi tra i quattro appezzamenti di Collesorbo, Pian Bossolino, Giardinello, Osteriaccia dai quali si ricavano circa 45 mila bottiglie di Brunello nelle tre versioni Annata, Fiore di NO e Riserva. Le complesse differenziazioni dei suoli, altitudini ed espo-

sizioni offrono la possibilità di vendemmiare in tempi diversi selezionando vigna per vigna il momento più adatto e consentendo vinificazioni separate per arrivare al momento dell'assemblaggio a scelte più precise e consapevoli. L'azienda è interamente in conduzione di agricoltura biologica, ciò al fine di tutelare i suoli delle vigne, fattori prioritari nell'identità dei vari Brunello. 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 successivamente 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.



NINFALIA ROSATO

Sangiovese 100 %

2020
vinous 90/100
 WINE & SPIRITS 95/100
 2019
 James Robinson 15,5
 Jancis Robinson James Robinson.com

0,75 lt



ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Sangiovese 100 %

2020
vinous 91/100
 WINE & SPIRITS 90/100
 2019
 WINE & SPIRITS 90/100
 WINE & SPIRITS 90/100
 2018
vinous 90/100

0,75 lt



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Sangiovese 100 %

2018
 WINE & SPIRITS 93/100
 James Robinson 17
 2017
 December 91/100 WINE & SPIRITS 93/100 WINE & SPIRITS 92/100 WINE & SPIRITS 92/100
 2016
 WINE & SPIRITS 94+/100 WINE & SPIRITS 94/100 WINE & SPIRITS 95/100
 2015
 WINE & SPIRITS 90/100 WINE & SPIRITS 95/100 **vinous** 91+/100
 2013
 WINE & SPIRITS 95/100 WINE & SPIRITS 92/100

1,50 lt
 0,75 lt

Provenienza: Montalcino
Vinificazione: fermentazione e affinamento 4 mesi in uovo di cemento sulle fecce
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 Collesorbo, Giardinello, Poggio d'Arna.
Vinificazione: fermentazione in vasche di cemento.
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 Collesorbo 220 m slm, calcareo, argilla, tufo, limo - Pian Bossolino 360 m slm, ricco scheletro, galestro, calcareo - Giardinello 280 m slm, argilla sabbiosa, calcareo.
Vinificazione: fermentazione in tini tronco conici di rovere, 3-4 settimane con rimontaggi e delestage.
Affinamento: 30-36 mesi in botti da 26 a 52 hl di capienza, 4 mesi in cemento, 12 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
Montalcino (Siena)



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

Sangiovese 100 %

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

Vinificazione: fermentazione in tini tronco conici di rovere, 3-4 settimane con rimontaggi e delestage.

Affinamento: 30-36 mesi in botti da 26 a 52 hl di capienza, 4 mesi in cemento, 12 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.



FIORE DI NO BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. SELEZIONE

Sangiovese 100 %

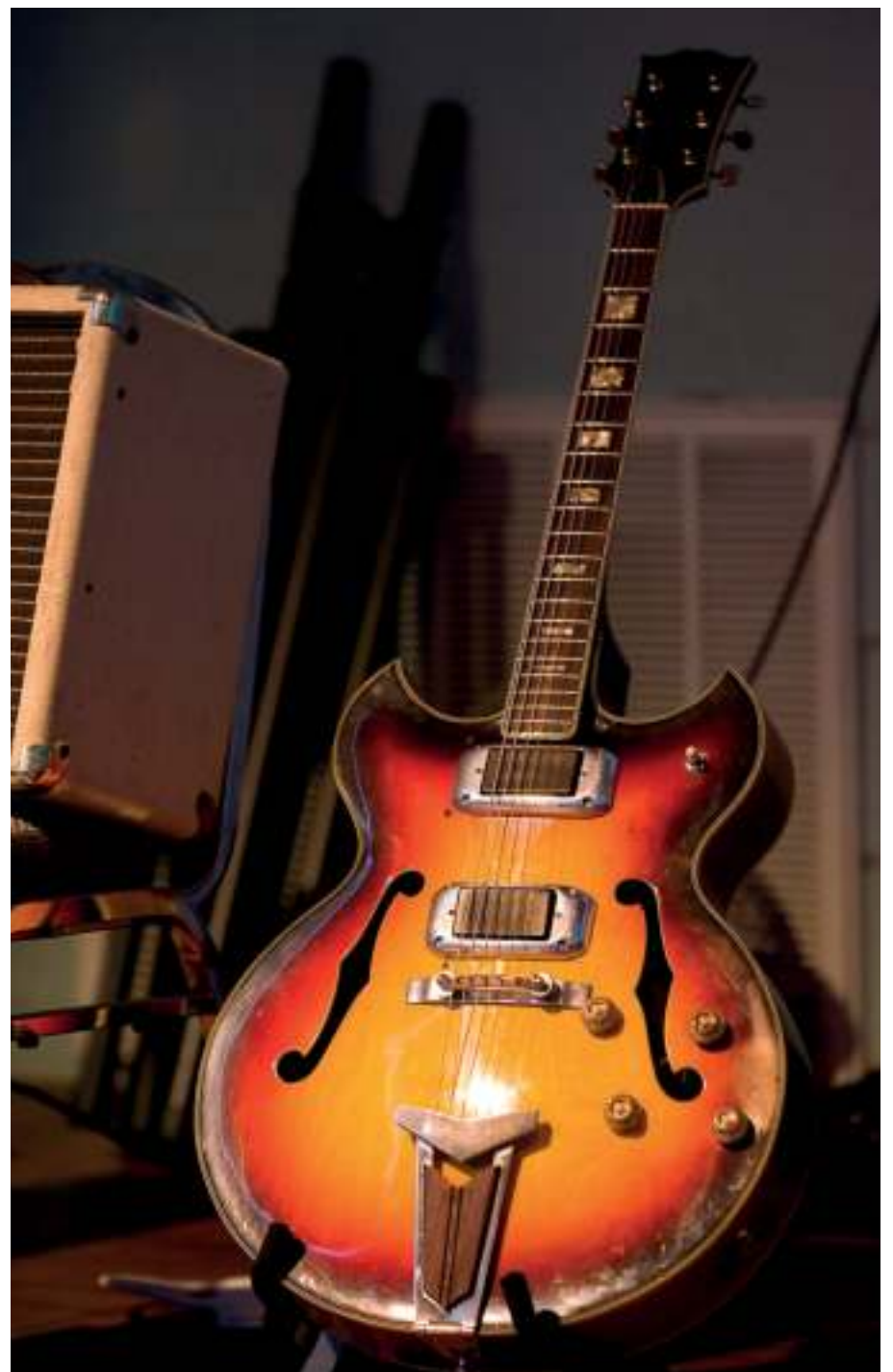
Provenienza: Montalcino – Vigna Collesorbo 220 m slm, calcareo, argilla, tufo, limo – Pian Bossolino 360 m slm, ricco scheletro, galestro, calcareo.

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

Vinificazione: Fermentazione in tini tronco conici di rovere, 3-4 settimane con rimontaggi e delestage.

Affinamento: 30-36 mesi in botti da 26 a 52 hl di capienza, 4 mesi in cemento, 12 mesi in bottiglia.

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.



**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
 Milano città e provincia, Como, Lecco, Roma città e provincia**



TOLAINI

Castelnuovo Berardenga (Siena)



Ettari vitati:
50



Bottiglie prodotte:
260.000



Tipo di agricoltura:
Biologica



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 (sabbie plio-

ceniche) 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, sciogliendo l'alta densità (fino a 7000 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.

YES



Rock!



2020	
vincus	90/100
WINE & SPIRITS	91/100
2018	
WINE & SPIRITS	93/100
2015	
WINE & SPIRITS	90+/100
WINE & SPIRITS	91/100
WINE & SPIRITS	93/100

0,75 lt

VALLENUOVA CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Provenienza: Valenuova di Castelnuovo Berardenga (SI), suolo ricco di argilla e galestro.

Vinificazione: Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, 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.



2018	
WINE & SPIRITS	94/100
vincus	93/100
WINE & SPIRITS	92/100
2016	
WINE & SPIRITS	94/100
2015	
vincus	91/100
WINE & SPIRITS	93/100
WINE & SPIRITS	94/100
WINE & SPIRITS	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 da metà Settembre a metà Ottobre, fermentazione in tini-tronco conici da 48 Hl per 20 giorni, malolattica in botti da 25 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.



2019	
WINE & SPIRITS	91/100
WINE & SPIRITS	93/100
2018	
WINE & SPIRITS	92/100
WINE & SPIRITS	95/100
2016	
WINE & SPIRITS	94/100
WINE & SPIRITS	92/100
WINE & SPIRITS	92/100
vincus	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 da metà Settembre a metà Ottobre, fermentazione in acciaio 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.



2018	
WINE & SPIRITS	94/100
2016	
WINE & SPIRITS	92/100
WINE & SPIRITS	95/100
#13 of TOP100	
2013	
WINE & SPIRITS	94/100
#26 of TOP100	

0,75 lt

LEGIT I.G.T. TOSCANA

Cabernet Sauvignon 100%

Provenienza: San Giovanni a Cerreto (SI), terreno tufaceo (sabbie e conglomerati marini del pliocene).

Vinificazione: Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, fermentazione a contatto con le bucce per 30 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese.

Affinamento: 24 mesi in barrique di cui 6 mesi sui propri lieviti.

Di colore rosso rubino intenso, al naso mostra sentori di pepe verde, liquirizia e grafite fusi con sapori di vaniglia di quercia. Al palato è corposo con frutta matura. Lungo potenziale di invecchiamento.

TOLAINI
Castelnuovo Berardenga (Siena)



2019	
Vin Spectator	93/100
WINE SPECTATOR	94/100
2018	
Vin Spectator	95/100
WINE SPECTATOR	94/100
WINE SPECTATOR	94/100
2016	
WINE SPECTATOR	94/100

0,75 lt

VALDISANTI
I.G.T. TOSCANA

Cabernet Sauvignon 50%,
Cabernet Franc 50%

Provenienza: San Giovanni a Cerreto, (SI), terreno tufaceo (sabbie e conglomerati marini del pliocene).

Vinificazione: Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, 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.



2018	
Vin Spectator	94 /100
WINE SPECTATOR	94/100
Vinous	93+/100
2016	
WINE SPECTATOR	96/100
2015	
Vinous	90/100
WINE SPECTATOR	95/100
WINE SPECTATOR	93/100
Vin Spectator	93/100

0,75 lt

PICCONERO
I.G.T. TOSCANA

Merlot 100%

Provenienza: Castelnuovo Berardenga, (SI), suolo tufaceo ricco di argilla, limo con presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, fermentazione in tini tronco-conici a contatto con le bucce per 30 giorni. fermentazione in barriques aperte.

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.



EDIZIONE LIMITATA
3300 BT

0,75 lt

MELLO
I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 100%

Provenienza: Castelnuovo Berardenga (SI), suolo: limo e argilla con considerevole presenza di scheletro.

Vinificazione: Le migliori viti di Cabernet Franc vengono selezionate durante la stagione vegetativa e monitorate attentamente durante la fase di maturazione. La selezione delle uve avviene inizialmente in vigna, durante la vendemmia. Successivamente continua in cantina, con l'aiuto di un tavolo di selezione ottico. I grappoli vengono diraspatis e gli acini interi vengono messi in barriques di rovere francese, aperte, nuove al 100%. I lieviti indigeni svolgono la fermentazione alcolica ed il mosto viene tenuto sulle bucce per 30 giorni.

Affinamento: Il vino affina poi per 24 mesi nelle stesse barriques nuove, trascorrendo 6 mesi sulle fecce fini. Viene quindi imbottigliato e riposa altri 24 mesi prima del rilascio sul mercato.

Di colore rosso rubino profondo, al naso sprigiona aromi intensi di pomodoro rosso, peperone e cioccolato con leggere sfumature di vaniglia. Al palato la struttura importante viene bilanciata da una vena di acidità fresca e persistente, che ne esalta il gusto di frutta rossa matura.



EDIZIONE LIMITATA
571 BT NUMERATE

0,75 lt

PERLUI
I.G.T. TOSCANA

Cabernet Franc 100%

Provenienza: Podere Mello, Chianti Classico (SI) 700 mt s.l.m., suolo: sabbie arenarie non calcaree.

Vinificazione: le uve vengono vendemmiate manualmente nella seconda metà di Ottobre. Vengono scelti i grappoli o le porzioni di grappolo migliori e trasportate in piccole cassette alla cantina. Qui i grappoli vengono diraspatis e gli acini migliori selezionati con l'aiuto di un selettore ottico. Gli acini interi poi vengono messi in tini troncoconici di rovere austriaco ed in anfore di terracotta. I lieviti indigeni svolgono la fermentazione alcolica e il mosto viene tenuto sulle bucce per 45 giorni. Vengono effettuate leggere follature manuali durante i primi 10 giorni di macerazione.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere austriaco da 25 hl, di cui 6 sulle proprie fecce fini. Viene quindi imbottigliato e messo a riposo per altri 8 mesi prima dell'uscita sul mercato.

Di colore rosso rubino con riflessi porpora, al naso presenta note di lampone, ciliegia rossa e violetta. I tannini sono fini e levigati, la struttura esile e persistente tipica dei vini d'altura.





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.

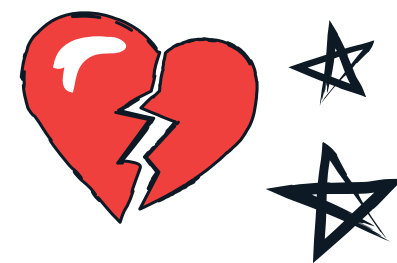
Il 43° Parallelo è magico, è mistico, è storico ed è moderno, è marino ed è continentale, è caldo ed è freddo. Passa per i luoghi che hanno dato origine alla vite - la Georgia -, attraversa punti carichi di energia, come Medjugorje o Santiago de Compostela, e raggiunge infine l'Oregon, nuova frontiera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

I.G.T. TOSCANA

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.

2021	91/100
2020	91/100
2019	92/100



0,75 lt

PUNTO ROSSO

I.G.T. TOSCANA

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.

2020	92/100
------	--------





CIPRESSO 43

Montalcino (Siena)



2019	92/100
2018	92/100
2017	92/100

1,50 lt
0,75 lt



2018	93/100
2017	94/100
2015	91/100

1,50 lt
0,75 lt

PIGRECO TOSCANA SANGIOVESE I.G.T.

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.

LA QUADRATURA DEL CERCHIO I.G.T. TOSCANA

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: Lazio
 E LE PROVINCE DI: Vercelli, Biella, Novara, Verbania, Savona, Genova,
 La Spezia, Vicenza.**



KA*MANCINÈ

Soldano (Imperia)



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 quattrecento 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 vigne

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

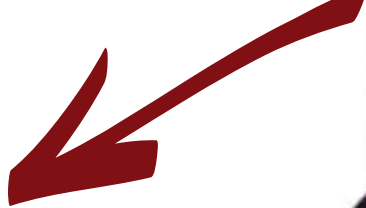
70% Tabaka, 30% Vermentino

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.



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.



2021



Vincous migliori 99 vini italiani

2020



VINI BACCI

2019



VINI BACCI

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.





ICARDI

Castiglione Tinella (CN)

L'Azienda Agricola Icardi ha sede a Castiglione Tinella, in provincia di Cuneo, al confine tra la bassa Langa e il Monferrato. Qui le colline si estendono a perdita d'occhio, facendo di Castiglione Tinella uno dei Comuni più vitati d'Italia, in virtù della coltivazione a vigneto di oltre il 90% della superficie agricola. Le rocche che scendono in direzione della valle Tinella e della valle Belbo incorniciano i

filari pettinati con cura e le macchie di bosco che interrompono la geometria delle vigne, offrendo uno scenario unico. Da quando Lino Icardi piantò la prima vite, più di un secolo fa, l'azienda è cresciuta. Un secolo fa si trattava di pochi filari. Oggi i possedimenti si estendono su 55 ettari, 50 dei quali vitati, tutti certificati biologici. All'inizio le uve venivano conferite all'industria vinicola, tranne

una piccola parte destinata al vino per la tavola della famiglia Icardi. Oggi producono circa 360.000 bottiglie ogni anno, usando esclusivamente uve di proprietà, senza acquistare da terzi.

All'epoca non esisteva l'acciaio, ma solo poche botti in cui invecchiava il vino. Oggi ha circa 600 tra barriques, tonneau e botti da 50 hl in rovere e leggermente tostate in cui vengono affinati i vini.



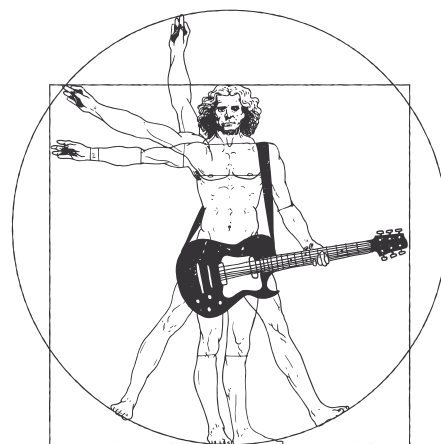
Ettari vitati:
48



Bottiglie prodotte:
330.000



Tipo di agricoltura:
Biologico
Certificata



0,75 lt



0,75 lt



0,75 lt



BALERA

PIEMONTE CORTESE D.O.C.

Cortese 100%

Provenienza: Castagnole lanze (AT) m.s.l. 280 Esposizione: Sud. Suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà Settembre vinificazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 5 mesi in acciaio, in bottiglia per 1 mese

Di colore giallo paglierino, al naso gradevole profumo fruttato, floreale e di pesca matura. Al palato ben equilibrato, acido e morbido.

PAFOJ

PIEMONTE BIANCO D.O.C.

Cortese, Sauvignon, Chardonnay

Provenienza: Castagnole lanze, (AT) m.s.l. 280 sabbioso suolo Esposizione: Sud/Ovest.

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà settembre vinificazione in acciaio a temperatura controllata per Cortese e Chardonnay, breve passaggio in legno in rovere per il Sauvignon. Dopo 6 mesi i vini vengono assemblati.

Affinamento: 3 mesi in acciaio inox.

Di colore giallo paglierino, al naso elegante, con note di felce, di foglie di pomodoro e di frutti tropicali. Al palato ricco, potente, denso e freschissimo.

TABAREN

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Barbera 100%

Provenienza: Castagnole Lanze (AT) m.s.l. 320. suolo Povero con marne sabbiose. Esposizione: Sud/Ovest

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nella prima settimana ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese

Affinamento: 8 /10 mesi in acciaio inox.

