



VINUM VITIS

COLLEZIONE

8.1

VINUM  
VITIS 



1995  
Cuvée 273  
Tradition

1995  
Cuvée 271  
Tradition

# DISTILLATI

6 WHISKY  
8 RHUM  
12 GIN  
13 BRANDY  
14 GRAPPE

# CHAMPAGNE

20 PIPER HEIDSIECK  
22 GUY DE FOREZ  
23 VADIN-PLATEAU  
24 J.CLEMENT  
25 RENAISSANCE  
26 ROGER BRUN  
27ALAIN REAUT

# BORGOGNA

29 REMORQUET  
30 STEPHANE BROCARD  
31 VIGNOBLE DAMPT  
32 DE LA TOUR  
33 MAISON PEUGET

# LOIRA - PROVENZA

35 THOMAS & FILS  
36 MASSON BLONDELET  
**PROVENZA**  
37 CHATEAU ST MAUR

# BORDEAUX - ALSAZIA

39 CHATEAU PONTESAC  
40 CHATEAU PIERRAIL  
**ALSAZIA**  
41 GEORGE KLEIN

# VINI DAL MONDO

**GERMANIA**  
42 S.A. PRUM  
**AUSTRIA**  
43 ZILLINGER

**REGNO UNITO**  
44 HOFFMAN RATHBONE  
**SPAGNA**  
45 LAFOU

**ARGENTINA**  
47 SALENTEIN

**NUOVA ZELANDA**  
49 VINULTRA

# A. ADIGE - TRENTINO

**ALTO AFIGE**  
51 NALS MARGREID  
54 PETER DIPOLI  
55 THOMAS DORFMANN  
56 KLAUS LENTSCH

**TRENTINO**  
57 MADONNA DELLE  
VITTORIE  
58 POJER & SANDRI

# FRIULI - VENETO

# LOMBARDIA

# PIEMONTE

# EMILIA R. - MARCHE

# ABRUZZO - TOSCANA

# UMBRIA - CAMPANIA

# PUGLIA - SICILIA

## FRIULI

62 SCHIOPETTO  
66 VOLPE PASINI  
68 SIMON DE BRAZZAN  
69 CANUS

## VENETO

70 MALIBRAN  
72 QUINTARELLI  
74 ZYME'  
78 SANDRO DE BRUNO

## LOMBARDIA

81 SANTA CROCE  
82 LE MARCHESINE  
84 MONOGRAM  
86 PASINI S. GIOVANNI  
88 BALLABIO  
89 VIGNE OLCRU

## PIEMONTE

90 MARENCO  
92 AVEZZA  
94 SCARPA  
96 LA SPINETTA

## EMILIA ROMAGNA

100 FRANCESCO BELLEI  
102 TENUTA PEDERZANA  
104 CA' DI SOPRA

## MARCHE

105 TENUTA SANTORI

## ABRUZZO

106 VALLE REALE

## TOSCANA

108 LISINI  
110 TENUTE SILVIO NARDI  
112 CASTELLARE  
114 VALLEPICCIOLA  
116 TUNUTA DI TRINORO  
118 TENUTA ARGENTIERA  
120 ROCCA DI FRASSINELLO  
121 TENIMENTI D'ALESSANDRO

## UMBRIA

122 BARBERANI  
124 ROCCA FIORE

## CAMPANIA

125 VILLA RAIANO

## PUGLIA

126 TENUTE RUBINO

## SICILIA

129 GURRA DI MARE  
130 PASSOPISCIARO

# WHISKY

## LOST DISTILLERY

The  
**LOST  
DISTILLERY**  
*Company*

La Lost Distillery Company è una distilleria indipendente che cerca di far rivivere i vecchi whisky attraverso la documentazione storica e la ricerca. Per questi whisky vengono utilizzate botti giovani e vecchie per creare whisky di 15-18 anni. Il primo imbottigliamento della distilleria Lost Distillery è quello della distilleria Auchnagie. Questa distilleria era nota anche come distilleria Tullymet. Nel piccolo villaggio di Tullymet vicino a Ballinlueg nel Perthshire giaceva Auchnagie. Auchnagie viene dal gaelico (Achadh na Gaidhe) e significa "Il vento nei campi". Nel 1812 fu costruita Auchnagie. Il 1911 fu l'ultima volta che il whisky fu prodotto nella distilleria Auchnagie. Solo un anno dopo, è stato abbattuto.



6



**AUCHNAGIE**  
12 ANNI  
70 CL - 43°



**STRATHEDEN**  
12 ANNI  
70 CL - 43°



**TOWIEMORE**  
12 ANNI  
70 CL - 43°



**JERICO**  
12 ANNI  
70 CL - 43°

# WHISKY

## LOST DISTILLERY

The  
**LOST  
DISTILLERY**  
*Company*



**GERSTON**  
12 ANNI  
70 CL - 43°



**DALARUAN**  
12 ANNI  
70 CL - 43°



**LOSSIT**  
12 ANNI  
70 CL - 43°





RON DE CUBA

# RUM

## SANTIAGO DE CUBA



*Durante i secoli XVI, XVII e XVIII si diffusero nelle Antille diversi metodi per produrre e per miscelare il Ron.  
A Cuba, grazie all'aiuto di innovazioni tecniche europee e locali venne sviluppato un prodotto di aroma e di gusto così raffinato che prese il nome di Ron ligero, in opposizione ai distillati più pesanti di altre provenienze caraibiche. Questo metodo di distillazione, di invecchiamento e di miscela sviluppatosi a Cuba, ed in particolare a Santiago de Cuba, continua a rappresentare ancor oggi la più alta espressione della tecnica di fabbricazione del Ron ligero. Il Ron Santiago de Cuba è fabbricato, invecchiato e imbottigliato unicamente nella città di Santiago de Cuba, nella prima e più antica fabbrica di Ron cubano, risalente al 1862.  
L'invecchiamento è totalmente naturale al 100%, e viene effettuato in botti di rovere bianco selezionate e molto vecchie - alcune sono in uso da più di 70 anni. Il calore e l'umidità dei Tropici accelerano naturalmente l'evaporazione dell'alcool e la fusione con le sostanze legnose. Tutto il processo di produzione è scrupolosamente controllato dai maestri roneri, che sovrintendono alla fabbricazione degli aguardientes e alla loro mezcla, e che a Santiago de Cuba sono autentiche celebrità che si tramandano l'arte per la formulazione del Ron nei suoi vari assortimenti.*



**ISLA DEL TESORO - BLEND PREMIUM**  
LIMITED EDITION 2.500 BOTTIGLIE ANNO  
70 CL - 40°



**EXTRA ANEJO 25 ANNI**  
THE OLD STYLE  
70 CL - 40°



**EXTRA ANEJO 20 ANNI**  
THE OLD STYLE  
70 CL - 40°



**EXTRA ANEJO 12 ANNI**  
THE OLD STYLE  
70 CL - 40°

# RUM

Conosciuto e diffuso a Cuba dalla metà del diciannovesimo secolo, il brand affonda le sue radici nelle piantagioni di canna da zucchero di Cárdenas (Cuba occidentale), storicamente coltivate dalla popolazione indigena Aruaco Taíno. Il nome deriva dalla crasi tra SAOco e CANchánchara, noti cocktail cubani del periodo fine 1700, ancora prima della nascita del Mojito.



# SAO CAN

# Sao Can



RESERVA ORIGINAL  
10 ANNI  
70 - 150 - 300 CL - 40°



RESERVA ORIGINAL  
14 ANNI  
70 - 150 - 300 CL - 40°



RESERVA ORIGINAL  
20 ANNI  
70 - 150 - 300 CL - 40°

# RUM

Un marchio che riprende il nome dell'isola di Cuba, ed identifica un rum prodotto nella "Ronera Central" della provincia di Villa Clara. La freschezza e gli aromi della canna da zucchero risaltano particolarmente grazie al clima tropicale di Cuba centrale, temperature ed umidità non troppo elevate.

# CUBAY

*Ron  
Cubay*



EXTRA ANEJO 1870

70 CL - 40°



EXTRA VIEJO CARTA BLANCA

70 CL - 40°



RESERVA ESPECIAL 10 ANNI

70 CL - 40°

# GIN



12



*Gin Luz è stato creato dal bartender Leonardo Veronesi.*

*Si tratta di un gin molto fresco e aromatico, con note balsamiche e note floreali che si accompagnano a quelle del ginepro. Un distillato secco, morbido e persistente, consigliato per la miscelazione.*



GIN LUZ

70 - 150 - 300 CL - 40°



GIN LUZ  
LONDON DRY

70 CL - 40°



GIN LUZ  
LEMON

70 CL - 40°



*Il Bristol Method Dry Gin di Smeaton è prodotto utilizzando uno spirito di base di provenienza speciale e una selezione di otto botaniche:*

*ginepro, angelica, calamo, cannella, coriandolo, liquirizia, arancia e iris.*

*Ogni botaniche viene distillata separatamente quando è fresco, quindi mescolato insieme per creare il gin finale.*



SMEATON'S GIN

70 CL - 40°

# BRANDY

## POJER & SANDRI

*Pojer e Sandri*

*Sintetizzare in poche righe le attività dell'accoppiata Mario Pojer e Fiorentino Sandri è impresa impossibile. Sono quarant'anni di prove, di sperimentazioni, di voglia di stupire e fare sempre cose nuove e diverse, che hanno portato questo brand a produrre una gamma di vini che abbracciano tutte le principali tipologie trentine, autoctone e internazionali, un piccolo maso dedicato alla produzione di aceti e una distilleria che sforna grappe ed acquaviti apprezzate a tutte le latitudini. E' lo spirito dei due a fare la differenza: non accontentarsi mai dei risultati raggiunti e guardare le cose da angolature diverse li ha portati a distinguersi anche nel campo del brandy. Nel settore, il loro è uno dei pochissimi prodotti italiani, che in cui tutte le fasi lavorative sono seguite da un'unica azienda, dalla coltivazione della vigna fino al confezionamento finale.*



MILLESIMATO  
50 - 150 CL - 45°



MILLESIMATO  
INVECCHIATO 30 ANNI  
70 CL - 45°

# GRAPPA

## POJER & SANDRI

*Pojer e Sandri*

Faedo, Val di Cembra, Trentino: qui ormai da tempo (1975), Pojer e Sandri è simbolo di vini importanti e rinomati che spaziano dalla profumata nosiola agli spumanti metodo classico passando per vini rossi riserva di tutto rispetto (Faye e Pinot Nero Rodel Pianezzi). Ma Pojer e Sandri non significa solo questo, perché accanto ai vini s'è sviluppata nel tempo un'interessante e varia attività di distillazione che ha portato a un catalogo di bottiglie, tra grappe monovitigno e distillati di frutta, veramente ampio e interessante. Per non citare anche il brandy, distillato per la prima volta nel 1986, che completa la gamma. I distillati realizzate con grande cura (presentate in bottiglie da 0,70 e 0,50 l), raccontano però storie diverse: una dolce, profumata, compatta (le albicocche) e una più aspra, forte, concentrata e succosa al palato (le more). E, cittiamo dal loro sito, diluite sino a raggiungere i 46°, con "acqua di fonte (Surgiva) che sgorga da una roccia granitica (l'Adamello) poverissima di sali minerali, e ideale per diluire i distillati. Se gli scozzesi si vantano di usare acque eccezionali per i loro migliori whisky, anche noi non siamo da meno con le nostre sorgenti montane".



14



MULLER THURGAU

50 CL - 48°



RIESLING

50 CL - 48°



NOSIOLA

50 CL - 48°



TRAMINER

50 CL - 48°



SAUVIGNON

50 CL - 48°



ZERO INFINITO

50 CL - 48°



PINOT NERO

50 CL - 48°



ALBICOCCHE

50 CL - 46°



RIBES NERO

50 CL - 46°



PRUGNE

50 CL - 46°



LAMPONI

50 CL - 46°



PERE WILLIAMS

50 CL - 46°



MELE COTOIGNE

50 CL - 46°



CILIEGIE IN CILIGIO

50 CL - 46°

# GRAPPA

# MARZADRO



DISTILLERIA MARZADRO

Grappa dal 1949

La storia della Distilleria Marzadro sembra un film in bianco e nero, il racconto di un'epoca che appare oramai remota ma che, in realtà, non lo è.

Sono gli anni del dopoguerra, in un'Italia nella quale la povertà non lasciava scampo, soprattutto nelle regioni di montagna come il Trentino.

Parte proprio in questo difficile contesto la produzione della grappa Marzadro, una storia che va avanti da oltre 60 anni. La storia della Distilleria inizia nel 1949 tra Brancolino e Nogaredo, in provincia di Trento, per volontà di Sabina Marzadro.

Erano anni difficili, la guerra era finita da poco ma Sabina riuscì a trovare la giusta intuizione.

Le vinacce nel territorio di certo non mancavano e allora perché non provare a distillarle? In poco tempo la grappa prodotta da Sabina prese posto in tutte le osterie diventando la grappa più bevuta del territorio. Oggi, nella sede attuale, inaugurata nel 2005, ci sono 8 alambicchi in rame che 'lavorano' seguendo il metodo discontinuo a bagnomaria, tipico della regione, accesi da settembre a dicembre e dalla fine di gennaio ad aprile.



16



DICIOTTO LUNE  
BOTTE PORTO  
50 CL - 42°



DICIOTTO LUNE  
BOTTE WISKY  
50 CL - 42°



DICIOTTO LUNE  
BOTTE RUM  
50 CL - 42°



DICIOTTO LUNE  
70 - 150 - 300 CL - 41°

# GRAPPA

# MARZADRO



DISTILLERIA MARZADRO  
Grappa dal 1949



GIARE  
AMARONE  
70 - 200 CL - 41°



GIARE  
GEWURZTRAMINER  
70 - 200 CL - 41°



ANFORA  
70 - 150 CL - 43°



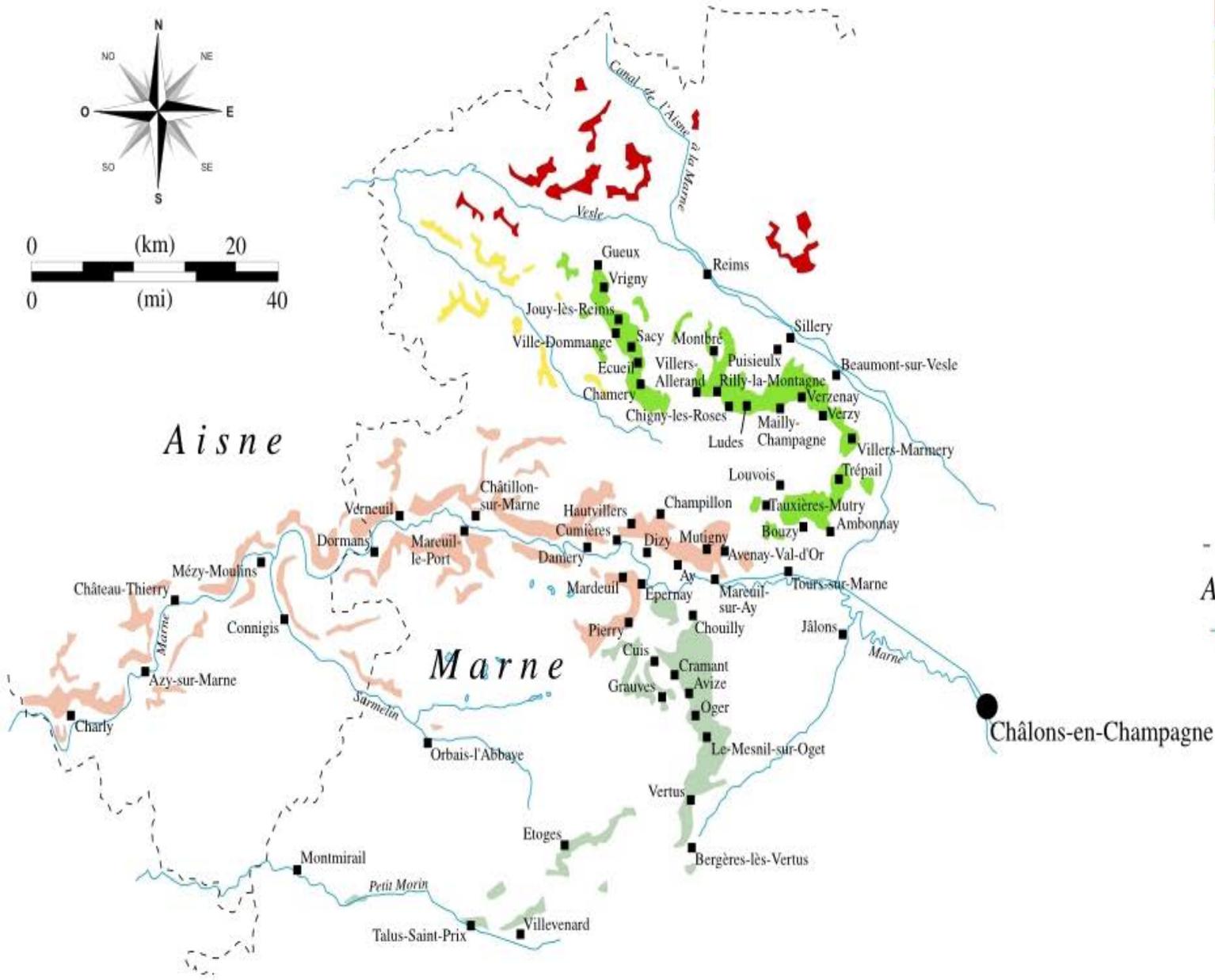
TRENTINA  
BARRIQUE  
70 CL - 41°



TRENTINA  
TRADIZIONALE  
70 CL - 41°



CHAMPAGNE  
LA MAGIA DI UN TERROIR



- Vallée de la Vesle
- Vallée de l'Ardre
- Montagne de Reims
- Vallée de la Marne
- Côte des Blancs

- Chef-lieu de département
- Agglomération
- Limite départementale
- Aube* Département
- Cours d'eau

# CHAMPAGNE

# PIPER HEIDSIECK



**ZONA**  
**REIMS**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1875**

**VITICOLTURA**  
**BIOLOGICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**360 HA**

**PRODUZIONE**

**6.100.000 BOTTIGLIE**

La Piper-Heidsieck, fondata nel lontano 1785 da Florens-Louis Heidsieck, è una delle più antiche case produttrici di Champagne al mondo. Florens, infatti, dopo aver fondato la Heidsieck & Cie decise di inseguire un sogno: quello di creare una cuvée speciale per Marie Antoinette, regina di Francia. Realizzata tale ambizione, lo Champagne in questione fu così apprezzato dalla regina che quest'ultima decise di diventare la prima ambasciatrice degli Champagne firmati Heidsieck. Negli anni successivi il successo della Maison si andò, pian piano, consolidando e i suoi prodotti divennero ben presto un must anche per molti attori di Hollywood. Le viti, che crescono entro parcelle e cru qualitativamente importanti, vengono monitorate attentamente al fine di ottenere, costantemente, grappoli d'eccellenza e in cantina, dove si assemblano i diversi prodotti, si dà letteralmente vita alla peculiare identità di ciascuno Champagne. Dopo oltre due secoli di storia gli Champagne Piper-Heidsieck rimangono, ancora, i più famosi al mondo; il consolidamento di tale reputazione si deve, indubbiamente, anche allo Chef de Cave Régis Camus che, a partire dal 2002 è stato premiato, ben otto volte, come Miglior Chef de Cave dell'anno dall'International Wine Challenge.



20



**Rare**

**uvaggio**  
chardonnay 70%  
pinot nero 30%

**dosaggio**  
8,0 g/L

**area di produzione**  
Reims

**classificazione**  
Grand Cru

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Rare Rosé**

**uvaggio**  
chardonnay 70%  
pinot nero 30%

**dosaggio**  
8,0 g/L

**area di produzione**  
Reims

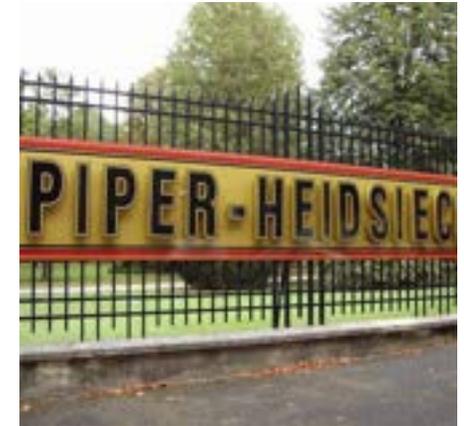
**classificazione**  
Grand Cru

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# CHAMPAGNE

# PIPER HEIDSIECK



**uvaggio**  
chardonnay  
pinot nero  
pinot meunier

**dosaggio**  
8 g/L

**area di produzione**  
reims

**classificazione**  
Cru

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
1,5 Lt - 0,75 Lt

Cuvée Brut



**uvaggio**  
chardonnay  
pinot nero  
pinot meunier

**dosaggio**  
8,0 g/L

**area di produzione**  
Reims

**classificazione**  
cru

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
1,5 Lt - 0,75 Lt

Rosé Sauvage



**uvaggio**  
pinot nero 47%  
meunier 31%  
chardonnay 22%

**dosaggio**  
2,5 g/L

**area di produzione**  
Reims

**classificazione**  
cru

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Essential



**uvaggio**  
pinot nero 55%  
chardonnay 45%

**dosaggio**  
8,0 g/L

**area di produzione**  
Reims

**classificazione**  
Grand e Premiet Cru

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Vintage

# CHAMPAGNE

## GUY DE FOREZ



**ZONA** COTE DES BAR  
**ANNO DI FONDAZIONE** 1947  
**VITICOLTURA** BIOLOGICA  
**SUPERFICIE COLTIVATA** 12 HA  
**PRODUZIONE** 50.000 BOTTIGLIE

*Guy de Forez è un vigneron di Les Riceys, piccolo villaggio nell'Aube che sta diventando sempre più popolare nella Champagne e nello champagne. Per via del suo terroir, per il suo eccellente Pinot Noir, per essere l'unico a vantare tre denominazioni nella AOC: Champagne, Coteaux Champenois e Rosé des Riceys, questi ultimi due vins tranquilles (vini fermi). Guy de Forez è la creatura di Francis e sua moglie Sylvie all'interno di una splendida maison del XVII secolo sotto la quale ci sono le suggestive cantine con soffitti a volta costruite nello stesso periodo dell'edificio.*

*Fuori dal villaggio, in posizione ottimale, i 12 ettari di proprietà, piantati per il 94% a Pinot Noir e per la restante parte equamente a Chardonnay e Pinot Meunier. Dal 1990 le vigne sono allevate secondo i concetti dell'agricoltura sostenibile, mentre dal 2000 Francis è progressivamente passato alla sostenibilità. Anzi, oggi questo simpatico produttore è diventato molto sensibile ai temi ecologici e fa parte dei pionieri del villaggio nella lotta integrata.*



22



**Brut Tradition**

**uvaggio**  
pinot nero 100%

**dosaggio**  
8,0 g/L

**area di produzione**  
Aube

**classificazione**  
Champagne AOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
1,5 Lt - 0,75 Lt



**Brut Nature**

**uvaggio**  
pinot nero 100%

**dosaggio**  
2,0 g/L

**area di produzione**  
Aube

**classificazione**  
Champagne AOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# CHAMPAGNE

# VADIN - PLATEAU

**ZONA**  
VALLÉE DE LA MARNE

**ANNO DI FONDAZIONE**

1753

**VITICOLTURA**

**BIODINAMICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

5,1 HA

**PRODUZIONE**

39.000 BOTTIGLIE

Lo Champagne Vadin-Plateau è una casa familiare situata nel cuore della Grande Vallée della Marna, nel villaggio di Cumières, vicino alla capitale dello champagne Epernay. Dal 1785, la cultura del vino e la sua passione sono state trasmesse e continuano oggi attraverso Yann, nona generazione. La Maison elabora champagne che rivelano ogni cuvée, una singolare vinificazione del terreno. Infatti, grazie ad un vasto know-how e ad un'immaginazione risvegliata, Champagne Vadin-Plateau offre ai suoi fan due gamme: una tradizionale; l'altro Eccezionale. Presentano annate che nascono ciascuna da una vinificazione adattata alle peculiarità del terroir della casa. Una cultura storica per la famiglia del Plateau. Nel 1765, nel villaggio di Cumières, Joseph Plateau nacque come la prima generazione ad acquistare viti. Nonostante un laborioso lavoro dovuto a trame frammentarie, Joseph si lanciò nel commercio del vino e fondò la "Plateau House". Così è iniziata la storia della cantina di Maison Vadin-Plateau. Di questa prima generazione ne seguirono altre otto, tutte portando con sé, passaggi simbolici per la Maison: Rémy Plateau, sesta generazione, fu l'autore del primo marchio, lo "Champagne Rémy Plateau"; sua figlia, Yvette Plateau sposò Guy Vadin, che nel 1958 ribattezzò il marchio "Champagne Vadin-Plateau" e lo dotò del suo attuale stato di Récoltant-Manipulant dotandosi di una stampa. Oggi, e 300 anni dopo, il marchio è portato da Yann che pratica metodi di vinificazione combinando brillantemente tradizione e modernità, garantendo così la sostenibilità di un know-how tanto autentico quanto innovativo. A sinistra, Alphonse Perrin, figura influente della Maison Vadin-Plateau. Padre di Huguette Perrin sposato con Rémy Plateau, fu uno dei fondatori del Syndicat Général des Vignerons. Ha contribuito all'emancipazione dei viticoltori dello champagne e in particolare alla crescita del marchio Champagne Rémy Plateau.