Di colore rosso rubino con riflessi porpora, al naso è intenso, fruttato, con ricordi di ciliegia morello. Al palato notevole struttura e dolcezza dei tannini, tipico della corretta maturazione delle uve

ROCK 'n ROLL



ICARDI
Castiglione Tinella (CN)



0,75 lt

ROUSORI
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Dolcetto 100%

Provenienza: Treiso D'Alba (CN) m.s.l. 350 suolo calcareo Esposizione: Sud/Ovest

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà settembre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese

Affinamento: 6 mesi in acciaio inox. Di colore rosso rubino con vivaci riflessi porpora, al naso è intenso, gradevole, vinoso. Al palato asciutto, mandorlato di moderata acidità, armonico, equilibrato.



0,75 lt

SURÌ DI MÙ
BARBERA D'ALBA D.O.C.

Barbera 100%

Provenienza: Neive (CN) m.s.l. 330 suolo Marnoso o calcareo. Esposizione: Sud/Est

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di Ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese.

Affinamento: 12/15 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese.

Di colore rosso rubino rubino intenso con riflessi violacei, toni granati con l'invecchiamento, al naso profumo intenso, elegante, delicatamente speziato dalla permanenza in legno. Al palato sapore pieno, corposo, armonico ed equilibrato.



0,75 lt

NUJ SUJ
BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Barbera 100%

Provenienza: Vinchio Mombercelli (AT) m.s.l. 330 suolo sabbioso con presenza d'argilla. Esposizione: Sud/Ovest

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese.

Affinamento: 12/15 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese.

Di colore rosso rubino rubino intenso con riflessi violacei, toni granati con l'invecchiamento, al naso profumo intenso, elegante, delicatamente speziato dalla permanenza in legno. Al palato sapore pieno, corposo, armonico ed equilibrato.



0,75 lt

SURISJVAN
LANGHE NEBBIOLO DOC

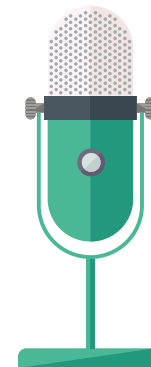
Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN) 320 m.s.l. suolo calcareo. Esposizione: Sud/Ovest

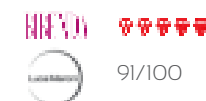
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese

Affinamento: 12/15 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese.

Di colore rosso rubino splendente, che assume toni granati con l'invecchiamento, al naso profumo intenso, molto elegante con sentore di viola e spezie. Al palato asciutto, elegante, armonico ed equilibrato.



2019



0,75 lt

PAFOJ
LANGHE ROSSO D.O.C.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN) 330 m.s.l. suolo calcareo Esposizione: Sud/Ovest.

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1/2 mesi

Affinamento: 8 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi granata, al naso ricco con suadenti richiami di frutti di bosco. Al palato elegante, armonioso con richiami alla mora e al lampone.



0,75 lt

MONTUBERT
BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN) 330 m.s.l. suolo calcareo. Esposizione: Sud/Ovest.

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1/2 mesi

Affinamento: 20 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese.

Di colore rosso granata intenso con toni aranciati tipici del Nebbiolo, al naso complesso ed elegante, con sentori floreali e di violetta. Al palato ha bel corpo, secco e piacevolmente tannico.



0,75 lt

STARDERÌ
BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Starderì, Neive (CN) Singolo vigneto 320 m.s.l. suolo marnoso calcareo.

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese

Affinamento: 20 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese.

Di colore rosso granata intenso con toni aranciati tipici del Nebbiolo, al naso marmellata di more, lamponi, prugne secche e una leggera nota speziata, seguono poi note come liquorizia e menta piperita. Al palato si presenta ricco, avvolgente con un tannino elegante, femminile ma importante e una buona acidità che donano struttura ed equilibrio.



0,75 lt

PAREJ
BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN) 320 m.s.l. suolo calcareo. Esposizione: Sud/Ovest

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese

Affinamento: 12/15 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese.

Di colore rosso rubino splendente, che assume toni granati con l'invecchiamento, al naso profumo intenso, molto elegante con sentore di viola e spezie. Al palato asciutto, elegante, armonico ed equilibrato.



2018



2017



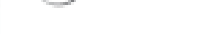
2015



2015



2015





ICARDI
Castiglione Tinella (CN)



2017
93/100

2016
94/100

0,75 lt

FOSSATI BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100% (SINGOLO VIGNETO)

Provenienza: Barolo (CN) 380 m.s.l. suolo calcareo. **Esposizione:** Sud/Est
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese
Affinamento: 30 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese.
Di colore rosso rubino con toni granati, al naso molto complesso, bacche selvatiche, all'inizio sentore di violetta, poi etereo e balsamico. Note di menta, eucalipto e liquirizia. Al palato tannini vellutati con una buona acidità e con una buona persistenza.



2015
94/100

0,75 lt

SERRA BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100% (SINGOLO VIGNETO)

Provenienza: Serralunga d'Alba (CN) 360 m.s.l. suolo calcareo. **Esposizione:** Sud/Est
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di Ottobre. Dopo la pigiatura con diraspatura dei grappoli, il mosto è messo a fermentare in macerazione con le bucce, a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per garantire la giusta estrazione del colore e dei tannini. La macerazione dura dai 12 ai 15 giorni.
Affinamento: 50 mesi in tonneaux di rovere francese.
Di colore rosso rubino brillante con riflessi aranciati, al naso presenta un bouquet complesso ed etereo con profumi di viola, confettura di frutta rossa e liquirizia ma anche spezie come pepe e vaniglia. Al palato elegante con un tannino asciutto ed equilibrato, di buona struttura.



2020
96/100
91/100

0,75 lt

LA ROSA SELVATICA MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

Moscato 100%

Provenienza: Castagnole Lanze (AT) 320 m.s.l. suolo sabbioso con marne compatte
Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di settembre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: in acciaio inox.
Di colore giallo paglierino intenso, con perlage persistente, al naso colpisce questa spremuta di frutto d'uva con bollicine; sentore di rosa e di lavanda molto delicati. Al palato le sensazioni dolci sono ben equilibrate dalla piacevole acidità e dagli aromi fruttati dell'uva Moscato.



2020
92/100

0,75 lt

SURI' VIGIN PIEMONTE D.O.C.G.

Brachetto 100%

Provenienza: Castiglione Tinella (CN) 300 m.s.l. suolo marne compatte
Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di settembre. Pigiatura soffice, breve macerazione sulle bucce, svinatura anticipata. Presa di spuma a temperatura controllata.
Affinamento: 2 mesi in acciaio inox.
Di colore rosso rubino pastello, al naso profumo muschiato, intenso, elegante, con sentore di rosa passita. Al palato sapore dolce, aromatico, suadente, fresco, frizzante da fermentazione natura



0,75 lt

DADELIO BIANCO (VINO BIODINAMICO)

Cortese, Moscato

Provenienza: Castiglione Tinella, Collina S. Lazzaro (CN) 300 m.s.l. suolo calcareo
Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente e pressate intere in un torchio tradizionale. La fermentazione avviene ad opera di lieviti indigeni. Dopo alcuni travasi il vino si impallidisce in modo naturale. Nella tarda primavera, di luna vecchia, si procede all'imbottigliamento.
Affinamento: acciaio mesi 8 in acciaio inox.
Di colore giallo paglierino intenso, al naso è fruttato e intenso. Al palato sapido ed equilibrato.



0,75 lt

DADELIO ROSSO VINO BIODINAMICO

Nebbiolo, Dolcetto, Barbera

Provenienza: Castiglione Tinella, Collina S. Lazzaro (CN) 300 m.s.l. suolo argilloso.
Esposizione: Sud/Est
Vinificazione: Le uve sono vendemmiate e selezionate manualmente. Segue la pigiatura e la parziale diraspatura. La fermentazione avviene ad opera dei lieviti indigeni presente sulle bucce e si protrae per una decina di giorni. Segue un periodo di circa 15 giorni in cui il vino sosta sotto il cappello di vinacce. **Affinamento:** 12. 15 mesi in tonneaux di rovere francese.
Di colore rosso rubino profondo, al naso profumi di frutta matura e spezie che richiamano la forza e l'energia delle colline langarole. Al palato è complesso ed equilibrato con una importante componente tannica che fa presagire la sua longevità.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO
 LE PROVINCE DI: Cuneo, Asti, Alessandria, Genova (Città)



BRUNO PORRO RIBOTE

Dogliani (Cuneo)



Ettari vitati: 20
Bottiglie prodotte: 80.000
Tipo di agricoltura: Convenzionale



L'AZ. AGR. BRUNO PORRO - RIBOTE prende il nome dalla cascina situata sulle pendici collinari al confine fra Dogliani e Monforte d'Alba.

Il simbolo dell'azienda è un gelso, l'albero è situato vicino alla casa, ha più di duecento anni e rappresenta le nostre radici contadine. La casa padronale risale al 1600 ed è circondata da un anfiteatro naturale di vigneti esposti a

sud-ovest su terreni di marne bianche, calcarei con venature argillose. I terreni a Monforte d'Alba, dove nascono i Baroli, sono argillosi e sabbiosi ed esposti a Sud.

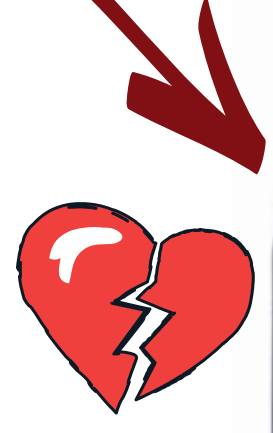
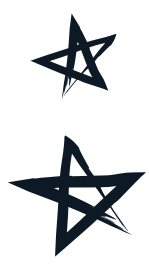
Da alcuni anni coltiviamo un vigneto di Pinot Nero e Chardonnay in Alta Langa, a circa 700 metri s.l.m., per produrre l'Alta Langa metodo classico. Con passione custodiamo e conduciamo 35 ettari di ter-

ra di cui 20 di vigneti e 15 fra campi e boschi. Le nostre bottiglie si fregiano dei disegni di Gianni Gallo, amico di famiglia nonché uomo e artista eclettico di Langa.

La famiglia Porro da sempre è una famiglia di agricoltori e produttori di vino, l'amore e il rispetto per la terra viene tramandato da generazioni.

Bruno con i figli cerca di

dare un'impronta moderna all'azienda nel rispetto delle tradizioni.



ALTA LANGA D.O.C.G. EXTRA BRUT

Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

DOGLIANI D.O.C.G. S. LUIGI

Dolcetto 100 %

DOGLIANI D.O.C.G. RIBOTE

Dolcetto 100 %

DOGLIANI D.O.C.G. SUPERIORE

Dolcetto 100 %

Provenienza: Alta Langa (CN), 700 m s.l.m., suolo: calcareo

Vinificazione: vendemmia a metà Agosto, si procede con la fermentazione controllata, il vino base riposa sui lieviti fino alla primavera successiva, poi si procede all'assemblaggio e al tiraggio.

Affinamento: seconda Fermentazione: In bottiglia per almeno 30 mesi.

Di colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, al naso sentori di crosta di pane e lievito, con eleganti note floreali. Al palato pieno, ricco, con un'ottima sapidità e struttura, finale equilibrato e di buona persistenza.

Provenienza: Dogliani, (CN), 400 m s.l.m., suolo: calcareo e argilloso.

Vinificazione: vendemmia a metà Settembre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in cemento per 10 giorni.

Affinamento: affinamento in cemento e acciaio.

Di colore rosso rubino, al naso è fine e gradevolmente fruttato. Al palato risulta caldo, equilibrato e di buon corpo.

Provenienza: Dogliani, (CN), 400 m s.l.m., suolo: calcareo e argilloso.

Vinificazione: vendemmia a metà Settembre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in cemento per 15 giorni.

Affinamento: affinamento in cemento e acciaio.

Di colore rosso granato cupo, al naso risulta intenso con sentore di amarena. Al palato ne esce un'eccellente struttura, ricco e morbido.

Provenienza: Dogliani, (CN), 400 m s.l.m., suolo: calcareo e argilloso.

Vinificazione: vendemmia a metà Settembre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in cemento per 15/20 giorni.

Affinamento: in botte grande di legno per circa 12 mesi.

Di colore rosso rubino scuro, al naso intenso e molto persistente con delicati sentori di ciliegia e di liquirizia. Al palato spicca l'eccellente struttura, ricco e morbido.



BRUNO PORRO - RIBOTE
Dogliani (Cuneo)



0,75 lt

LANGHE D.O.C. BIANCO

Viognier 100 %

Provenienza: Dogliani, (CN), 400 m slm, suolo: calcareo e argilloso.

Vinificazione: vendemmia a inizio Settembre, dopo la pressatura il mosto vienemesso subito nelle vasche d'acciaio.

Affinamento: batonage parte in legno e parte in acciaio.

Di colore giallo paglierino al naso è fruttato, sentori di pesca, pera e mela verde. Al palato è morbido, vellutato, avvolgente e persistente.



0,75 lt

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Dogliani, (CN), 400 m slm, suolo: calcareo e argilloso.

Vinificazione: vendemmia a inizio/metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in cemento per 15 giorni.

Affinamento: in botte grande e botte piccola di secondo passaggio per 10 mesi.

Di colore rosso rubino, al naso è delicato con sentori di rosa canina e spezie. Al palato vellutato, pieno ed equilibrato.



0,75 lt

IRIS LANGHE D.O.C. BARBERA

Barbera 100 %

Provenienza: Dogliani, (CN), 400 m slm, suolo: calcareo e argilloso.

Vinificazione: vendemmia a fine Settembre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce in cemento per 15/20 giorni.

Affinamento: in botte grande e botte piccola di secondo passaggio per 10 mesi.

Di colore rosso granato, al naso è intenso con note di amarena matura e di violetta. Al palato risulta morbido ben equilibrato e piacevolmente tannico.



0,75 lt

BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), 450 m slm, suolo: marne bianche calcaree, sabbiose.

Vinificazione: vendemmia a metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce per 15-20 giorni.

Affinamento: in botti di rovere per 36 mesi.

Di colore rosso granato con toni aranciati, al naso intenso con sentori di violetta, prugna e spezie. Al palato è armonico ed equilibrato.



0,75 lt

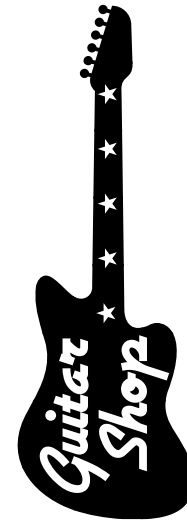
BAROLO D.O.C.G. BUSSIA

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), Bussia, 450 m slm, suolo: marne bianche calcaree, sabbiose.

Vinificazione: vendemmia a metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce per 15-20 giorni.

Affinamento: in botti di rovere per 36 mesi. Di colore rubino granato intenso, al naso, elegante, speziato, profondo. Al palato risulta elegante con tannini avvolgenti e morbidi, longevo e complesso.



0,75 lt

BAROLO D.O.C.G. BUSSIA

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), Bussia, 450 m slm, suolo: marne bianche calcaree, sabbiose.

Vinificazione: vendemmia a metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce per 15-20 giorni.

Affinamento: in botti di rovere per 36 mesi. Di colore rubino intenso e scuro, al naso è intenso, persistente con note speziate e sentori di frutta rossa. Al palato elegante, avvolgente, imponente, complesso e longevo.

EDIZIONE LIMITATA

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LA REGIONE: Piemonte E LE PROVINCE DI: Milano (disponibile solo in città, NO provincia), Genova, Imperia, Savona, Padova, Treviso, Ferrara, Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini, Roma città e provincia, Salerno.

CORNAREA

CORNAREA

Canale (CN)



Ettari vitati:
15

Bottiglie prodotte:
100.000

Tipo di agricoltura:
Lotta integrata



L'Azienda Agricola Cornarea è sita nel comune di Canale, al centro del Roero; essa deve il suo nome alla collina Cornarea dove si stendono i suoi vigneti.

La storia della Cantina è strettamente legata a quella dell'Arneis, antico vitigno autoctono, la cui uve sono prodotte e vinificate, sin dal 1400, nel Roero. Nel 1975 la famiglia Bovone, l'enologo

Giampiero insieme alla moglie Francesca, per primi credettero in questo bianco, ormai quasi scomparso e investirono nel suo recupero, piantando 12 ettari di vigneto Arneis, in una esposizione ottimale, con l'intento di farlo rivivere.

Nel giro di pochi anni l'Arneis si fece apprezzare in Italia e all'estero e molti produttori del Roero seguirono l'esempio della Cornarea: nel 1989

nacque così il Roero Arneis d.o.c. che nel 2005 ottenne la d.o.c.g.

Oggi la Cornarea, condotta dai figli Gian Nicola e Pier, segue la stessa filosofia delle origini e produce solo vini con uve del territorio, Arneis, Nebbiolo e Barbera. Queste uve provengono dagli originari vigneti, ormai di 45 anni, posti sulla collina Cornarea, che ha terreni sabbiosi e ar-

gillosi, ricchi di sali minerali ed in particolare di Magnesio, originati dall'antico mare del Roero. I vini Cornarea sono dunque il risultato di una precisa scelta: quella di valorizzare lo storico legame esistente tra i vini del Roero e il loro territorio, esaltando le peculiarità uniche dell'Arneis e le particolari caratteristiche che il Nebbiolo, con i vini Nebbiolo d'Alba doc e Roero docg, assume nel ter-

ritorio del Roero rispetto alla vicina Langa.

In cantina infatti, l'utilizzo della moderna tecnologia nel rispetto della tradizione è finalizzato a preservare il gusto e il profumo del territorio, con una vinificazione delicata e rispettosa delle caratteristiche del vino. Una chicca, nata per caso nel 1982, è il Passito di Arneis "Tarasco", che invecchia 48 mesi in barriques scolme.



MAPOI
SPUMANTE BRUT
Arneis 100%



CORNAREA
ROERO ARNEIS D.O.C.G.
Arneis 100% (CN)

2021	
2020	91/100
2019	92/100
2014	90/100

BEREBENE GAMBERO ROSSO 2020
Premio nazionale miglior bianco Nord Italia



ENRITARD
ROERO ARNEIS D.O.C.G.
Arneis 100%

2018	91/100
2015	91/100
2014	



Provenienza: Canale (CN), collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio.

Vinificazione: Vendemmia a mano ed in cassette a inizi Settembre, pigiatura soffice. Tutta la vinificazione avviene poi in ambiente anaerobico, isolando il mosto e poi il vino dall'ossigeno per preservare i profumi originari.

Seconda Fermentazione: in autoclave (Metodo Charmat lungo) senza aggiunta di zuccheri per la rifermentazione.

Di colore giallo paglierino brillante, al naso si presenta delicato con una caratteristica nota minerale. Al palato è ben equilibrato dal finale lungo, mai amaro.

Provenienza: Canale (CN), collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio.

Vinificazione: Vendemmia a mano ed in cassette a inizio-metà Settembre, pigiatura soffice. Tutta la vinificazione avviene poi in ambiente anaerobico, isolando il mosto e poi il vino dall'ossigeno per preservare i profumi originari. **Affinamento:** 3 mesi in vasca d'acciaio e 3 in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso presenta un profumo di fiori bianchi e frutti quali pera, pesca e ananas. Al palato gusto pieno ed armonico dovuto alla sua grande struttura. Il finale, molto lungo, è sapido e minerale.

Provenienza: Canale (CN), collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio.

Vinificazione: Vendemmia a mano ed in cassette a inizio-metà Settembre, pigiatura soffice. Tutta la vinificazione avviene poi in ambiente anaerobico, isolando il mosto e poi il vino dall'ossigeno per preservare i profumi originari. **Affinamento:** 2 anni in vasca di acciaio e 12 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino al naso si presenta con una frutta ancora importante quali: pesca gialla e pera ma con già nel profumo un sentore minerale di pietra calda derivante dal magnesio. Al palato è complesso, lungo e persistente ma mantiene una notevole freschezza e bevibilità.



Rock'n'Roll



0,75 lt

NEBBIOLO NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Canale (CN), collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio.

Vinificazione: Vendemmia a mano in cassette entro la prima settimana di Ottobre, macerazione delle uve dura cinque/sei giorni.

Affinamento: Un anno in vasche di acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino con riflessi granata, al naso è fragrante, fruttato con sentori di ciliegia e violetta. Al palato è caldo con una spinta acido-sapida ben equilibrata ed una giusta dose di tannini.



0,75 lt

ROERO ROERO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Canale (CN), collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio.

Vinificazione: Vendemmia a mano in cassette entro la prima settimana di Ottobre, macerazione delle uve per almeno dodici giorni.

Affinamento: 2 anni in botti grandi.

Di colore rosso rubino con riflessi granata, al naso è ampio e complesso con una vena speziata e una nota balsamica. Al palato sentori di prugna, viola e liquirizia, è caldo e sapido, di struttura elegante e tannini sottili, con elegante fondo di confettura di frutti di bosco.

2016

91/100



0,75 lt

BARBERA BARBERA D'ALBA D.O.C.

Barbera 100%

Provenienza: Canale (CN), Castagnito 250m.s.l. suolo argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a mano in cassette entro la prima settimana di Ottobre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 2 anni in vasca d'acciaio.

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso il profumo è intenso con note fruttate di mora e ciliegia. Al palato è armonico ed equilibrato con una piacevole morbidezza ed una buona acidità.



0,375 lt

TARASCO VINO PASSITO

Arneis 100%

Provenienza: Canale (CN), collina Cornarea 280 m.s.l. suolo sabbioso, argilloso, ricco di Magnesio.

Vinificazione: Vendemmia tardiva a metà-fine Ottobre. I grappoli vengono posti in cassette per continuare l'appassimento in cantina fino a fine Dicembre. Fermentazione in barriques usate.

Affinamento: 48 mesi in botti di rovere usate, parzialmente scolme.

Di colore oro lucente, al naso è di grande complessità: interseca ai profumi di agrumi, caramello, fichi quelli del caffè, della liquirizia, del tabacco. Al palato è opulento ma mai stucchevole, con una buona acidità, finale equilibrato.

2018

★★★★★

2017

★★★★★

2016

★★★★★

Wein.Plus

2015

★★★★★



la cà nòva

LA CÀ NOVA

Barbaresco (Cuneo)



Ettari vitati:
14,5

Bottiglie prodotte:
70.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



La Cà Nova, come azienda agricola, risale alla fine dell'Ottocento ma la vocazione alla vinificazione delle proprie uve arriva soltanto nel secondo dopoguerra. In quegli anni, come la maggior parte delle aziende, la produzione era destinata prevalentemente al consumo personale e vendita in damigiana. Il 1971 rappresenta l'anno del primo imbottigliamento con l'adozione dell'attuale eti-

chetta, mentre il 1995 è l'anno in cui l'azienda prende la forma che conosciamo, infatti videro la luce il Barbaresco Montestefano e il Barbaresco Montefico. L'azienda oggi consta di 14,5 ettari, di cui 11 ha a Nebbiolo (questi vigneti appartengono alle MGA di Ovello, Montestefano e Montefico), tra i 230 e i 270 metri sul livello del mare, è gestita da Marco Rocca e il fratello Ivano, aiutati dal pa-

dre Pietro lo zio Giulio.

I terreni sui cui l'azienda ha messo a dimora i propri vigneti appartengono a formazioni geologiche note come Marne di Sant'Agata Fossili, che consistono in sedimenti fini, limosi e argillosi derivanti da insediamenti marini regolari durante l'età Tortoniana (10-7 Milioni di anni fa). I vigneti sono lavorati seguendo i principi della viticoltura

sostenibile: senza l'uso di diserbanti e prodotti farmaceutici, solo rame e zolfo, inoltre per mantenere il terreno vivo e attivo si utilizzano "concimi verdi" seminando ogni due anni essenze erbacee e floreali tra le interfila.

In cantina le uve vengono fatte fermentare in serbatoi di acciaio inox con lieviti indigeni, attraverso il pied de cuvée. La fermentazione malo-

lattica inizia spontaneamente dopo la fermentazione alcolica, in alcune annate può capitare che si sviluppi in primavera, ben dopo che il vino è stato travasato in tini di rovere. I tempi di macerazione variano a seconda dell'annata e della qualità delle bucce, ma in generale si aggira intorno alle 2-3 settimane per il Barbaresco regolare e alle 4-5 settimane per Montefico e Montestefano.



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
vinous

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.

la cà nova
LA CÀ NOVA
Barbaresco (Cuneo)



2014
vinous 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
vinous 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.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI: Torino, Asti, Alessandria, Cuneo, Genova Pavia, Lecco, Como, Sondrio, Bergamo, Brescia, Milano città e prov, Varese, Lodi, Mantova, Cremona, Padova, Livorno, Grosseto, Roma città e provincia

FRANCESCO RINALDI & FIGLI

FRANCESCO RINALDI

Barolo (Cuneo)



Ettari vitati:
11

Bottiglie prodotte:
70.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



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.



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.



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.



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.



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 VITACANTINA 90/100

FRANCESCO RINALDI
Barolo (Cuneo)



2014
VINUS 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
VINUS 95/100
VINUS 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
VINUS 94/100
VINUS 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.



1,50 lt
0,75 lt

**BAROLO
TORRE DELL'ANNUNZIATA D.O.C.G.**

Nebbiolo 100%

Provenienza: La Morra, Barolo (CN) 280 m slm, suolo composto da arenarie e conglomerati calcarei, da cui deriva il nome "rocche", che permettono un buon drenaggio dell'acqua.
Vinificazione: Vendemmia a Ottobre, fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate con sistemi di rimontaggio automatici per un periodo di 25 - 30 giorni.
Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 5000 lt e 3 mesi in bottiglia.
Di colore rosso granato con riflessi aranciati, al naso la maggior presenza di sabbia rispetto alla parte superiore del Cru conferisce al vino profumi eterei di grande finezza con note floreali di rosa e viola frutta matura si accompagnano sentori di spezie e tabacco. Al palato richiama spezie dolci, gode di una buona mineralità e presenta tannini estremamente eleganti. Il vino si presenta caldo, armonico e persistente.



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Regioni: Piemonte, Lombardia, Trentino Alto Adige, Emilia Romagna, Toscana, Campania, Sardegna, Sicilia, Liguria: disponibile solo su Genova. E LE PROVINCE DI: Aosta, Roma e prov.



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

93/100

0,75 lt

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

93/100

0,75 lt

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

93/100

91/100

0,75 lt

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

97/100

93/100

0,75 lt

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

96/100
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

96/100
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

98/100
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.



BAROLO CHINATO

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Monforte d'Alba (CN), 250 m slm. Suolo: sabbioso con presenza di limo e argilla.

Vinificazione: raccolta e selezione manuale a metà Ottobre, fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce in vinificatori orizzontali di acciaio per 8-15 giorni.

Affinamento: 60 mesi in barriques di rovere francese.

Aromatizzazione: 40 giorni di infusione con oltre 50 dif-ferenti erbe, fiori e spezie. Travaso del vino e aggiunta di zucchero e alcol, poi ancora un anno in bottiglia

Di colore rosso mattone con riflessi granata Al naso è intenso con profumi che ricordano agrumi, china e erbe di montagna che uniti ai classici sentori del Barolo ne rendono affascinante l'armonia. Al palato è un'esplosione di sapori, in principio una nota dolce accompagna il retrogusto amaro finale.



ベン・ファミリーがふえています

300万人を突破 デビューして3年、ベンのおばあさんに
ひかれた人が300万人。この記録的な数字は、
ベンの魅力のすべてを語っています。小型で
高性能のベン、レンズ・マイコンの鋭い描写力、
カメラ界はじめて以後のベストセラーを
つくりだした。ベン・ファミリーのひとつ
ひとつがいちばんよく知っています。

ベンEES-EL	¥11,000
ベンEED	¥15,500
ベンFT	¥22,000
ベンFV	¥26,000

オリンパス

株式会社オリンパス
〒100-8302 東京都千代田区千代田1-3-1



NEBRAIE

Rocchetta Ligure (Alessandria)

NEBRAIE è un'azienda familiare che nasce nel 2014. Oltre alla vite, coltura prevalente, si semina e raccoglie fieno da foraggio, leguminose da sovescio e grani antichi. Il progetto nasce con l'idea di far rinascere un territorio montano dedicandosi alla produzione e vendita di vino in un luogo ove in passato, fino allo spopolamento iniziato dagli anni 60' del Novecento, la coltura della vite era assai

diffusa ed oltre al Timorasso erano presenti molteplici varietà di vite molte delle quali sconosciute.

La realizzazione del progetto è stata possibile attraverso un attento recupero dei terreni di famiglia, nel rispetto della biodiversità e dei principi dell'agricoltura biologica. L'azienda è sita in Val Borbera nel cuore dell'Appennino Ligure ma ancora in provin-

cia di Alessandria ad un'altitudine compresa tra i 450 e 600 metri s.l.m

Per favorire la biodiversità e la vita in tutte le sue forme ospita 30 arnie di api di un'azienda amica, dalle quali si ricavano diversi tipi di miele: acacia, timo, castagno, millefiori.

La superficie aziendale adibita a vigneto è pari a 4 Ha suddivisi in 3 appezzamenti,

uno dei quali, NEBRAIE, da il nome all'azienda agricola. Il vitigno è il Timorasso, messo a dimora in terreni franco-argillosi e mediamente calcarei.

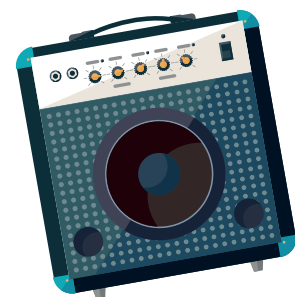
Ma a caratterizzare il Terroir è soprattutto la presenza nel sottosuolo di scisti di color grigio rossastro e dei conglomerati di Savignone, ammassi detritici costituiti da clasti arrotondati delle più disparate dimensioni.



Ettari vitati:
4

Bottiglie prodotte:
7000

Tipo di agricoltura:
Biologica certificata



BOLLE IN VALLE

VINO SPUMANTE

Timorasso 100 %



MEC L'È?

VINO FRIZZANTE

Timorasso 100 %



BERTUMÈ

VINO BIANCO

Timorasso 100%



Provenienza: Rocchetta Ligure (AL) 560 m.s.l.m. suolo: franco-argilloso con presenza di scisti calcarei

Vinificazione: Vendemmia manuale in cassette, pressatura diretta delle uve, fermentazione con i lieviti indigeni ed in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, no filtrazione

Affinamento: acciaio inox per 10 mesi poi rifermentazione in bottiglia. Rifermentazione: presa di spuma con lieviti selezionati e zucchero biologici senza sboccatura. Affinamento dopo rifermentazione: 12 mesi.

Di colore giallo paglierino intenso, al naso la mineralità del vino fa trasparire note di timo e sedano. Al palato il vino è sapido, salino con un retrogusto amaro quasi di nocciola.

Provenienza: Rocchetta Ligure (AL) 500 m.s.l.m suolo: franco-argilloso con presenza di scisti calcarei

Vinificazione: Uve raccolte 7-10gg prima di quelle destinate al vino fermo e allo spumante non sboccato, vendemmia manuale in cassette, pressatura diretta delle uve, fermentazione con i lieviti indigeni ed in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Di colore giallo intenso, al naso la freschezza della frutta lascia spazio a note velate di idrocarburo. Al palato è complesso, il sapore di uva appena raccolta lascia spazio ad un retrogusto sapido e minerale con lievi note di erbe aromatiche tipiche dell'appennino in cui si coltiva il vitigno.

Provenienza: Rocchetta Ligure (AL) 500 m.s.l. suolo: franco-argilloso con presenza di scisti calcarei

Vinificazione: Vendemmia manuale in cassette, pressatura diretta delle uve, fermentazione con i lieviti indigeni ed in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, no filtrazione

Affinamento: acciaio inox per 10 mesi poi bottiglia per 12-24 mesi

Di colore giallo intenso, al naso il sentori di fieno e di miele lasciano spazio ai sentori di idrocarburo, Al palato note balsamiche emergono dalla mineralità del vino e lasceranno spazio all'idrocarburo via via più emergente.





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.



2020	
2019	
2018	
vinous	93/100
	92/100

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.



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	
vinous	91/100
	92/100

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.

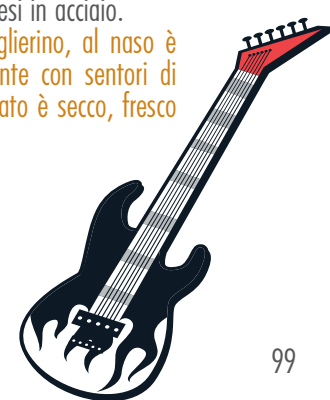
100% Moscato Bianco

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.



TORRETTE

Petit Rouge 90%, Pinot Noir, Cornalin, Fumin 10%

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

Vinificazione: Vendemmia ad inizio Ottobre, diraspatura delle uve appena raccolte in piccole cassette. Svinatura dopo 7 giorni di macerazione.

Affinamento: dalla vendemmia 8 mesi in botti di acciaio.

Di colore rosso rubino intenso, al naso è persistente con ricordi di frutta rossa. Al palato è secco con presenza di tannini eleganti e una buona sensazione di sapidità.





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

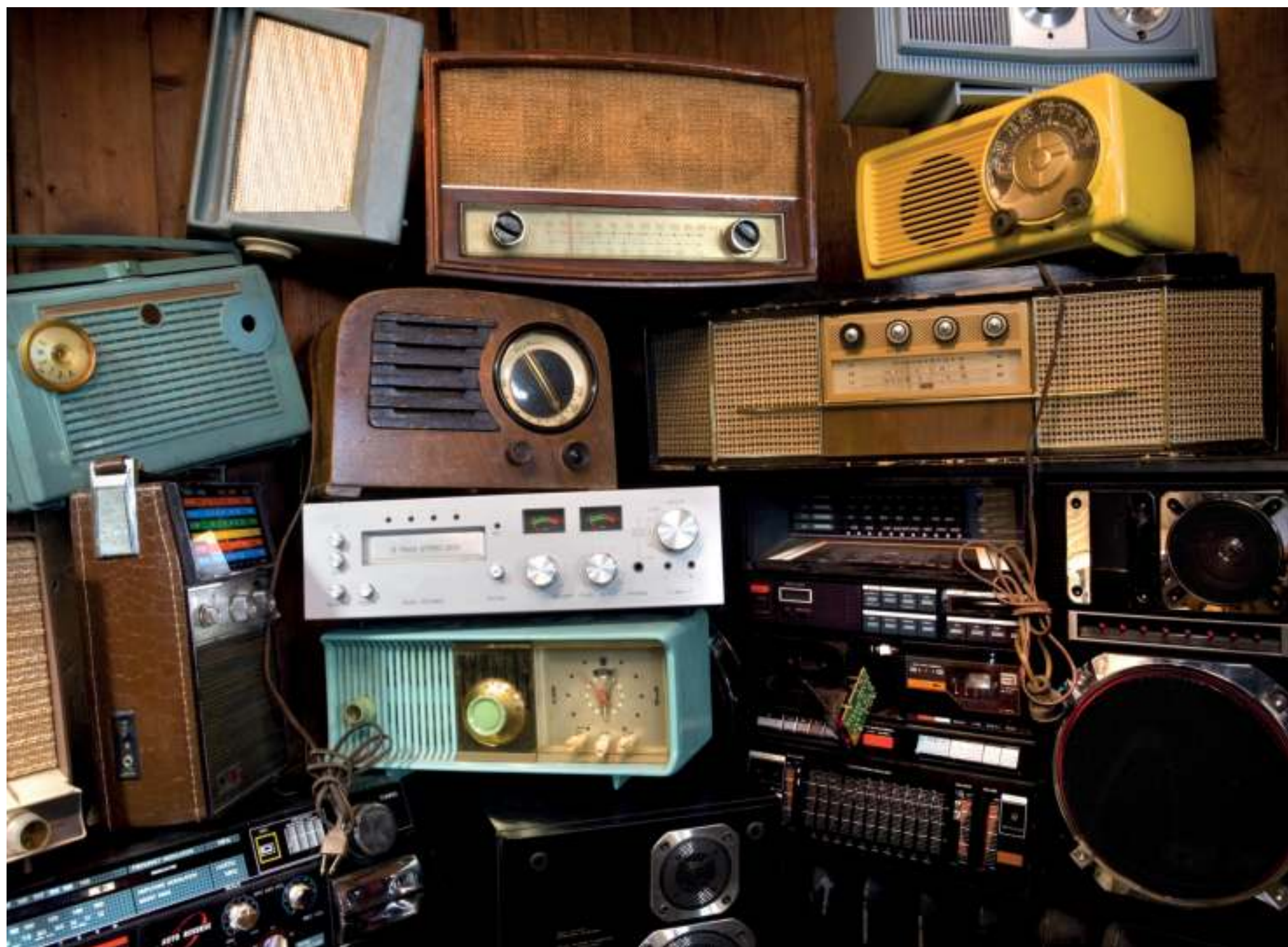
100% Pinot Gris

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 nocciole tostate e miele d'acacia.





CARLO ZADRA

Grumello del Monte (Bergamo)



Ettari vitati:
3



Bottiglie prodotte:
10.000



Tipo di agricoltura:
Convenzionale



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.



VINI di VIVALDI ★★★

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.



VINI di VIVALDI ★★

1,50 lt.
0,75 lt.

METODO CLASSICO LIBERTY BRUT

Chardonnay

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: Milano città prov., Bergamo, Brescia, Varese, Lodi, Cremona, Lecco, Como, Sondrio, Savona, Bolzano, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Belluno, Treviso, Rimini, Reggio Emilia, Forlì-Cesena, Piacenza, Bologna, Ravenna, Modena, Taranto, Brindisi.