**uvaggio**  
pinot meunier 100%

**dosaggio**  
0,0 g/L

**area di produzione**  
Vallée de la Marne

**classificazione**  
Cru

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Renaissance**  
Zero dosage



**uvaggio**  
pinot nero 100%

**dosaggio**  
0,0 g/L

**area di produzione**  
Vallée de la Marne

**classificazione**  
Cru

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Ovalie**  
Zero dosage



**uvaggio**  
pinot nero 100%

**dosaggio**  
0,0 g/L

**area di produzione**  
Vallée de la Marne

**classificazione**  
Cru

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Bois de Jots**  
Zero dosage

# CHAMPAGNE

## J. CLEMENT



**ZONA**  
**VALLÉE DE LA MARNE**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1975**

**VITICOLTURA**

**CONVENZIONALE**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**9 HA**

**PRODUZIONE**

**39.000 BOTTIGLIE**

Vignaioli di padre in figlio, tutto è iniziato da Martial CLEMENT che ha iniziato a commercializzare le sue bottiglie negli anni 50 James CLEMENT (da cui prende il nome la cantina) ha lavorato con suo padre dall'età di 14 anni per poi stabilirsi. Nel 1975 ha ampliato l'attività e sviluppato la vendita di champagne Cécile e Fabien si impegnano oggi a continuare questa bella storia e a soddisfare sempre i clienti. Nel 1969 il figlio di Martial, James Clement, si sposa con Joelle Bauchet famiglia di viticoltori a Grauves e nel 1975 fondano insieme la maison di Champagne J Clement. Nel 2001 il figlio Fabien Clement sposa Cécile Nabais e rilevano insieme l'attività di famiglia nel 2004 e negli anni successivi dal 2008 al 2016 costruiscono una nuova struttura dove vi era la Maison di Champagne J Clement, ampliandola, rendendola sede ufficiale dell'attività per concentrare la loro vita sulla produzione di Champagne e sulla loro attività. La cantina è situata nel villaggio di Reuil che si trova sulla riva destra della Valle della Marna, a circa 12 km da Epernay, capitale della Champagne. E' tra Reuil e Oeuilly il villaggio di fronte che la valle la più stretta, che regala pendii a volte molto ripidi e perfettamente esposti. Vi è grande attenzione alle viti prima di ogni intervento, utilizzano inerbimenti controllati per il terreno e concimi biologici solo quando le viti ne hanno bisogno. Tutti questi mezzi messi in atto, dalla potatura invernale alla lavorazione a verde in estate, e un puntuale monitoraggio dell'evoluzione della maturazione prima della vendemmia (esclusivamente manuale), consentono a Clement di produrre uve di eccezionale qualità.



24



**Ville Vigne Millésime**

**uvaggio**  
pinot meunier  
pinot nero

**dosaggio**  
8,0 g/L

**area di produzione**  
Vallée de la Marne

**classificazione**  
Cru

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



# CHAMPAGNE

# DE LA RENAISSANCE



**ZONA**  
**COTE DES BLANCS**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1974**

**VITICOLTURA**

**BIODINAMICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**7,2 HA**

**PRODUZIONE**

**35.000 BOTTIGLIE**

Un prezioso patrimonio viticolo di famiglia, con vigne di Chardonnay nei grand cru della Côte des Blancs di Oger (sede della maison), Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Avize. Una storia che ha inizio nel 1920 con l'arrivo dalla Spagna e dal Belgio dei nonni di Nelly Dhondt. La maison si identifica in origine nella figura di Nelly che, terminati gli studi in viticoltura, nel 1974 si dedica ai vigneti di famiglia. "Quando ero in attesa del secondo figlio Michel mi sono ammalata gravemente e durante il parto sono caduta in un coma che è durato oltre sei mesi. Al mio risveglio, con il padre dei miei due bambini fuggito con la mia migliore amica, ho deciso di lavorare da sola con la forza e l'amore dei miei figli." Questa è anche la rinascita per Champagne De la Renaissance, rinascita che prende forza da una grande storia di vita e di amore. Nel 2007 la svolta con l'ingresso in azienda del figlio Michel Bernard. Conduzione naturale dei vigneti, introduzione del legno per parte delle vinificazioni, rinnovamento della cantina ed elaborazione di nuove cuvées personali e ricche di un grande passato.



**Origine**  
Blanc de Blancs

**uvaggio**  
chardonnay 100%

**dosaggio**  
2,0 g/L

**area di produzione**  
Le Mesnil-sur-Oger

**classificazione**  
Champagne AOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Sauvage**  
Blanc de Blancs

**uvaggio**  
chardonnay 100%

**dosaggio**  
2,0 g/L

**area di produzione**  
Le Mesnil-sur-Oger

**classificazione**  
Grand Cru

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# CHAMPAGNE

## ROGER BRUN



**ZONA** Ay è un'antica località sulle rive della Marna, nel triangolo tra Epernay, Reims e la Côte Des Blancs, nota sin dal Medioevo per il valore dei suoi vini.

**COTE DES BLANCS** Si tratta di zona 100% grand cru. Papi e Reali di Francia si preoccuparono di acquistarsi vigneti sin dal XV secolo. In questo storico ambiente, si trova il piccolo ma prestigioso regno di Roger Brun. Il suo Champagne è ricco di carattere e dispone di un bouquet suadente perché è stato preparato con pazienza, amore e rispetto della tradizione.

**ANNO DI FONDAZIONE** 1953

**VITICOLTURA CONVENZIONALE** 8 HA

**SUPERFICIE COLTIVATA** 16.000 BOTTIGLIE

**PRODUZIONE**



26



**Ay La Pelle**  
Zero dosage

**uvaggio**  
pinot nero 100%

**dosaggio**  
3,0 g/L

**area di Produzione**  
Cote des Blancs

**classificazione**  
Grand Cru

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Cuvée Des Sires**

**uvaggio**  
pinot nero 70%  
chardonnay 30%

**dosaggio**  
8,0 g/L

**area di produzione**  
Cote des Blancs

**classificazione**  
Grand Cru

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Reserve Familiare**

**uvaggio**  
pinot nero 60%  
chardonnay 40%

**dosaggio**  
2,5 g/L

**area di produzione**  
Cote des Blancs

**classificazione**  
Grand Cru

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# CHAMPAGNE

## ALAIN REAUT



**ZONA**  
**COTE DES BAR**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1978**

**VITICOLTURA**  
**BIODINAMICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**II HA**

**PRODUZIONE**

**25.000 BOTTIGLIE**

Alain Reaut, figlio di viticoltori, riprende nel 1978, all'età di vent'anni, l'azienda familiare con sede nel piccolo villaggio di Courteron, al confine con la Bourgogne, insieme alla moglie Thérèse Noirot. La passione comune per la vigna li porta a coltivare circa 11 ettari di vigneti, splendidamente esposti al sole e impiantati a prevalenza pinot noir (85%). Nel 1992 Alain inizia la conversione all'agricoltura biodinamica dopo aver paragonato il succo di uve nate dall'agricoltura tradizionale, che appaiono marrone sporco a quelle nate da agricoltura biodinamica, che risultano invece rosa chiaro, strutturate e dotate di aromi fruttati. Tre anni più tardi arrivano le prime bottiglie di Champagne certificate "nate da uve coltivate in agricoltura biodinamica". Unendo il savoir-faire di una volta e la modernità tecnologica la maison Reaut riesce ad ottenere prodotti di grande qualità. Certificata ECOCERT e DEMETER, nel 2009 Alain Reaut decide di aderire alla "FNIVAB" (Federazione interprofessionale nazionale dei vini di agricoltura biologica) con lo scopo di garantire uno Champagne esente da intrugli enologici superficiali e preservare così l'autenticità della vigna nella flûte. Oggi la maison Alain Reaut continua a coltivare ogni piantina di vigna con rispetto e attenzione e ad elaborare uno Champagne che riflette il territorio.



**Tradition**  
Blanc de Noir

**uvaggio**  
pinot nero 100%

**dosaggio**  
8,0 g/L

**area di produzione**  
Cote Des Bars

**classificazione**  
Champagne AOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Cuvée Sol Dièse**

**uvaggio**  
pinot nero 100%

**dosaggio**  
5,0 g/L

**area di Produzione**  
Cote Des Bars

**classificazione**  
Champagne AOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



# BORGOGNA

# BORGOGNA

**ZONA**  
**NUIT SAINT GEORGES**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1955**

**VITICOLTURA**

**BIODINAMICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**IO HA**

**PRODUZIONE**

**40.000 BOTTIGLIE**

*Domaine sito nel comune di Nuit Saint Georges di 10 ettari che propone dei vini piuttosto classici, che invecchiano bene. Gilles Remoriquet, un enologo laureato all'Università di Digione, è impegnato nella viticoltura della Borgogna; sono alla quarta generazione e si tramandano il rispetto della terra e un'alta idea di qualità. Sotto la sua guida vogliono fare un'azienda modello, con lavorazione del terreno, controllo delle rese, raccolta manuale e invecchiamento in botte. La tenuta ha una bella tavolozza di vigneti nei diversi terroir di Nuit Saint Georges. I vini sono vinificati con la massima cura, ricche e densi. Producono all'anno 40000 bottiglie, con un'età media delle viti di 35 anni.*

## DOMAINE REMORIQUET



**uvaggio**  
Pinot Nero

**area di produzione**  
Nuit Saint George

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Hautes  
Cotes de Nuits**



**uvaggio**  
Pinot Nero

**area di produzione**  
Nuit Saint George

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Nuits St Georges  
Les Allots**



**uvaggio**  
Pinot Nero

**area di produzione**  
Nuit Saint George

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Nuits St Georges  
Les Damodes**

**ZONA** *Stephane Brocard, figlio di Jean Marc Brocard noto enologo di Chablis, si stabilì a Marsannay nel nord della Cote de Nuits nel 2007. Qui fondò la Maison Stephane Brocard e il suo marchio di vini selezionati a mano, Closierie des Alisiers. Oltre al suo lavoro nelle sue vigne a Pommard e nel vecchio villaggio di Daix lavora da anni con gli stessi viticoltori e con gli stessi terreni per i vini che produce. La sua filosofia è quella di produrre vini genuini ed autentici e nel massimo rispetto per l'ambiente. Lui ricerca purezza, frutta e freschezza. La gamma comprende le denominazioni regionali, dei villaggi, dei premier Cru e del Grand Cru della Borgogna, da Chablis al Mâconnais passando per molte delle migliori denominazioni della Cote de Nuits e della Cote de Beaune. Stephane Brocard cerca di evidenziare i terroir attraverso le varietà dei vitigni di Pinot Noir e di Chardonnay.*

**COTE DE NUITS**

**ANNO DI FONDAZIONE** **2007**

**VITICOLTURA**

**BIOLOGICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA** **2 HA**

**PRODUZIONE**  
**15.000 BOTTIGLIE**



30



**Macon Village**

**uvaggio**  
Chardonnay

**area di produzione**  
Macon

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Pouilly Fuissé**  
**Trilogie des Terroirs**

**uvaggio**  
Chardonnay

**area di produzione**  
Pouilly Fuissé

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# BORGOGNA

## DOMAINE VIGNOBLE DAMPT



DAMPT FRÈRES

**ZONA** La storia di Vignoble Dampt inizia nel 1980 con Bernard Dampt, figlio di contadini, che decide di piantare e acquistare della vigna per assicurare un avvenire ai suoi tre figli.

**TONNERRE** Oggi i fratelli Dampt coltivano circa 60 ettari di vigneti ripartiti su 16 comuni. Propongono una gamma di oltre 30 vini di

**ANNO DI FONDAZIONE** Bourgogne, rappresentativi delle 3 valli, con più di 10 denominazioni differenti che vanno dal Petit Chablis al Chablis Grand Cru passando per Tonnere ed Epineuil. Amanti della precisione, i fratelli Dampt vogliono esprimere in ciascun loro vino la ricchezza delle tre valli, il loro terroir e un pezzo di storia.

**1970** Dal 2019 hanno ottenuto la certificazione Haute Valeur

**VITICOLTURA** Environnementale (HVE) di livello 3 che corrisponde al livello più esigente di certificazione ambientale per le aziende agricole, attestando che gli elementi di biodiversità (siepi, fasce erbose, alberi, fiori, insetti) sono ampiamente presenti nell'azienda e che la

**BIODINAMICA** pressione delle pratiche agricole sull'ambiente (aria, clima, acqua, suolo, biodiversità, paesaggi) è ridotta al minimo indispensabile.

**SUPERFICIE COLTIVATA** **60 HA**

**PRODUZIONE**

**95.000 BOTTIGLIE**



**Pinot Noir**

**uvaggio**  
Pinot Nero

**area di produzione**  
Tonnerre

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Bourgogne  
Chardonnay**

**uvaggio**  
Chardonnay

**area di produzione**  
Chablis

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# BORGOGNA

**ZONA**  
**CHITRY**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1820**

**VITICOLTURA**

**BIOLOGICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**15 HA**

**PRODUZIONE**

**75.000 BOTTIGLIE**

Domaine de la Tour vanta antiche origini e oggi rappresenta un'interessante realtà del panorama della prestigiosa denominazione di Chablis. Fondato nel lontano 1820 con un nucleo iniziale di solo mezzo ettaro di vigna a Chitry, nel corso del tempo è cresciuto lentamente con progressive acquisizioni di territori limitrofi. Il vero salto di qualità è però avvenuto dopo il 1960, con la decisione di espandere la presenza all'interno del territorio della denominazione Chablis piantando nuovi vigneti. Oggi il Domaine de la Tour si estende complessivamente su 15 ettari, con vigne nelle denominazioni Chablis Premier Cru, Chablis, Petit Chablis, Bourgogne Chitry Blanc e Bourgogne Aligoté. Dal 2003 le vigne sono condotte con tecniche a basso impatto.

## DOMAINE DE LA TOUR



32



**Chablis  
1<sup>er</sup> Cru**

**uvaggio**  
Chardonnay

**area di produzione**  
Chablis

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# BORGOGNA

# MAISON PEGUET



**ZONA** *La Maison Peguet è una cantina a conduzione familiare di proprietà dei due fratelli Benjamin e Cyril Peguet. L'attività produttiva è affidata ai talentosi Roger e Claudie Peguet, i quali amministrano rispettivamente 5 e 3 ettari in alcune vocate aree dello Chablis e della Borgogna. La produzione è incentrata principalmente sull'uva Chardonnay, dalla quale si ricavano raffinati vini bianchi e piacevoli spumanti, i Crémant. Con una produzione piccola e di nicchia, la cantina ha deciso sin da subito di realizzare espressioni integre ed eleganti, investendo fortemente sulla ricerca della più alta qualità.*

**PIERRES DORÉES**

**ANNO DI FONDAZIONE** **1950**

**VITICOLTURA** *La tenuta Peguet gestisce dunque una superficie vitata di circa 8 ettari in Borgogna in collaborazione con piccole realtà locali con le quali la famiglia Peguet è imparentata o ha stretto forti e solidi legami di amicizia. La sede della Maison è in realtà nel Rodano, ma Claudie e Roger sono sempre in prima persona nella Borgogna a supervisionare ogni processo.*

**CONVENZIONALE**

**SUPERFICIE COLTIVATA** **8 HA**

**PRODUZIONE** *I vini Peguet rappresentano l'anima pura e cristallina di questo prezioso terroir francese. Sono espressioni giocate sulla finezza e sull'eleganza che nascono dalle migliori uve dei migliori terreni a disposizione. Sono vini precisi e dritti, che traducono in maniera magistrale gli aromi e i sapori dello Chablis.*

**20.000 BOTTIGLIE**



**Brut**  
BLANC DE BLANCS

**uvaggio**  
chardonnay

**dosaggio**  
5,0 g/L

**area di produzione**  
Borgogna

**classificazione**  
Crémant bourgogne

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Rosé**

**uvaggio**  
chardonnay  
Gamay

**dosaggio**  
7,0 g/L

**area di produzione**  
Borgogna

**classificazione**  
Crémant bourgogne

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



LOIRA

**ZONA** Thomas Fils è un nome ben noto nel paesaggio locale nativo di Sancerre, questa cantina a conduzione familiare fu creata nel XVII secolo 1670 da uno dei loro antenati a Verdigny piccolo comune dove la cantina è situata tutt'ora, un villaggio di viticoltori di lunga tradizione I territori della cantina si estendono da Sury en Vaux fino a Vinon comprendendo Thauvenay (i Comuni fanno parte della denominazione Sancerre fino a raggiungere 16 ettari di vigneto con una media di 25 anni di età delle piante, sui tipici terreni calcarei, in simbiosi con il vitigno principe di queste terre, il Sauvignon Sancerre Bianco che rappresenta circa l' 80% della produzione), e con una piccola produzione di Pinot (Sancerre Rosso e Rosato che rappresentano il resto della produzione circa il 20%) La cantina mantiene la tradizione come punto di riferimento ma non trascura l'evoluzione e la conoscenza che permettono di ottenere vini di qualità. La vendemmia viene effettuata a completa maturazione dell'uva, la vinificazione frammentata viene condotta a bassa temperatura seguita da una lenta maturazione sulle fecce per i bianchi, mentre il rosso ha una lunga macerazione e un affinamento in barrique di Rovere, il tutto seguendo la tradizione e metodi ancestrali che consentono una produzione biodinamica e di ottima qualità, che sprigiona la tipicità di questi terreni.

**VERDIGNY**

**ANNO DI FONDAZIONE** 1670

**VITICOLTURA**

**BIODINAMICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA** 16 HA

**PRODUZIONE** 107.000 BOTTIGLIE



**Grand'Chaille**

**uvaggio**  
Sauvignon

**area di produzione**  
Sancerre

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Ultimus**

**uvaggio**  
Sauvignon

**area di produzione**  
Sancerre

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**ZONA** Ci sono 3 diversi terreni nella zona AOC Pouilly Fumé, marne di Kimmeridgean calcare e Silex. Da quando la cantina ha piantato le sue viti su questi 3 diversi terreni, ha scelto (per più di 35 anni ora) di vinificarli separatamente per ottenere la migliore espressione di ogni terreno.

**POUILLY SUR LOIRE**

**ANNO DI FONDAZIONE** MASSON-BLONDELET è famosa per il suo costante impegno per migliorare la qualità e la purezza del Sauvignon, espressione in questo terreno unico e preservato. L'azienda non utilizza alcun fertilizzante chimico (da più di 40 anni) e da 20 anni ad oggi sono stati eliminati anche insetticidi e diserbanti.

**1975**

**VITICOLTURA** Il desiderio della Famiglia Masson Blondelet è quello di dotarsi dei mezzi più affidabili per la produzione e di privilegiare l'intervento umano, che è l'unico responsabile "dell'anima del vino".

**BIODINAMICA** L'azienda mette tutta se stessa nella cultura delle sue viti e nella vinificazione dei suoi Pouilly Fumé per personalizzarli al massimo, così da essere orgogliosi quando vengono presentati ai loro clienti portando il nome Masson Blondelet

**SUPERFICIE COLTIVATA** 4 HA

**PRODUZIONE** 13.000 BOTTIGLIE



**Thauvenay**

**uvaggio**  
Sauvignon

**area di produzione**  
Puilly Sul Loire

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Clos Du  
Chateau Paladi**

**uvaggio**  
Sauvignon

**area di produzione**  
Puilly Sul Loire

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# PROVENZA

## CHATEAU SAINT MAUR

CHATEAU  
SAINT-MAUR  
CRU CLASSE DEPUIS 1955

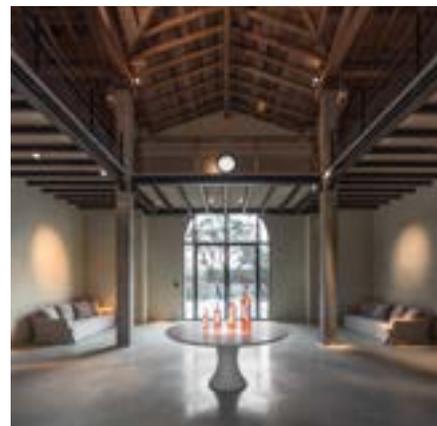
**ZONA** **SAINT TROPEZ** Proprietario della Quinta do Pessegueiro nel Douro per più di 25 anni, Roger Zannier ha raccolto con entusiasmo la sfida di trasformare il castello di Saint Maur in uno tra i più meritevoli siti in Provenza affidando il destino di questo gioiello provenzale a suo genero, Marc Monrose. Situato a Cogolin a soli 10 km da Saint Tropez ad ovest della pianura che collega i piedi dell'imponente massiccio dei Maures al mare. In lontananza in cima alla sua collina sorgono le rovine del castello di Grimaud. Situato ai suoi piedi sono le sue case affollate e poi le viti che ricoprono le colline tra macchia mediterranea e querce da sughero.

**ANNO DI FONDAZIONE** **1985** Le principali coltivazioni della tenuta sono quelle di Rolles, Syrah, Cinsault e Grenache. Protetto dal maestrale nel Nord e dalla massa montuosa del Maures in Occidente, è caratterizzata da una ventilazione favorevole, l'intero vigneto è esposto a Est Ovest, al riparo dai venti ma soggetto all'influenza marittima dell'adiacente mare, la tenuta ha una estensione di 54 ettari, 38 dei quali sono sfruttati. Il terreno argilloso prevalentemente calcareo copre le pendici delle colline salendo gradualmente fino al bordo degli abeti. Un terroir d'eccezione in una posizione eccellente, un sito unico. Il castello di Saint Maur, Cru Classé, esprime nel modo migliore l'eccellenza del territorio.

**VITICOLTURA** **CONVENZIONALE**

**SUPERFICIE COLTIVATA** **38 HA**

**PRODUZIONE** **230.000 BOTTIGLIE**



**Maur & More**

**uvaggio**  
Grenache  
Cinsault

**area di produzione**  
Saint Tropez

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Sait "M"**  
**Cru Classé**

**uvaggio**  
Grenache  
Cinsault

**area di produzione**  
Saint Tropez

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



BORDEAUX

# BORDEAUX

## CHATEAU POTESAC



Château Potensac

**ZONA MEDOC**  
**ANNO DI FONDAZIONE 1920**  
**VITICOLTURA BIOLOGICA**  
**SUPERFICIE COLTIVATA 45 HA**  
**PRODUZIONE 150.000 BOTTIGLIE**

Nel vasto panorama vitivinicolo, ci sono alcune regioni nel mondo che rappresentano davvero la massima eccellenza che si possa incontrare se si parla di vini. In Francia, in particolare, quella di Bordeaux è di certo l'area geografica più grande rientrante sotto una denominazione di origine controllata (AOC). Grazie al clima temperato, mitigato dalle brezze oceaniche, e per merito dei terreni particolarmente adatti alla viticoltura, nella zona di Bordeaux sono facilmente coltivati sia vitigni a bacca rossa, quali cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc, che uve a bacca bianca, quali sémillon, sauvignon e muscadelle. Alcune sottozone di Bordeaux, inoltre, si sono negli anni guadagnate una reputazione ineguagliabile, grazie a vini dal potenziale di invecchiamento capace di arrivare anche al mezzo secolo se non oltre! Non a caso, alcuni dei vini più costosi al mondo ci arrivano direttamente dalle terre bordolesi, che come nessun'altra regione vitivinicola rappresentano l'emblema della massima qualità enologica internazionale. Proprio nella regione di Bordeaux, nella zona nord del Médoc, estesi su un altipiano calcareo e argilloso, si incontrano gli oltre ottanta ettari vitati che rispondono al nome dello Château Potensac, tenuta vitivinicola dalle antiche origini, da secoli appartenente alla stessa famiglia e gestita da figure femminili, e oggi di proprietà di Jean-Hubert Delon, che ha ereditato l'azienda dalla nonna paterna. Con piante di vite che raggiungono anche gli ottanta anni d'età, tra i filari la composizione varietale vede prevalere il merlot e il cabernet sauvignon, cui si aggiungono piccole percentuali di cabernet franc, carmènere e petit verdot. Nel pieno rispetto delle più antiche tradizioni locali, la vinificazione avviene a temperatura controllata, in vasche di cemento e in vasche di acciaio inox, mentre l'affinamento è svolto in botti di rovere francese. Con una produzione che si attesta sulle 150mila bottiglie annue, quelli etichettati Château Potensac si dimostrano, puntualmente, vini strutturati e austeri, complessi e ampi, e dal grande potenziale di invecchiamento.