Ettari vitati:
39

Bottiglie prodotte:
250.000

Tipo di agricoltura:
Biologica di cui:
8 Ha certificati
31 Ha in certificazione



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 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.



2020
VINI BUONI

PERLA
LUGANA D.O.P.
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 con batonage fecce fini.

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
VINI BUONI

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 almeno 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.



2019
VINI BUONI

2017
VINI BUONI

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 almeno 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)



0,75 lt

**BRIO LUGANA
SPUMANTE D.O.P.
BRUT**

Turbiana 100%

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

Vinificazione: vendemmia tra fine Agosto e inizio Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni.

Seconda Fermentazione: in autoclave per 3 mesi.

Di colore giallo luminoso, perlage fine, al naso è intenso, sui toni di panificazione fusi con aromi di limone in fiore, foglia e frutto, accompagnati da mughetto, biancospino, sfumati da note di gesso. Al palato è fresco, sapido, cremoso, leggero e teso.



0,75 lt

**LUGANA SPUMANTE
METODO CLASSICO
BRUT NATURE**

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



0,75 lt

**EXTRA BRUT
GARDA D.O.C.
METODO CLASSICO**

Chardonnay 100%

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

Vinificazione: Vendemmia tra fine Agosto e inizio Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 8/10 giorni e successiva permanenza in acciaio. Seconda fermentazione: In bottiglia sui lieviti per almeno 60 mesi, remuage a mano su pupitres.

Di colore giallo paglierino e dal perlage fine. Al naso, una media intensità ricorda note di cedro, scorza d'arancia, vaniglia e frutti tropicali. Al palato si presenta di medio corpo, con una buona freschezza e sapori di crosta di pane, vaniglia, banana, ananas, succo di limone, fiori bianchi, gesso, e un finale sapido e leggermente ammandorlato.



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.



2021

Sparkle

Vino d'Emozione



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 taglio e glicine. Al palato è cremoso, morbido, armonico e sapido, persistente.



12 lt
9 lt
6 lt
3 lt
1,50 lt

**CASTELGUELFO EXTRA BRUT
RISERVA DEI FONDATORI
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 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.



PERLA DEL GARDA
Lonato del Garda (Brescia)



0,75 lt

VALTENESI CHIARETTO
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO D.O.C.

Groppello, Barbera e Marzemino

Provenienza: Valtenesi (BS), 150-250 m slm, suolo calcareo argilloso, origine morenica

Vinificazione: vendemmia manuale a Settembre, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, permanenza sulle fecce fini per 3 mesi.

Affinamento: in acciaio per 3 mesi.

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.



0,75 lt

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.



0,75 lt

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 Settembre, 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.



0,75 lt

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 a 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.



0,50 lt

DRAJIBO
VINO PASSITO

Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni e Sauvignon Blanc

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

Vinificazione: vendemmia a fine Agosto, fermentazione dell'uva in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni, dopo l'appassimento di 30 giorni in piccole cassette. **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.



0,75 lt

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.





FOLIGODIA

Monzambano (MN)

Foligodia nasce nel 2018 sulle colline moreniche del Lago di Garda, ad opera di Shalom Messori, con la volontà di coltivare cereali antichi per la produzione di farina e trasformati. In poco tempo questi campi di seminativo vengono affiancati da altri terreni vitati presi in affitto. La qualità delle uve e il risultato di microvinificazioni ci spinge nel 2020 a fare la nostra prima vinificazione con due

vini e un sidro di mele. La migliore interpretazione per questi terreni si è dimostrata essere quella dei vini naturali a fermentazione spontanea.

La certificazione Agribiodinamica attesta l'impegno e la sostenibilità sia in campagna che in cantina. La scoperta dei vitigni può stupirvi annualmente seguendo ciò che la natura deciderà di regalarci con la stagionalità.

Ettari vitati: 2
 Bottiglie prodotte: 10.000
 Tipo di agricoltura: Biodinamica Certificata



0,75 lt

METAMORFOSI 2021

VINO BIANCO

Chardonnay da vigne di 25 anni e Malvasia

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, 15 giorni di contatto con le bucce in vasche di vetroresina.

Affinamento: vetroresina.

Di colore giallo brillante, al naso profumi di fiori e frutti. Al palato è inebriante e piacevole.



0,75 lt

ASCOLTATI

VINO ROSSO

Merlot, Rondinella e altre uve rosse

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, macerazione di 7 giorni in cemento, senza rimontaggi.

Affinamento: cemento.

Di colore rosso brillante, al naso frutti rossi, radici e spezie. Al palato è semplice, sincero e allo stesso tempo completo.





0,75 lt

RISVEGLIO VINO ROSATO

Merlot, Rondinella e altre uve rosse

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, mosto ottenuto per salasso dopo 8 ore di contatto con le bucce in cemento.

Affinamento: cemento

Di colore rosa acceso e brillante, al naso è vinoso, erbaceo, il marcatore principale è il rabarbaro. Al palato è asciutto e deciso.



0,75 lt

PORTAMI ALTROVE SIDRO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Mele e Bergamotti

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Mele raccolte a mano in cassette, polpa lasciata a fermentare in vetroresina, finita la fermentazione svinatura e aggiunta di bergamotti in dry-hopping. Rifermentazione in bottiglia con mosto passito di uva merlot.

Affinamento: 6 mesi in vetroresina, poi bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso preponderante il bergamotto. Al palato è secco, acido e dissetante.





IL PELLAGROSO

Monzambano (MN)



Ettari vitati:
7

Bottiglie prodotte:
35.000

Tipo di agricoltura:
Biodinamica
Certificata



L'idea concreta di iniziare a fare vino prende piede nel 2011 quando Antonio Camazzola prende in gestione una piccola vigna di 7 filari composta da vecchissime viti a bacca bianca e nera. Abbandonata da anni dagli uomini e da Dio, anche dopo una pesante potatura, decidiamo di evitare qualsiasi trattamento. Così nel 2012, nella corte più antica del paese (anch'essa in stato di abbandono), na-

sce il nostro primo vino. In questa stessa corte, nel 1800, veniva stampato "Il Pellagroso", giornale popolare, amministrativo e politico che ha registrato i disagi economico-sociali di un'epoca in cui le condizioni di vita dei contadini erano dure, ma dove era viva la volontà di battersi per un futuro più umano e giusto. Giornale di protesta, scomodo a molti, senza peli sulla lingua. "Il

Pellagroso" lottava per imporre un nuovo modo di fare agricoltura, di vivere. Da qui il nome Vigne del Pellagroso. Dopo anni di sperimentazioni nel 2017, spinti dalla passione, prendiamo in affitto un terreno vitato a Monzambano, zona a comprovata vocazione vinicola. Viti di merlot dai 15 ai 45 anni per un'estensione di 1,5 ettari (coltivati in biologico dal 1985) hanno fatto in modo che il

progetto Vigne del Pellagroso prendesse vita in maniera ufficiale. Dal 2018 sono stati presi in affitto altri 5,5 ettari di terreno e abbiamo immediatamente iniziato il grosso lavoro di conversione con i preparati biodinamici! Tutti i terreni sono gestiti utilizzando il metodo dell'agricoltura Biodinamica, quella vera, quella dei preparati, dell'osservazione, dell'uomo.

Lavoriamo per escludere il rame dal ciclo produttivo e riusciamo già ad utilizzarne dosaggi molto bassi. Nel momento della vendemmia le uve vengono raccolte a mano in cassette e portate tempestivamente in cantina per essere lavorate. I grappoli sono poi sottoposti a pigiodiraspatura o pressatura con o senza macerazione, a seconda del vino che vogliamo ottenere.



**REBEL
HEART**



CAVADONDOLO
VINO BIANCO
Pinot Grigio 100%

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, pressatura diretta e sosta in cemento. Vinificare il Pinot Grigio a pressatura diretta in maniera naturale lo rende caratteristico e unico.

Affinamento: cemento.

Di colore giallo intenso, al naso note di pesca e fiori di gelsomino, nel finale sentori di zolfo. Al palato semplice ma non scontato, un vero vino essenziale.

MONTE OLIVETO
VINO BIANCO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA
Chardonnay, Pinot Grigio,
Garganega e Malvasia

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, pressatura diretta, rifermentato in bottiglia con mosto di uva passita di Merlot.

Affinamento: vetroresina per 8 mesi, poi bottiglia.

Di colore giallo intenso, al naso profumo di fiori, agrumi, e spezie bianche. Al palato una bolla dissetante e briosa dal gusto sapido e aromatico.





IL PELLAGROSO

Monzambano (MN)



0,75 lt

LUGAR ORANGE WINE

Riesling, Garganega e Moscato

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, sette giorni di contatto con le bucce in vasche di cemento.

Affinamento: cemento.

Di colore giallo intenso con riflessi verdi, al naso è appagante, complesso, esotico, ricco di agrume. Al palato dissetante, con sapidità e acidità in piena armonia.



0,75 lt

BELGINGIN ORANGE WINE

Chardonnay 100 %

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, cinque giorni di contatto con le bucce in vasche di cemento.

Affinamento: cemento

Di colore giallo carico leggermente aranciato, al naso profuma di miele, fiori ed erbe officinali, timo e camomilla. Al palato è sincero, fresco e sapido.



0,75 lt

VIGNA S. MARIA ORANGE WINE

Tocai, Malvasia di Candia e Trebbiano

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, dieci giorni di macerazione a cappello sommerso in vetroresina.

Affinamento: vetroresina.

Di colore giallo carico, al naso è aromatico e complesso con sentori di pesca, acacia, lavanda e gelsomino. Al palato è fresco, minerale e fruttato.



0,75 lt

BOMBO VINO ROSSO

Merlot 100 %

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, l'uva è portata tempestivamente in cantina per essere lavorata. Fermentazione alcolica sulle bucce.

Affinamento: In barrique e tonneau esauriti per 10 mesi.

Di colore rosso rubino intenso, al naso ricorda frutti rossi, erbe di campo e spezie. Al palato spicca la sua semplicità con una perfetta corrispondenza con l'olfatto.

ROCK 'N ROLL



0,75 lt

TRENTOTTO VINO ROSSO

Cabernet, Merlot, Pinot Grigio, Pinot Nero, Molinara e Rondinella

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, 18 ore di contatto del mosto con le bucce in vasche di cemento.

Affinamento: cemento.

Di colore rosso cerasuolo



0,75 lt

CANDALUA VINO ROSSO

Cabernet Sauvignon e Rondinella

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, macerazione semi carbonica di 15 giorni in cemento.

Affinamento: cemento.

Di colore rosso brillante, al naso fresco e diretto, gustoso con note di frutti rossi. Al palato asciutto e verticale.



0,75 lt

FUMANA VINO ROSSO

Merlot 100 %

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, 4 settimane a di macerazione a cappello sommerso in vetroresina.

Affinamento: 24 mesi in tonneau esauriti

Di colore rosso scuro



0,75 lt

MALMOSTOSO VINO ROSSO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Merlot 100 %

Provenienza: Monzambano (MN), 100 m.s.l.m. Suolo: colline moreniche, terreno eterogeneo, sasso, ghiaia, calcare, sabbia, argilla bianca e rossa.

Vinificazione: Raccolta a mano in cassette, fermentazione alcolica in cemento sulle bucce, rifermentazione con il mosto di uva passita di Merlot. Macerazione senza rimontaggi.

Affinamento: 8 mesi in vetroresina, poi bottiglia.

Di colore rosso intenso, al naso è leggiadro e balsamico con note di frutta rossa e frutta croccante. Al palato è complesso con una bella corrispondenza





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 éleveur”

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 millesimate 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.



1,50 lt
0,75 lt

“120” METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Pinot Bianco, Chardonnay

Provenienza: Alto Adige 400 m slm, suolo morenico.

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

Seconda fermentazione: in bottiglia (metodo Classico) per 120 mesi.

Residuo zuccherino: 2 g/l

Di colore giallo paglierino intenso, al naso pieno, elegante, sentore delicato di crosta di pane e di frutta a polpa gialla fragrante. Al palato avvolgente, piacevolmente sapido e minerale con una bollicine cremosa e molto persistente.



1,50 lt
0,75 lt

“120” METODO CLASSICO ROSÈ EXTRA BRUT

Pinot Nero 100%

Provenienza: Alto Adige 400 m slm, suolo morenico.

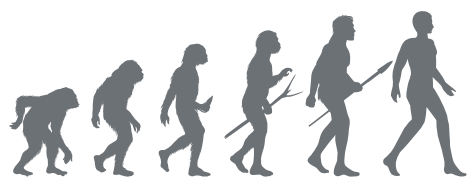
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Seconda fermentazione: in bottiglia (metodo Classico) per 120 mesi.

Residuo zuccherino: 2 g/l

Di colore rosato intenso a ricordare la buccia di cipolla, al naso accattivante, concreto e di carattere, esprime note di frutta rossa e agrumi. Al palato pieno e deciso, un perlage invitante che esalta l’acidità e la struttura del vino.





EVOLUZIONE

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

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

I millesimi disponibili sono 1985 - 1986 - 1987 dove l'uvaggio 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".



Ettari vitati:
7



Bottiglie prodotte:
50.000



Tipo di agricoltura:
Convenzionale

AMATUM FLUMEN

AMATUM FLUMEN

Maserada sul Piave (TV)

L'azienda nasce e cresce lungo le sponde del fiume Piave e da qui trae la sua identità.

Le terre dell'alveo del fiume conservano la connotazione agricola che spinse gli avi a trasferirsi in questa verde pianura ai piedi delle Dolomiti a metà dell'Ottocento. La conoscenza e lo studio di

questi appezzamenti ghiaiosi, nati dalle antiche esondazioni del fiume, indirizzò la famiglia alla coltivazione esclusiva della vite.

Tra i ciottoli e i sassi, nascono questi vini che portano con sé i profumi e la freschezza delle terre dell'"amato fiume" Piave. Amatum Flumen è il progetto di cura e

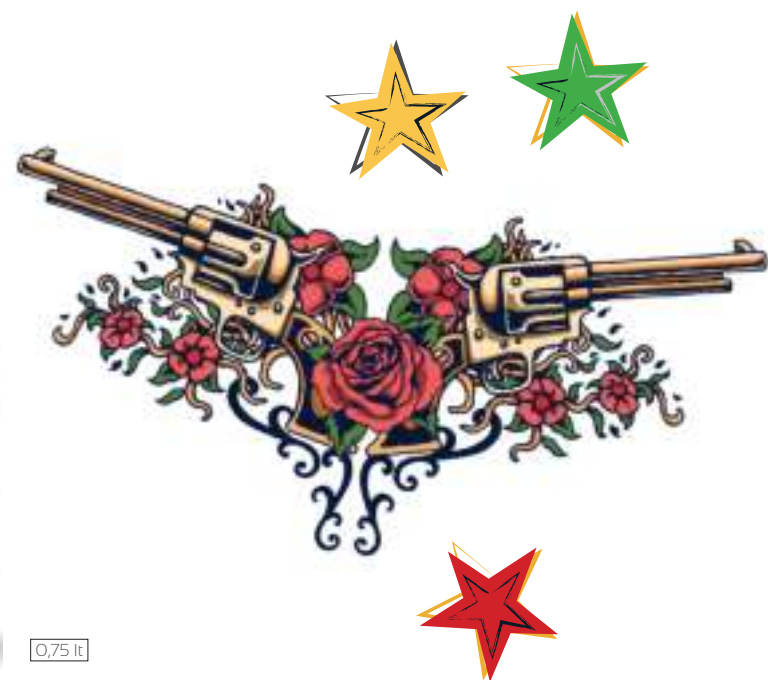
conservazione del territorio dove tuttora vive la famiglia. Il Prosecco Amatum Flumen, nelle sue declinazioni, rappresenta proprio la spontaneità e l'immediatezza di questo luogo del cuore, dove ogni movenza è guidata dalla tradizione e ogni dettaglio produttivo è segnato dalla passione.



0,75 lt



0,75 lt



0,75 lt

PROSECCO SPUMANTE
D.O.C. TREVISO MILLESIMATO EXTRA DRY
Glera 100%

Provenienza: Maserada sul Piave (TV), suolo misto ghiaioso
Vinificazione: Vendemmia a mano a inizio Settembre, pressatura soffice, mosto fiore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione con Metodo Charmat per 60 giorni. Residuo zuccherino: 15 g/l
Di colore giallo paglierino chiaro e dal perlage persistente, invitante, al naso riporta ai classici fiori di glicine e acacia, con note di miele. Al palato è fresco, gradevolmente abboccato e fruttato, ricorda i fiori primaverili.

PROSECCO SPUMANTE
D.O.C. TREVISO MILLESIMATO BRUT
Glera 100%

Provenienza: Maserada sul Piave (TV), suolo misto ghiaioso
Vinificazione: Vendemmia a mano a inizio settembre, pressatura soffice, mosto fiore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione con Metodo Charmat per 60 giorni. Residuo zuccherino: 7 g/l
Di colore giallo paglierino e il perlage fine, introducono un vino dai profumi delicati, che ricorda la mela verde e i fiori di glicine e acacia. Al palato è equilibrato, sapido e gradevolmente acidulo e fruttato.

PROSECCO SPUMANTE ROSÈ
D.O.C. TREVISO MILLESIMATO BRUT
Glera 90%, Pinot nero 10%

Provenienza: Maserada sul Piave (TV), suolo misto ghiaioso
Vinificazione: Vendemmia a mano a inizio Settembre, pressatura soffice, mosto fiore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Creazione della cuvée. Seconda fermentazione con Metodo Charmat per 90 giorni. Residuo zuccherino: 9 g/l
Il colore rosa tenue si accorda con il profumo elegante e complesso con note di ciliegia e fragola. Le sensazioni di fiori si ritrovano all'assaggio. Il perlage avvolgente sprigiona note di ciliegia, fiori di acacia e glicine. Il vino denota un grande equilibrio tra acidità e dolcezza, con un finale asciutto. Il retrogusto ricorda ancora la delicatezza dei fiori bianchi.



**VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO:
 Padova, Vicenza.**

**AZIENDA
 AGRICOLA
 REASSI**

REASSI

Carbonara di Rovolon (Padova)

Azienda Agricola Reassi, vini dal carattere vulcanico e biologico

Per introdurre l'Azienda Agricola Reassi bisogna tornare alle origini della produzione vitivinicola dei Colli Euganei. A quando, cioè, il vino non veniva ancora venduto ma prodotto per l'uso domestico ed utilizzato come merce di scambio per il baratto. Giuseppe Bonato e il fratello Luigi alla metà del Novecento avevano scelto le ter-

re di Rovolon per le loro vigne. Terre dove l'acqua non manca, grazie alla presenza di tante sorgive naturali, e incide profondamente sulla morfologia dei suoli dilavando le argille di deposito sopra gli strati di roccia madre vulcanica dando così luogo ai "Reassi". La viticoltura è sempre rimasta "un affare di famiglia" anche con le generazioni successive, quando Gaudenzio, Mario e Giovanni presero il testimone per portare

avanti la produzione vitivinicola, anche se come secondo lavoro. Diego Bonato rappresenta ora la terza generazione alla guida della cantina. Rientrato in azienda nel 2018 dopo diverse esperienze condotte in Francia, in Australia, in Nuova Zelanda e nella zona del Chianti Classico. Nel 2017 ha vinto il Premio "Giulio Gambelli" come miglior giovane enologo italiano under 35 ed oggi è lui, sempre insieme alla sua famiglia, a scrivere

una nuova pagina dei vini di Reassi. Innamorato della sua terra d'origine e profondamente convinto del grande potenziale viticolo dei suoli vulcanici dei Colli Euganei, dopo aver collaborato con i più importanti enologi ed agronomi di fama mondiale decide di proseguire la tradizione familiare, mantenendo inalterati quei valori tradizionali che sono sempre stati alla base del loro modo di far vino: il terroir, il massimo rispetto dell'ambien-

te e una grande attenzione in cantina. La volontà è quella di esaltare le peculiarità dei vitigni autoctoni, tra i quali si possono considerare anche i rossi bordolesi (coltivati nell'areale euganeo da più di 150 anni), per produrre vini autentici, identitari e territoriali, che sappiano esprimere le caratteristiche dei suoli e del microclima Euganeo, con un approccio sostenibile e minuzioso in vigna, preciso e minimalista in cantina.

Bio



Ettari vitati:
6



Bottiglie prodotte:
20.000



Tipo di agricoltura:
Biologica
certificata



OPERA PRIMA DOSAGGIO ZERO SPUMANTE METODO CLASSICO

Pinella 100%

Provenienza: Rovolon (PD), 120 m s.l.m. Età del vigneto: 120 anni. Suolo: Argillo limoso originato dalla disgregazione di vulcaniti

Vinificazione: Vendemmia a metà-fine Agosto, decantazione statica del mosto e fermentazione in acciaio a temperatura controllata, lieviti indigeni, sosta sulle fecce totali per circa 90 giorni con battonage. Seconda fermentazione: in bottiglia con sosta di 30 mesi, sboccatura, rabocco con lo stesso vino e sosta di 90 giorni prima della messa in vendita. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso profumi floreali di fiori bianchi, glicine e frutta fresca, accompagnati da note di miele e da un delicato profumo di pasticceria. Al palato la bollicina è vivace ma cremosa, delicata e sottilissima, che esalta tutta la verticalità, la sapidità e la mineralità del sorso.



ANTICHI REASSI COLLI EUGANEI PINELLO DOC FRIZZANTE

Pinella 100%

Provenienza: Rovolon (PD), 120 m s.l.m. Suolo: Argillo-limoso, generato dalla disgregazione di vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia metà-fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, lieviti indigeni, sosta sulle fecce fini con periodici battonage per 60 giorni. Seconda fermentazione in autoclave a basse temperature per 40 giorni a cui seguono 90 giorni di sosta in bottiglia.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso profumi floreali di fiori bianchi accompagnati da una tipica nota di pera. Al palato una bollicina cremosa appena percettibile, buona acidità, sapido e minerale con finale fresco ed ammandorlato.



TERRE D'ARGILLA COLLI EUGANEI MANZONI BIANCO DOC

Incrocio Manzoni 100%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m. Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, lieviti indigeni, sosta sulle fecce fini con periodici battonage per 60 giorni, affinamento in cemento per 90 giorni, leggera filtrazione ed imbottigliamento. Seguono 90 giorni di sosta in bottiglia prima della vendita.

Di colore giallo paglierino, al naso profumi floreali di fiori bianchi accompagnati da note minerali di pietra focaia e frutta gialla matura. Al palato è schietto, sapido e



FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOLCE DOCG

Moscato Giallo 100%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m. Suolo: Prevalentemente argillo-limoso, generato dalla disgregazione di vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, illimpimento statico del mosto e fermentazione in autoclave a temperatura controllata. Al raggiungimento dell'equilibrio tra dolcezza ed acidità la fermentazione viene arrestata mediante repentino abbassamento delle temperature ed il vino rimane in sosta statica sulle fecce fini per circa tre settimane. Seguono 30 giorni di sosta in bottiglia prima della vendita.

Di colore giallo paglierino, al naso un'esplosione di aromi che ricordano i fiori degli agrumi, le spezie mediterranee e la frutta matura. Al palato è cremoso, dolce e suadente, con una freschezza acida/sapida che controbilancia il residuo zuccherino garantendo piacevolezza ed un'ottima bevibilità.



2019
VINI BUONI ★★★
2017
VINI BUONI ★★★

0,75 lt

L'ANTENATO ROSSO VENETO IGT

Marzemina Nera Bastarda 70% ,
Turchetta 15% , Corbina 15%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m.
Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre per la Marzemina Nera, a seguire la Turchetta ed a fine Settembre la Corbina. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di circa 2 settimane a 25°C, quotidiani rimontaggi e 2 delestage. Dopo la svinatura si attende lo svolgimento della fermentazione malolattica e poi il vino viene riposto ad affinare in cemento per 12 mesi. Segue una leggera filtrazione e l'imbottigliamento.

Di colore rosso violaceo, intenso e brillante. Al naso profumi di fragola, di piccoli frutti di sottobosco e spezie mediterranee. Al palato è fresco, schietto, di media struttura con buona tannicità e persistenza.



2020
VINI BUONI ★★★
2019
L'Espresso 90/100
2017
L'Espresso 90/100
L'Espresso 90/100
VINI BUONI ★★★

0,75 lt

SPARVIERE COLLI EUGANEI CABERNET DOC

Cabernet Sauvignon 70% ,
Cabernet Franc 30%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m.
Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre/primi di Ottobre. Il Cabernet franc viene lasciato leggermente appassire in vigna dopo aver potato i tralci sui quali giacciono i grappoli senza però vendemmiarli, quando la maturazione del Cabernet Sauvignon è completa si vendemmiano entrambe le varietà (uvaggio).

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di circa 2 settimane a 25-28°C, quotidiani rimontaggi e 2 delestage. Dopo la svinatura si attende lo svolgimento della fermentazione malolattica e poi il vino viene riposto ad affinare in cemento per 12 mesi. Segue una leggera filtrazione e l'imbottigliamento.

Di colore rosso rubino, intenso e brillante. Al naso prevalgono le note speziate ed erbacee accompagnate da frutta rossa matura e, in gioventù, piccoli frutti di sottobosco. Al palato è morbido e vellutato, con una buona freschezza acido/minerale, persistente, di buon corpo e con una vellutata trama tannica.



2019
VINI BUONI ★★★
2016
L'Espresso 90/100

0,75 lt

ARCHÈ COLLI EUGANEI MERLOT DOC

Merlot 100%

Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m.
Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia metà Settembre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di circa 2 settimane a 25-28°C, quotidiani rimontaggi e 2-3 delestage. Post macerazione di circa 2 settimane prima della svinatura a circa 30°C. Dopo la svinatura e la malolattica svolta, il vino viene riposto ad affinare per metà in cemento e per metà in legno per 12 mesi. Segue il blend, un periodo di circa 2 mesi in acciaio, una leggera filtrazione e l'imbottigliamento.

Di colore rosso rubino carico, intenso e brillante. Al naso note di frutta rossa matura e piccoli frutti di sottobosco in gioventù, accompagnati da gradevoli nuance erbacee. Al palato è morbido, di buona struttura, vellutato ed avvolgente.



2020
VINI BUONI ★★★
2019
L'Espresso 91/100
2018
VINI BUONI ★★★ 93/100
2016
L'Espresso 90/100
VINI BUONI ★★★ 91/100

0,75 lt

TRA FRAZIONI COLLI EUGANEI ROSSO DOC

Cabernet Sauvignon 70% ,
Merlot 20% , Cabernet franc 10%

Provenienza: Provenienza: Rovolon (PD), 70 m s.l.m.

Suolo: Prevalentemente argilloso, generato dalla disgregazione di marne e vulcaniti acide.

Vinificazione: Vendemmia: Cabernet Sauvignon primi di Ottobre, Merlot Metà Settembre, Cabernet franc fine Settembre.

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di circa 2 settimane a 28°C, quotidiani rimontaggi e 2-3 delestage. Post macerazione di circa 2 settimane prima della svinatura a circa 30°C. Dopo la svinatura e la malolattica svolta il vino viene riposto ad affinare botti di rovere per 12 mesi. Segue il blend, un periodo di circa 2 mesi in acciaio, una leggera filtrazione e l'imbottigliamento.

Di colore rosso rubino carico, intenso e brillante. Al naso note di frutta rossa matura e piccoli frutti di sottobosco in gioventù, accompagnati da gradevoli nuance erbacee e da una lieve ricordo di tostatura. Al palato è ricco ed avvolgente, morbido, minerale, vellutato ed intrigante.





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 naturale 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'o-

ro 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 edu-

cato 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.



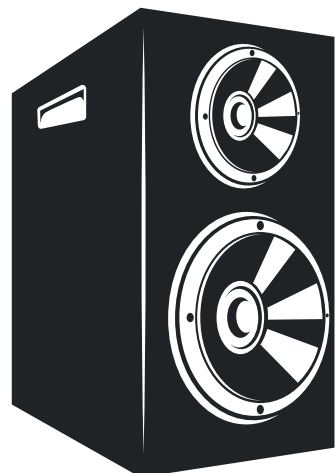
Ettari vitati:
3



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

Garganega 100%



2016

Decanter 93/100

0,75 lt

CAPITELDEORO 2016

Garganega 100%



0,75 lt

CAPITELDEORO

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 24 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 24 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.





IL ROCCOLO DI MONTICELLI

Lavagno (Verona)

Il Rocolo di Monticelli è una piccola realtà, nata con una prerogativa: produrre da agricoltura sostenibile.

Recuperato un vecchio vigneto di famiglia, sulle colline calcaree tra Verona e Soave all'interno di un piccolo "clos", le vigne, di un'età media di 40/80 anni, crescono in armonia a fianco ad alberi da frutto ed olivi secolari. Si coltivano solo vitigni autoctoni, nel massimo rispetto per la biodiversità con l'aiuto di

alcune pratiche biodinamiche. Le uve subiscono il minimo intervento possibile atto a garantire la salubrità della materia prima.

Una volta raccolte, vengono accompagnate in un processo di vinificazione ed affinamento che asseconda unicamente quello che queste uve hanno da dare, rispettando a pieno la peculiarità dell'annata in corso, questo ci garantisce ogni anno una piena libertà di espressione.

Nel vigneto si usano solamente rame e zolfo a dosaggi minimi, a cui si aggiungono tisane di ortica ed equiseto per una migliore protezione ed un maggiore rinforzo della pianta. Non sono contemplati erbicidi, irrigazioni e concimazioni. L'utilizzo di preparati biodinamici aiuta a stimolare la vitalità del terreno e preservare la sua sostanza organica. In cantina "niente viene aggiunto, niente viene tolto": il vino viene lasciato fermentare

spontaneamente senza alcun additivo, prodotto chimico, aroma o lievito selezionato. Il minimo dei solfiti aggiunti, non si svolgono né filtrazioni né chiarifiche.

I vini prodotti dal Rocolo di Monticelli sa raccontare una storia, ogni anno diversa, di quello che la stagione ci ha permesso di fare, fatto di sole, piogge e delle persone che vi hanno lavorato.



Ettari vitati: 3,5

Bottiglie prodotte: 15.000

Tipo di agricoltura: Naturale Biodinamica



0,75 lt

CINCIALLEGRA
VINO BIANCO FRIZZANTE

Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%

Provenienza: Lavagno (VR), 180 m slm, Suolo: Rocca calcarea - Vigne di 60 anni

Vinificazione: L'uva, raccolta a mano in due vendemmie distinte, la prima a metà Agosto per l'acidità e la seconda a metà Settembre per la maturazione della buccia. Fermentazione spontanea in acciaio. **Affinamento:** in acciaio per 6 mesi ed in bottiglia per 12 mesi

Seconda fermentazione: in bottiglia con una piccola quantità di mosto proveniente dalle stesse uve, senza lieviti esogeni. Vino e mosto non filtrati, non è stata eseguita la sboccatura.

Di colore giallo intenso con riflessi aranciati, al naso profumi di fiori primaverili e scorze di arancia, al palato succoso e sapido, emergono note agrumate, di frutta a polpa gialla matura e note d'acciaia.



0,75 lt

MONTICELLI BIANCO
VINO BIANCO

Garganega 60%, Trebbiano di Soave 40%

Provenienza: Lavagno (VR), 180 m slm, Suolo: Rocca calcarea - Vigne di 60 anni

Vinificazione: accurata selezione dei grappoli per accogliere solo le uve che hanno raggiunto il corretto punto di maturazione. La fermentazione avviene in modo spontaneo, in vasche di acciaio, a contatto con le bucce. Il vino è stato poi lasciato macerare e maturare sulle sue bucce per un lungo periodo. L'imbottigliamento è avvenuto senza alcun tipo di trattamento né filtrazione. **Affinamento:** in acciaio con le bucce - non filtrato.

Di colore giallo con riflessi dorati, al naso fruttato con note di pesca, albicocca e melone. Al palato perfetta corrispondenza in evoluzione che porta un finale asciutto e minerale con note di mandorla.



0,75 lt

MOLINAROSA
VINO ROSATO FRIZZANTE

Molinara 100%

Provenienza: Lavagno (VR), 180 m slm, Suolo: Rocca calcarea

Vinificazione: vendemmia di vigne vecchie e giovani allevate su terrazzamenti rocciosi (marogne), le cui uve vengono vinificate con una macerazione semi-carbonica, a grappolo intero per una parte dei grappoli. Rimane sulle bucce per 1 mese. **Affinamento:** in vasche di cemento e vetroresina per 6 mesi e in bottiglia per 4-6 mesi.

Seconda fermentazione: in bottiglia con mosto della stessa annata. Il vino e il mosto non sono stati filtrati, né è stata eseguita la sboccatura. Di colore rosa acceso e luminoso, al naso una spremuta di lamponi e piccoli frutti rossi. Al palato rotondo, avvolgente e suadente.

PRODUZIONE LIMITATA





IL ROCCO DI MONTICELLI
Lavagno (Verona)



0,75 lt

MONTICELLI ROSSO VINO ROSSO

Corvina 40%, Corvinone 30%, Oseleta 10%,
Molinara 10%, Rondinella 10%

Provenienza: Lavagno (VR), 180 m slm, Suolo calcareo

Vendemmia: Raccolta a mano in cassette con un'accurata selezione dei grappoli che vengono diraspanti ma non pigiati. Fermentazione spontanea in vasche di acciaio, a contatto con le bucce. Contatto che poi prosegue fino all'inverno per poi essere svinato e lasciato affinare sulla sua feccia fine fino a giugno.

Affinamento: in acciaio per 10 mesi - non filtrato

Di colore rosso scarico e brillante, al naso si presenta fresco con sentori di frutta e piccole bacche rosse, note speziate dove prevale il pepe. Al palato equilibrato, con tannini composti e rotondi, acidità ben bilanciata.



0,75 lt

OBELIX VINO BIANCO

Garganega 100%

Provenienza: Lavagno (VR), 180 m slm, Suolo molto calcareo con roccia che affiora - Vigne di 80 anni

Vinificazione: Selezione delle piante più vecchie di Garganega, raccolta delle uve a mano con accurata selezione dei grappoli. Dopo essere stata diraspata a mano su di una grata, l'uva rimane in mastello dove il mosto a contatto con gli acini per lo più integri, inizia pian piano a fermentare. Il mosto viene svinato non appena la fermentazione parte e travasato in anfora, dove prosegue con la fermentazione e vi affina per il periodo inverno-estate. Il vino non viene filtrato.

Affinamento: in anfora non vetrificata per 10 mesi

Di colore giallo arancio con riflessi dorati, al naso profumi di frutta matura a polpa gialla e croccante. Al palato intenso, speziato e avvolgente.

**PRODUZIONE
LIMITATA**



0,75 lt

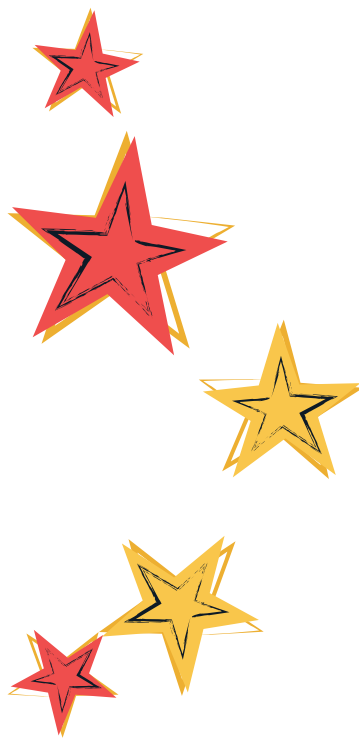
PASSO DOPO RISERVA VINO ROSSO

Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

Provenienza: Lavagno (VR), 180 m slm, Suolo calcareo. Anno d'impianto 1980

Vinificazione: l'uva viene raccolta a mano in cassette con un'accurata selezione dei grappoli. Lavorata in cantina con diraspatura e leggera rottura degli acini e la fermentazione avviene in modo spontaneo, in vasche di acciaio, a contatto con le bucce per 1 mese. Trattamenti di solo zolfo, **Affinamento:** svolto in botte di rovere grande, esausta, con le sue fecce fini per 1 anno, poi 2 anni in bottiglia. L'imbottigliamento è avvenuto senza alcun tipo di trattamento né filtrazione, per tale motivo la presenza di sedimentazione in bottiglia è del tutto naturale e indice di genuinità del prodotto.

Di colore rosso porpora intenso, al naso si presenta ricco con sentori di frutta matura e piccole bacche rosse, note di tostatura. Al palato è ben equilibrato, con tannini maturi, acidità ben integrata.





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



2019	Top Wine vino quotidiano
2018	Top Wine vino quotidiano
2017	86 pt

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.



2018	90/100
2017	92/100
2015	90/100

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.



2017	91/100
2016	93/100

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.



2016	92/100
2015	92/100

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.



2018	
------	--

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 Simple style-makers that keep you miles a day. It's easy if you make your style headquaters section.

Yield a hand with the all Dodge wheel.

Be dressed for the numbers you made yours. 8361 (le... ve leno sheer is of... polyester, 50% Avril® R... sleeve cl... of 65% F... poly... mbed col... Both... 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:
35.000



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 Pinot Nero e il "Bozner Leiten"

(Colli di Bolzano) tipico vino dell'Alto Adige, 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 D.O.C.

Kerner 100 %



0,75 lt

SAUVIGNON

ALTO ADIGE D.O.C.