**uvaggio**  
Merlot  
Cabernet sauvignon  
Cabernet franc

**area di produzione**  
Médoc

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Chapelle de Pontesac  
Médoc**



**uvaggio**  
Merlot  
Cabernet sauvignon  
Cabernet franc

**area di produzione**  
Médoc

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Château Potensac  
Médoc**

# BORDEAUX



## CHATEAU PIERRAIL



**ZONA** Chateau Pierrail si trova a Entre-deux-Mers, a Margueron, in una piccola valle dove serpeggia il Fonchotte, un ruscello più che un fiume, che ha la sua sorgente nella proprietà e sfocia in un lago di 3 ettari. Dopo essere stata di proprietà dei Ségur e poi dei Brianson, questa azienda vinicola spetta ai Demonchaux che sono gli artefici della sua rinascita. Il primo c'è stato Jacques Demonchaux nel 1970, presto affiancato dalla moglie Alice e dal figlio Aurélien, il primo occupandosi del marketing che ha sviluppato all'estero e il secondo della vinificazione, che ha innalzato in qualità per raccogliere molte medaglie durante i concorsi.

**MARGUERON**

**ANNO DI FONDAZIONE** 1970

**VITICOLTURA BIOLOGICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA** 250 HA

**PRODUZIONE** 270.000 BOTTIGLIE

Per garantire la continuità delle attività, nel 1996 è stato creato l'Earl Chateau Pierrail, che comprende 70 ettari di vigne sui migliori pendii argillosi-calcarei nei dintorni un grande giardino formale, un lago, prati e boschi. I vitigni sono suddivisi tra 44 ettari di Merlot, 13 di Sauvignon Blanc, 8 dei due Cabernet e 5 di Sauvignon Gris, con viti a viticoltura sostenibile.

40



**Les Hauts de Naudon**

**uvaggio**  
Merlot  
Cabernet Franc

**area di produzione**  
Margaux

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Chateau Pierrail  
Bordeaux Superior**

**uvaggio**  
Merlot  
Cabernet Franc

**area di produzione**  
Margaux

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# ALSAZIA

**ZONA**  
**SAINT HIPPOLYTE**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1620**

**VITICOLTURA**  
**BIOLOGICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**14 HA**

**PRODUZIONE**

**30.000 BOTTIGLIE**

Famiglia di viticoltori stabiliti a Saint Hippolyte nel cuore dei vitigni Alsatiani dal 1620. L'azienda è stata creata da Georges Klein nel 1956 ed è attualmente gestita da Véronique e Auguste Klein. Dal 2014 hanno ottenuto la certificazione Haute Valeur Environnementale (HVE) che premia l'attenzione dedicata a preservare gli spazi naturali vegliando sulla biodiversità e che garantisce un uso estremamente ridotto di pesticidi. Le tecniche di vinificazione sono quelle tradizionali ma dispongono anche di strumenti di produzione all'avanguardia.

## GEORGES KLEIN



DOMAINE  
**KLEIN**  
*Georges*



**uvaggio**  
Riesling

**area di produzione**  
Alsazia

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Riesling**



**uvaggio**  
chardonnay  
pinot bianco  
pinot Grigio

**dosaggio**  
7,0 g/L

**area di produzione**  
Alsazia

**classificazione**  
Crémant d'Alsace

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Brut**



**uvaggio**  
chardonnay  
pinot bianco  
pinot Grigio

**dosaggio**  
2,0 g/L

**area di produzione**  
Alsazia

**classificazione**  
Crémant d'Alsace

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Extra Brut**

# GERMANIA

## S.A. PRUM

**ZONA** Weingut S.A. Prum è una storica cantina della Valle della Mosella, in Germania, dalla tradizione plurisecolare. La famiglia Prum infatti coltiva vigneti e produce vino sin dal 1156, diventando, nel corso dei secoli, il riferimento storico e qualitativo di tutta la regione. Questa lunga tradizione familiare è costellata di tappe molto importanti per la storia vitivinicola della regione. Da allora sono passate quattro generazioni e ora questa importante realtà familiare è nelle mani della vignaiola Saskia Andrea, la prima donna della famiglia ad essere responsabile della tenuta. I vigneti della cantina S.A. Prum si estendono oggi per 30 ettari lungo le scoscese e ripide rive della Mosella e degli affluenti Saar e Ruwer. La metà di questi vigneti sono compresi nei migliori cru del territorio, esclusivamente coltivati a Riesling e spesso popolati da viti a piede franco: Wehlener Sonnenuhr, Graacher Himmelreich, Graacher Drompropst e Bernkastel. Forti pendenze e terreni molto minerali caratterizzano il territorio, costituito da colline scure di ardesia a picco sul fiume. La cantina è sotterranea e risale ad oltre un secolo fa; qui i lavori di vinificazioni sono svolti nel rispetto della tradizione e vige il motto "si alla tecnologia moderna ma no all'alta tecnologia". Le fermentazioni sono svolte con lieviti indigeni in contenitori d'acciaio a temperatura controllata. I vini migliori maturano in grandi botti di oltre 60 anni di età chiamate Fuder, della capienza di 1.000 litri. Data la loro età e la loro capienza, questi contenitori non cedono al vino alcun sentore di legno, contribuendo solamente ad una leggera micro-ossidazione. Il Riesling di S.A. Prum sono vini importanti caratterizzati da grande freschezza e intensa mineralità.

**MOSELLA**

**ANNO DI FONDAZIONE** 1911

**VITICOLTURA** CONVENZIONALE

**SUPERFICIE COLTIVATA** 30 HA

**PRODUZIONE** 150.000 BOTTIGLIE



42



**uvaggio**  
Riesling

**dosaggio**  
5,0 g/L

**zona produzione**  
Mosella

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Riesling Sekt**  
BRUT NATURE



**uvaggio**  
Riesling

**zona produzione**  
Mosella

**gradazione**  
10,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Essence**



**uvaggio**  
Riesling

**zona produzione**  
Mosella

**gradazione**  
11,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Solitär Trocken**



**uvaggio**  
Riesling

**zona produzione**  
Mosella

**gradazione**  
11,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Sebastian A. Trocken**

# AUSTRIA

**ZONA** Herbert Zillinger si trova in Ebenthal (distretto di Gansersdorf) nella Weinviertel (Bassa Austria) regione vitivinicola più produttiva dell'Austria con 15 ettari di vigneti. Il terreno è marnoso calcareo con presenza di rocce di gneiss, granito, pietre arenarie e tipici sedimenti di loess (uno strato di sabbia fine simile a limo composto da silicati, quarzo, feldspati, mica e altri minerali). Il clima è continentale per temperatura e oceanico per umidità con temperature medie annue abbastanza basse 9-10°C e precipitazioni sostenute 400-600 mm). Tutti questi fattori conferiscono ai vini grande eleganza, mineralità, acidità e complessità aromatica. Le caratteristiche che contraddistinguono la cantina sono grande qualità e diversità produttiva vengono privilegiate le varietà autoctone come Grüner Veltliner e Traminer e coltivazione condotta secondo agricoltura biodinamica.

**WEINVIERTEL**

**ANNO DI FONDAZIONE** 2005

**VITICOLTURA**

**BIODINAMICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA** 16 HA

**PRODUZIONE** 60.000 BOTTIGLIE

 **ZILLINGER**



**Spring Break Rosè**

**uvaggio**  
Zweigelt

**zona produzione**  
Ebenthal

**gradazione**  
11,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Horizont**

**uvaggio**  
Grüner Veltliner

**zona produzione**  
Weinviertel

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**ZONA**  
**SUSSEX**

**ANNO DI FONDAZIONE**  
**2003**

**VITICOLTURA**  
**CONVENZIONALE**

**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**20 HA**

**PRODUZIONE**  
**75.000 BOTTIGLIE**

*Hoffmann & Rathbone è una cantina inglese che rappresenta il nuovo orizzonte europeo del Metodo Classico. La winery si trova nel cuore del Sussex, la regione meridionale dell'Inghilterra, affacciata sul canale della Manica. L'idea di creare una realtà spumantistica in terra anglosassone, nasce dalla passione di Ulrich Hoffmann per il mondo del vino. I terreni sono molto vocati, caratterizzati da un substrato profondo di gesso e calcare, ideale per la viticoltura. Gli effetti del surriscaldamento del nostro pianeta, hanno contribuito ad addolcire il clima freddo e continentale rendendolo più mite. Nelle vigne si coltivano i tre vitigni classici della Champagne: Chardonnay, Pinot Noir e Meunier, che arrivano a maturazione mantenendo un notevole livello di freschezza, indispensabile per creare ottime basi spumante. La scelta dei migliori vini e un lunghissimo affinamento sui lieviti, che va da 60 a 84 mesi, permette di ottenere un Metodo Classico di grande complessità, con aromi evoluti, ma sempre sostenuti da una vibrante freschezza. Sono bottiglie da scoprire, che stupiscono per il loro equilibrio e la loro armonia, perfetta espressione di un terroir dalle grandi potenzialità, ancora tutte da esplorare e valorizzare.*



**Classic Cuvée**  
BRUT

**uvaggio**  
Pinot Nero  
Chardonnay  
Pinot Meunier

**dosaggio**  
8,0 g/L

**zona produzione**  
Sussex

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Blanc de Blancs**  
BRUT

**uvaggio**  
Chardonnay

**dosaggio**  
7,0 g/L

**zona produzione**  
Sussex

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



# SPAGNA

# LAFOU

# LAFOU.

**ZONA**  
**CATALOGNA**  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**1985**  
**VITICOLTURA**  
**CONVENZIONALE**  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**19 HA**  
**PRODUZIONE**  
**69.000 BOTTIGLIE**

La cantina Lafou si trova a Batea, nella DO, l'equivalente delle nostre DOC, Terra Alta. Siamo nella regione della Catalogna, Nord-Est della Spagna, una delle zone vitivinicole più autentiche con una grande storia e un immenso potenziale. Caratteristiche di questa zona, sono le coltivazioni a terrazza, disposte su terreni fertili, profondi e non troppo permeabili, dove le viti per scelta vengono potate molto corte per ottenere che i grappoli crescano vicino al suolo, sfruttando al massimo l'umidità del terreno. 19 ettari complessivi, le varietà coltivate sono Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Carignan e piccole quantità di Morenillo, una varietà autoctona riscoperta di recente.



**Els Amelers**

**uvaggio**  
Garnatxa Blanca

**zona produzione**  
Terra Alta

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**El Sender**

**uvaggio**  
Grenache  
Syrah  
Morenillo

**zona produzione**  
Batea

**gradazione**  
14,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



# ARGENTINA

# SALENTEIN

**ZONA** Mendoza  
**ANNO DI FONDAZIONE** 2002  
**VITICOLTURA** CONVENZIONALE  
**SUPERFICIE COLTIVATA** 800 HA  
**PRODUZIONE** 800.000 BOTTIGLIE

*Salentein fondata nel 2000 è situata nella zona di Mendoza, nella valle dell' Uco a 1200 metri d'altezza. Il nome della città Mendoza è sinonimo di vino con 900 bodegas e 145 mila ettari (358 mila totali) di vigneti è la più importante area vinicola del paese Il territorio ed il clima sono perfetti per la coltivazione delle vigne, il suolo di questa regione è sabbioso e freddo, il clima secco con giornate molto calde e notti fredde. Grazie al clima ed al terreno ottimali i vini sono molto profumati con sentori aromatici e con una struttura ed una corposità importante. L'obiettivo della cantina è chiaro produrre vini di prim'ordine connessi con la terra da cui provengono e dare una nuova visione di qualità a livello internazionale. Per la cura del vigneto e la produzione del vino la Bodegas Salentein utilizza metodi che rispettano la natura, per dare qualità ed innovazione utilizza piantagioni classiche varietali facendo attenzione alla conservazione dei vitigni antichi e utilizza tecniche artigianali europee unite all'uso di nuove tecnologie.*



**Osado White**

**uvaggio**  
Malbec

**zona produzione**  
Uco Valley

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Osado Red**

**uvaggio**  
Malbec

**zona produzione**  
Uco Valley

**gradazione**  
13,8% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



# NUOVA ZELANDA

VINULTRA



VINULTRA  
BESPOKE NEW ZEALAND WINE BRANDS

**ZONA**  
**MARLBOROUGH**  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**2008**  
**VITICOLTURA**  
**CONVENZIONALE**  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**22 HA**  
**PRODUZIONE**  
**250.000 BOTTIGLIE**

*Vinultra situata a Marlborough in uno dei territori vitivinicoli della Nuova Zelanda più ricchi, amati e conosciuti a livello mondiale. I vitigni coltivati sono i rinomati Sauvignon Blanc e Pinot Nero (vitigni d'elezione di questo territorio). Marlborough si trova nella zona più settentrionale dell'Isola del Sud (South Island) sulla costa orientale. E' la più grande regione vitivinicola della NZ con circa 22.000 ettari di vigneti in totale e vanta condizioni pedoclimatiche molto particolari, del tutto favorevoli alla viticoltura con estati generalmente lunghe ed asciutte, intensa luce diurna, notti fresche e ventilate, condizioni ideali per ottenere una perfetta maturazione dell'uva che darà vini con forti sentori aromatici e sapori intensi. I vini sono prodotti da singoli vigneti posti su terrazzamenti fluviali ondulanti, ciascuno con una particolare composizione del suolo che li contraddistingue. Il sistema di allevamento usato è controspalliera VSP (Vertical Shoot Positioning Trellis) con regimi di potatura volti a dare maggiore consistenza e complessità ai vini che ne derivano.*



**Pounnamu Blanc**

**uvaggio**  
Sauvignon Blanc

**zona produzione**  
Waihopai

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Pounnamu Red**

**uvaggio**  
Pinot Nero

**zona produzione**  
Southern's Valley

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

A photograph of a modern wooden terrace at dusk. The terrace has a wooden deck and a wooden wall. Several square concrete pillars are spaced along the wall, each with a light fixture. A large concrete overhang covers the terrace. In the background, there are mountains and a town under a blue twilight sky. A table and chairs are visible on the right side of the terrace.

ALTO ADIGE  
VINI DI MONTAGNA

# NALS MARGREID

- ALTO ADIGE -

**ZONA**  
**NALLES - BZ -**  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**1932**  
**VITICOLTURA**  
**CONVENZIONALE**  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**150 HA**  
**PRODUZIONE**  
**950.000 BOTTIGLIE**

Sono 138 i viticoltori che con grande passione e sensibilità coltivano i 160 ettari di terreno dai quali proviene l'ottima uva della Cantina Nals Margreid. Con grande rispetto per la natura queste persone, il cui obiettivo primario è la qualità, fanno in modo che le vigne crescano rigogliose e maturino i magnifici grappoli d'uva che selezioniamo attentamente ogni anno al momento della vendemmia. Le radici della viticoltura Altoatesina, la regione vitivinicola italiana più settentrionale, risalgono a migliaia di anni fa. La cantina ne è una parte integrante che ieri come oggi porta avanti questa cultura e tradizione, e questo dal 1932. I terreni dei viticoltori si estendono da Nalles, fra Bolzano e Merano, dove si trovano i terreni più settentrionali, fino a Magrè nella parte meridionale della Bassa Atesina. Grazie a questa vasta distribuzione si dispone di un'incredibile varietà morfologica e di posizioni geografiche.

Dal 2011 la rinnovata sede della cantina è espressione del territorio quanto l'eccellenza dei vini in essa prodotti. Unendo a regola d'arte il patrimonio storico con le esigenze della produzione vinicola moderna è stato creato un complesso strutturale che raffigura tutti gli ideali: con l'utilizzo della forza di gravità diamo vita ai nostri vini con la massima cura e attenzione. Nelle cantine senza tempo la trasformazione dell'uva in vino avviene naturalmente senza inutili forzature fino al raggiungimento del suo culmine.



**uvaggio**  
 Moscato Giallo

**classificazione**  
 Alto Adige Doc

**gradazione**  
 14,5% Vol.

**formato**  
 0,375 Lt

**Baronesse**

Bianco da raccolta tardiva



**uvaggio**  
 Chardonnay

**classificazione**  
 Alto Adige Doc

**gradazione**  
 13,5% Vol.

**formato**  
 0,75 Lt

**Baron Salvadori**

RISERVA



**uvaggio**  
 Riesling

**classificazione**  
 Alto Adige Doc

**gradazione**  
 13,0% Vol.

**formato**  
 0,75 Lt

**Pitzon**



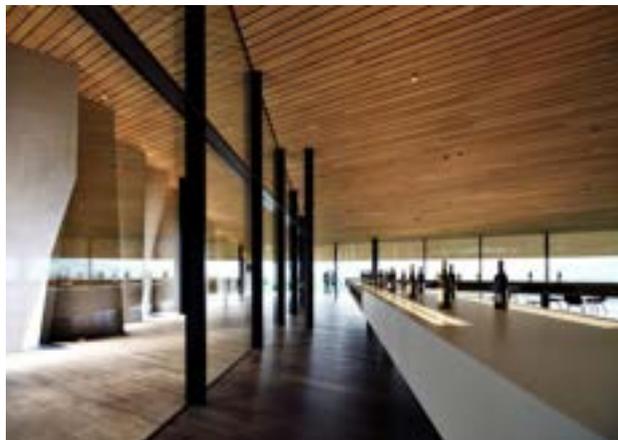
**uvaggio**  
 Pinot Bianco

**classificazione**  
 Alto Adige Doc

**gradazione**  
 13,0% Vol.

**formato**  
 0,75 Lt

**Penon**



**uvaggio**  
Merlot  
Cabernet

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
14,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Anticus**  
RISERVA



**uvaggio**  
Schiava

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Galea**



**uvaggio**  
Pinot Nero

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
14,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Anticus**  
RISERVA  
MAZZON



**uvaggio**  
Pinot Nero

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Angra**  
MAZZON



**uvaggio**  
Lagrein

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Sand**

- ALTO ADIGE -



**uvaggio**  
Chardonnay

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Kalk**



**uvaggio**  
Pinot Bianco

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Berg**



**uvaggio**  
Kerner

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Fels**



**uvaggio**  
Gewurztraminer

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Leiten**



**uvaggio**  
Moscato Giallo

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Sun**

# PETER DIPOLI

- ALTO ADIGE -

**ZONA**  
**EGNA - BZ -**  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**1987**  
**VITICOLTURA**  
**CONVENZIONALE**  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**4,6 HA**  
**PRODUZIONE**  
**40.000 BOTTIGLIE**

*Peter Dipoli nasce da una famiglia contadina il 25 febbraio 1954 a Laives, in provincia di Bolzano. Dopo gli studi all'Istituto Agrario di San Michele A/A e 5 anni di lavoro alla Stazione Sperimentale di Laimburg torna nell'azienda paterna, seguendo l'obiettivo di creare una propria azienda viticola. Nello stesso periodo inizia un lavoro di distribuzione di vini di alta qualità che culminerà con la fondazione della società Fine Wines nel 1994. L'azienda Peter Dipoli nasce nel 1987 con l'acquisto da parte della famiglia di una piccola proprietà di 1,2 ha in località di Penon, nel comune di Cortaccia. Dopo la completa riconversione dei vigneti con la varietà Sauvignon Blanc si ha nel 1990 la prima produzione di 1.637 bottiglie di Voglar. Negli anni successivi l'azienda si allarga con l'acquisto e l'affitto di nuovi vigneti, tra i quali il vigneto lugum nel vicino comune Magrè. I primi anni l'uva viene vinificata nella cantina di un amico. Una tappa fondamentale è l'acquisto di un'antica casa rurale a Villa, nel comune di Egna, dove a partire dal 1998, viene attrezzata la cantina dell'azienda.*



54



**uvaggio**  
Sauvignon

**zona**  
Bolzano

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Voglar**



**uvaggio**  
Merlot

**zona**  
Bolzano

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Fihl**



**uvaggio**  
Merlot  
Cabernet Sauvignon

**zona**  
Bolzano

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**lugum**

# THOMAS DORFMANN

- ALTO ADIGE -

**ZONA**  
**VELTURNO - BZ -**  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**2018**  
**VITICOLTURA**  
**CONVENZIONALE**  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**2,0 HA**  
**PRODUZIONE**  
**10.000 BOTTIGLIE**

Thomas Dorfmann è stato enologo della cantina Valle Isarco per ben 27 anni: un lavoro da sogno, nel settore, e ciò nonostante nel 2018 Dorfmann gli ha girato le spalle. Per un sogno ancora più grande - lavorare nella propria tenuta. E lo ha realizzato in uno degli angoli più caldi della Valle Isarco, dove l'ex patron della cantina sociale Thomas Dorfmann di Velturmo ha dato vita alla propria azienda. Con 2 ettari di superficie, estesi tra i 550 e i 650 m s.l.m., l'azienda è gestita in toto dalla famiglia Dorfmann. I vigneti hanno una pendenza fino al 70% e sono circondati da muretti di pietra naturale. "Posso metterci tutta la mia esperienza e trasferire nell'azienda la mia filosofia del vino" - sussurra Dorfmann - "e produrre vini tipici e legati al territorio coltivando le viti in modo sostenibile e lavorando in cantina nel modo più delicato possibile". Dato che Thomas Dorfmann è focalizzato sui vitigni tipici della Valle Isarco, il suo assortimento comprende soprattutto vini bianchi: Sylvaner, Grüner Veltliner e Riesling. Per quanto riguarda i vini rossi, non manca certo il Pinot nero "una vera rarità, in Valle Isarco" - come ammette anche lui.



# T THO MAS DORF MANN



**Pinot Nero**

**uvaggio**  
Pinot Nero

**zona**  
Bolzano

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Riesling**

**uvaggio**  
Riesling

**zona**  
Bolzano

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Sylvaner**

**uvaggio**  
Sylvaner

**zona**  
Bolzano

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Grüner Veltliner**

**uvaggio**  
Grüner Veltliner

**zona**  
Bolzano

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



ZONA

APPIANO - BZ -

ANNO DI FONDAZIONE

2008

VITICOLTURA

CONVENZIONALE

SUPERFICIE COLTIVATA

6,3 HA

PRODUZIONE

73.000 BOTTIGLIE

La Tenuta "Klaus Lentsch" è stata fondata nel 2008 da Klaus Lentsch. Klaus, con l'acquisto del maso "Hemberg" a Campodazzo, nel comune di Renon, ha realizzato il suo sogno di fare il suo proprio vino. Iniziando con tre vini nell'assortimento, si sono in seguito ingranditi di molto. Sempre più vigneti completano ora la proprietà introducendo nuove varietà nell'assortimento. La nuova sede si trova dal 2013 in mezzo ai vigneti di San Paolo in un edificio moderno e con una cantina accogliente e spaziosa, ideale per esplorare la diversa varietà dei vini della Valle Isarco, dell'Oltradige e della Bassa Atesina. Per l'enologo Klaus Lentsch sono necessari le migliori condizioni, come la posizione del vigneto e la composizione ideale terreno, per realizzare elevati standard di qualità. La perfezione del prodotto si ottiene poi nel curare ogni dettaglio in cantina e nella commercializzazione nella nuova splendida e accogliente enoteca "Amperg".



Cuvée Syvi

**uvaggio**  
Gruner Veltliner  
Moscato Giallo  
Sauvignon

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
11,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



Gewurztraminer

**uvaggio**  
Gewurztraminer

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



Eichberg

**uvaggio**  
Grüner Veltliner

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



Bachgart

**uvaggio**  
Pinot Nero

**classificazione**  
Alto Adige Doc

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# MADONNA DELLE VITTORIE

MADONNA  
VITTORIE

- TRENTINO -

**ZONA**  
**ARCO - TN -**  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**1954**  
**VITICOLTURA**  
**CONVENZIONALE**  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**30 HA**  
**PRODUZIONE**  
**50.000 BOTTIGLIE**

L'azienda agricola Madonna delle Vittorie coltiva trenta ettari di vigneti a guyot e produce vini bianchi freschi e fruttati, rossi armoniosi e profumati e una selezione di spumanti d'eccellenza, tra cui il rinomato Brut Trento DOC Metodo Classico. L'azienda si trova a poche centinaia di metri dal lungolago di Torbole, sulla sponda settentrionale del lago di Garda, in un contesto naturale di rara bellezza. L'area circostante il lago è una zona particolarmente vocata per la coltivazione della vite, non solo per la varietà dei suoli e la mitezza del clima, ma anche per il benefico influsso delle correnti d'aria locali. Il frantoio Madonna delle Vittorie frange solo olive del Garda Trentino, dalle quali ottiene oli extra vergine d'oliva di altissima qualità: dall'olio extravergine di oliva Garda DOP al pregiatissimo monocultivar denocciolato. Le olive vengono raccolte ai primi di novembre all'invalitura e frante in giornata a basse temperature, in modo tale da assicurarsi la produzione di un olio extravergine di qualità superiore dalle note fruttate e piccanti.