Sauvignon 100 %



0,75 lt

RIESLING

ALTO ADIGE D.O.C.

Riesling 100 %



0,75 lt

BOZNER LEITEN

COLLI DI BOLZANO D.O.C.

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



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.

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.

Provenienza: Laives (BZ), 700 m slm, suolo porfirico.

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

Affinamento: 3 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 2 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino riflessi verdognoli, al naso spicca la frutta e i sentori tipici del vitigno, con note di pesca e albicocche. Al palato fresco, sapido e minerale.

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.G.

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.G.

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.G.

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:
 Integrata



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.

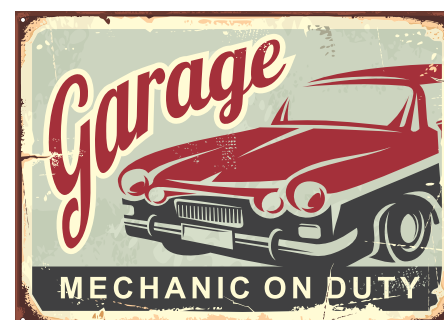
Merlot, Lagrein, Teroldego

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.



televisão
television
téléviseurs
teledifusão
televisione
fernsehen
distante
visione
visão
tele



VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LA REGIONE: Trentino-Alto Adige e LE PROVINCE: Bergamo, Udine, Treviso, Padova, Verona, Vicenza e Roma (città).



NIEDRIST

Cornaiano/Appiano (BZ)



Ettari vitati:
11



Bottiglie prodotte:
60.000



Tipo di agricoltura:
In conversione
biologica



Vini con origine: le radici delle viti sono profonde.

Da oltre 30 anni, Ignaz ed Elisabeth coltivano la "loro" azienda a Cornaiano, nel cuore del comprensorio viticolo altoatesino, dove regnano le condizioni migliori per produrre vini di eccellenza. I vigneti sono distribuiti in tre zone: a Cornaiano, ad Appiano Monte e a Gries. Anche se da un punto di vista geogra-

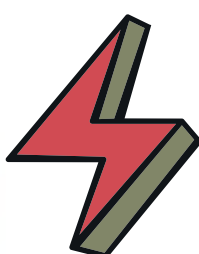
fico sono aree relativamente contigue, le loro caratteristiche sono assolutamente differenti.

Tra l'altro, sono proprio questo contrasto e questa varietà a conferire ai vini espressività e carattere deciso.

"Ciò che teniamo in massimo conto sono i terreni e le peculiarità delle singole zone, cerchiamo di creare una sintonia tra terreno, pianta e attività manuale del viticol-

tore" - dice Ignaz Niedrist - "Tutti i lavori vengono svolti con grande devozione, con consapevolezza nei confronti della natura e nel rispetto della sostenibilità". Ignaz Niedrist, sua moglie Elisabeth e i loro figli Maria e Johannes si tengono aggiornati e applicano la loro preparazione e il loro sapere nel modo più coscienzioso possibile. Si affidano tanto all'intuizione e alla grande esperienza in

vigna. La lavorazione del terreno è il più possibile delicata. Nella cantina ristrutturata della tenuta Niedrist di Cornaiano si ottengono vini vitali, armonici e di marcata personalità. L'assortimento dei vini bianchi comprende Pinot bianco, Sauvignon, Chardonnay e Riesling mentre i vini rossi offerti dalla cantina sono Pinot nero, Lagrein, un po' di Merlot e Syrah.



0,75 lt

PINOT BIANCO BERG

ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot Bianco 100%

Provenienza: Appiano Monte (BZ) pendii esposti a est a 500-600 s.l.m., suoli calcarei ai piedi del Massiccio della Mendola, prevalentemente dolomiti.

Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali, fermentazione in acciaio per ca. 14 giorni a 19-20° C, lieviti selezionati in azienda, senza fermentazione malolattica.

Affinamento: sui lieviti fini in acciaio; Di colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini, al naso sentori di mela fragrante e pera. Al palato un corpo possente e ben proporzionato, acidità spiccata, finale sapido e minerale.



0,75 lt

PINOT BIANCO LIMES

ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot Bianco 100 %

Provenienza: Vigneto singolo (Cru) ad Appiano Monte, esposto a est a 550-600 s.l.m., suoli calcarei, prevalentemente dolomiti ai piedi del Massiccio della Mendola. I ceppi impiegati sono frutto di una selezione massale.

Vinificazione: fermentazione in botte di rovere, fermentazione malolattica parziale.

Affinamento: sui lieviti fini per 12 mesi.

Di colore giallo paglierino lucente, al naso note fruttate mature di mela, pera, pesca bianca, sentori minerali di pietra focaia. Al palato struttura compatta, retrogusto persistente, spiccatamente minerale



0,75 lt

SAUVIGNON PORPHYR & KALK

ALTO ADIGE D.O.C.

Sauvignon Blanc 100%

Provenienza: Appiano Monte ed Cornaiano; vigneti esposti a est e ovest a 450-600 s.l.m., terreno porfirico con depositi morenici acidi a Cornaiano e calcareo ad Appiano Monte.

Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali, fermentazione in acciaio per ca.14 giorni a 19-20 °C, lieviti selezionati in azienda, senza fermentazione

Affinamento: in botte di acacia ed acciaio. Di colore giallo luminoso con riflessi verdolini, al naso intense note fruttate, fior di sambuco, melissa, note agrumate di pompelmo. Al palato è vivace, fresco con una piacevole acidità, retrogusto molto persistente



0,75 lt

SAUVIGNON LIMES

ALTO ADIGE D.O.C.

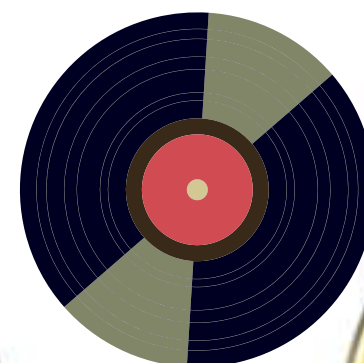
Sauvignon Blanc 100 %

Provenienza: vigneto singolo (Cru) ad Appiano Monte, a 550 m s.l.m. esposto a est, terreno calcareo. I ceppi impiegati sono frutto di una selezione clonale e massale

Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali a metà settembre fermentazione in botte di rovere, parziale fermentazione malolattica.

Affinamento: sui lieviti fini per 12 mesi.

Di colore giallo luminoso con riflessi verdolini, al naso frutta esotica, aromi di erba e tè verde, sentore di uva spina e limetta. Al palato un gioco fra gli aromi fruttati e le note minerali, sapore armonicamente pieno.





NIEDRIST
Cornaiano/Appiano (BZ)



0,75 lt

RIESLING BERG ALTO ADIGE D.O.C.

Riesling Renano 100 %

Provenienza: Appiano Monte, vigneti esposti a est a 500-600 s.l.m. Suoli calcarei ai piedi del Massiccio della Mendola, prevalentemente dolomiti.
Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali a inizio ottobre, fermentazione in acciaio per ca. 3 settimane a 19-20° C, selezione di lieviti in azienda, senza fermentazione malolattica.
Affinamento: in acciaio
Di colore giallo paglierino chiaro, al naso sentori di frutta matura di pesca, albicocca, ananas. Al palato è fragrante, citrino, con una bella sapidità.



0,75 lt

MITTERBERG WEISS TRIAS

Chardonnay, Petit Manseng, Incrocio Manzoni.

Provenienza: Appiano Monte ai piedi del Massiccio della Mendola, e Cornaiano, vigneti esposti a est e ovest a 450-580 s.l.m., terreno calcareo (Appiano Monte) e porfirico con depositi morenici acidi (Cornaiano)
Vinificazione ed Affinamento: Vendemmia e selezione manuali a metà settembre -inizio ottobre; fermentazione e malolattica svolta in barriques e tonneaux (500 l); Il vino matura poi sui lieviti fini per 9 mesi
Di colore: giallo paglierino chiaro. Al naso: un velo di erbe e spezie ma anche sfumature aromatiche fruttate note minerali e salate. Al palato: morbido e potente con acidità vivace, retrogusto profondo

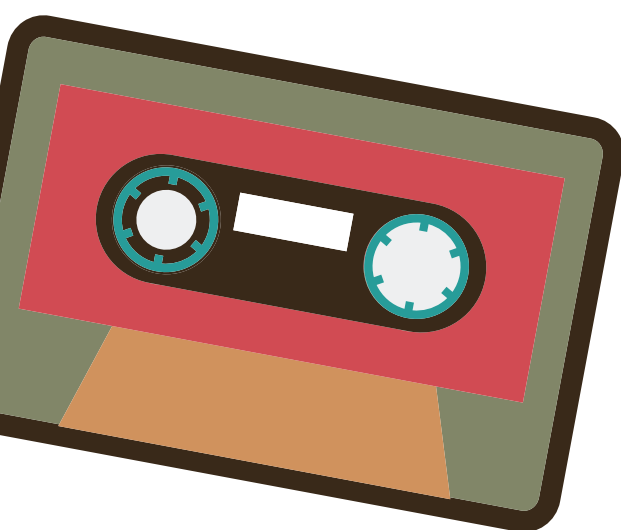
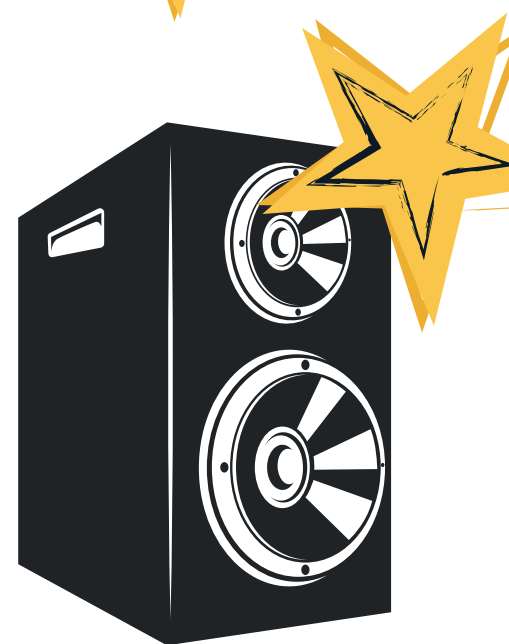
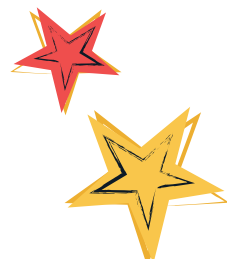


0,75 lt

CHARDONNAY VOM KALK ALTO ADIGE D.O.C.

Chardonnay 100%

Provenienza: Appiano Monte, ai piedi del Massiccio della Mendola, pendio esposto a est a 450 - 580 m s.l.m, suoli calcarei, prevalentemente dolomiti. I ceppi impiegati sono frutto di una selezione clonale e masale.
Vinificazione: vendemmia e selezione manuali a metà settembre, fermentazione lenta in legno francese.
Affinamento: fermentazione malolattica ed affinamento per 12-14 mesi sui lieviti fini con successivo affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.
Di colore giallo paglierino brillante, al naso è ricco e complesso con aromi di erbe aromatiche ed una delicata nota fumé. Al palato è elegante, equilibrato, raffinato e persistente.



0,75 lt

GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE D.O.C.

Gewürztraminer 100%

Provenienza: Bassa Atesina (BZ), suolo calcareo, prevalentemente dolomitico.
Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali a metà Settembre, breve macerazione a freddo, pressatura soffice immediata. Fermentazione lenta a temperatura controllata (19-20°C).
Affinamento in acciaio fino a inizio estate.
Di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, al naso note fiorite di petali di rosa, frutta esotica gialla matura e aromi di mela cotogna. Al palato succoso, speziato, con intensa aromaticità e sapidità.



0,75 lt

MITTERBERG ROSÉ

Merlot e Syrah

Provenienza: Viti giovani di Merlot e Syrah a Cornaiano (BZ), 400-450 s.l.m., suoli morenici di origine glaciale, pietrosi con contenuto di sabbia e argilla.
Vinificazione: vendemmia e selezione manuali, macerazione a freddo per almeno 3ore, fermentazione in acciaio per 14 giorni a 20° C.
Affinamento in acciaio.
Di colore rosa brillante. Al naso note delicate di lamponi e fragole. Al palato intenso, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità.



0,75 lt

KALTERERSEE ALTO ADIGE D.O.C.

Schiava 100%

Provenienza: Lago di Caldaro (BZ), viti che di oltre 80 anni. Terreni ghiaiosi calcarei delle Dolomiti, leggermente argillosi e con un contenuto medio di sabbia.
Vinificazione: vendemmia e selezione manuale. Dopo la diraspatura, fermentazione in tini di rovere. Fermentazione alcolica, travaso in botte grande di rovere, malolattica
Affinamento in botte per circa 9 mesi.
Di colore rosso rubino poco intenso, al naso note di frutta rossa matura: ribes, fragoline, lampone. Al palato di medio corpo con una leggera tannicità, ricorda i frutti rossi, bella la persistenza.



**PROFESSIONAL
SOUND**

But when it comes to the question of the true, big professional sound groups and fans alike all know the answer...VOX. The quality and reliability of VOX Sound Equipment is never questioned. Top recording groups and young-hothead chart stars are unanimous in their choice of VOX.

Send for details of the full VOX range and addresses of your nearest dealer.

JENNINGS MUSICAL INDUSTRIES LIMITED
DARTFORD, KENT, THURSDAY, ENGLAND

Published by Warner Bros. Inc. Copyright. Printed by SPG Graphics, London, N.E.7.
Manufactured by The Music Corp., Essex, EN10 0JX, U.K. D01813-00-0000





0,75 lt

MERLOT MÜHLWEG ALTO ADIGE D.O.C. 2018

Merlot 90%, Cabernet Franc 10%

Provenienza: vigneto Mühlweg a Cornaiano, 420 s.l.m esposizione: Ovest. Suolo: porfirico con sedimenti morenici.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre con selezione manuale, fermentazione in tini di rovere.

Affinamento: fermentazione malolattica e affinamento in barriques, sui lieviti fini per 14 mesi.

Di colore rosso rubino vivo, al naso note di frutta rossa, vegetale e spezie fini. Al palato è verticale, sapido, buona la struttura, tannini eleganti, di buona persistenza.



0,75 lt

PINOT NERO RISERVA ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot Nero 100 %

Provenienza: vigneto Rungg, Schöpf e Mühlweg a Cornaiano, esposto a ovest a 420-470 s.l.m., suoli morenici di origine glaciale, molto pietrosi (porfido, granito, gneis), con contenuto medio di sabbia e argilla. Si tratta di terreni non particolarmente profondi che si riscaldano facilmente. Grazie alla posizione favorevole in cima alla collina, sono molto esposti ai venti. Diversi cloni della varietà Pinot nero e selezione massale.

Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali, fermentazione in tini di rovere con prefermentazione a freddo.

Affinamento: fermentazione malolattica e affinamento in barriques (ca. 25 % nuovi), sui lieviti fini per 14 mesi.

Di colore rosso rubino, al naso note di lampone e spezie fini. Al palato è sapido, con una bella struttura, tannini fini, di lunga persistenza.



0,75 lt

PINOT NERO VOM KALK ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot Nero 100 %

Provenienza: Appiano Monte, vigneti esposti a est a 500-550 s.l.m., suoli argillosi e calcarei ai piedi del Massiccio della Mendola, prevalentemente dolomitici e con contenuto ferroso altamente variabile (argilla rossa). I terreni sono molto profondi e godono di un ottimo e costante approvvigionamento di acqua. selezione massale originaria della Côte D'or

Vinificazione: Vendemmia e selezione manuali, fermentazione in tini di rovere con prefermentazione a freddo.

Affinamento: fermentazione malolattica e affinamento in barriques sui lieviti fini per 15 mesi. Maturazione in bottiglia per almeno un anno. Di colore rosso rubino intenso, al naso ciliegia e piccoli frutti rossi. Al palato è elegante e complesso, persistente nel retrogusto.



0,75 lt

LAGREIN RISERVA ALTO ADIGE D.O.C.

Lagrein 100 %

Provenienza: Vigneto Berger Gei a Gries, Bolzano a 250 s.l.m., terreno di sabbia, ghiaia, sottosuolo: porfido di Bolzano

Vinificazione: vendemmia e selezione manuali, fermentazione a temperatura controllata in tini di rovere,

Affinamento: fermentazione malolattica e affinamento in barriques e botte grande.

Di colore rosso granato profondo con riflessi violacei, al naso intensi profumi di amarena, mora e tè nero, leggere note di tostatura e cioccolato. Al palato: fruttato ed intenso, potente, con buona acidità equilibrata, tannini molto raffinati.

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Regioni: Trentino Alto Adige, Marche, Toscana; **E LE PROVINCE DI:** Novara, Milano città e prov, Varese, Lodi, Brescia, Pavia, Bologna, Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena, Modena, Parma, Reggio Emilia, Rimini, Rieti, Roma, Viterbo, Latina, Frosinone.



MASO FURLI

Lavis (Trento)

Per la famiglia Zanoni la tradizione viticola ha inizio negli anni 50, quando Martino Zanoni, padre dell'attuale titolare Marco, arriva come mezzadro nell'Azienda Agricola Maso Furli, e vi lavorò fino al 1970. L'anno successivo si presentò la possibilità di acquistare l'azienda e quindi la famiglia ne divenne proprietaria. Maso Furli rappresenta una delle più piccole realtà di vi-

gnaioli del Trentino: il termine Maso sta ad indicare una casa rurale con i terreni di proprietà attorno. Vengono prodotte dalle 12.000 alle 14.000 bottiglie all'anno dai quasi tre ettari di vigneti in collina, di cui 2 a Pressano e 0,8 a Martignano, con altitudini varianti fra i 290/450 slm. Ne scaturiscono quattro tipologie di vini: Trentino DOC Gewurztraminer, Sauvignon, Chardonnay

e un IGT Manzoni bianco. La cantina è inserita all'interno del Maso.

Marco gestisce sia la parte viticola sia quella di cantina. (Nell'anno 2002, dopo diversi tentativi, Marco è riuscito prima a creare un'applicazione per la pressatura delle uve bianche in assenza di ossigeno e, in un secondo tempo, a brevettarla assieme a Mario Poyer. Si aprono così nuove

frontiere di ricerca su questa tecnica, che fino a quel momento poteva essere realizzata solo con mezzi molto costosi.

Tale applicazione è nata dalla consapevolezza che fosse importante trovare un metodo, economicamente accessibile a grandi e piccole aziende, il quale permettesse di tutelare il patrimonio aromatico delle uve da eventuali

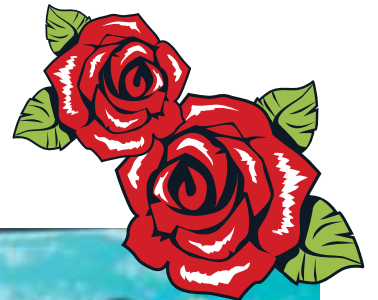
ossidazioni in fase di pressatura.) Dal 2007 tutti i vigneti di Maso Furli sono coltivati con il metodo biologico, attualmente le produzioni sono presenti in Ristoranti ed Enoteche qualificati.