**Trento Doc**  
Brut millesimato

**uvaggio**  
Chardonnay

**dosaggio**  
3,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Trento Doc

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt



**Trento Doc**  
Dosage Zero

**uvaggio**  
Chardonnay

**dosaggio**  
0,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Trento Doc

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Trento Doc**  
Rosè

**uvaggio**  
Pinot Nero

**dosaggio**  
3,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Trento Doc

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Teroldego**

**uvaggio**  
Teroldego 100%

**classificazione**  
Vigneti delle  
Dolomiti Igt

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# Pojer e Sandru



# POJER & SANDRI

Pojer & Sandri

- TRENTINO -

**ZONA**  
**FAEDO - TN -**  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**1975**  
**VITICOLTURA**  
**CONVENZIONALE**  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**26 HA**  
**PRODUZIONE**  
**250.000 BOTTIGLIE**

L'azienda Pojer & Sandri nasce nel 1975 dall'incontro dei giovani Fiorentino Sandri e Mario Pojer. Il primo aveva da poco ereditato circa due ettari di vigneto, il secondo si era di recente diplomato enologo alla prestigiosa scuola di enologia di San Michele all'Adige. Questo fortunato connubio prende vita grazie alla volontà comune di produrre vino di gran pregio dai vigneti posti tra la Valle dell'Adige e la Valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo collina che a detta di molti possedeva una ridotta vocazione vitata. Il primo vino prodotto fu uno straordinario Muller Thurgau '75 di eccezionale fragranza e finezza, seguito da uno Chardonnay e da una varietà autoctona la Nosiola. Sulla scorta di un successo pressoché immediato, l'Azienda cresce grazie all'acquisizione di nuovi terreni e attualmente la superficie vitata è di 26 ettari, distribuiti su 6 comuni diversi: S. Michele e Faedo più 4 comuni della Val di Cembra.



**Codice 34**

**uvaggio**  
 Pinot nero  
 Pinot Binco  
 Chardonnay

**dosaggio**  
 3,0 g/L

**affinamento**  
 36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
 Dolomiti VSQ

**gradazione**  
 12,5% Vol.

**formato**  
 0,75 Lt



**Molinar**

**uvaggio**  
 Pinot Meunier

**dosaggio**  
 3,0 g/L

**affinamento**  
 36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
 Dolomiti VSQ

**gradazione**  
 12,5% Vol.

**formato**  
 0,75 Lt



**spumante  
 Extra brut**

**uvaggio**  
 Pinot nero  
 Chardonnay

**dosaggio**  
 3,0 g/L

**affinamento**  
 36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
 Dolomiti VSQ

**gradazione**  
 12,5% Vol.

**formato**  
 1,5Lt - 0,75 Lt



**spumante  
 Rosè**

**uvaggio**  
 Pinot nero  
 Chardonnay

**dosaggio**  
 8,0 g/L

**affinamento**  
 24 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
 Dolomiti VSQ

**gradazione**  
 12,5% Vol.

**formato**  
 1,5Lt - 0,75 Lt



60



**uvaggio**  
Pinot Nero

**zona**  
Faedo

**classificazione**  
Vigneti delle  
Dolomiti Igt

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Pinot Nero



**uvaggio**  
Müller Thurgau

**zona**  
Faedo

**classificazione**  
Vigneti delle  
Dolomiti Igt

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Müller Thurgau



**uvaggio**  
Nosiola

**zona**  
Faedo

**classificazione**  
Vigneti delle  
Dolomiti Igt

**gradazione**  
11,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Nosiola



**uvaggio**  
Riesling Renano

**zona**  
Faedo

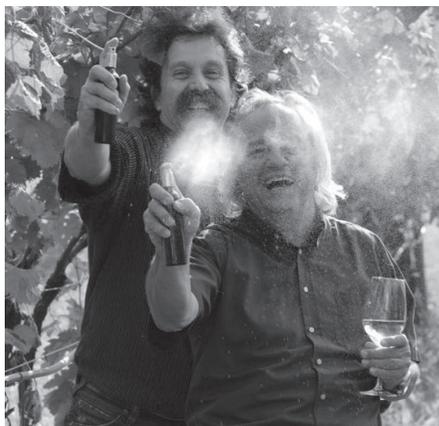
**classificazione**  
Vigneti delle  
Dolomiti Igt

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Riesling

- TRENTINO -



**uvaggio**

Solaris

**zona**

Faedo

**classificazione**

Vigneti delle Dolomiti Igt

**gradazione**

12,0% Vol.

**formato**

0,75 Lt

**Zero Infinito**



**uvaggio**

Piwi

**zona**

Faedo

**classificazione**

Vigneti delle Dolomiti Igt

**gradazione**

12,0% Vol.

**formato**

0,75 Lt

**Cremisi**



**uvaggio**

Chardonnay  
Sauvignon-Kerner  
Riesling  
Gewurztraminer

**zona**

Faedo

**classificazione**

Dolomiti IGT

**gradazione**

9,5% Vol.

**formato**

0,375 Lt

**Essenzia**

Bianco da raccolta tardiva



**uvaggio**

Lagrein  
Brandy

**zona**

Faedo

**classificazione**

Dolomiti IGT

**gradazione**

14,5% Vol.

**formato**

0,500 Lt

**Merlino**

Rosso Liquoroso



**SCHIOPETTO**

CAPRIVA DEL FRIULI  
- ITALIA -



**ZONA** **CAPRIVA - UD** - Perseguendo l'obbiettivo principe volto a dare voce al territorio attraverso il vino, Mario Schiopetto ha fondato la sua azienda vitivinicola nel lontano 1965, anno in cui ricevette in affitto le vigne al tempo appartenenti alla curia arcivescovile. Tutto ebbe inizio a Capriva, piccolo comune del Collio friulano, dove la cantina Schiopetto - dal 2014 di proprietà della famiglia Rotolo - ancora oggi porta fedelmente avanti la missione avviata dal suo fondatore. Consapevole del valore di quelle vigne, Mario Schiopetto decise di trasformare quelle terre vecchie e incolte in filari curati nel dettaglio, lavorando duramente per rendere unici i suoi vigneti e per sfruttare il potenziale di quei terreni fatti di ponca, tipica marna friulana composta da calcare e argilla. Ogni azione di Mario è stata dettata dal desiderio di far parlare il territorio, raccontandone la storia sorso dopo sorso. Negli anni che seguirono, i figli di Mario, Maria Angela, Carlo e Giorgio, hanno affiancato il padre nella gestione dell'azienda, portandone avanti i valori e la visione, con sensibilità e rispetto, nonché con l'immane amore e passione che sta alla base di tutto. Lavorando con costanza e dedizione, nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente, attualmente sono coltivate e raccolte uve eccellenti, capaci di regalare vini eleganti e di alta qualità. Dal Friulano al Pinot Bianco, dalla Malvasia al Sauvignon, passando per il Pinot Grigio e la Ribolla fino ad arrivare ai vari blend, quelli etichettati Schiopetto sono vini che nascono dalla convinzione secondo la quale tutto ruota attorno alla terra e alla vite. Queste ultime, se sapute comprendere e valorizzare nella giusta maniera dalla mano dell'uomo, arrivano a offrire frutti che risulteranno figli di amore, tradizione e autentica passione, i quali in cantina si trasformeranno in vini che sapranno raccontare al calice quella storia e quel territorio di cui la stessa azienda Schiopetto, fin dalle proprie origini, si è fatta portavoce.

**ANNO DI FONDAZIONE** 1965

**VITICOLTURA** CONVENZIONALE

**SUPERFICIE COLTIVATA** 30 HA

**PRODUZIONE** 210.000 BOTTIGLIE



## LINEA MARIO SCHIOPETTO

### MARIO SCHIOPETTO

DOC FRIULI BIANCO

"Il Mario", come viene chiamato in azienda, rappresenta il vertice qualitativo della Schiopetto. Questo vino prende vita da uve di Friulano impiantato dalla Curia di Gorizia nel 1954, insieme ad una piccola parte di Riesling, nel versante più bello, esposto a sud, della proprietà. Vinificato in purezza nell'acciaio esce solo nelle grandi annate raggiungendo un'espressione unica.



Mario Schiopetto

**uvaggio**  
Friulano  
Riesling

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



## LINEA MARIO SCHIOPETTO

### AMIRITÀ

DOC FRIULI BIANCO

"A", come viene chiamato in azienda, rappresenta il vertice qualitativo della Schiopetto. Questo vino prende vita da uve Chardonnay e una piccola parte di Friulano provenienti da vecchie vigne presenti nei terreni di proprietà situati nei Colli Orientali, raggiungendo un'espressione unica. Sintesi perfetta tra l'espressività dello Chardonnay e la complessità aromatica del Friulano, questo vino bianco svela la quint'essenza del territorio del Friuli e a Mario Schiopetto è dedicato.



Amirità

**uvaggio**  
Chardonnay  
Friulano

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



- FRIULI -



**uvaggio**  
Friulano

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**gormato**  
0,75 Lt

**Friulano**



**uvaggio**  
Pinot Bianco

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Pinot Bianco**



**uvaggio**  
Malvasia

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Malvasia**



**uvaggio**  
Pinot Grigio

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Pinot Grigio**



**uvaggio**  
Sauvignon

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Sauvignon**



La sua prima etichetta ripotava il disegno di un autocarro dei pompieri che invece di una cisterna d'acqua portava sul tetto una botte di vino. Al suo interno però c'era un Tocai dai *riflessi citrini con un profumo di mandorla amara e fiori di campo* che non s'era mai percepito così nitido.

# LINEA DEL POMPIERE



**uvaggio**  
Friulano

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**gormato**  
0,75 Lt

Friulano



**uvaggio**  
Pinot Bianco

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Pinot Bianco



**uvaggio**  
Malvasia

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Malvasia



**uvaggio**  
Pinot Grigio

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Pinot Grigio



**uvaggio**  
Sauvignon 65

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Sauvignon





## TOGLIANO TORREANO - UD -

**ZONA** Secolare azienda agricola dei Colli Orientali del Friuli, quella di Volpe Pasini è una realtà da sempre legata alla produzione enologica, al punto che i primi documenti che testimoniano l'attività vitivinicola nella tenuta risalgono addirittura al XVII secolo. È dagli anni settanta che, tuttavia, uscendo da quella logica che vedeva il vino come un prodotto da vendere sfuso in damigiana, l'azienda Volpe Pasini è stata tra le prime a imporsi come una delle cantine di riferimento del Nord-Est d'Italia, iniziando a imbottigliare i propri vini e facendone così conoscere l'eleganza e la raffinatezza non solamente entro i confini della Penisola, ma in tutto il mondo. Da allora la crescita è stata inarrestabile, e oggi Volpe Pasini rappresenta una delle cantine più prestigiose non solo della zona dei Colli Orientali del Friuli, ma di tutto il Friuli-Venezia Giulia. Gli ettari vitati di proprietà sono attualmente oltre cinquanta, e a un'altitudine media che si attesta sui 160 metri sul livello del mare, su terreni ricchi di marna arenarie, sono allevate tanto viti a bacca bianca quanto varietà a bacca rossa. Siamo sulle colline di Prepetto e Togliano, ed è qui dove le uve autoctone di ribolla gialla, friulano e refosco dal peduncolo rosso,

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1956**

**VITICOLTURA**

**CONVENZIONALE**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**52 HA**

**PRODUZIONE**

**400.000 BOTTIGLIE**



**uvaggio**  
Friulano

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**gormato**  
0,75 Lt

**Friulano**



**uvaggio**  
Pinot Grigio

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**GriVò**



**uvaggio**  
Sauvignon

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Sauvignon**



**uvaggio**  
Ribolla Gialla

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Ribolla Gialla**



**uvaggio**  
Refosco

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Refosco**

# SIMON DI BRAZZAN

- FRIULI -

**ZONA** **CORMONS - GO -**  
**ANNO DI FONDAZIONE** **1950**  
**VITICOLTURA** **BIODINAMICA**  
**SUPERFICIE COLTIVATA** **13 HA**  
**PRODUZIONE** **80.000 BOTTIGLIE**

Un tempo il vino era fatto di fiducia, quella stessa fiducia che suscitavano i nonni, imponenti e buoni. Queste vecchie figure erano affascinanti, ottenevano, con esperienza quasi magica, un vino che seduceva tutti. Durante la vendemmia venivamo rapiti da profumi e sapori unici, gli stessi che oggi dipingono nella nostra mente immagini ormai lontane impossibili da dimenticare. I valori di queste terre, composizione, giacitura, esposizione e locazione, hanno trovato un equilibrio naturale con il susseguirsi delle tecniche di coltivazione. Possono variare i vitigni, le annate e i metodi ma a determinare il carattere di un vino è compito della terra. Il forte legame che si è creato tra uomo e vite ha portato ad un selezione di vitigni autoctoni che tutto il mondo può apprezzare solo in questo piccolo angolo del Friuli Venezia Giulia. Qui la tradizione non ostacola l'innovazione, l'evoluzione della tipicità non dimentica la ricerca, la difesa dell'autenticità dei nostri vitigni non impedisce al vino di evolversi. I nonni hanno saputo selezionare le cultivar di vite nel corso degli anni, tramandandole per generazioni. Quando il mestiere di fare vino è interpretato come simbiosi tra uomo ed elementi, quando il rispetto dei tempi e delle dinamiche naturali supera anche l'ambizione di trarre arte dal proprio lavoro, lì si coglie il senso profondo del coltivare biologico come la sintesi di un pensare e vivere antico, capace di proporsi sempre in modo rinnovato.



68



**uvaggio**  
Friulano

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Friulano DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**gormato**  
0,75 Lt

**Blanc de Simon**



**uvaggio**  
Malvasia

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Friulano DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Malvasia Istriana**



**uvaggio**  
Sauvignon

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Friulano DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Sauvignon**



**uvaggio**  
Pinot Grigio

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Friulano DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Pinot Grigio**



**uvaggio**  
Cabernet Franc

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Friulano DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Cabernet Franc**

# CANUS



23

**ZONA**

La vigna si trova sul colle di Gramogliano, in Friuli, con una vista mozzafiato sui colli italo-sloveni e un'ideale esposizione a sud-est. La proprietà, situata a 88 metri sul livello del mare e delimitata a sud dal torrente Judrio, si estende per 20 ettari, di cui 15 dedicati esclusivamente alla coltivazione delle nostre viti. Un tempo ricoperto dal mare, il nostro terreno la cosiddetta Ponca, con i suoi strati alternati di marne eoceniche e arenarie è particolarmente vocato per la coltivazione della vite. E mentre ad est le Prealpi Giulie proteggono i vigneti dalle fredde correnti nordiche, la vicinanza al mare Adriatico garantisce alla vigna una benefica e costante ventilazione. Canus è una piccola azienda familiare che celebra la tradizione, il terroir e il territorio, il tutto innaffiato da una buona dose di know-how friuliano. I vini sono caratterizzati da un corpo pieno e un grado alcolico relativamente sostenuto.

Le viti vengono allevate con sistemi Guyot e Cordone Speronato, con una densità di impianto di 5-6.000 ceppi per ettaro. Le nostre uve vengono selezionate e raccolte a mano, in cassetta.

La pigiatura è soffice e delicata. La vinificazione, personalizzata per ogni varietà, viene attentamente seguita, e la fermentazione opportunamente termoregolata. La maturazione dei vini avviene sia in acciaio che in legno. I nostri rossi, data la particolare struttura, si affinano in barriques e tonneaux per lunghi periodi di tempo, fino ai 3 o 4 anni.

**CORNO DI ROSAZZO - UD -**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**2002**

**VITICOLTURA**

**CONVENZIONALE**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**15 HA**

**PRODUZIONE**

**85.000 BOTTIGLIE**

- FRIULI -

# CANUS



**Ribolla Gialla**

**uvaggio**  
Ribolla Gialla

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Spumante  
Metodo Charmat

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Ribolla Gialla**

**uvaggio**  
Ribolla Gialla

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Friulano**

**uvaggio**  
Friulano

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Pignolo**

**uvaggio**  
Pignolo

**zona**  
Collio

**classificazione**  
Collio DOC

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# MALIBRAN

## L'ARTIGIANO DELLA GLERA



# MALIBRAN

- VENETO -

**ZONA**  
**SUSEGANA - TV -**  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**1951**  
**VITICOLTURA**  
**CONVENZIONALE**  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**7 HA**  
**PRODUZIONE**  
**80.000 BOTTIGLIE**

*Malibràn nasce circa 60 anni fa a Susegana, piccolo paese tra le colline che da Conegliano si estendono fino a Valdobbiadene. Qui, infatti, i terreni argillosi contribuiscono alla nascita di vini più corposi e complessi dal punto di vista aromatico. Questa è la zona storica del Prosecco, che oggi si può pregiare della denominazione "DOCG". Il passato di un'azienda racconta la sua storia e determina il suo presente. Per l'Az. Agr. Malibràn si tratta di storia di Viticoltori. In primis nonno Gregorio, il filosofo della terra, a cui è stato dedicato l'Extra Dry "Gorio" successivamente papà Girolamo detto "Momi", passione pura per il Prosecco, ed infine Maurizio, spumantista per indole. L'azienda si trova a Susegana, produce circa 80.000 bottiglie di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg da uve provenienti dai 7 ettari di vigneti che circondano la cantina, curando direttamente ogni passaggio della produzione alla coltivazione, alla vendemmia, alla vinificazione, per giungere alla spumantizzazione di tutte le tipologie del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg seguita personalmente da Maurizio. Si applica un'agricoltura sostenibile che rispetti e valorizzi l'ambiente, le viti e il vino.*



**uvaggio**  
Glera

**zona**  
Susegana

**classificazione**  
Valdobbiadene  
DOCG

**gradazione**  
11,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Credamora**  
COL FONDO



**uvaggio**  
Glera

**zona**  
Susegana

**classificazione**  
Valdobbiadene  
DOCG

**gradazione**  
11,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**5 Grammi**  
EXTRA BRUT



**uvaggio**  
Glera

**zona**  
Susegana

**classificazione**  
Valdobbiadene  
DOCG

**gradazione**  
11,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Ruio**  
BRUT



**uvaggio**  
Boschera

**zona**  
Susegana

**classificazione**  
Colli Trevigiani  
IGT

**gradazione**  
11,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Centogufi**

A photograph of an elderly man with grey hair, wearing a dark pinstriped suit jacket, a light blue shirt, and a dark tie. He is holding a small glass of red wine to his nose, smelling it intently. He is standing in a wooden cellar or wine room, with a wooden ladder leaning against a wall of wooden barrels behind him. The lighting is warm and focused on the man. The text 'QUINTARELLI ECCELLENZE IN NEGRAR' is overlaid in the bottom left corner in a white, serif font.

QUINTARELLI  
ECCELLENZE IN NEGRAR

# GIUSEPPE QUINTARELLI



azienda agricola  
Quintarelli Giuseppe

- VENETO -

**ZONA**  
**NEGRAR - VR -**

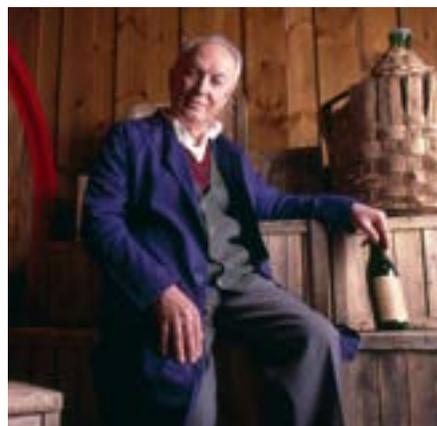
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**1903**

**VITICOLTURA**  
**BIODINAMICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**15 HA**

**PRODUZIONE**  
**65.000 BOTTIGLIE**

*Il lavoro di Giuseppe Quintarelli è stato una vera e propria fonte di ispirazione per tutti quei produttori che hanno cominciato a cimentarsi con la produzione di Amarone ed oggi la cantina può essere considerata un punto di riferimento imprescindibile per quanti vogliono accostarsi a questo vino. La cantina Quintarelli, anche senza la supervisione del suo fondatore, continua ad essere un'eccellenza in questo mondo. Nella cantina di Via Cerè, vera quintessenza di tradizione vitivinicola, si cominciano a notare infatti positive innovazioni nella gestione dell'attività della cantina, sempre rispettose della tradizione, dovute all'arrivo di Fiorenza, figlia di Giuseppe Quintarelli. I vigneti perlopiù circondano la cantina e poggiano su terreni calcarei e basaltici. Il resto della proprietà comprende terreni a Sant'Ambrogio, nella famosa Conca d'Oro a Montorio e Valgatara. Massima attenzione ai particolari, come l'uso di pali di legno in vigna, precauzioni nelle potature, cassette in legno per la vendemmia e arelle di bambù per l'appassimento: tutti accorgimenti che in vigna e in cantina vengono adottati per garantire la massima qualità del vino nel pieno rispetto delle tradizioni. Complessità, carattere e unicità negli aromi sono le caratteristiche imprescindibili dei vini di Quintarelli, che rappresentano un tutt'uno con il loro territorio d'origine, fieri portatori di un carattere unico e inimitabile quale quello dell'Amarone.*



**uvaggio**  
Corvina  
Corvinone  
Rondinella  
Nebbiolo  
Cabernet S.  
Sangiovese

**zona**  
Valpolicella

**classificazione**  
Negrar DOCG

**gradazione**  
16,5% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Amarone**



**Valpolicella  
Classico Superiore**

**uvaggio**  
Corvina  
Rondinella  
Cabernet S.

**zona**  
Valpolicella

**classificazione**  
Negrar DOC

**gradazione**  
15,0% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt



**Rosso del Bepi**

**uvaggio**  
Corvina  
Corvinone  
Rondinella  
Nebbiolo  
Cabernet S.  
Sangiovese

**zona**  
Valpolicella

**classificazione**  
Negrar IGT

**gradazione**  
15,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Primofiore**

**uvaggio**  
Corvina  
Corvinone  
Rondinella  
Cabernet S.  
Sangiovese

**zona**  
Valpolicella

**classificazione**  
Negrar IGT

**gradazione**  
15,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Bianco secco**

**uvaggio**  
Garganega  
Chardonnay  
Sauvignon  
Trebiano

**zona**  
Valpolicella

**classificazione**  
Negrar IGT

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



# ZYMÈ



- VENETO -

**ZONA**  
NEGRAR - VR -

**ANNO DI FONDAZIONE**  
1903

**VITICOLTURA**  
BIODINAMICA

**SUPERFICIE COLTIVATA**  
15 HA

**PRODUZIONE**  
65.000 BOTTIGLIE

*Il nome Zymè proviene dal greco e significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia, ma anche elemento simbolico che richiama la naturalità, valore basilare nel percorso lavorativo ed esistenziale di Celestino Gaspari e il fermento, inteso come attitudine continua alla trasformazione. In sintonia con questa filosofia, il logo dell'azienda rappresenta una foglia di vite in cui è inscritto un pentagono, simbolo dei cinque elementi principali per la produzione del vino: uomo-vite-terra-sole-acqua. Ristabilire un perfetto habitat dove uomo e natura sono in perfetta simbiosi è, infatti, il punto di partenza e di arrivo di un nuovo umanesimo della terra, di cui Celestino Gaspari e Zymè si fanno portatori e che ha come obiettivo quello di instaurare un rinnovato rapporto con l'ambiente dove l'uomo è il naturale custode del territorio: colui che lo protegge, ma anche colui che è capace di rinnovarlo, reinterpretandolo.*



**uvaggio**  
Pinot Nero

**dosaggio**  
2,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Vini Spumante di Qualità

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Metodo Classico Rosé**



**Uvaggio**  
Corvina  
Corvinone  
Rondinella  
Oseleta  
Croatina

**Zona**  
Negrar Valpolicella

**Classificazione**  
Negrar DOCG

**Gradazione**  
16,0% Vol.

**Formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Amarone Riserva La Mattonara**



**Uvaggio**  
Corvina  
Corvinone  
Rondinella  
Oseleta  
Croatina

**Zona**  
Negrar Valpolicella

**Classificazione**  
Negrar DOCG

**Gradazione**  
15,5% Vol.

**Formato**  
3,0Lt - 1,5Lt - 0,75

**Amarone Classico della Valpolicella**



**Uvaggio**  
Corvina  
Corvinone  
Rondinella  
Oseleta

**Zona**  
Negrar Valpolicella

**Classificazione**  
Negrar DOC

**Gradazione**  
14,0% Vol.

**Formato**  
3,0Lt - 1,5Lt - 0,75

**Valpolicella Classico Superiore**



**Uvaggio**  
Corvina  
Corvinone  
Rondinella  
Oseleta

**Zona**  
Negrar Valpolicella

**Classificazione**  
Negrar DOC

**Gradazione**  
12,0% Vol.

**Formato**  
0,75 Lt

**Valpolicella Reverie**



*Ecosostenibilità delle pratiche colturali e leggibilità del prodotto finale attraverso la conoscenza dei processi di produzione e il rispetto dei tempi della natura sono i cardini dell'approccio di Zymè alla produzione del vino, visto come elemento e simbolo di un vivere semplice e in sintonia con la terra, in un momento storico in cui l'uomo, frastornato dall'opulenza di un falso benessere, rischia la sua stessa sopravvivenza.*