Ettari vitati: 4

Bottiglie prodotte: 14.000

Tipo di agricoltura: Biologica certificata



CHARDONNAY
TRENTINO D.O.C.
Chardonnay 100 %



SAUVIGNON
TRENTINO D.O.C.
Sauvignon 100 %



2020

Guida B...



GEWURZTRAMINER
TRENTINO D.O.C.
Gewurztraminer 100 %



MANZONI BIANCO
DOLOMITI I.G.T.
Manzoni Bianco 100 %

2019

top wine

Provenienza: Colline di Pressano - Lavis (TN), 300 m slm, suolo: sottofondo roccia arenaria con buona di sostanza organica, limo, argilla e sassi.

Vinificazione: Vendemmia nella prima metà di settembre, macerazione in pressa per 12 ore, fermentazione 50% in Legno - 50% Acciaio

Affinamento: 10 mesi sui lieviti fini sia in legno che acciaio e minimo 4 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino brillante, al naso note di frutta a polpa bianca. Al palato si apprezza un'importante struttura, caratterizzata da persistenti sensazioni aromatiche di frutta e da una sostenuta acidità.

Provenienza: Loc. Martignano - Lavis (TN), 300-450 m slm, suolo argilloso 30% con presenza di sassi e roccia calcarea.

Vinificazione: Vendemmia a metà settembre, macerazione 12 ore, fermentazione del 60% in legno di acacia e in acciaio il 40%.

Affinamento: 10 mesi sui lieviti fini sia in legno che in acciaio e minimo 4 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso si presenta con note floreali speziate, ossigenandolo si apre a note agrumate e minerali. Al palato si presenta fresco e deciso per l'aromaticità espressa verso l'agrumo.

Provenienza: Colline di Pressano - Lavis (TN), 300 m slm, suolo: sottofondo roccia arenaria con buona di sostanza organica, limo, argilla e sassi.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, macerazione di 7/8 ore fermentazione in acciaio.

Affinamento: 10 mesi sui lieviti fini e 4 mesi minimo in bottiglia.

Di colore giallo paglierino carico, al naso al primo impatto manifesta note speziate e di rosa seguite da frutta esotica. Al palato si presenta secco, lungo e persistente, con note di frutta speziata, e con un leggero retrogusto amarognolo.

Provenienza: Colline di Pressano - Lavis (TN), 300 m slm, suolo: sottofondo roccia arenaria con buona di sostanza organica, limo, argilla e sassi.

Vinificazione: Vendemmia nella prima settimana di Settembre, macerazione 12 ore, fermentazione in acciaio.

Affinamento: 10 mesi sui lieviti fini e 16 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino brillante, al naso manifesta note di frutta matura a polpa bianca con sfumature speziate, seguite da sentori minerali. Al palato si presenta con un'importante struttura che dà lunghezza e persistenza, spicca la sapidità legata al terreno.



CAV. LUIGINO BALOZIO

Buttrio / Corno di Rosazzo (UD)



Ettari vitati:
2



Bottiglie prodotte:
6.500



Tipo di agricoltura:
Convenzionale



Luigino è un personaggio di altissimo profilo, umile ma preparatissimo nella gestione dei vigneti oltre ad essere enologo di rango.

Alcuni anni fa decide di dare una svolta alla gestione di alcuni vigneti situati in posizioni di eccellenza e con l'ulteriore beneficio di essere assai avanzate in età. Insieme all'amico Christian Patat decidono di isolare al-

cune di queste parcelle e di dedicare loro un'accuratissima gestione delle potature con il supporto di Zeno Gregorat, maestro nel recupero e restauro di piante da troppi anni affaticate da scopi produttivi votati alla quantità.

Uno Chardonnay, piccoli vigneti di Friulano e un magnifico appezzamento di Sauvignon, dislocati nei comuni di Corno di Rosazzo (Cuar)

e Buttrio (Buri) diventano l'oggetto delle attenzioni del trio e, dopo alcuni anni di adattamento alle nuove cure, le vinificazioni condotte da Christian presso la casa madre Ronco del Gnemiz cominciano a dare frutti di indubbio interesse e a meritare una bottiglia dedicata alla gloria di Luigino che per primo ha creduto nella necessità di ridare dignità ad un patrimonio viticolo che troppo

spesso dimentica la propria vocazione all'eccellenza. Un progetto d'orgoglio Friulano.



0,75 lt

BURI

**FRIULI COLLI ORIENTALI
CHARDONNAY**

Chardonnay 100%

Provenienza: Buttrio (UD), vigne di 40 anni, esposte a Est.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, raccolta manuale delle uve, pressatura a grappolo intero, decantazione a freddo, fermentazione spontanea in barriques e successiva malolattica.

Affinamento in barriques fino a luglio. Assemblaggio ed imbottigliamento con leggera filtrazione.

Di colore giallo paglierino. Al naso si apre con sentori floreali e avvolgenti, note di gelsomino, profondo e intrigante. Al palato elegante, fresco, consentir di frutta tropicale e erbe aromatiche.

PRODUZIONE LIMITATA 1200 BOTTIGLIE



0,75 lt

CUAR

**FRIULI COLLI ORIENTALI
SAUVIGNON**

Sauvignò 100%

Provenienza: Corno di Rosazzo (UD), vigne di 30 anni, esposte a Sud/Est.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, raccolta manuale delle uve diraspate e raffreddate. Decantazione a freddo. Fermentazione in barriques per il 40% del volume, il resto in inox. No fermentazione malolattica.

Affinamento sui propri lieviti fino a Giugno. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

Di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi, al naso è intenso, penetrante, persistente, complesso, fine, con note di fiori di sambuco, frutto della passione e agrumi. Al palato vibrante, di carattere e struttura, lungo e croccante, con una armonica nota acida che gli conferisce freschezza; richiami varietali netti ed intensi, complesso e persistente. PRDUZIONE LIMITATA 2900 BOTTIGLIE



0,75 lt

CUAR

**FRIULI COLLI ORIENTALI
FRIULANO**

Chardonnay 100%

Provenienza: Corno di Rosazzo (UD), vigne di 60 anni, esposte a Sud/Est.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, raccolta manuale delle uve pressatura a grappolo intero, decantazione a freddo, fermentazione spontanea in barriques. Nessuna fermentazione malolattica. **Affinamento** in barriques fino a Luglio. Assemblaggio ed imbottigliamento con leggera filtrazione.

Di colore giallo paglierino, al naso si presenta, con note di pera, mela, mandorla fresca, glicine e sali minerali. Al palato è pieno e fresco, sottile la scia sapida che accompagna a una lunga persistenza.

PRDUZIONE LIMITATA 2400 BOTTIGLIE





FONDO INDIZENO

San Giovanni al Natisone (Udine)



Ettari vitati:
8

Bottiglie prodotte:
30.000

Tipo di agricoltura:
Biologica
e convenzionale



Il Friuli Venezia Giulia, situato a nord-est della penisola italiana, è una regione senza dubbio rilevante nel panorama vitivinicolo Italiano; ed è normale che ci sia una certa tradizione in queste aree, poiché qui la coltivazione della vite ha origini remote, da far coincidere prima con l'arrivo della popolazione degli Eneti, poi con i Romani, destinati a sviluppare in maggior misura la viticoltura.

Le aree vitate complessive sono più o meno suddivise equamente tra la coltivazione di vitigni a bacca bianca e rossa, anche se è soprattutto per i bianchi, friulano, picolit e ribolla gialla su tutti, che la regione si è fatta largo a livello internazionale negli ultimi anni.

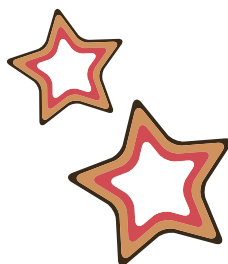
In questo contesto, verso il confine regionale con la Slovenia, nel comune di San

Giovanni al Natisone, sulle rive dell'omonimo fiume, è nato un interessante progetto "Fondo Indizeno". Nella zona di Orsaria, nei Colli Orientali del Friuli, tra le tante varietà un po' disordinatamente impiantate, in un luogo magnificamente vocato, emerge un vigneto di oltre quarant'anni in cui convivono malvasia Istriana, pinot bianco e ribolla gialla.

Si è deciso di provare a vi-

nificarlo nel modo più classico, con l'idea che potesse rappresentare un territorio, un terreno, una zona, più che una varietà. La vinificazione è stata equamente divisa tra acciaio e botte grande, con una lunga permanenza sui lieviti, la malvasia istriana fa sentire la sua natura aromatica, senza però intaccare la buona bevibilità. Il progetto comprende Monopolio Sanfilippo, con malvasia, pinot

bianco, ribolla gialla, un piccolo lotto di Pinot Bianco proveniente dalla stessa vigna, "gentile nei toni, sottilmente profumato e spesso capace d'invecchiare con grazia" e alcune bottiglie di Refosco, da un piccolo vigneto di Buttrio che, grazie a rese naturalmente basse, garantisce una buona maturazione e una piacevole speziatura anche in annate col clima particolarmente ostile.



0,75 lt

MONOPOLIO SAN FILIPPO DOC BIANCO C.O.F.

Malvasia 55%, Pinot Bianco 35%,
Ribolla Gialla 10%

Provenienza: Colli Orientali del Friuli (UD), 70-120 m slm, suolo: marne eoceniche.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, pressatura del grappolo intero, fermentazione in acciaio senza malolattica.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 2 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino mediamente carico al naso spiccano fiori bianchi e note di frutta matura e spezie. Al palato un vino pieno e fresco, con una bella acidità accompagnata da una verticalità data dalla sapidità. Buona la persistenza.



0,75 lt

MONOPOLIO SANDORO DOC PINOT BIANCO C.O.F.

Pinot Bianco 100%

Provenienza: Colli Orientali del Friuli (UD), 70-120 m slm, suolo: marne eoceniche.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, pressatura del grappolo intero, fermentazione in acciaio senza malolattica.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 2 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino con leggere inflessioni verde-oro, al naso spiccano fiori bianchi e note di frutta fragrante. Al palato un vino pieno e fresco, con una bella acidità, soffice e sfaccettato.



0,75 lt

MONOPOLIO SANSTANCO D.O.C. RIBOLLA GIALLA C.O.F.

Provenienza: Colli Orientali del Friuli (UD), 70-120 m slm, suolo: marne eoceniche.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, pressatura del grappolo intero, fermentazione in acciaio senza malolattica.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 2 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.



Just 1 minute, Young Lady!

We understand that your hair... "If my hair looks such a mess one more night, I'll kill myself!" It gives us one minute! Because Charles Aznavour guarantees that in just one minute Formula 7 will give you beautiful-looking, more beautiful hair. And this guarantee is unconditional! Formula 7, you're going to see something in your hair. Everyone does. From men like our guests, Mike, from watching parties (that last night!)... to girls who are vegetative and around six which (big and ugly) only on hair salons and do us real good at all. In men and women, why not just killing yourself? What you need is something similar to the natural oil which makes the hair and luxury of your own hair. Only Formula 7 can do it! And you get the most and best of Formula 7, that your hair can absorb only in Charles Aznavour Formula 7. The "penetrating formula" (unusually long) your hair new highlights, lustrous, supple, and beautiful almost instantly. And it must work for you as it has for millions of other men and women, so you can get more than your money back. The Aznavour "instant miracle" is your partner! Never before have so many people found so great a help for so much improvement in their hair beauty in so short a time.

GUITAR SHOP

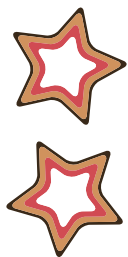




FONDO INDIZENO
San Giovanni al Natisone (Udine)



0,75 lt



0,75 lt

MONOPOLIO SANSERENA D.O.C. SAUVIGNON C.O.F.

Sauvignon 100%

Provenienza: Colli Orientali del Friuli (UD), 70-120 m slm, suolo: marne eoceniche.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, pressatura del grappolo intero, fermentazione in acciaio senza malolattica.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 2 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino chiaro, al naso timidamente varietale ma virato al maturo. Al palato di ottima struttura glicerica, chiude bello sapido e lungo.

MONOPOLIO D.O.C. CHARDONNAY C.O.F.

Chardonnay 100%

Provenienza: Colli Orientali del Friuli (UD), 70-120 m slm, suolo: marne eoceniche.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, pressatura del grappolo intero, fermentazione in acciaio senza malolattica.

Affinamento: 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e 2 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino al naso spiccano sentori di frutta esotica e speziatura. Al palato è pieno, fragrante, con un buon allungo acido.



new



UGRIN GREGORAT

San Giovanni al Natisone (Udine)



Ettari vitati:
15



Bottiglie prodotte:
4.000



Tipo di agricoltura:
Agricoltura
convenzionale



Quattro mani che lavorano in simbiosi nei Colli Orientali del Friuli, attentamente osservate da una vecchia guardia del mondo del vino che, con l'esperienza maturata negli anni, ha saputo esaltare alla sua massima espressione questo vino. Ci troviamo nella parte più fredda dei colli orientali dove viene esaltata la finezza aromatica più dell'opulenza, l'eleganza e la leggiadria più del corpo. Un

vigneto di trent'anni dimenticato dagli uomini che andava assolutamente recuperato, proprio perché, questa vecchia guardia, ne ha percepito un valore superiore. Vendemmiano fino a dieci giorni più tardi rispetto al resto del territorio raccoglie un profilo aromatico specifico, molto teso e diretto, come le persone del territorio da cui deriva. Riposa e si affina un anno in barriques di pri-

mo e secondo passaggio per poi completare la sua maturazione un anno in bottiglia.

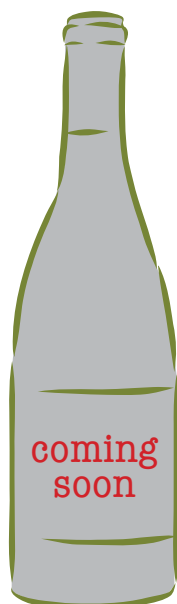
UGRIN, l'argentino "torero" artefice dell'idea.

GREGORAT, il "furlan" che ha coordinato il tutto.

CHRISTIAN, la vecchia guardia.



0,75 lt



CHARDONNAY 2020

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

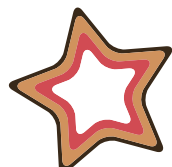
Chardonnay 100 %

Provenienza: Prov. Chieti, 150-200 m.s.l.m., Suolo argilloso/arenaceo.

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

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è floreale, tipico del vitigno, fine ed elegante. Al palato è fresco, sapido e secco con un finale ammandorlato.



GUITAR SHOP



VENDITA IN ESCLUSIVA: Liguria, Toscana e Umbria; NELLE PROVINCE DI: Bolzano, Modena, Parma, Piacenza, Reggio Emilia.

ZUANI ZUANI

San Floriano del Collio (Gorizia)

Tutto ruota intorno ad un "cru" o vigneto di esposizione eccezionale, una dolce collina di vigneto chiamata Zuani che si trova a San Floriano del Collio in provincia di Gorizia. Un luogo speciale, dall'atmosfera coinvolgente ed estremamente vocato per la viticoltura e di cui nel 2001 Patrizia Felluga si innamora. Da qui nasce la sfida di dedicarsi con i suoi figli Antonio e Caterina unicamente alla

produzione di vini autentici e tipici della sua regione e del suo territorio, il Collio.

La produzione aziendale è dedicata esclusivamente a 4 vini bianchi: il Collio Bianco "Zuani Vigne", il Collio Bianco "Zuani Riserva" e due monovarietali la Ribolla Gialla "Sodevo" ed il Pinot Grigio "Sodevo".

Zuani è un progetto preciso che fonda le sue radici nella lunga tradizione vinicola del

Collio. Con un'ottica aperta ed innovativa vuole esprimere il carattere di questo territorio in tutta la sua complessità ed eleganza.



Ettari vitati:
16



Bottiglie prodotte:
105.000



Tipo di agricoltura:
Sostenibile



2018
WINE ENTHUSIAST 91/100

0,75 lt



0,75 lt



2019
WINE ENTHUSIAST 91/100
2018
WINE ENTHUSIAST 93/100
2018
WINE ENTHUSIAST 89/100
2010
WINE ENTHUSIAST 89/100

0,75 lt



2018
WINE ENTHUSIAST 96/100
2016
WINE ENTHUSIAST 94+/100
2012
WINE ENTHUSIAST 91/100
2011
WINE ENTHUSIAST 90/100
WINE ENTHUSIAST 90/100

0,75 lt

RIBOLLA GIALLA "SODEVO" D.O.C. COLLIO

Ribolla gialla 100 %

PINOT GRIGIO "SODEVO" D.O.C. FRIULI

Pinot grigio 100 %

COLLIO BIANCO "VIGNE" D.O.C. COLLIO

Blend di uve del territorio

COLLIO BIANCO RISERVA "ZUANI" D.O.C. COLLIO

Blend di uve del territorio

Provenienza: Zuani, Giasbana, San Floriano del Collio (GO) 250 m slm, Suolo: marne ed arenarie (ponca).

Vinificazione: le uve vengono macerate per circa 24 ore e successivamente sofficemente pressate, il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in vasche d'acciaio per 5 mesi e 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino brillante con deboli riflessi verdognoli, al naso presenta delicate note floreali: fiori di acacia e gelsomino. Al palato elegante e fresco con una piacevole acidità ed un retrogusto agrumato.

Provenienza: Zuani, Giasbana, San Floriano del Collio (GO) 250 m slm, Suolo: marne ed arenarie (ponca).

Vinificazione: l'uva diraspata viene pressata in modo soffice e successivamente fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento: in acciaio con i propri lieviti per 5 mesi, 2 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso si presenta intenso e armonioso con evidenti note fruttate. Al palato è ampio e minerale.

Provenienza: Zuani, Giasbana, San Floriano del Collio (GO) 250 m slm, Suolo: marne ed arenarie (ponca).

Vinificazione: la fermentazione avviene separata per le diverse varietà, segue la macerazione a freddo; controllo termico della fermentazione.

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

Di colore giallo paglierino, al naso si presenta fruttato, complesso e morbido. Al palato è corrispondente: caldo e ampio, di acidità equilibrata e di notevole ricchezza fruttata nel persistente finale con note minerali di buona lunghezza.

Provenienza: Zuani, Giasbana, San Floriano del Collio (GO) 250 m slm, Suolo: marne ed arenarie (ponca).

Vinificazione: macerazione a freddo, successivo affinamento in botticelle di rovere francese con batonnage quotidiano iniziale e, successivamente, settimanale.

Affinamento: in botti di rovere francese per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi.

Di colore giallo paglierino carico, al naso spicca la forte personalità: lievi note di tostatura e vaniglia, importanti note fruttate date dalla raccolta tardiva. Al palato è avvolgente, elegante e complesso, piacevolmente sapido con un finale persistente.

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Regioni: Friuli Venezia Giulia, Umbria; E LE PROVINCE DI: Bergamo, Brescia, Vicenza, Verona, Padova, Venezia, Bologna, Piacenza, Reggio Emilia, Frosinone, Roma città e provincia

Bio

Ettari vitati:
10

Bottiglie prodotte:
25.000

Tipo di agricoltura:
Biologico certificato



LA CASTELLADA

LA CASTELLADA

Loc. Oslavia Gorizia (Gorizia)

L'azienda, fondata dai fratelli Bensa nel 1985, si è sempre impegnata per produrre con passione, nel modo più naturale possibile, vini genuini ed emozionanti. Nel nome del rispetto ambientale si seguono pratiche rigorose in vigna: non vengono usati quindi prodotti chimici, fertilizzanti o insetticidi.

Oslavia, piccolo paese sito a 180 m s.l.m. in una zona

collinare segnata nei secoli dagli eventi storici, grazie al terreno di marne ed arenarie e al microclima ventilato e contraddistinto da una buona escursione termica, si trova in un ambiente unico per la produzione di vini naturali del Collio.

La vinificazione si basa su pratiche tradizionali e su anni di esperienza diretta.

Le uve, anche a bacca bianca, vengono prima sottopo-

ste alla macerazione sulle bucce; senza aggiunta di lieviti selezionati fermentano poi in botti piccole o grandi. L'imbottigliamento avviene senza filtrazioni.



BIANCO DELLA CASTELLADA COLLIO D.O.C.

50% Pinot Grigio, 30% Chardonnay, 20% Sauvignon

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m s.l.m., suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia metà Settembre, fermentazione del Pinot Grigio in barrique, Chardonnay e Sauvignon a contatto con le bucce 4 giorni.

Affinamento: 11 mesi in barrique e 24 mesi in acciaio e bottiglia.

Di colore giallo dorato cristallino, al naso note di ginestra, frutta tropicale con un finale di vaniglia ed erbe aromatiche. Al palato di grande classe e potenza, caldo, morbido, di bella freschezza.



RIBOLLA GIALLA COLLIO D.O.C.

Ribolla Gialla 100%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m s.l.m., suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in tini aperti di rovere di Slavonia per 60 giorni dove svolge la fermentazione malolattica.

Affinamento: 36 mesi in botti di Slavonia, 12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.

Di colore ambrato brillante, al naso lascia emergere note balsamiche ed erbacee, seguite da luminose nuance di frutta esotica, agrumi canditi, cera d'api, miele, noce moscata e altre spezie dolci. Al palato rivela profondità e morbidezza, ma anche una buona freschezza agrumata, scie mentolate e leggeri tannini. L'esuberanza, la rotondità e la ricchezza degli aromi sono bilanciate da una tonificante freschezza e da una buona struttura.



CHARDONNAY COLLIO D.O.C.

Chardonnay 100%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m s.l.m., suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in tini aperti di rovere di Slavonia per 4 giorni. Fermentazione malolattica in barrique.

Affinamento: 11 mesi in barrique e 24 mesi in acciaio e bottiglia.

Di colore giallo intenso, al naso è ricco e composto da toni strutturati di spezie e minerali, cui si aggiungono i sentori di frutta tropicale matura. Al palato è attraente e seducente, con profondi sapori organolettici sostenuti da un espansivo fruttato, e con una finitura lunga e di pregio.



PINOT GRIGIO COLLIO D.O.C.

Pinot Grigio 100%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m s.l.m., suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in tini aperti di rovere di Slavonia per 15 giorni.

Affinamento: 36 mesi in botti di Slavonia e 12 mesi in acciaio.

Di colore ramato, al naso sa di macchia mediterranea, pino, eucalipto, note minerali, liquorizia, frutta e fiori. Al palato è ampio, sfacciato. Sentori terrosi e sapidi si mescolano ad un frutto ancora tagliente. Vino di una precisione impeccabile, dotato di slancio e verticalità. Polpa da mordere.



0,75 lt

SAUVIGNON COLLIO D.O.C.

Sauvignon 100%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m slm, suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in botti di rovere di Slavonia per 4 giorni dove svolgono la malolattica.

Affinamento: 12 mesi in tonneau e 24 mesi in acciaio.

Di colore cristallino, al naso sentori minerali spiccati si uniscono eleganti a note erbacee e di agrumi. Compare una nota di frutta esotica. Al palato è carezzevole, fresco, con una buon corpo e struttura e con una interessante persistenza gusto olfattiva.



0,75 lt

FRIULANO COLLIO D.O.C.

Tocai Friulano 100%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 175 m slm, suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in tini aperti di rovere di Slavonia per 4 giorni. Fermentazione malolattica in barrique.

Affinamento: 11 mesi in barrique e 24 mesi in acciaio e bottiglia.

Di colore dorato pieno, al naso stupisce con profumi ben definiti di fiori di campo, albicocca, agrumi che poggiano su un sentore minerale e una lieve speziatura di pepe bianco. Al palato è pieno, fresco, strutturato, con una grande forza espressiva che accompagna tutto l'assaggio e persiste.



0,75 lt

VRH BIANCO RISERVA COLLIO D.O.C.

Chardonnay 75%, Sauvignon 25%

Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m slm, suolo marnoso di origine eocenica.

Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in tini aperti di rovere di Slavonia per 2 mesi. Fermentazione malolattica a contatto con le bucce

Affinamento: 48 mesi in botti di Slavonia e 12 mesi in acciaio.

Di colore giallo paglierino carico con riflessi aranciati e ramati, al naso è caratterizzato da profumi speziati, caramello, ananas candito, sfumature mielate e sentori che richiamano le castagne arrosto. Al palato è indistruttibile, particolarmente corposo, sapido e dotato di una lunga persistenza.



0,75 lt

ROSSO DELLE CASTELLADA COLLIO D.O.C.

Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%

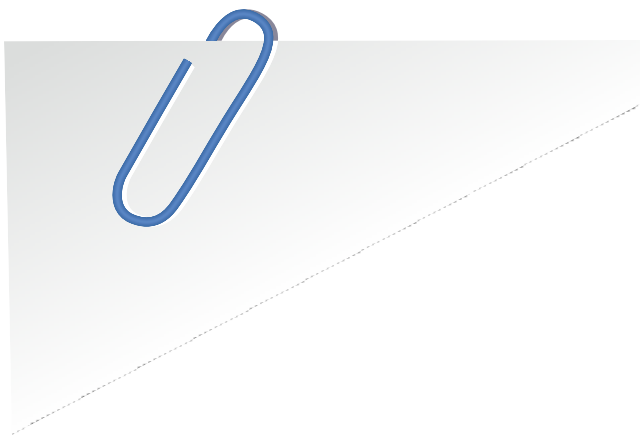
Provenienza: Gorizia, Oslavia (GO), 180 m slm, suolo marnoso di origine eocenica.

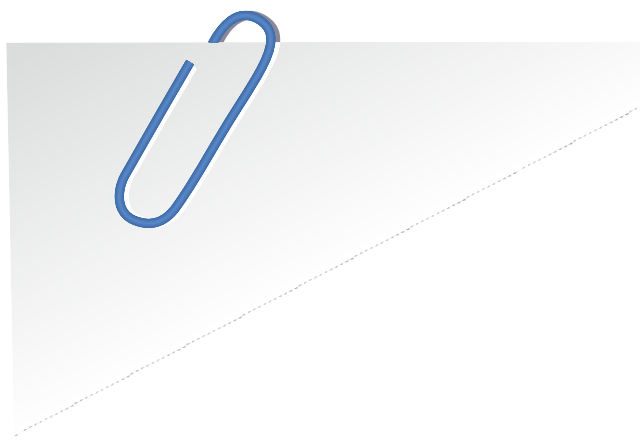
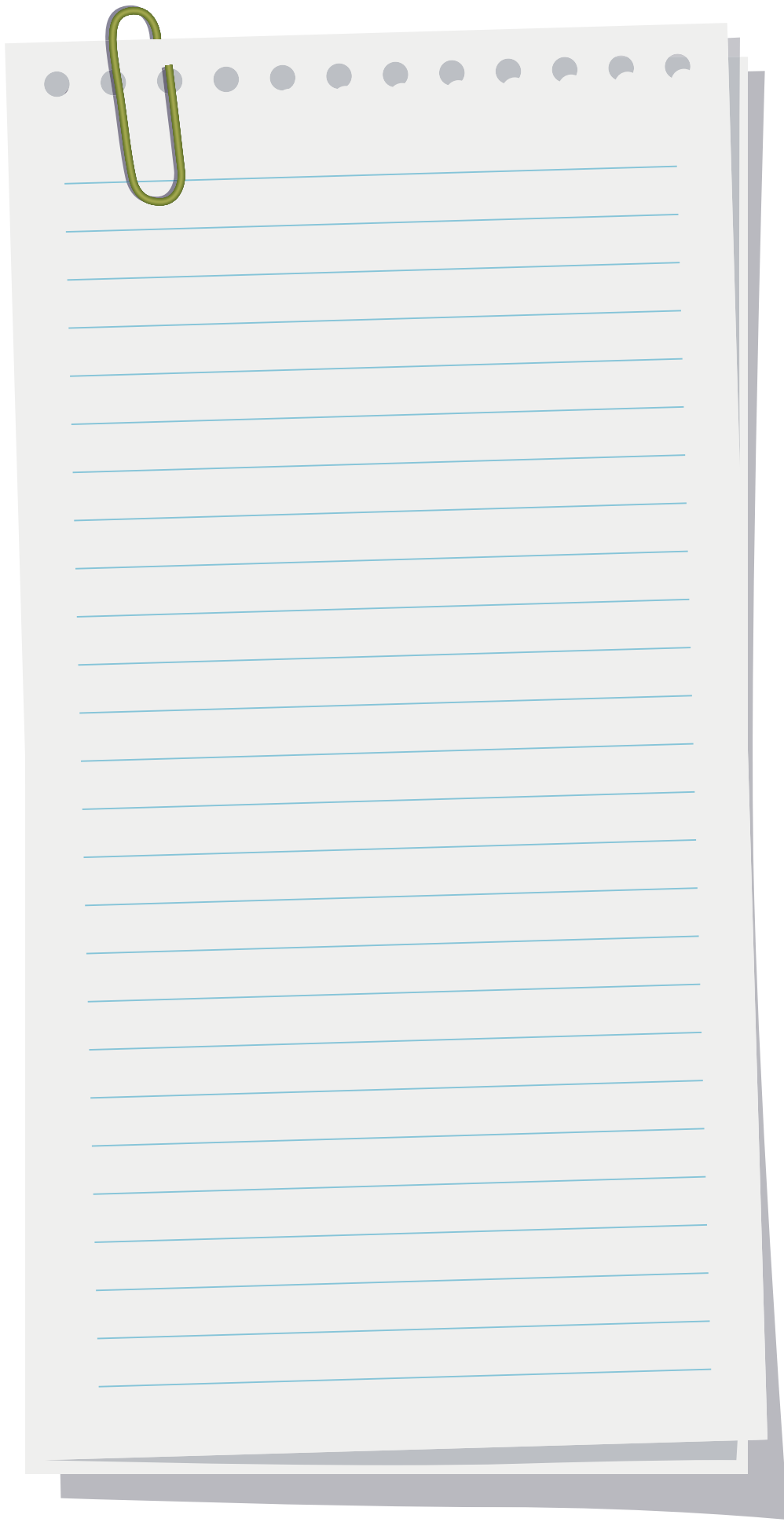
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in tini di rovere di Slavonia per 15 giorni.

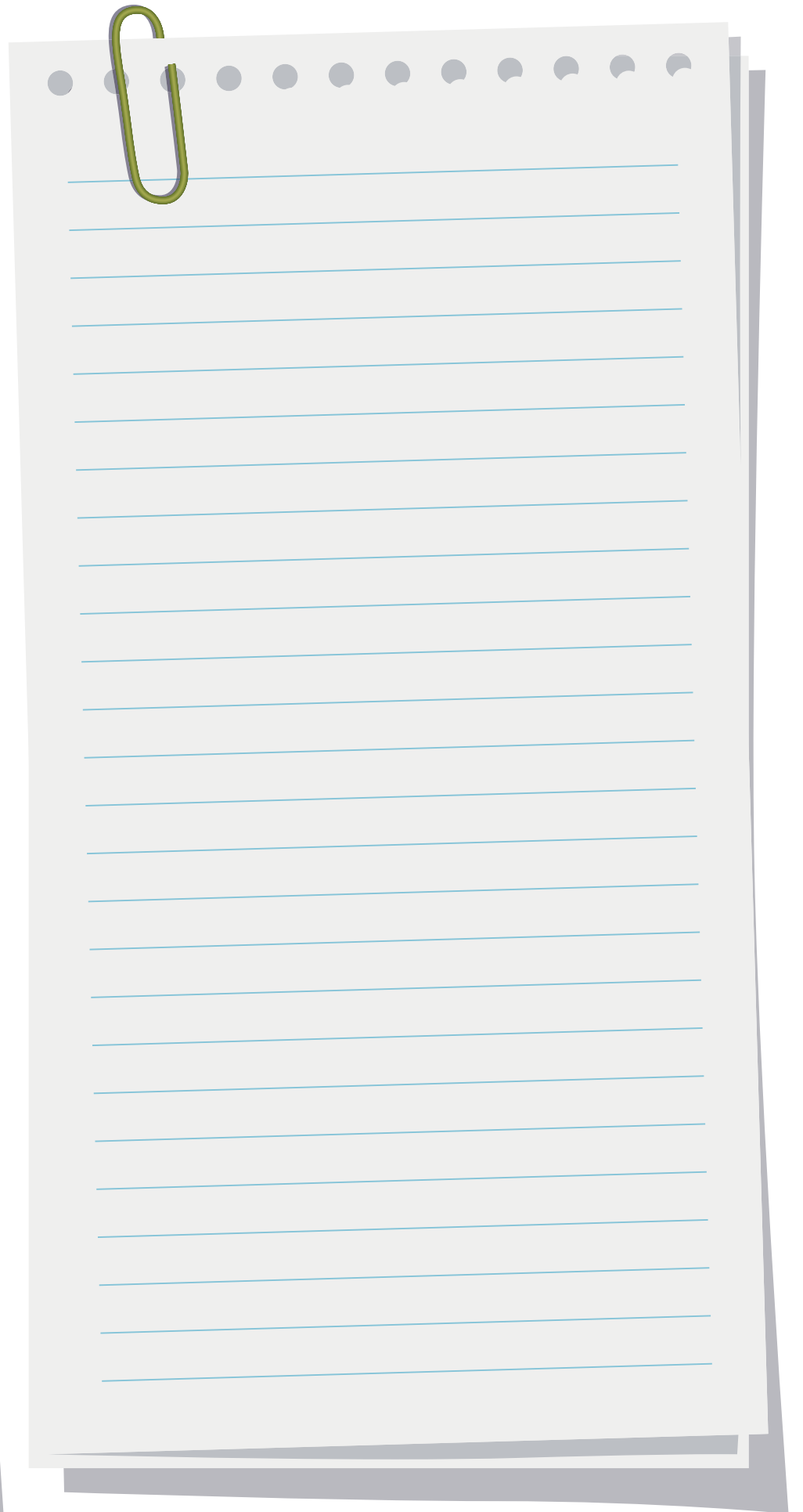
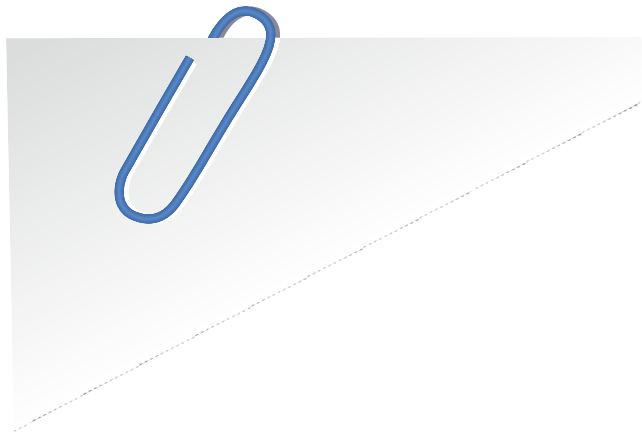
Affinamento: 24 mesi in rovere di Slavonia, 24 mesi in barrique e 12 mesi in acciaio.

Di colore rosso rubino, al naso note di ciliegia secca, ribes nero, pinoli tostiti, liquirizia, caffè, erbe aromatiche e tabacco. Al palato è di medio corpo, potente ed energico, e nel contempo morbido e ricco di freschezza.

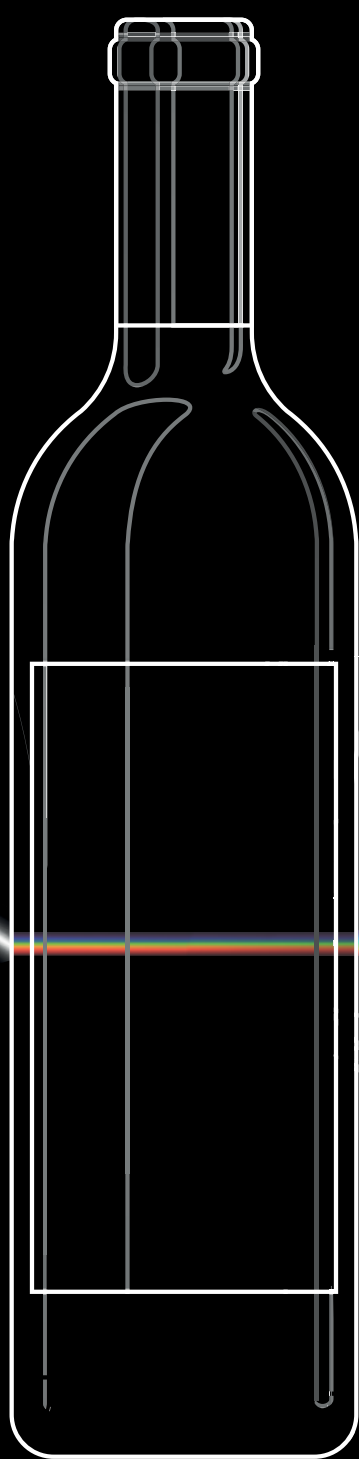










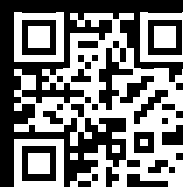


THE LIGHT SIDE OF THE ROCK WINE



SEDE LEGALE E UFFICI COMMERCIALI
Via Massa-Avenza 38/B
54100 Massa Carrara (MS)

MAGAZZINO
Via Fontanelle 16
16012 Busalla, Genova



area6srl.it