*Tradizione e innovazione sono i due binari complementari su cui si snoda la produzione di vini Zymè, dove al rispetto e alla cura dei vini storici della Valpolicella si affiancano l'invenzione e la sperimentazione di nuovi vini che valorizzano e rinnovano il territorio. Cultura, storia, tradizione, innovazione, un bicchiere di vino è tante, molte cose, ma nel cuore di Celestino Gaspari è soprattutto lievito per la mente e per far crescere un progetto: Zymè.*



76



**Uvaggio**  
Rondinella Bianca  
Gold Traminer  
Kerner  
Incrocio Manzoni

**Zona**  
Negrar Valpolicella

**Classificazione**  
Negrar IGP

**Gradazione**  
13,0% Vol.

**Formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**From black to white**



**Uvaggio**  
vino composta da  
16 uve diverse

**Zona**  
Negrar Valpolicella

**Classificazione**  
Negrar IGP

**Gradazione**  
15,0% Vol.

**Formato**  
3,0Lt - 1,5Lt - 0,75

**Kairos**



**Uvaggio**  
vino composta da  
14 uve diverse

**Zona**  
Negrar Valpolicella

**Classificazione**  
Negrar IGP

**Gradazione**  
15,0% Vol.

**Formato**  
1,5Lt - 0,75

**Harlequin**



**Uvaggio**  
Oseleta

**Zona**  
Negrar Valpolicella

**Classificazione**  
Negrar IGP

**Gradazione**  
13,5% Vol.

**Formato**  
3,0Lt - 1,5Lt - 0,75

**Oseleta**



**Uvaggio**  
Syrah

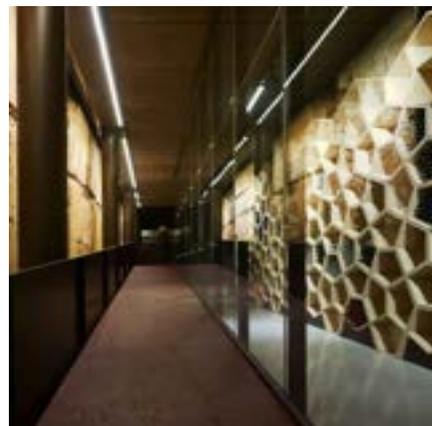
**Zona**  
Valpolicella

**Classificazione**  
Negrar IGP

**Gradazione**  
14,5% Vol.

**Formato**  
0,75 Lt

**Syrah**



**Uvaggio**  
Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Merlot

**Zona**  
Valpolicella

**Classificazione**  
Negrar IGP

**Gradazione**  
15,0% Vol.

**Formato**  
3,0Lt - 1,5Lt - 0,75 Lt

602020 Cabernet



**Uvaggio**  
Corvina, Corvinone  
Rondinella, Molinara  
Croatina

**Classificazione**  
Passito Rosso Veneto

**Gradazione**  
13,0% Vol.

**Formato**  
0,375 Lt

Recioto Classico  
della Valpolicella



**Uvaggio**  
Trebbiano  
Garganega

**Classificazione**  
Passito Bianco Veneto

**Gradazione**  
13,0% Vol.

**Formato**  
0,375 Lt

Tranalti



**MONTECCHIA CROSARA - VR -**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**2002**

**VITICOLTURA**

**BIOLOGICO**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**12 HA**

**PRODUZIONE**

**95.000 BOTTIGLIE**

L'azienda agricola Sandro De Bruno sorge in provincia di Verona, nella patria delle denominazioni più importanti e rappresentative della regione come quella del Soave DOC e dei Monti Lessini DOC ed è, da sempre, alla ricerca di un equilibrio tra identità e territorio. Sandro, il titolare, porta avanti con la famiglia e i collaboratori, tutte le fasi della produzione, seguendole con attenzione scrupolosa e cura dei minimi dettagli, grazie anche al supporto di una tecnica enologica all'avanguardia, basata sulla tutela dell'ambiente e sull'agricoltura integrata, giusta combinazione tra biologico e convenzionale. I vigneti, disposti su circa 12 ettari, raggiungono i 600 metri sul livello del mare e quest'altitudine consente di produrre vini con un corredo aromatico unico, piacevolmente valorizzati anche da un suolo vulcanico con elevata mineralità su cui crescono le uve. I vini di Sandro de Bruno, che siano bianchi o rossi, sono in grado di offrire un meraviglioso ventaglio di profumi, sapori e sensazioni armoniche e durature, trasmettendo anche ai palati più esigenti qualità, freschezza e tradizione; si tratta di vini che, per scelta aziendale, riposano in cantina almeno un anno prima della messa in commercio e stupiscono, quindi, per longevità e capacità di invecchiamento. Ogni singolo prodotto della cantina rispecchia l'anima del Monte Calvarina, luogo in cui vengono coltivati i vigneti, zona con microclima esclusivo e, allo stesso tempo, ideale. Le precipitazioni, l'escursione termica tra giorno e notte, l'insolazione giornaliera, la costante ventilazione e l'ottimo drenaggio del terreno, infatti, influenzano in modo positivo lo sviluppo e la maturazione delle uve e, inoltre, ogni singolo prodotto riflette la filosofia produttiva di Sandro, fondata sul rispetto dei per i dettami della natura e per la metrica del tempo. Quello che l'azienda di Sandro de Bruno oggi offre è, essenzialmente, l'espressione dell'autenticità, del significato e del valore del territorio di Roncà, nel quale sono a dimora le viti.



78



**uvaggio**  
Durella  
Pinot Bianco

**dosaggio**  
0,6 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Lessini Durello DOC

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Lessini Durello**  
EXTRA BRUT



**uvaggio**  
Durella  
Pinot Bianco

**dosaggio**  
0,6 g/L

**affinamento**  
60 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Lessini Durello DOC

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Lessini Durello**  
EXTRA BRUT



**uvaggio**  
Durella  
Pinot Bianco

**dosaggio**  
0,6 g/L

**affinamento**  
100 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Lessini Durello DOC

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Lessini Durello**  
EXTRA BRUT



**uvaggio**  
Pinot Nero

**dosaggio**  
1,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Veneto IGT

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Mariné Rosè**  
EXTRA BRUT



**uvaggio**  
Garganega

**classificazione**  
Colline vulcaniche  
Roncà - - Montecchia

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Colli Scaligeri**  
SOAVE



**uvaggio**  
Garganega

**classificazione**  
Colline vulcaniche  
Roncà - - Montecchia

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Monte San Piero**  
SOAVE SUPERIORE



**uvaggio**  
Sauvignon

**classificazione**  
Colline vulcaniche  
Monte Salvarina

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Bianco Fumo**



**uvaggio**  
Pinot Nero

**classificazione**  
Colline vulcaniche  
Monte Salvarina

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Rosso Fumo**



FRANCIACORTA

# SANTA CROCE

- LOMBARDIA -

**ZONA**  
**ERBUSCO - BR**

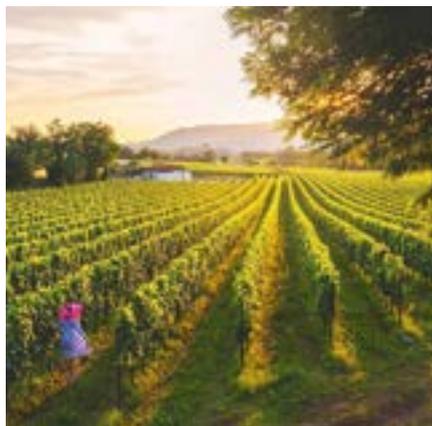
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**1998**

**VITICOLTURA**  
**BIOLOGICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**30 HA**

**PRODUZIONE**  
**65.000 BOTTIGLIE**

*"Nessun visitatore delle plaghe più belle e felici dell'alta Italia, nessuno de' buoni gustai dei vini di questa parte del bel paese, ignora il nome e il sito della Franciacorta": così recitava lo scrittore e patriota italiano Gabriele Rosa, "Santa Croce", piccolo paradiso in cui, secondo le tradizioni del luogo, architettura e natura si integrano alla perfezione, raggiungendo un armonico e ordinato equilibrio. Nata alla fine degli anni '90 e con il cuore pulsante collocato a Palazzo Longhi - edificato nel XVII secolo su una struttura preesistente costruita nel 1500 - l'azienda attualmente può contare su una superficie vitata che raggiunge complessivamente i trenta ettari, suddivisi in appezzamenti che si trovano tra Erbusco, Rodengo Saiano, Capriolo, Passirano e Rovato. Godendo di esposizioni ottimali e nel pieno rispetto di ambiente ed ecosistema, secondo quelle che sono le norme dell'agricoltura biologica, si allevano e si arrivano a raccogliere uve dalle caratteristiche eleganti e dalle peculiarità raffinate. Grappoli che in cantina si traducono in vini armonici e bilanciati, espressivi e specchio fedele del territorio cui appartengono.*



**Brut**

**uvaggio**  
chardonnay  
pinot bianco

**dosaggio**  
8,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta  
DOCG

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Saten**

**uvaggio**  
chardonnay

**dosaggio**  
8,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta  
DOCG

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# LE MARCHESINE



- LOMBARDIA -

**ZONA** PASSIRANO - BS -  
**ANNO DI FONDAZIONE** 1985  
**VITICOLTURA** CONVENZIONALE  
**SUPERFICIE COLTIVATA** 47 HA  
**PRODUZIONE** 450.00 BOTTIGLIE

*Il mestiere di produrre ottimo vino e' qualcosa che la famiglia Biatta si tramanda di generazione in generazione. E' nel 1985 che Giovanni Biatta, il capostipite produttore di Le Marchesine acquisto' i primi tre ettari nella zona del Franciacorta. E' da almeno cinque generazioni, pero' che la famiglia e' dedicata a una sola grande passione: l'eccellenza vinicola. Discendente da una famiglia di antichissime origini bresciane, la cui esistenza documentata e' risalente al 1196 il bisnonno di Giovanni, Camillo Biatta, era negoziante eleveur, nobile e antico mestiere passato di padre in figlio, fino a Giovanni. Le Marchesine, piccola e innovativa azienda della Franciacorta e' adesso, una delle realta' piu' prestigiose e in pieno sviluppo della zona lombarda. A seguire le vigne e la cantina c'e' Loris Biatta, assieme ai figli Alice e Andrea. Dai tre ettari iniziali, l'azienda si e' estesa fino a raggiungere i 47 ettari di vigneto, iscritti agli albi delle Doc e Docg. La maggior parte delle viti e' allevata a Guyot con 4.000-4.500 ceppi per ettaro, il resto a Sylvoz con una densita' leggermente minore, di 3.200 ceppi. Pur essendo in perfetta linea con le caratteristiche produttive dettate dal consorzio del Franciacorta, l'azienda si e' sin dall'inizio distinta per il suo tipo di coltivazione innovativo, a cominciare dall'abbandono del sistema a pergola, ormai sorpassato, compiuto subito dopo l'acquisto delle vigne da parte di Giovanni, e la conseguente importazione delle avanzate tecniche d'oltralpe. La forza dell'azienda risiede in diversi fattori, che mirano e convergono tutti al raggiungimento del miglior prodotto possibile. Oltre a una accurata selezione delle migliori barbatelle da impiantare e all'utilizzo degli stessi ceppi di Pinot Noir e Chardonnay usati in Francia.*



82



**uvaggio**  
chardonnay

**dosaggio**  
0,0 g/L

**affinamento**  
60 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta DOCG

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Secolo Novo**  
DOSAGE ZERO'



**uvaggio**  
pinot nero

**dosaggio**  
3,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta DOCG

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Blanc de Noir**  
MILLESIMATO



**uvaggio**  
chardonnay  
pinot Nero

**dosaggio**  
8,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta DOCG

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Rosè**  
MILLESIMATO



**uvaggio**  
chardonnay

**dosaggio**  
8,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta DOCG

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Saten**  
MILLESIMATO

# LE MARCHESINE



- LOMBARDIA -



**Franciacorta**  
EXTRA BRUT

**uvaggio**  
chardonnay  
pinot Nero  
pinot bianco

**dosaggio**  
3,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta DOCG

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt



**Opera**  
BRUT

**uvaggio**  
chardonnay  
pinot Nero  
pinot bianco

**dosaggio**  
8,0 g/L

**affinamento**  
30 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante VSQ

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Opera rosè**  
BRUT

**uvaggio**  
chardonnay  
pinot Nero  
pinot bianco

**dosaggio**  
8,0 g/L

**affinamento**  
30 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante VSQ

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**ZONA** "Castel Faglia si trova a Calino, frazione di Cazzago San Martino, in provincia di Brescia, proprio al centro della Franciacorta. A due passi da Milano, affacciata sulle sponde del Lago d'Iseo, in un'area di circa 200 chilometri quadrati che comprende 19 comuni della provincia di Brescia, la Franciacorta vanta terreni d'origine morenica, dalla straordinaria ricchezza minerale: quest'ultima, unita all'eterogeneità dei suoli, costituisce l'elemento fondante di una viticoltura di qualità, pienamente apprezzabile nelle caratteristiche sensoriali di ogni vino spumante qui prodotto. L'azienda Castel Faglia prende il nome dall'omonimo castello posto su di una collina alle cui pendici si estendono vigneti in parte su gradoni; da quest'ultimi, grazie alla perfetta esposizione, al terreno pietroso ed al microclima, si ottiene un'uva unica perché prodotta in un ambiente con caratteristiche ineguagliabili. Di proprietà della famiglia Cavicchioli, da sempre dedita alla viticoltura e produttrice di premiati e rinomati vini fin dal 1928, Castel Faglia è circondata da boschi e da vigneti ed è nota per la produzione di ottimi Franciacorta. Per Castel Faglia è di fondamentale importanza la selezione delle uve ed infatti ricava le proprie non da grandi vigneti ma da piccoli appezzamenti coltivati come fossero preziosi giardini, con il risultato di sviluppare grappoli dalle caratteristiche aromatiche davvero peculiari. I vigneti di Castel Faglia, estesi per circa 17 ettari, sono unicamente composti da vitigni chardonnay, pinot bianco e pinot nero; le uve, poi, vengono utilizzate per la produzione di due differenti linee di Franciacorta: Castel Faglia e Monogram. Quello della linea Castel Faglia è il Franciacorta più tipico dell'azienda ed esprime pienamente tutto il carattere e l'eccellenza dello stile aziendale; uno stile che si sviluppa nell'intensità di sapori ricchi e complessi, in perfetta armonia con profumi fini ed eleganti. La linea Monogram è sinonimo di rara eccellenza e identifica le bottiglie dedicate ai più esperti ed appassionati amatori del Franciacorta.

**CALINO - BR - ANNO DI FONDAZIONE 1989**

**VITICOLTURA CONVENZIONALE**

**SUPERFICIE COLTIVATA 17 HA**

**PRODUZIONE 285.000 BOTTIGLIE**



**uvaggio**  
chardonnay  
Pinot Bianco

**dosaggio**  
7,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta DOCG

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Brut**  
MILLESIMATO



**uvaggio**  
chardonnay

**dosaggio**  
3,0 g/L

**affinamento**  
60 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta DOCG

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Nature**  
MILLESIMATO



**uvaggio**  
Pinot Nero

**dosaggio**  
6,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta DOCG

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Saten**  
MILLESIMATO



**uvaggio**  
chardonnay

**dosaggio**  
5,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta DOCG

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Rosé**  
MILLESIMATO

MONOGRAM



# MONOGRAM L'ARTE SPUMANTISTICA DELLA FAMIGLIA CAVICCHIOLI



- LOMBARDIA -



**uvaggio**  
chardonnay  
Pinot Bianco

**dosaggio**  
7,0 g/L

**affinamento**  
24 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta DOCG

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Brut**  
BLANC DE BLANCS



**uvaggio**  
chardonnay  
Pinot Nero

**dosaggio**  
3,0 g/L

**affinamento**  
30 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta DOCG

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Nature Zero**  
MILLESIMATO



**uvaggio**  
chardonnay  
Pinot Bianco

**dosaggio**  
7,0 g/L

**affinamento**  
24 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta DOCG

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Satèn**  
MILLESIMATO



**uvaggio**  
chardonnay  
Pinot Nero

**dosaggio**  
5,0 g/L

**affinamento**  
24 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Franciacorta DOCG

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Rosé**  
MILLESIMATO



86



**Lugana**  
BRUT

**uvaggio**  
Turbiana

**dosaggio**  
8,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante VSQ

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Centopercento**  
EXTRA BRUT

**uvaggio**  
Groppello

**dosaggio**  
3,0 g/L

**affinamento**  
24 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante VSQ

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Ceppo 326**  
ROSE' BRUT

**uvaggio**  
Chardonnay  
Groppello

**dosaggio**  
3,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante VSQ

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Lugana**

**uvaggio**  
Turbiana

**classificazione**  
Garda DOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

# PASINI SAN GIOVANNI



- LOMBARDIA -

**RAFFA DI PUEGNAGO - BS -**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1958**

**VITICOLTURA**

**BIOLOGICO**

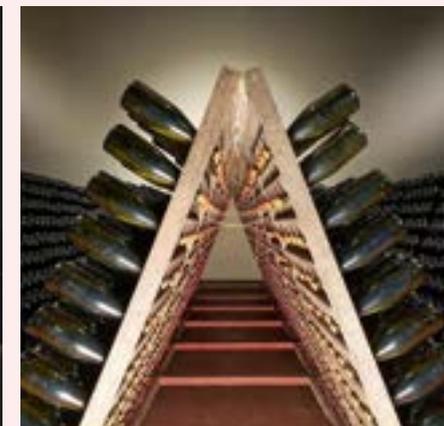
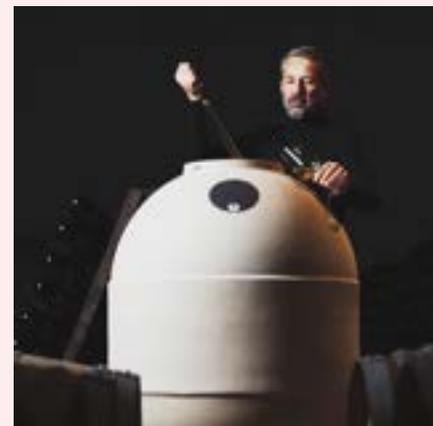
**SUPERFICIE COLTIVATA**

**36 HA**

**PRODUZIONE**

**230.000 BOTTIGLIE**

Fondata da Andrea Pasini nel 1958 e condotta tutt'oggi in famiglia alla terza generazione di vignaioli, la Pasini San Giovanni esprime in ogni sua bottiglia la tipicità gardesana, grazie ai 36 ettari vitati di proprietà, tra Valtènesi e Lugana, sulla riviera bresciana del Lago di Garda. Sostenute da un impianto fotovoltaico dal 2009 e dal progetto di valutazione dell'impronta carbonica, la cantina e l'intera gestione aziendale sono sempre più vicine al raggiungimento della piena sostenibilità. L'azienda oggi ha due nomi, uno ovviamente legato alla famiglia Pasini che ha creato e sempre condotto l'azienda, l'altro legato al toponimo locale in cui sorge la Cascina San Giovanni, denominato località San Giovanni e legato alla chiesa di San Giovanni situata a Palude, una frazione di Puegnago poco distante da Raffa.



## ROSATO PER TRADIZIONE

LETTERA C



**uvaggio**  
Groppello

**classificazione**  
Garda DOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

ROSA GREEN



**uvaggio**  
Groppello

**classificazione**  
Garda DOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

IL CHIARETTO



**uvaggio**  
Groppello  
Marzemino  
Barbera  
Sangiovese

**classificazione**  
Garda DOC

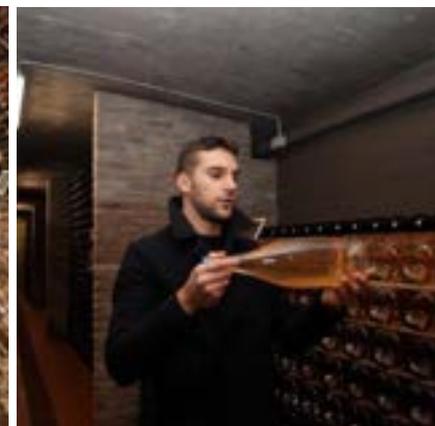
**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**ZONA** Se si parla di Oltrepò Pavese, terra di nota tradizione spumantistica, è impossibile non menzionare la cantina Ballabio, fondata oltre un secolo fa, esattamente nel 1905, da Angelo Ballabio. Quest'ultimo da subito intraprese un percorso viticolo virtuoso che mirava a coltivare le migliori uve per poter produrre vini eccellenti nel rispetto della natura. Con 100mila bottiglie prodotte all'anno, attualmente l'impresa di Casteggio appartiene a Filippo Nevelli e al figlio Mattia, i quali, dopo aver attrezzato la cantina delle più moderne tecnologie, hanno con decisione intrapreso la strada della produzione spumantistica, al fine di trasformare l'azienda in un punto di riferimento indiscusso per ciò che riguarda la produzione di bollicine Blanc de Noirs. Ballabio è sempre più in linea coi principi della viticoltura sostenibile, approfondendo lo studio delle biodiversità e preservando l'originalità di ogni appezzamento. Con la coscienza che grandi etichette possano nascere solo dalla terra e da una cura scrupolosa dei vigneti. Solo grazie alla cinquantennale conoscenza del patrimonio vitivinicolo aziendale è stato possibile regolare in maniera perfetta nutrimento delle piante, lavorazione del terreno, potatura e vegetazione delle viti, limitando ogni tipo d'intervento in vigna ed in cantina. Negli anni si sono identificati i migliori vigneti di Pinot Nero a giacitura calcarea che esprimessero al massimo le caratteristiche del territorio e del vitigno.

**CASTEGGIO - PV -**  
**ANNO DI FONDAZIONE** 1905  
**VITICOLTURA CONVENZIONALE**  
**SUPERFICIE COLTIVATA** 60 HA  
**PRODUZIONE** 100.000 BOTTIGLIE



**uvaggio**  
pinot nero

**dosaggio**  
4,0 g/L

**affinamento**  
72 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante VSQ

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Farfalla Cave Privée**  
EXTRA BRUT  
BLANC DE NOIR



**uvaggio**  
pinot nero

**dosaggio**  
0,0 g/L

**affinamento**  
42 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante VSQ

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Farfalla Dosage Zero**  
PAS DOSE'  
BLANC DE NOIR



**uvaggio**  
pinot Nero

**dosaggio**  
3,5 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante VSQ

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
3,00 Lt - 1,5Lt - 0,75 Lt

**Farfalla**  
EXTRA BRUT  
BLANC DE NOIR



**uvaggio**  
chardonnay

**dosaggio**  
3,5 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante VSQ

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Farfalla Noir Rosé**  
EXTRA BRUT  
BLANC DE NOIR

# VIGNE OLCRU



**ZONA** SANTA MARIA DELLA VERSA - PV -  
**ANNO DI FONDAZIONE** 2013  
**VITICOLTURA** CONVENZIONALE  
**SUPERFICIE COLTIVATA** 29 HA  
**PRODUZIONE** 180.00 BOTTIGLIE

Massimiliano Brambilla e il fratello Matteo hanno scelto il vino e l'Oltrepò, l'area italiana più vocata per il Pinot Nero e hanno raggruppato una notevole schiera di professionisti, geologi, biologi, pedologi, climatologi, enologi, ricercatori, architetti e agronomi per realizzare, a Santa Maria della Versa, una cantina decisamente avveniristica, inaugurata il 5 ottobre del 2013. Il progetto, nato nel 2004, è stato impostato sulla produzione e vinificazione del Pinot Nero, vitigno principe della zona. L'azienda Vigne Olcrù, con la consulenza dell'enologo, il prof. Valenti dell'Università di Milano, ha voluto creare in questa terra, la terza area di produzione mondiale del Pinot Nero, dopo la Champagne e la Borgogna. I vigneti sono stati disposti su ben cinque comuni, quattro oltre a Santa Maria della Versa e cioè Montecalvo, Versiggia, Montescano, Borgo Priolo e Ruino su terreni prevalentemente sassosi e tufacei.



**uvaggio**  
pinot nero

**dosaggio**  
3,5 g/L

**affinamento**  
48 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante Oltrepo Pavese  
DOCG

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Verve**  
EXTRA BRUT  
BLANC DE NOIR



**uvaggio**  
pinot nero  
chardonnay

**dosaggio**  
3,9 g/L

**affinamento**  
48 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante Oltrepo Pavese  
DOCG

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Virtus**  
EXTRA BRUT



**uvaggio**  
pinot nero

**dosaggio**  
4,5 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante Oltrepo Pavese  
DOCG

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Victoria Rosè**  
BLANC DE NOIR



**uvaggio**  
pinot nero

**zona**  
Ciresa a Strevi

**classificazione**  
Oltrepo Pavese IGT

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Enigma Nero**



**uvaggio**  
chardonnay 89

**zona**  
Ciresa a Strevi

**classificazione**  
Oltrepo Pavese  
IGT

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Infinito**

# MARENCO



## MARENCO

- PIEMONTE -

**ZONA**  
**STREVI - AL -**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1925**

**VITICOLTURA**  
**CONVENZIONALE**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**70 HA**

**PRODUZIONE**

**235.000 BOTTIGLIE**

Marenco nasce nel 1925 grazie a Michele Marenco ed al suo sogno di fare il vino dalla propria vigna, nel cuore della Valle Bagnario di Strevi, terra ad altissima vocazione vitivinicola. Suo figlio Giuseppe, profondamente legato alle proprie radici ha voluto continuare il percorso paterno, lavorando sulla qualità e trasmettendo la propria passione a tutta la famiglia, agli amici ed ai clienti. Nel 1956 ha costruito la sua Cantina nel centro del Borgo Alto di Strevi, dove ancora oggi avvengono tutte le fasi dalla pigiatura all'imbottigliamento. Dai primi anni 2000 le sue tre figlie, continuano il sogno di famiglia con lo stesso entusiasmo e dedizione. Oggi la proprietà della Marenco si estende nell'Alto Monferrato tra le colline di Strevi vocate per il Moscato e Brachetto, e quelle di Nizza, nei comuni di Fontanile e Castel Boglione dove da secoli si coltiva la Barbera. Settanta ettari di vigneti coltivati con la sensibilità di un tempo ed una costante attenzione per l'agricoltura sostenibile, parte integrante della nostra cultura da sempre. Tutti i vini Marenco sono prodotti esclusivamente con varietà autoctone coltivate nei vigneti di proprietà. Ogni scelta è guidata dal desiderio di produrre vini di altissima qualità, che siano espressione del territorio.



90



**uvaggio**  
Barbera

**zona**  
Ciresa a Strevi

**classificazione**  
Barbera d'Asti DOCG

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Ciresa**

Barbera d'Asti Superiore



**uvaggio**  
Barbera

**zona**  
Ciresa a Strevi

**classificazione**  
Barbera d'Asti DOCG

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Bassina**

Barbera d'Asti



**uvaggio**  
Albarossa

**zona**  
Ciresa a Strevi

**classificazione**  
Albarossa DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Albarossa**



- PIEMONTE -



Marchesa

**uvaggio**  
Dolcetto

**zona**  
Ciresa a Strevi

**classificazione**  
Monferrato DOC

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



Carialoso

**uvaggio**  
Caricalasino  
"Barbera Bianca"

**zona**  
Ciresa a Strevi

**classificazione**  
Monferrato DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



Scarpona  
Moscato d'Asti

**uvaggio**  
Moscato

**zona**  
Valle Bagnario

**classificazione**  
Moscato d'Asti DOCG

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# AVEZZA



PIEMONTE

**ZONA** CANELLI - AT -  
**ANNO DI FONDAZIONE** 1956  
**VITICOLTURA** CONVENZIONALE  
**SUPERFICIE COLTIVATA** 7 HA  
**PRODUZIONE** 25.000 BOTTIGLIE

*L'azienda agricola fu acquistata nel 1956 a Canelli da Natale Avezza, classe 1893, una vita passata a fare il vignaiolo come mezzadro in diverse aziende dell'Astigiano. Viene subito affiancato da Aldo, ultimo di cinque figli e l'unico che decide di rimanere a coltivare i vigneti a fianco del padre, l'azienda appena acquistata ha una superficie di 2 ettari tutti vitati. Nel 1987 Aldo viene a sua volta affiancato dal figlio Paolo a cui cede la conduzione dell'azienda, nel 2001 Paolo decide di ristrutturare la vecchia cantina, utilizzata fino ad allora alla produzione di poco vino solo per pochi amici, ponendosi l'obiettivo di produrre vini con un ottimo rapporto qualità prezzo. Per fare tutto questo, oltre alla collaborazione indispensabile di tutta la famiglia, si appoggia a tecnici di provata esperienza per la supervisione dei vini e per la gestione dei vigneti. Oggi l'azienda dispone di vigneti per un totale di 7 ettari, con le seguenti varietà Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Pinot Nero, Chardonnay, Moscato. I vigneti sono tutti allevati in contropalliera con potatura Guyot, interventi di potatura a verde e diradamenti atti a migliorare la qualità delle uve.*



92



Alta Langa

**uvaggio**  
pinot Nero  
chardonnay

**dosaggio**  
8,0 g/L

**affinamento**  
30 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Alta Langa DOCG

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt



Alta Langa Rosé

**uvaggio**  
nebbiolo

**dosaggio**  
4,0 g/L

**affinamento**  
30 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Alta Langa DOCG

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt



La Commenda  
Moscato d'Asti

**uvaggio**  
moscato

**zona**  
Canelli

**classificazione**  
Moscato d'Asti DOCG

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Nizza**  
Barbera d'Asti

**uvaggio**  
Barbera 100%

**zona**  
Canelli

**classificazione**  
Barbera Nizza DOCG

**radazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt



**Nizza**  
Barbera d'Asti Riserva

**uvaggio**  
Barbera 100%

**zona**  
Canelli

**classificazione**  
Barbera Nizza DOCG

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt



**Lyus**  
Barbera d'Asti

**uvaggio**  
Barbera 100%

**zona**  
Canelli

**classificazione**  
Barbera Nizza DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# SCARPA



## SCARPA

- PIEMONTE -

**ZONA**  
NIZZA MONFERRATO - AT-

**ANNO DI FONDAZIONE**

1854

**VITICOLTURA**

**CONVENZIONALE**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

25 HA

**PRODUZIONE**

120.000 BOTTIGLIE

*Il Piemonte, quando si parla di viticoltura, è uno di quei terroir che, anche dai meno esperti o da coloro che conoscono poco o nulla di vino, è indicato tra i più prestigiosi di tutta l'Italia. Una regione altamente vocata quindi, caratterizzata da zone e vitigni, quasi sempre autoctoni, differenti, in grado di dar vita non solo ai grandi vini rossi piemontesi, rinomati oramai in tutto il mondo, ma anche a eccellenti bianchi e spumantizzati. Tra le tante aree in cui la produzione vitivinicola è più che florida, è necessario soffermarsi sul Monferrato, territorio quasi esclusivamente composto da colline, ricompreso fra le province di Asti e Alessandria.*

*Qui, più precisamente nella piccola cittadina di Nizza Monferrato, ha sede l'azienda agricola Scarpa, realtà fondata nella seconda metà del diciannovesimo secolo da Antonio Scarpa.*

*Durante i primi decenni di attività, la proprietà della tenuta è stata più volte trasferita, mantenendo però sempre l'antico nome del fondatore. Negli anni '50 alla guida dell'azienda troviamo Mario Pesce, appassionato che, dopo aver trascorso lunghi periodi in Borgogna e in Alta Alsazia, seppe rilanciare l'anima della cantina, con prodotti più moderni e di grande qualità. Questa missione è stata portata avanti nel tempo dal nipote Carlo Castino e ora tramandata all'attuale enologo Silvio Trinchero.*



94



**Tettimora**  
Barolo

**uvaggio**  
Nebbiolo

**zona**  
Nizza - Monferrato

**classificazione**  
Barolo DOCG

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Tettiveive**  
Barbaresco

**uvaggio**  
Nebbiolo

**zona**  
Nizza - Monferrato

**classificazione**  
Barbaresco DOCG

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**La Bogliona**  
Barbera Superiore

**uvaggio**  
Barbera

**zona**  
Nizza - Monferrato

**classificazione**  
Barbera DOCG

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**I Bricchi**  
Barbera

**uvaggio**  
Barbera

**zona**  
Nizza - Monferrato

**classificazione**  
Barbera DOCG

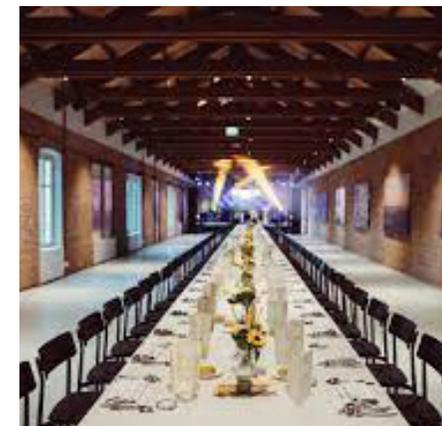
**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

# SCARPA



- PIEMONTE -



**uvaggio**  
Nebbiolo

**zona**  
Nizza - Monferrato

**classificazione**  
Langhe DOCG

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Bric du Nota**  
Nebbiolo



**uvaggio**  
Rouchet

**zona**  
Nizza - Monferrato

**classificazione**  
Langhe DOC

**gradazione**  
14,4% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Rouchet**



**uvaggio**  
Freisa

**zona**  
Nizza - Monferrato

**classificazione**  
Langhe DOC

**gradazione**  
14,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Freisa**



**uvaggio**  
Timorasso

**zona**  
Nizza - Monferrato

**classificazione**  
Monferrato DOC

**gradazione**  
13,00% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Timorasso**



**uvaggio**  
Moscato

**zona**  
Nizza - Monferrato

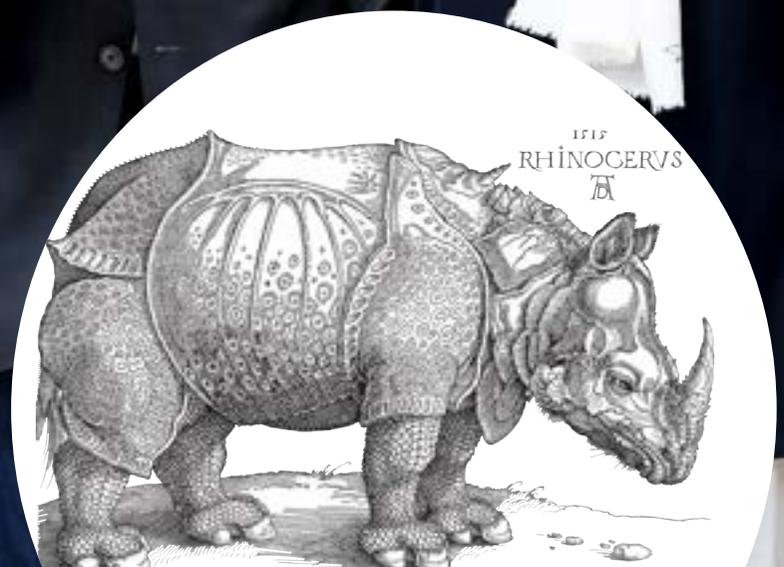
**classificazione**  
Moscato d'Asti DOCG

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

95

**Tacco 12**  
Moscato d'Asti



# LA SPINETTA



**ZONA**  
GRINZANE CAVOUR - CN -

**ANNO DI FONDAZIONE**  
1890

**VITICOLTURA**  
CONVENZIONALE

**SUPERFICIE COLTIVATA**  
100 HA

**PRODUZIONE**  
450.000 BOTTIGLIE

La storia della famiglia Rivetti ha inizio nel 1890, quando Giovanni Rivetti, il nonno dei tre fratelli Carlo, Bruno e Giorgio, lascia il Piemonte per emigrare in Argentina. Come la maggior parte degli italiani di quell'epoca, il suo sogno è quello di trovare fortuna e di ritornare successivamente in patria per diventare un grande produttore di vino. Lui purtroppo non ci riesce, ma a realizzare il suo sogno è il figlio Giuseppe (soprannominato Pin), il quale sposa Lidia, acquista vigneti e inizia a produrre vino. Nel 1977 la famiglia va a vivere presso LA SPINETTA (cima della collina) a Castagnole Lanze, zona tipica del Moscato d'Asti, un vino semplice e leggero da gustare con i dolci. I Rivetti, convinti delle grandi potenzialità del Moscato, iniziano a produrre il Moscato Bricco Quaglia ed il moscato Biancospino. La famiglia ha obiettivi ben più ambiziosi; nel 1985 LA SPINETTA inizia a produrre il suo primo vino rosso, Barbera Cà di Pian, seguito da altri grandi rossi negli anni successivi. Nel 1989 i tre fratelli Rivetti dedicano al padre l'assemblaggio Pin. Nel 1995 vede la luce il primo Barbaresco, Gallina nel 1996 seguono il Barbaresco Staderi e la Barbera d'Alba Gallina. Negli anni seguenti 1997 il Barbaresco Valeirano e nel 1998 la Barbera d'Asti Superiore. Nel 2000 la famiglia inizia a produrre il tanto ambito Barolo Campè. I Rivetti acquistano vigneti a Grinzane Cavour e costruiscono una cantina altamente moderna e tecnologica.



**Gallina**  
Barbaresco

**uvaggio**  
Nebbiolo

**zona**  
Gallina

**classificazione**  
Barbaresco DOCG

**gradazione**  
14,5% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt



**Staderi**  
Barbaresco

**uvaggio**  
Nebbiolo

**zona**  
Staderi - Neive

**classificazione**  
Barbaresco DOCG

**gradazione**  
14,5% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt



**Vursù Valeirano**  
Barbaresco

**uvaggio**  
Nebbiolo

**zona**  
Valeirano - Neive

**classificazione**  
Barbaresco DOCG

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

# LA SPINETTA



- PIEMONTE -



98



**uvaggio**  
Nebbiolo

**zona**  
La Morra - Barolo

**classificazione**  
Barbaresco DOCG

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Bordini**  
Barbaresco



**uvaggio**  
Nebbiolo

**zona**  
Stardi - Neive

**classificazione**  
Langhe DOCG

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Nebbiolo**



**uvaggio**  
Barbera

**zona**  
Castagnole d'Asti

**classificazione**  
Langhe DOCG

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Cà di Pian**  
Barbera d'Asti



**uvaggio**  
Barbera

**zona**  
Castagnole d'Asti

**classificazione**  
Langhe DOCG

**gradazione**  
14,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Bionzo**  
Barbera d'Asti Superiore

# LA SPINETTA



- PIEMONTE -



**uvaggio**  
Timorasso

**zona**  
Tortonese

**classificazione**  
Colli  
Tortonesi DOC

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Piccolo Derthona**



**uvaggio**  
Chardonnay

**zona**  
Neive

**classificazione**  
Langhe IGT

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Lidia**



**uvaggio**  
Sauvignon

**zona**  
Neive

**classificazione**  
Langhe IGT

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Langhe Bianco**



**uvaggio**  
Moscato

**zona**  
Asti

**classificazione**  
Moscato d'Asti DOCG

**gradazione**  
5,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Bricco quaglia**  
Moscato d'Asti



**uvaggio**  
Moscato

**zona**  
Asti

**classificazione**  
Moscato d'Asti DOCG

**gradazione**  
5,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Bianco spino**  
Moscato d'Asti

**ZONA**  
BOMPORTO - MO -

**ANNO DI FONDAZIONE**  
1920

**VITICOLTURA**  
CONVENZIONALE

**SUPERFICIE COLTIVATA**  
120 HA

**PRODUZIONE**  
45.000 BOTTIGLIE

Tenuta Pederzana coltiva un clone di Grasperossa unico al mondo, dal quale nasce un Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOC dalla lunga storia. Tutto è iniziato nell'immediato dopoguerra, quando Franco Simonini, appassionato e illuminato viticoltore di Castelvetro, decise di incrociare il suo destino con quello di un bellissimo podere nella zona e iniziò, insieme alla moglie Margherita, un'intensa attività di collaborazione con l'Università di Bologna, nel tentativo di isolare i migliori cloni della nobile varietà regina del posto: il Grasperossa di Castelvetro. Dopo numerose prove si riuscì a isolare un clone di Grasperossa che, molti anni più tardi, il nipote Francesco, alla guida della tenuta con lo zio Massimo, scoprì essere unico all'interno del panorama dei cloni registrati all'istituto sperimentale della viticoltura. Oggi, Tenuta Pederzana è una moderna azienda di tradizione perfettamente integrata nel territorio. Il resto della storia è da scoprire in ogni bottiglia. Sulle dolci colline di Solignano Vecchio, Tenuta Pederzana custodisce gelosamente l'antico ceppo di Grasperossa innestato su Golia, con impianti a Guyot con densità di 4000 ceppi per ettaro circa. L'azienda ha un'estensione di 14 ettari, con un bosco deciduo di rovere e altri legni e un lago sorgivo. I vigneti sono divisi principalmente in due zone di cui una esposta a sud-est, sotto la cantina, e l'altra completamente rivolta a est, con maturazioni diverse e caratteristiche dissimili.



100



**uvaggio**  
Grechetto  
"Pignoletto"

**affinamento**  
Rifermentato

**classificazione**  
Emilia DOC

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Ancestrale Pignoletto**



**uvaggio**  
Lambrusco Sorbara

**affinamento**  
Rifermentato

**classificazione**  
Emilia DOC

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Ancestrale Sorbara**



**uvaggio**  
Lambrusco Sorbara

**dosaggio**  
ND g/L

**affinamento**  
24 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
VSQ

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Cuvée Brut Rosso**



**uvaggio**  
chardonnay  
pinot Nero

**dosaggio**  
8,0 g/L

**affinamento**  
18 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
VSQ

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Cuvée Brut**



# BOLLICINE MADE IN MODENA



Cuvée Brut

**uvaggio**  
chardonnay  
pinot Nero

**dosaggio**  
ND g/L

**affinamento**  
24 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
VSQ

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



Cuvée Brut  
Rosé

**uvaggio**  
chardonnay  
pinot Nero

**dosaggio**  
ND g/L

**affinamento**  
24 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
VSQ

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



Cuvée Brut  
Blanc de Noir

**uvaggio**  
pinot Nero

**dosaggio**  
ND g/L

**affinamento**  
30 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
VSQ

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



Cuvée Brut  
Riserva  
Francesco Bellei

**uvaggio**  
chardonnay  
pinot Nero

**dosaggio**  
ND g/L

**affinamento**  
60 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
VSQ

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

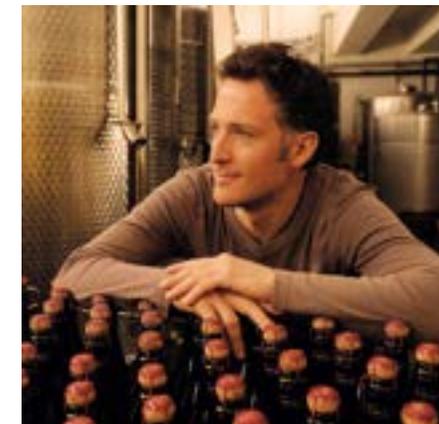
# TENUTA PEDERZANA

Tenuta Pederzana  
Viticoltori e Cantalibero

- EMILIA ROMAGNA -

**ZONA**  
SOLIGNANO - MO -  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
1975  
**VITICOLTURA**  
CONVENZIONALE  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
14 HA  
**PRODUZIONE**  
90.000 BOTTIGLIE

Tenuta Pederzana coltiva un clone di Grasperossa unico al mondo, dal quale nasce un Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOC dalla lunga storia. Tutto è iniziato nell'immediato dopoguerra, quando Franco Simonini, appassionato e illuminato viticoltore di Castelvetro, decise di incrociare il suo destino con quello di un bellissimo podere nella zona e iniziò, insieme alla moglie Margherita, un'intensa attività di collaborazione con l'Università di Bologna, nel tentativo di isolare i migliori cloni della nobile varietà regina del posto: il Grasperossa di Castelvetro. Dopo numerose prove si riuscì a isolare un clone di Grasperossa che, molti anni più tardi, il nipote Francesco, alla guida della tenuta con lo zio Massimo, scoprì essere unico all'interno del panorama dei cloni registrati all'istituto sperimentale della viticoltura. Oggi, Tenuta Pederzana è una moderna azienda di tradizione perfettamente integrata nel territorio. Il resto della storia è da scoprire in ogni bottiglia. Sulle dolci colline di Solignano Vecchio, Tenuta Pederzana custodisce gelosamente l'antico ceppo di Grasperossa innestato su Golia, con impianti a Guyot con densità di 4000 ceppi per ettaro circa. L'azienda ha un'estensione di 14 ettari, con un bosco deciduo di rovere e altri legni e un lago sorgivo. I vigneti sono divisi principalmente in due zone di cui una esposta a sud-est, sotto la cantina, e l'altra completamente rivolta a est, con maturazioni diverse e caratteristiche dissimili.



102



**uvaggio**  
Grasperossa

**zona**  
Castelvetro

**classificazione**  
Lambrusco  
Grasperossa DOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Lambrusco Puntamora**



**uvaggio**  
Grasperossa

**zona**  
Castelvetro

**classificazione**  
Lambrusco  
Grasperossa DOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Lambrusco Cantolibero**



**uvaggio**  
Grasperossa

**zona**  
Castelvetro

**classificazione**  
Lambrusco  
Grasperossa DOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Lambrusco Grasperossa della tradizione**



**uvaggio**  
Grasperossa

**zona**  
Castelvetro

**classificazione**  
Lambrusco  
Grasperossa DOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Lambrusco Montebarello**

# TENUTA PEDERZANA

- EMILIA ROMAGNA -



Tenuta Pederzana  
Viticoltori e Cantastivi



Lambrusco Cantolibero

**uvaggio**  
Grasparossa

**zona**  
Castelvetro

**classificazione**  
Lambrusco  
Grasparossa DOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



Lambrusco Gocce di Cristallo

**uvaggio**  
Grasparossa

**zona**  
Castelvetro

**classificazione**  
Lambrusco  
Grasparossa DOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



Ubi Maior

**uvaggio**  
Grasparossa

**zona**  
Castelvetro

**classificazione**  
Emilia IGT

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



Olmoscuro

**uvaggio**  
Syrah  
Cabernet Sauvignon

**zona**  
Castelvetro

**classificazione**  
Emilia IGT

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

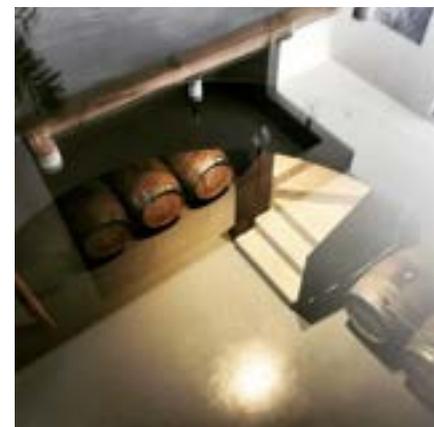
# CÀ DI SOPRA



- EMILIA ROMAGNA -

**ZONA** **BRISIGHELLA - RA-**  
**ANNO DI FONDAZIONE** **1967**  
**VITICOLTURA** **CONVENZIONALE**  
**SUPERFICIE COLTIVATA** **13 HA**  
**PRODUZIONE** **28.000 BOTTIGLIE**

*L'azienda agricola Ca' di Sopra si trova a Marzeno, sulle prime colline sopra la città di Faenza, a pochi chilometri da Brisighella e Modigliana, in una delle aree vitivinicole più interessanti della Romagna. Fondata nel 1967, l'azienda ha sempre avuto una forte connotazione viticola, favorita dal particolare microclima, dalla natura prevalentemente calcarea e argillosa dei terreni, dall'altitudine che va dai 120 mtslm ai 240 mt slm, che da sempre a memoria degli abitanti di queste terre, gerantiscono uve di assoluto e antico valore. Da oltre 40 anni, nella proprietà di 52 ettari, la famiglia Montanari si dedica in primo luogo alla coltivazione della vite. Su di una superficie vitata di 29 ha, e in minor misura a quella di frutteto di albicocco. A partire dal 2000 in azienda è in corso un processo di rinnovamento del vigneto aziendale, si decide di partire dai vigneti più vecchi e sofferenti, che mano a mano, gradualmente, vengono trasformati in impianti moderni, con densità di 5.000 ceppi per ettaro con l'utilizzo di più cloni, investendo sul vitigno che più rappresenta questo territorio, il sangiovese.*



104



**uvaggio**  
Sangiovese

**classificazione**  
Sangiovese di Romagna  
Superiore DOCG

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Marzeno**



**uvaggio**  
Sangiovese

**classificazione**  
Sangiovese di Romagna  
Superiore DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Crepe**



**uvaggio**  
Cabernet Sauvignon  
Merlot

**classificazione**  
Emilia IGP

**gradazione**  
14,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Remel**



**uvaggio**  
Albana

**classificazione**  
Albana secco  
di Romagna DOCG

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Sandrona**



**uvaggio**  
Pinot Bianco

**classificazione**  
Romagna IGT

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Uait**



**ZONA** *"Fare il vigneron era il suo sogno fin da bambino, sin da quando camminava tra i filari di uva di contrada Monte Bove, tenuto per mano da suo nonno Lorenzo": ci apre le porte in questa maniera Marco Santori, che nel sito web aziendale ha voluto ricordare prima di tutto le sue origini, da cui ogni cosa ha preso le mosse, invitandoci in questo modo a scoprire quella che al momento è una delle realtà vitivinicole più interessanti di tutto il territorio piceno. Siamo per l'appunto nelle Marche, esattamente nel comune di*

**GROTTAMARE - AP -**

**ANNO DI FONDAZIONE** *Ripatransone: è qui dove tutto è iniziato in maniera semplice ma convinta, basandosi su pochi punti di riferimento, rispettati però in modo ferreo e rigoroso, e partendo dall'esaltazione massima della materia prima, attorno alla quale tutto ruota.*

**2012** *Laureato in enologia, è dal 2012 che Marco, con il supporto della famiglia, tiene ben salde le redini di "Tenuta Santori", azienda che al momento può contare su una superficie vitata complessiva di 16 ettari. In vigna, le varietà che si incontrano sono quelle autoctone, per cui parliamo di pecorino, passerina, montepulciano e sangiovese, ovvero uve che in ogni caso nascono dal più profondo rispetto dell'ambiente, della natura, dell'ecosistema e della biodiversità. In cantina, grazie anche alla consulenza enologica di Pietro Lorenzetti, la musica non cambia ed è sempre la materia prima a dettare il ritmo, per cui sfruttando gli efficienti e funzionali spazi, ogni passaggio produttivo viene portato avanti con attenzioni scrupolose, seguendo le tradizioni locali ed esaltando al massimo tutto quanto la stagione e il territorio hanno saputo plasmare nei grappoli. Al netto di tutto, i risultati che si arrivano a ottenere sono semplicemente eccellenti, dati da vini dallo stile contemporaneo e moderno, capaci però allo stesso momento di*

**VITICOLTURA BIOLOGICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA** **16 HA**

**PRODUZIONE** **7.000 BOTTIGLIE**



**uvaggio**  
Montepulciano  
Sangiovese

**zona**  
Ripatransone

**classificazione**  
Rosso Pecorino  
D.O.C

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Rosso Piceno Superiore**



**uvaggio**  
Pecorino

**zona**  
Ripatransone

**classificazione**  
Offida Pecorino  
D.O.C.G

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Pecorino**



**uvaggio**  
Passerina

**zona**  
Ripatransone

**classificazione**  
Offida Passerina  
D.O.C.G

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Passerina**



# VALLE REALE

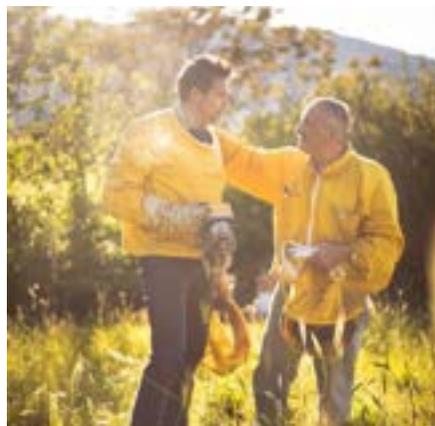


VALLE REALE

- ABRUZZO -

**ZONA**  
**PEPOLI - PE-**  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**1999**  
**VITICOLTURA**  
**BIOLOGICO**  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**49 HA**  
**PRODUZIONE**  
**270.000 BOTTIGLIE**

La Valle Reale, meraviglioso altopiano situato nel comune di Popoli (Pe), compare agli occhi all'improvviso come un tesoro ben custodito dalle imponenti montagne dei Parchi Nazionali del Gran Sasso e della Majella. Deve il suo nome al fatto di essere stata per anni la riserva di caccia dei Savoia. Qui i monaci benedettini già molti secoli fa coltivavano la vite, come testimonia il rudere di una cantina del XIII secolo. In questo luogo incantato sorge l'azienda vinicola Valle Reale, nata nel 1999 grazie alla passione della famiglia Pizzolo, con i suoi 49 ettari di vigneti e le sue 270mila bottiglie è uno dei 3 produttori abruzzesi di vini di montagna. La quasi totalità dei 480 produttori della regione si concentra infatti sulle colline prospicienti la costa adriatica. I vigneti dell'azienda si trovano tra i 400 e i 500 metri di altitudine, su terreni molto magri, ricchi di scheletro misto a sabbia e argilla. Il clima è rigido, con venti gelidi che spazzano la valle d'inverno e forti escursioni termiche d'estate. In queste condizioni estreme le uve raggiungono la perfetta maturazione solamente ai primi di novembre quando la neve già imbianca le montagne circo-



106



**uvaggio**  
Trebiano

**zona**  
Parco Nazionale  
Gran Sasso

**classificazione**  
Abruzzo DOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Vigna di Convento



**uvaggio**  
Montepulciano

**zona**  
Parco Nazionale  
Gran Sasso

**classificazione**  
Montepulciano  
d'Abruzzo DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Vigna di Convento



**uvaggio**  
Montepulciano

**zona**  
Parco Nazionale  
Gran Sasso

**classificazione**  
Montepulciano  
d'Abruzzo DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Sant' Eusanio



**uvaggio**  
Montepulciano

**zona**  
Parco Nazionale  
Gran Sasso

**classificazione**  
Montepulciano  
d'Abruzzo DOC

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

San Calisto



**uvaggio**  
Montepulciano

**zona**  
Parco Nazionale  
Gran Sasso

**classificazione**  
Montepulciano  
d'Abruzzo DOC

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

Vigneto di Popoli

# VALLE REALE



- ABRUZZO -



**Montepulciano**

**uvaggio**  
Montepulciano

**zona**  
Parco Nazionale  
Gran Sasso

**classificazione**  
Montepulciano  
d'Abruzzo DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Cerasuolo**

**uvaggio**  
Montepulciano

**zona**  
Parco Nazionale  
Gran Sasso

**classificazione**  
Montepulciano  
d'Abruzzo DOC

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt



**Trebbiano**

**uvaggio**  
Trebbiano

**zona**  
Parco Nazionale  
Gran Sasso

**classificazione**  
Abruzzo DOC

**gradazione**  
12,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**ZONA**  
**MONTALCINO - SI-**  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**1750**  
**VITICOLTURA**  
**BIOLOGICO**  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**21 HA**  
**PRODUZIONE**  
**80.000 BOTTIGLIE**

L'azienda agraria Lisini si estende su una superficie di oltre 150 ettari, che si trovano nell'area meridionale del territorio del comune di Montalcino e appartengono alla famiglia Lisini sin dal XVI secolo. I vigneti occupano circa 24 ettari, ma soprattutto godono di un'ottima esposizione e di un microclima aperto alle correnti marine della maremma e caratterizzato da poche precipitazioni piovose, nonché da altrettanto rare nebbie, per cui le uve di sangiovese prodotte raggiungono un'eccellenza e una qualità uniche. Alternate a boschi e a oliveti, tra i filari, le piante crescono su terreni particolarmente vocati alla viticoltura, e vengono allevate nel massimo rispetto di ambiente, natura ed ecosistema, limitando al minimo indispensabile i trattamenti fitosanitari, così da arrivare a raccogliere grappoli pregiati, schietti e concentrati in ogni loro più piccola sfumatura organolettica. In cantina, la filosofia seguita non è molto diversa da quella applicata in vigna, e dato l'elevato valore del frutto, il quadro si completa con professionalità, competenze e conoscenze che da anni giocano un ruolo importantissimo. Lavorando con passione e dedizione al fine di mantenere la gamma delle etichette Lisini sempre ai massimi livelli, è così che prendono vita vini semplicemente eccellenti, prodotti sempre senza mai dimenticare quello che è l'obiettivo principale, volto a esaltare e valorizzare ciò che la stagione e il territorio sono stati capaci di esprimere nelle uve. Dal Brunello di Montalcino al Brunello Riserva, dal Rosso al "San Biagio", quelle della cantina Lisini sono quindi bottiglie declinate in uno stile classico, che si propongono fra i più raffinati ed eleganti vini del versante meridionale della denominazione, fino ad arrivare perciò a citare doverosamente la selezione Ugolaia, che nasce da un vigneto a corpo unico di 1,5 ettari, e rappresenta da anni uno dei vini simbolo di tutta Montalcino.



108



**uvaggio**  
 Sangiovese grosso

**zona**  
 Montalcino

**classificazione**  
 Brunello Montalcino  
 DOCG

**gradazione**  
 14,0% Vol.

**formato**  
 1,5Lt - 0,75 Lt

**Brunello di Montalcino  
 Ugolaia**



**uvaggio**  
 Sangiovese grosso

**zona**  
 Montalcino

**classificazione**  
 Brunello Montalcino  
 DOCG

**gradazione**  
 14,0% Vol.

**formato**  
 1,5Lt - 0,75 Lt

**Brunello di Montalcino**



**uvaggio**  
 Sangiovese grosso

**zona**  
 Montalcino

**classificazione**  
 Rosso Montalcino  
 DOC

**gradazione**  
 13,0% Vol.

**formato**  
 0,75 Lt

**Rosso di Montalcino**



**uvaggio**  
 Sangiovese grosso

**zona**  
 Montalcino

**classificazione**  
 Toscana IGT

**gradazione**  
 13,0% Vol.

**formato**  
 0,75 Lt

**San Biagio**





**ZONA**  
MONTALCINO - SI-  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
1950  
**VITICOLTURA**  
CONVENZIONALE  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
82 HA  
**PRODUZIONE**  
250.000 BOTTIGLIE

*Silvio Nardi, Umbro di origini, è stato il fondatore di una delle più importanti aziende produttrici di macchine agricole, nata sul finire dell'800. Appassionato anche di vini, è verso gli anni '50 che lo stesso Silvio Nardi investe nelle terre di Montalcino, allora paese semiconosciuto, acquistando la tenuta di Casale del Bosco. Sulle colline Senesi si insedia così il primo produttore non del posto, che nel 1958 terrà a battesimo la sua prima bottiglia di Brunello, prodotta da quelle che oggi sono conosciute come le Tenute Silvio Nardi. Dagli anni '50 a ora di tempo ne è passato, e l'azienda si estende attualmente su circa ottanta ettari vitati, e accanto alla tenuta Casale del Bosco incontriamo anche quella di Manachiara, composta da quaranta ettari di terreno situati a Castelnuovo dell'Abate, dove sono impiantati quei filari che, nel corso degli anni, porteranno la cantina Silvio Nardi a produrre uno dei Brunello più conosciuti e rinomati al mondo. Fondatore, assieme agli altri, del Consorzio del Brunello di Montalcino nel 1967, cinque anni dopo*

*Silvio Nardi aggiunge alle sue tenute anche quella di Bibbiano. Dal 1990 le redini dell'impresa sono nelle mani della figlia Emilia, la quale ha intrapreso nel tempo una riorganizzazione dell'azienda, volgendo maggiormente alla ricerca scientifica pur mantenendo allo stesso tempo le più salde tradizioni familiari. In vigna, su una zona con altitudini variabili tra i 140 e i 480 metri sul livello del mare, il sangiovese grosso rappresenta la varietà vitata principale, anche se, seppure in percentuali molto ridotte, sono presenti nel contempo uve di colorino, merlot, syrah e petit verdot. Grappoli che sono allevati nel pieno rispetto di ambiente ed ecosistema, e che in cantina vengono interpretati senza mai snaturare ciò che il terroir e la stagione sono stati capaci di creare. Valorizzando al massimo il frutto, ogni parcella vitata viene vinificata separatamente, per poi andarsi a unire in blend solo prima dell'invecchiamento.*



110



**uvaggio**  
Sangiovese grosso

**zona**  
Montalcino

**classificazione**  
Brunello Montalcino DOCG

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Brunello di Montalcino  
Poggio Doria**



**uvaggio**  
Sangiovese grosso

**zona**  
Montalcino

**classificazione**  
Brunello Montalcino DOCG

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Brunello di Montalcino  
Vigneto Manachiara**



**uvaggio**  
Sangiovese grosso

**zona**  
Montalcino

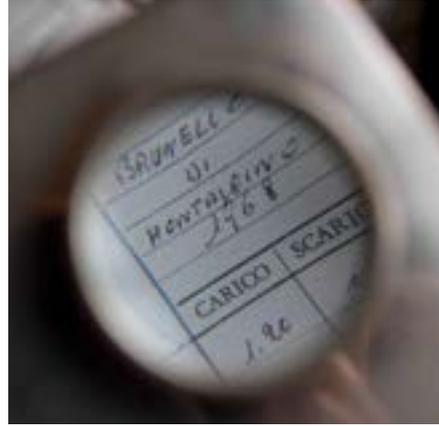
**classificazione**  
Brunello Montalcino DOCG

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Brunello di Montalcino  
Classico**

-TOSCANA-



**uvaggio**  
Sangiovese grosso

**zona**  
Montalcino

**classificazione**  
Rosso Montalcino  
DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Rosso di Montalcino**



**uvaggio**  
Sangiovese grosso

**zona**  
Montalcino

**classificazione**  
Chianti Classico

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**43° Toscana Rosso**



**uvaggio**  
Merlot  
Sangiovese  
Petit Verdot

**zona**  
Montalcino

**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**43° Toscana Rosato**



# CASTELLARE DI CASTELLINA



- TOSCANA -

**ZONA**  
**CASTELLINA IN CHIANTI - SI -**  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**1977**  
**VITICOLTURA**  
**BIODINAMICA**  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**33 HA**  
**PRODUZIONE**  
**180.000 BOTTIGLIE**

Storica azienda del Chianti Classico, Castellare di Castellina nasce nella forma odierna nel 1968, grazie alla fusione di cinque differenti poderi. Un luogo magico in cui i vigneti sono perfettamente integrati nell'ambiente, tra boschi e altre coltivazioni. Una zona in cui un'ottima esposizione, un buon drenaggio dell'acqua, suoli misti di marre calcaree, galestro e poca argilla, regalano da sempre vini ben strutturati, intensi e adatti a un lungo invecchiamento in bottiglia. La cantina è dalla fine degli anni '70 di proprietà dell'imprenditore Paolo Panerai, il quale inizia da subito un lungo percorso di ricerca volto a migliorarne tutte le etichette. Un attento censimento delle viti, intrapreso subito dopo l'acquisto, ha per esempio consentito di selezionare la miglior specie di sangiovese per il "Sodi di San Niccolò". Non solo un appezzamento sperimentale piantato nella proprietà in collaborazione con le Università di Milano e Firenze e con l'Istituto di San Michele all'Adige, permette una continua ricerca sui cloni migliori nonché la produzione di barbatelle selezionate per il rinnovo dei vigneti. A un'altitudine di circa 370 metri sul livello del mare, le viti hanno un'età che varia tra i cinque e i trent'anni, e arrivano a produrre uve qualitativamente eccellenti. In cantina, i grappoli sono lavorati perseguendo un unico e principale obiettivo: valorizzare ed esaltare tutte le peculiarità intrinseche appartenenti al varietale e derivanti dal terroir. Con le etichette su cui campeggia ogni anno un uccello diverso, scelto fra quelli in via di estinzione come a sottolineare la cura e il riguardo che l'azienda ha nei confronti dell'ambiente.



**uvaggio**  
 Sangiovetto  
 Malvasia Nera

**zona**  
 Radda in Chianti

**classificazione**  
 Toscana IGT

**gradazione**  
 14,0% Vol.

**formato**  
 1,5Lt - 0,75 Lt

**I Sodi di San Niccolò**



**uvaggio**  
 Merlot

**zona**  
 Greve in Chianti

**classificazione**  
 Toscana IGT

**gradazione**  
 14,0% Vol.

**formato**  
 1,5Lt - 0,75 Lt

**Poggio Ai Merli**



**uvaggio**  
 Sangiovetto  
 Canaiolo  
 Ciliegiolo

**zona**  
 Radda in Chianti

**classificazione**  
 Chianti Cl. DOCG

**gradazione**  
 14,0% Vol.

**formato**  
 1,5Lt - 0,75 Lt

**Il Poggiale**



**uvaggio**  
 Sangiovetto  
 Malvasia Nera

**zona**  
 Radda in Chianti

**classificazione**  
 Chianti Cl. DOCG

**gradazione**  
 13,5% Vol.

**formato**  
 1,5Lt - 0,75 Lt

**Chianti Classico**



**ZONA**  
CASTELNUOVO BERARDENGA - SI -

**ANNO DI FONDAZIONE**

1980

**VITICOLTURA**

CONVENZIONALE

**SUPERFICIE COLTIVATA**

105 HA

**PRODUZIONE**

600.000 BOTTIGLIE

A pochi chilometri della città di Siena, proseguendo verso est in direzione di Arezzo, ci si imbatte nel piccolo borgo di Castelnuovo Berardenga. Proprio qui, nel versante più orientale, Bruno Bolfo, follemente innamorato dall'antica storia della Toscana, decise nel 1980 di dar vita al progetto Vallepicciola, partendo da pochi ettari e un vecchio convento. Oggi la cantina Vallepicciola ha fatto passi da gigante e conta una superficie di ben 265 ettari, di cui 65 dedicati alla viticoltura, che diventeranno 100 con i nuovi impianti. Il Sangiovese è il re della zona, affiancato dai classici internazionali come Cabernet, Pinot Nero, Petit Verdot e Chardonnay, che si sono adattati perfettamente. La cantina è stata ideata dall'architetto Margherita Gozzi ed è un bellissimo modello di ecosostenibilità. Infatti è interrata in una conca naturale ed è stata progettata con grande rispetto ambientale. I 6000 mq della struttura si sviluppano su tre piani, di cui due interrati e dedicati esclusivamente alle fasi di vinificazione, affinamento e stoccaggio. L'esposizione differente, la morfologia del territorio e il prestigioso terroir chiantigiano costituiscono gli ingredienti principali per dare alla luce etichette dal carattere unico e speciale. I vini Vallepicciola respirano e sanno di Toscana. Sono concepiti da quell'intrinseco rapporto uomo natura e, ancora di più, da quel puzzle nato dalla fusione degli elementi del territorio: castelli, borghi e vigneti. Molto interessante anche il logo della tenuta che riporta il viso scombinato del Re Berardo. La leggenda narra che il re, dopo anni di conquiste, arrivò in sella al suo cavallo in Toscana alla ricerca di una nuova terra da espugnare. Stanco e combattuto, trovò riparo in una cantina della Vallepicciola. Gli abitanti gli offrirono un calice del loro miglior vino e al primo sorso la sua barba si drizzò, al secondo assaggio un occhio diventò pio e al terzo si piegò. Il re rimase così affascinato da quel vino che decise di fondare in quelle terre la sua dimora reale. Insomma tra leggenda, modernità e tradizione nascono le prestigiose etichette di Vallepicciola.



**uvaggio**  
Pinot Nero

**dosaggio**  
3,0 g/L

**affinamento**  
36 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante VSQ

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Perlinetto**  
EXTRA BRUT



**uvaggio**  
Pinot Nero

**zona**  
Castelunovo Berardenga

**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Boscobruno**



**uvaggio**  
Cabernet Franc

**zona**  
Castelunovo Berardenga

**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Mordese**



**uvaggio**  
Merlot

**zona**  
Castelunovo Berardenga

**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Quercegrosse**



-TOSCANA-



**uvaggio**  
Sangiovese

**zona**  
Castelunovo  
Berardenga

**classificazione**  
Chianti Cl. DOCG

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

Chianti Classico



**uvaggio**  
Pinot Nero

**zona**  
Castelunovo  
Berardenga

**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Pievevasciata Rosso



**uvaggio**  
Pinot Nero

**zona**  
Castelunovo  
Berardenga

**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Pievevasciata Rosato

# TENUTA DI TRINORO



TENUTA di TRINORO

- TOSCANA -

**ZONA** SARTENO - SI -  
**ANNO DI FONDAZIONE** 1993  
**VITICOLTURA** CONVENZIONALE  
**SUPERFICIE COLTIVATA** 35 HA  
**PRODUZIONE** 85.000 BOTTIGLIE

La Tenuta di Trinoro nasce dall'estro e dall'amore per il vino di un uomo geniale, Andrea Franchetti che negli anni '90 si lancia nel mondo della produzione vinicola, dapprima restaura le rovine di un'antica casa fortificata di campagna immersa nella Val d'Orcia, situata in un angolo della Toscana meridionale, poi decide di piantare dei vigneti, parte per il Bordeaux e lì apprende la filosofia del fare vino da grandi maestri come Peter Vinding, Peter Sisseck, Alain Vauthier di Ausone e Luc Thunevin di Valandraud, torna in Italia e pianta i primi vigneti, nel 1997 c'è la prima annata della Tenuta di Trinoro, accolta con grande entusiasmo. L'idea è quella di realizzare vini rossi da vitigni internazionali: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. L'azienda possiede 200 ettari di terreno vicino a Sarteano, dove la Toscana incontra Umbria e Lazio. I terreni non hanno particolare tradizione vitivinicola, i vigneti si estendono per 22 ettari su pianure e pendii esposti a sud e ad altezze che variano tra i 450 e i 600 metri. Gli impianti sono in prevalenza di Cabernet Franc e Merlot, con il Cabernet Sauvignon e Petit Verdot presenti in misura minore. Franchetti nota una somiglianza di terreni con la zona di St Emilion, soprattutto terreni di matrice argillosa e calcarea. Come nella zona di Bordeaux, la zona è ad alta intensità d'impianto, viene effettuato un drastico diradamento dei grappoli, vengono mantenute basse rese e la vendemmia viene fatta a piena maturazione fenolica. Nascono così vini eccezionali, estremi nel profumo, nel colore e nel sapore. "godibili da subito ma concepiti per un lunghissimo invecchiamento", vini acclamati dalla critica e dal mercato, come l'omonimo Tenuta di Trinoro, Palazzi, Campo di Magnacosta, Campo di Tenaglia, Campo di Camagi o Le Cupole; senza dubbio dei nuovi classici.



116



**uvaggio**  
 Cabernet franc  
 Merlot  
 Cabernet S.  
 Petit Verdot  
**zona**  
 Val d'Orcia

**classificazione**  
 Toscana IGT

**gradazione**  
 15,0% Vol.

**formato**  
 0,75 Lt

Tenuta di Trinoro



**uvaggio**  
 Merlot

**zona**  
 Val d'Orcia

**classificazione**  
 Toscana IGT

**gradazione**  
 15,5% Vol.

**formato**  
 0,75 Lt

Palazzi



**uvaggio**  
 Pinot Nero

**zona**  
 Val d'Orcia

**classificazione**  
 Toscana IGT

**gradazione**  
 14,5% Vol.

**formato**  
 0,75 Lt

Sancaba



**uvaggio**  
 Semillon

**zona**  
 Val d'Orcia

**classificazione**  
 Toscana IGT

**gradazione**  
 13,5% Vol.

**formato**  
 0,75 Lt

Bianco di Trinoro



-TOSCANA-



**uvaggio**  
Cabernet Franc

**zona**  
Val d'Orcia

**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
15,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Campo di Tenaglia**



**uvaggio**  
Cabernet Franc

**zona**  
Val d'Orcia

**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
15,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Campo di Camagi**



**uvaggio**  
Cabernet Franc

**zona**  
Val d'Orcia

**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
15,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Campo di Magnacosta**



**uvaggio**  
Cabernet Franc  
Merlot  
Cabernet S

**zona**  
Val d'Orcia

**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
15,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Le Cupole**



**ZONA**  
**DONATRICO-LI-**  
**ANNO DI FONDAZIONE**  
**1999**  
**VITICOLTURA**  
**CONVENZIONALE**  
**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**75 HA**  
**PRODUZIONE**  
**420.000 BOTTIGLIE**

Vero e proprio riferimento per tutto il territorio di Bolgheri, quella di Tenuta Argentiera è una realtà vitivinicola che ha da sempre dedicato particolare attenzione a queste terre così affascinanti, esaltando in ogni modo la natura di una zona geografica particolarmente vocata alla produzione di grandi vini rossi. Siamo in provincia di Livorno, a Donoratico per la precisione, a pochi passi dal mare, nel cuore di quella denominazione che negli ultimi trent'anni ha dimostrato di poter esprimere alcuni dei migliori tagli bordeaux del mondo intero. Vini prodotti a partire da varietà quali il cabernet sauvignon, il cabernet franc e il merlot, che in questa particolare area assumono caratteri estremamente tipici, raggiungendo allo stesso tempo eccezionali standard qualitativi. Dei cinquecento ettari totali su cui l'azienda attualmente si estende, al momento circa 75 sono impiantati a vigneto. Completamente circondati da una fitta e rigogliosa macchia mediterranea, i filari crescono su terreni a composizione mista, e le piante sono allevate nel massimo rispetto della natura, dell'ambiente, della biodiversità e dell'ecosistema. Nel 2008 rinnovata in tutti quelli che sono i locali di cantina, Tenuta Argentiera può contare su una struttura architettonica interamente costruita con materiali di riciclo, e da cui si gode di un'incantevole vista panoramica sul Tirreno. Controllando rigorosamente ogni fase produttiva, le uve, dopo la vendemmia, sono selezionate meticolosamente e diraspate, per poi cadere per gravità nei locali di vinificazione, dove avviene la fermentazione. In altri spazi appositamente dedicati, sono infine svolti l'invecchiamento e l'affinamento. Vini naturalmente eleganti, la cui forza risiede nel saper coniugare, come in nessun'altra parte della Penisola, uno spiccato carattere varietale con una profonda venatura mediterranea al tempo stesso.



**uvaggio**  
Merlot  
Cabernet S.  
Cabernet Franc

**zona**  
Bolgheri  
**classificazione**  
Bolgheri DOC

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Argentiera



**uvaggio**  
Merlot  
Cabernet S.  
Cabernet Franc

**zona**  
Bolgheri  
**classificazione**  
Bolgheri DOC

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Villa Donoratico



**uvaggio**  
Syrah  
Merlot  
Petit Verdot

**zona**  
Bolgheri  
**classificazione**  
Bolgheri DOC

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Poggio ai Ginepri



**uvaggio**  
Syrah  
Cabernet S.

**zona**  
Bolgheri  
**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Poggio ai Ginepri  
Rosato



**uvaggio**  
Vermentino

**zona**  
Bolgheri  
**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Poggio ai Ginepri  
Vermentino

ARGENTIERA



ARGENTIERA

*Bolgheri Superiore*



VILLA DONORATICO

# ROCCA DI FRASSINELLO

*Rocca di Frassinello*

- TOSCANA -

**ZONA**  
GROSSETO - GR-

**ANNO DI FONDAZIONE**

2004

**VITICOLTURA**

CONVENZIONALE

**SUPERFICIE COLTIVATA**

80 HA

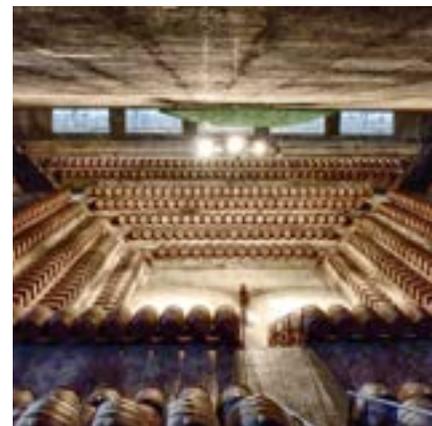
**PRODUZIONE**

200.000 BOTTIGLIE

Storica azienda del Chianti Classico, Castellare di Castellina nasce nella forma odierna nel 1968 grazie alla fusione di 5 differenti poderi. Un luogo magico in cui i vigneti, 33 gli ettari complessivi, sono perfettamente integrati nell'ambiente, tra boschi e altre coltivazioni. Il mondo Castellare di Castellina nel tempo è cresciuto, è infatti nel 2004 che nasce Rocca di Frassinello nel cuore della Maremma, in partnership con Les Domaines Baron de Rothschild-Lafite.

Una splendida tenuta lungo la costa toscana in cui si incontrano il meglio dell'Italia e della Francia; un luogo in cui sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot e shiraz trovano dimora in perfetta armonia portando alla nascita di vini di sicuro fascino, intensità ed eleganza.

Rossi che da subito incontrano i gusti di un pubblico estremamente eterogeneo e il cui progetto trova compiutezza con la costruzione della nuova cantina, un progetto targato Renzo Piano.



120



**uvaggio**  
Merlot

**zona**  
Maremma Toscana

**classificazione**  
Maremma DOC

**gradazione**  
14,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Baffonero**



**uvaggio**  
Sangiovese  
Merlot  
Cabernet S.

**zona**  
Maremma Toscana

**classificazione**  
Maremma DOC

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Rocca di Frassinello**



**uvaggio**  
Sangiovese, Merlot  
Cabernet S.  
Syrah

**zona**  
Maremma Toscana

**classificazione**  
Maremma DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Onello**

# TENIMENTI D'ALESSANDRO



- TOSCANA -

**ZONA**  
**CORTONA - AR -**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1967**

**VITICOLTURA**

**BIOLOGICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**40 HA**

**PRODUZIONE**

**100.000 BOTTIGLIE**

Tenimenti d'Alessandro è una storica azienda vinicola della Val di Chiana. È qui che, dopo anni di sperimentazioni, si è scoperta la vocazione del terroir di Cortona per il Syrah, un vino che esprime alla perfezione l'ottimale rapporto terreno-vitigno. Un legame profondo con questa terra incantevole, che celebriamo ogni giorno attraverso la rigorosa ricerca dell'eccellenza. "Missione" che si traduce in una grande dedizione ai vigneti, accurati metodi di vinificazione e con la collaborazione di illustri viticoltori internazionali.

Tenimenti d'Alessandro è anche un luogo dove vivere l'esperienza della vendemmia e condividere con cantinieri e vignaioli sforzi e soddisfazioni, fino alla creazione di un grande vino.



**uvaggio**  
Syrah

**zona**  
Cortona

**classificazione**  
Cortona DOC

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Il Bosco**



**uvaggio**  
Syrah

**zona**  
Cortona

**classificazione**  
Cortona DOC

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
1,5Lt - 0,75 Lt

**Rosso**



**uvaggio**  
Viognier

**zona**  
Cortona

**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
12,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Bianco**



**uvaggio**  
Syrah

**zona**  
Cortona

**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Rosato**



**uvaggio**  
Sangiovese

**zona**  
Cortona

**classificazione**  
Toscana IGT

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Sangiovese**

ZONA

ORVIETO - TR -

ANNO DI FONDAZIONE

1951

VITICOLTURA

BIOLOGICA

SUPERFICIE COLTIVATA

55 HA

PRODUZIONE

300.000 BOTTIGLIE

La cantina Barberani ha la propria sede ad Orvieto, ma la tenuta, che copre un'area di circa 100 ettari, 55 dei quali vitati, si trova sulle verdi colline che circondano il lago di Corbara. Il 1951 è l'anno ufficiale di fondazione dell'Azienda, che nasce per opera di Vittorio Barberani. In quegli anni la produzione era limitata all'Orvieto Classico, un superbo blend di Trebbiano Procanico e Grechetto. Negli anni '70 Luigi e Giovanna Barberani assumono la conduzione della tenuta per passare poi al testimone ai figli Bernardo e Niccolò, che attualmente sono alla guida dell'Azienda. I terreni delle vigne sono abbastanza diversificati e combinano caratteristiche di origini vulcaniche, sedimentarie e calcareo-argillose e fruiscono tutte di un'ottimale esposizione verso mezzogiorno e di un clima molto favorevole con un'importante escursione termica fra giorno e notte. Alcune vigne dell'Orvieto Classico sono frequentemente avvolte da fitte nebbie nel periodo autunnale, e perciò trova fertile terreno la "Botrytis Cinerea", la muffa nobile che, assorbendo la parte liquida dell'acino, consente la produzione del famoso Muffato "Calcaia". Nelle vigne dell'Azienda si coltivano sia vitigni "internazionali", quali Cabernet, Merlot, Chardonnay e Sauvignon, sia vitigni locali quali il Grechetto, il Trebbiano Procanico, cioè il Trebbiano toscano, il Moscato e il Sangiovese. Già Luigi Barberani negli anni '80 aveva avviato la viticoltura e tutta l'attività dell'Azienda verso una produzione biologica e sostenibile, con l'interramento dei tralci, l'impiego del classico sovescio e con concimazione assolutamente di natura organica. Questa linea è ancor oggi seguita scrupolosamente dai suoi figli. La nuovissima cantina si trova in mezzo ai vigneti ed è dotata di tutti le più moderne attrezzature per la produzione del vino; in questa cantina, sotto l'esperta guida dell'enologo Maurizio Castelli, coadiuvato da Niccolò Barberani, tutte le operazioni si svolgono secondo i dettami del biologico, evitando al massimo l'impiego di prodotti chimici.



**uvaggio**  
Pinot Nero

**zona**  
Orvieto

**classificazione**  
Umbria IGT

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Pinot nero



**uvaggio**  
Sangiovese  
Cabernet Sauvignon  
Merlot

**zona**  
Orvieto

**classificazione**  
Umbria IGT

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Polvento



**uvaggio**  
Grechetto  
Trebbiano Procanico

**zona**  
Orvieto

**classificazione**  
Orvieto DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

Luigi e Giovanna

- UMBRIA -



**uvaggio**  
Grechetto  
Trebiano Procanico

**zona**  
Orvieto

**classificazione**  
Orvieto DOC

**gradazione**  
10,5% Vol.

**formato**  
0,50 Lt

**Calcaia Passito**



**uvaggio**  
Moscato

**zona**  
Orvieto

**classificazione**  
Orvieto DOC

**gradazione**  
11,0% Vol.

**formato**  
0,50 Lt

**Moscato Passito**



**uvaggio**  
Aleatico

**zona**  
Orvieto

**classificazione**  
Orvieto DOC

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,50 Lt

**Aleatico Passito**

# ROCCAFIORE



- UMBRIA -

**ZONA** Todi - PG -  
**ANNO DI FONDAZIONE** 1967  
**VITICOLTURA BIOLOGICA**  
**SUPERFICIE COLTIVATA** 15 HA  
**PRODUZIONE** 120.000 BOTTIGLIE

La Cantina Roccafiore, immersa nel verde delle vigne e dei boschi, è un viaggio nell'enologia tradizionale con un "cuore tecnologico" che batte con passione e precisione, illuminato ad arte e incorniciato dall'intenso verde delle colline di Todi. La vigna si inserisce armoniosamente tra le colline, tutto è progettato per assecondare i ritmi della natura e trasformare i frutti preziosi in vini pregiati. Il terreno coltivato a vigneto è parte integrante dello spettacolare paesaggio intorno alla Residenza Roccafiore. È da qui che si ricavano le uve "sangiovese", "sagrantino", "montepulciano", "grechetto di Todi", "trebbiano spoletino" e un prezioso "moscato giallo", vini della Cantina Roccafiore. La qualità dell'ambiente, a Roccafiore, è considerata un fattore produttivo al pari di tanti altri: terra, clima, vitigno, scelte colturali. Per questo Roccafiore è stata tra le prime aziende vitivinicole in Italia ad adottare la scelta del fotovoltaico, sensibilità che si concretizza anche in altre scelte orientate ad un totale rispetto dell'ambiente, come l'utilizzo di bottiglie alleggerite, l'adozione di biocarburanti per i mezzi agricoli e la riduzione di consumi idrici. Tutto ciò si integra perfettamente in un sistema in cui la viticoltura naturale ed ecosostenibile è stata adottata come missione e il risultato di produrre vini naturali rappresenta oggi non un semplice vantaggio competitivo, ma una filosofia produttiva del tutto in sintonia con la terra da cui tutto trae origine. I vini sono tutti ottenuti rigorosamente da vitigni autoctoni e prodotti in maniera naturale ed ecosostenibile certificati GREEN HEART QUALITY.



124



**uvaggio**  
Sagrantino

**zona**  
Todi

**classificazione**  
Sagrantino DOCG

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Sagrantino di Montefalco**



**uvaggio**  
Sagrantino

**zona**  
Todi

**classificazione**  
Montefalco DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Rosso di Montefalco**



**uvaggio**  
Grechetto

**zona**  
Todi

**classificazione**  
Umbria IGT

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Fior fiore**

# VILLA RAIANO



**ZONA**  
**SAN MICHELE DI SERINO - AV -**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1996**

**VITICOLTURA**  
**BIOLOGICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**22 HA**

**PRODUZIONE**

**250.000 BOTTIGLIE**

Nel cuore dell'Appennino Meridionale, in Irpinia e precisamente nel borgo di Raino del comune di Serino, si incontra "Villa Raiano", nata nel 1996 e rinnovatasi nel 2009, con la costruzione di una cantina completamente inserita nel contesto paesaggistico, l'azienda conta poco più di 22 ettari vitati, che vengono curati meticolosamente e condotti secondo metodologie biologiche certificate. Tra i filari, su quelli che sono terreni con caratteristiche variabili, ricchi di argilla, sabbia e ceneri vulcaniche, vengono coltivate viti nel pieno rispetto di ambiente ed ecosistema, per cui si arrivano a vendemmiare uve schiette, concentrate e ben definite in ogni loro sfumatura organolettica. Dalle varietà vitate autoctone di greco, fiano, falanghina e aglianico, nascono etichette eccellenti, che sono tutte ottenute controllando scrupolosamente ciascun passaggio della filiera produttiva, partendo dalla vigna per arrivare all'imbottigliamento finale. In cantina, è una sola principale filosofia quella che viene costantemente seguita e rispettata: dare lustro e rilevanza esclusivamente a quelli che sono i vitigni tipici dell'Irpinia, perseguendo allo stesso tempo il più elevato livello qualitativo possibile. Prendono vita in questa maniera i vini targati "Villa Raiano": vini prestigiosi, altamente aderenti al territorio, tecnicamente ineccepibili, verticali e dinamici, dalla beva slanciata e coinvolgente, ma soprattutto da gustare appieno fino all'ultima goccia. Bianchi di grande spessore e rossi vigorosi e mediterranei che, come se non bastasse, da qualche stagione vengono ulteriormente valorizzati ed esaltati, vinificando i singoli appezzamenti vitati, come se gli stessi fossero dei veri e propri cru, così da arrivare a ottenere calici ancora più tipici e identitari di quella che è la migliore Irpinia se si parla di vino.



**uvaggio**  
Aglianico

**zona**  
Irpinia Campi  
Taurisini

**classificazione**  
Campania IGT

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Costa Baiano**



**uvaggio**  
Aglianico

**zona**  
Irpinia Campi  
Taurisini

**classificazione**  
Campania IGT

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Aglianico**



**uvaggio**  
Falanghina

**zona**  
Benevento

**classificazione**  
Beneventano IGT

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Falanghina**



**uvaggio**  
Greco di Tufo

**zona**  
Benevento

**classificazione**  
Greco di Tufo DOCG

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Greco di Tufo**



**uvaggio**  
Fiano di Avellino 125

**zona**  
Avellino

**classificazione**  
Fiano di Avellino DOCG

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Fiano di Avellino**



**ZONA**  
**BRINDISI - BR -**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1975**

**VITICOLTURA**

**CONVENZIONALE**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**275 HA**

**PRODUZIONE**

**1.200.000 BOTTIGLIE**

È la metà degli anni ottanta quando la famiglia Rubino inizia, acquisizione dopo acquisizione, a costruire l'azienda agricola che in un decennio formerà l'attuale fisionomia delle Tenute. Una base produttiva cui a partire dal 2000 si è affiancata la nuova cantina di vinificazione e affinamento di Brindisi, coronamento di un progetto di ampio respiro, interamente dedito alla qualità più totale. Una realtà da cui nascono vini strutturati, eleganti e moderni, espressivi tanto delle varietà che li vedono nascere quanto di un territorio, quello del Salento, che sempre di più sta trovando una strada verso l'eccellenza. La superficie vitata, facente capo a quattro distinti accorpamenti, arriva a coprire circa 275 ettari in totale. Partendo dalla dorsale adriatica per arrivare alle zone interne del territorio della provincia di Brindisi, le caratteristiche microclimatiche e dei suoli variano anche di molto, ma ciò che rimane costante sono le cure, le attenzioni e lo scrupolo con cui vengono allevate le piante. Negroamaro, malvasia nera, malvasia bianca, primitivo e susumaniello, poi anche chardonnay, vermentino e aleatico: qualunque siano le varietà coltivate, tra i filari rimane massimo il rispetto di ambiente, natura ed ecosistema. In cantina non molto diversa è la filosofia applicata, per cui controllando meticolosamente ogni passaggio produttivo, e cercando di unire insieme le più moderne tecnologie enologiche con le più radicate tradizioni locali, le uve vengono lavorate e interpretate cercando di esaltare tutto ciò che la stagione e il territorio sono stati capaci di esprimere nel frutto.



**uvaggio**  
Susumaniello

**dosaggio**  
2,0 g/L

**affinamento**  
42 Mesi sui lieviti

**classificazione**  
Spumante VSQ

**gradazione**  
12,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Sumearé**  
BRUT NATURE



**uvaggio**  
Susumaniello

**zona**  
Brindisi

**classificazione**  
Brindisi DOC

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Torre Testa**



**uvaggio**  
Susumaniello

**zona**  
Brindisi

**classificazione**  
Brindisi DOC

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Oltre mé**



**uvaggio**  
Primitivo

**zona**  
Brindisi

**classificazione**  
Salento IGT

**gradazione**  
14,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Punta Aquila**



- PUGLIA -



**uvaggio**  
Negroamaro

**zona**  
Brindisi

**classificazione**  
Primitivo DOC

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Miraglio**



**uvaggio**  
Malvasia Bianca

**zona**  
Brindisi

**classificazione**  
Salento IGT

**gradazione**  
13,5% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Giancòla**



**uvaggio**  
Negroamaro

**zona**  
Brindisi

**classificazione**  
Brindisi DOC

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Saturnino**

# ISOLE VULCANICHE



# GURRA DI MARE



GURRA DI MARE

- SICILIA -

**ZONA**  
**MENFI - AG -**

**ANNO DI FONDAZIONE**  
**2005**

**VITICOLTURA**  
**BIOLOGICA**

**SUPERFICIE COLTIVATA**  
**5 HA**

**PRODUZIONE**  
**6.000 BOTTIGLIE**

A Menfi, esattamente a Porto Palo, l'antico porto di Selinunte, in una delle zone più ricche di storia dell'intera Sicilia e di scorci di rara bellezza, accanto alla riserva naturale delle foci del fiume Belice, fra palme nane, tamerici, giunchi pungenti e papaveri cornuti. È qui, con la vigna che arriva fino alla spiaggia, che è nata Gurra di Mare., poco meno di sette ettari coltivati a Chardonnay e Viognier, sui terreni che scendono fino al mare, in un microclima unico e un paesaggio mozzafiato. La gestione di una vigna in un simile terroir impone una cura puntuale ed estremamente meticolosa. Ma i risultati sanno dare grandi soddisfazioni, l'unico vino di Gurra di Mare si chiama Tirsat, che in arabo significa scoglio (e non è un caso che l'anticonome di Porto Palo fosse proprio "Tirsat abi Tawr"). Un nome che rende omaggio al carattere di una terra che nel corso della propria storia ha rappresentato un punto d'incontro di mondi e culture diverse. Tirsat è un blend di Chardonnay e Viognier vinificato con il criterio del batonnage francese (permanenza a lungo sui lieviti) per dare vita, nelle terre rese famose da Planeta, a un bianco elegante, fruttato e molto armonioso.



Tirsat

**uvaggio**  
Chardonnay  
Viognier

**classificazione**  
Sicilia - Agrigento IGT

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

*Tirsat, "Scoglio" in Arabo  
E' coltivato in vigne che si  
estendono fino a 10mt dalla spiaggia  
di porto Palo (Menfi). Il risultato?  
Un incredibile mineralità  
e la capacità di ricordare  
la sensazione del mare  
a ogni sorso*

# PASSOPISCIARO



PASSOPISCIARO

- SICILIA -

**PASSOPISCIARO - CT -**

**ANNO DI FONDAZIONE**

**2000**

**VITICOLTURA**

**CONVENZIONALE**

**SUPERFICIE COLTIVATA**

**26 HA**

**PRODUZIONE**

**75.000 BOTTIGLIE**

I vini dell'Etna hanno riscosso negli ultimi anni molto successo, imponendosi come una delle novità nel panorama vitivinicolo italiano e mondiale. Molti sono i viticoltori accorsi in questa zona recentemente, ma non bisogna dimenticarsi di quei pionieri che fra la fine degli anni '90 e l'inizio del nuovo millennio sono stati i primi a credere nel "rinascimento" etneo. Tra queste cantine spicca PassopisciARO, nata nel 2000 grazie all'impegno e al lavoro di Andrea Franchetti nel restaurare un antico baglio con cantina situato nella piccola frazione di PassopisciARO, all'interno del comune di Castiglione di Sicilia. Per prima cosa Andrea si dedicò al recupero e al reimpianto di alcuni vigneti terrazzati completamente abbandonati, per poi dedicarsi al rinnovamento degli edifici. L'azienda si trova a un'altezza di circa 1000 metri sul livello del mare, proprio sulle pendici del grande vulcano Etna; si tratta di un'area caratterizzata da un clima soleggiato e da brezze fresche che contribuiscono a creare un'ottima escursione termica per la viticoltura, a cui si aggiunge un terreno caratterizzato da una ricchezza minerale unica, derivante dalle colate laviche ancora oggi frequenti. Nei circa 26 ettari di vigneti disposti lungo il lato nord del vulcano, le viti hanno anche più di 30 anni d'età, e in parte si caratterizzano per essere ancora a piede franco, senza essere state intaccate dalla fillossera; si coltivano principalmente nerello mascalese, declinato con diverse espressioni frutto dei differenti cru di provenienza, chardonnay, petit verdot e cesanese d'Affile. Ogni anno dalla cantina di PassopisciARO escono otto etichette, di cui ben sei sono a base di nerello mascalese, con punte di eccellenza che riguardano i crus "Contrada G", "Contrada S" e "Contrada R"; poi si produce uno Chardonnay in purezza e infine, come ultimo arrivato, il "Franchetti", grande rosso frutto di un blend di petit verdot e cesanese d'Affile.



130



**uvaggio**  
Nerello Mascalese

**classificazione**  
Etna DOC

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Contrada C**  
Chiappemacine



**uvaggio**  
Nerello Mascalese

**classificazione**  
Etna DOC

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Contrada P**  
Porcaria



**uvaggio**  
Nerello Mascalese

**classificazione**  
Etna DOC

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Contrada G**  
Guardiola



**uvaggio**  
Nerello Mascalese

**classificazione**  
Etna DOC

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Contrada S**  
Sciaranuova



**uvaggio**  
Nerello Mascalese

**classificazione**  
Etna DOC

**gradazione**  
13,0% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Contrada R**  
Rampante

# PASSOPISCIARO



23



PASSOPISCIARO

- SICILIA -



**uvaggio**  
Petit Verdot  
Cesanese d'Affile

**classificazione**  
Etna IGT

**gradazione**  
14,50% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Franchetti**



**uvaggio**  
Chardonnay

**classificazione**  
Etna IGT

**gradazione**  
13,00% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Contrada PC**



**uvaggio**  
Nerello Mascalese

**classificazione**  
Etna DOC

**gradazione**  
14,00% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Passorosso**



**uvaggio**  
Chardonnay

**classificazione**  
Etna IGT

**gradazione**  
13,00% Vol.

**formato**  
0,75 Lt

**Passobianco**



## condizioni generali di vendita

I prezzi (su richiesta all'agente) si intendono IVA esclusa secondo aliquota vigente

Porto franco e minimo di fatturazione € 250 (imponibile), per ordini di importo inferiore è previsto un contributo trasporto di € 6,00 ed il pagamento anticipato o contrassegno

lo scarico in cantina o ai piani non è contemplato, salvo su espressa richiesta del cliente con addebito supplementare del servizio facchinaggio del vettore

i cartoni sono normalmente da 6 bottiglie. E' possibile il frazionamento rispettando il cartonaggio complessivo di 6 bottiglie

### PAGAMENTI

#### **ANTICIPATO SCONTO 8%**

L'anticipato si considera tale dopo il ricevimento del bonifico bancario o dell'assegno prima della spedizione della merce.

In caso di pagamento non pervenuto entro 15gg dall'invio della pro forma l'ordine viene annullato

#### **Titolo nel rispetto dell'Art.62**

**Clienti nuovi non segnalati da agenti:** pagamento anticipato

**Validità prezzi:** fino a revoca o per cause indipendenti dalla nostra volontà, salvo variazioni relative a cambi di annata.

NOTE

VINUM VITIS



