

La Cuvée

I MIGLIORI CHAMPAGNE DEI VIGNAIOLI
E LE ECCELLENZE DI PICCOLE CANTINE ITALIANE

Catalogo 2026



Chi Sono

Sono Nicola Mecca e dal 2004 vivo e racconto il mondo dell'enogastronomia italiana, guidato da una passione autentica e da un percorso costruito giorno dopo giorno sul campo.

Nel 2006 il mio sguardo si è spinto oltre i confini, portandomi a scoprire il fascino degli Champagne RM (Récoltant Manipulant): piccoli vigneron, custodi di territori e tradizioni, capaci di esprimere nelle loro bottiglie un'identità unica e sincera.

Proprio da questa esperienza è nata una consapevolezza ancora più profonda: l'Italia custodisce un patrimonio straordinario, spesso nascosto. Ho scelto così di dedicarmi anche alla selezione di piccoli produttori italiani, con un'attenzione particolare ai vitigni autoctoni meno conosciuti, autentiche espressioni di territori che meritano di essere scoperti e valorizzati.

La mia ricerca segue da sempre una filosofia precisa: andare oltre ciò che è già noto, per scoprire eccellenze vere, capaci di emozionare e sorprendere, mantenendo un equilibrio concreto tra qualità e valore.

Nel 2008 questa visione prende forma con La Cuvée: una selezione di Champagne di vigneron che raccontano storie, annate e territori unici. Oggi sono importatore diretto di millesimi rari, riserve straordinarie e cuvée di pregio, scelti non solo per la loro qualità, ma per l'emozione che sanno trasmettere.

Le Mie Selezioni





Champagne Bernard Girardin

L'élégance du terroir

Vigneron scoperto a gennaio 2024. Quattro mesi di corteggiamento per riuscire a diventare l'importatore in esclusiva per l'Italia. Diciamo subito: a me piace molto. Mi piace perché crea cuvée a partire da vini che hanno già una certa età determinando note ossidative che l'ossigenazione, le sviluppa in eleganza.

Presentazione Vigneron

La tenuta B. Girardin è un'azienda a conduzione familiare. Nata agli inizi degli anni 70 dal fondatore Bernard Girardin vede oggi la seconda e terza generazione lavorare insieme a quattro mani.

Oggi infatti Sandrine, figlia di Bernard, insieme a suo figlio Augustin portano avanti la produzione dello champagne come Vigneron Indipendente ottenendo il riconoscimento HVE (Alto Valore Ambientale) con trattamenti in biologico e futuro biodinamico. Le uve provengono esclusivamente dalle loro viti RM, che coltivano, pressano e vinificano nella cuverie situata a Mancy. Al momento è solo acciaio. Il figlio sta anche sperimentando la botte. Le parcelle si trovano su due terre della Champagne ben distinte: Coteaux Sud d'Epernay Mancy e la piccola area a sud est della Cote des Blancs di Vitryat (72 km di distanza dalla cantina) Entrambe portano caratteristiche molto diverse, offrendo molte possibilità di assemblaggio Le etichette, create da Sandrine, mettono in risalto la passione per la musica.

Appoggiature — Brut

Unico Brut di Domaine B. Girardin, risulta allegro e sfacciato. Una prima etichetta ricca di un'evoluzione importante di sei anni sui lieviti e assemblata con un 20% di vini di riserva dal 2012 al 2016. Note di degustazione: Al naso, in apertura, la nota agrumata è carica di limone per poi svolgersi in un delicato e fine pompelmo. Suggestisce, piuttosto che imporre, di continuare la degustazione anche a tutto pasto, grazie alla lunghezza in bocca e alle note vegetali evolute del Meunier, che esaltano una sapidità invitante. Il finale è lungo e morbido, con tocchi delicati di miele e nocciola.

Uvaggio: 60% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir - Dosaggio: 6 gl - Brut - Grado Alcolico: 12% - Formato: 0.75 Lt
Regione: Francia - Denominazione: Champagne - Corpo: Morbido - Aromi: Sapido, Fruttato, Fresco
Abbinamenti: Antipasti, Aperitivi, Molluschi e Crostacei

Vibrato — Blanc de blancs

Champagne Extra Brut di Domaine B. Girardin, limpido e brillante dal perlage raffinato. Uno Champagne frutto dell'assemblaggio di due particelle di chardonnay molto distanti. Quelle più vicine alla cantina di Mancy e quelle più lontane di Vitry-en-Perthois (70 Km di distanza) Difficile descrivere ciò che proverete. Una sensazione di pienezza possiamo giurarvela. Il naso si apre con frutta tropicale matura dettata dalle uve di Vitry: ananas, papaya su tutti. A seguire un intenso profumo che volge verso l'impasto del panettone. Un tuffo in pasticceria con burro, crema e panna. In accordo con il bouquet, il palato è cremoso e generoso, ma intervengono anche le uve di Mancy che rilasciano una sapidità interessante con note di anice stellato, spezie, finale lungo e intenso. Un vino puro e sottile, dal profilo aromatico stratificato che raggiunge lentamente il palato e dimostra intensità e persistenza.

Uvaggio: 100% Chardonnay - Dosaggio: 2 gl – Extra Brut (2006); 5 gl – Brut (2020)- Grado Alcolico: 12% - Formato: 0.75 Lt
Regione: Francia - Denominazione: Champagne - Corpo: Equilibrato - Aromi: Fruttato esotico, Speziato, Aromatico
Abbinamenti: Carni Rosse, Pesce, pasta con burri sapidi

Point d'Orgue

Champagne Cuvée 2012, millesimo dichiarato dal colore oro intenso e perlage finissimo. Punti di spuma morbida sulla superficie. Appena aperto la nota ossidativa importante dice di una nocciola tostata per poi spostarsi in evoluzione verso una mandorla in confetto con brioche, cannella. Al palato è prima fresco con nota agrumata, tè al bergamotto. Si arrotonda con le sue note speziate tra cui lo zenzero. Le bollicine delicate regalano sensazioni di sapidità per finire in slow motion, lasciando il palato fresco e pronto a ricominciare.

Uvaggio: 50% Meunier, 50% Pinot Noir - Dosaggio: Pas dosè (2012); 4 gl – Extra Brut (2020) - Grado Alcolico: 12%
Regione: Francia - Formato: 0.75 Lt - Denominazione: Champagne - Corpo: Equilibrato - Aromi: Speziato, Fresco, Armonico, Sapido
Abbinamenti: Piatti succulenti, piccione, pernice, Carni Rosse in genere sia in tagliata che in arrosto





Coloratura

Champagne Brut Nature Rosé, un rosé atipico per essere uno champagne. Non un assemblaggio ma una vera e propria pressione di uve Meunier di 6 ore. Un salasso all'italiana che gli permette di ottenere quel colore rosa tenue che la titolare Sandrine ricerca. Si rivela al naso con le tipiche note di frutti rossi, ma anche con quelle vegetali del vitigno, sedano soprattutto. In evoluzione fichi, prugne e viola si ripropongono anche al palato, accompagnati dalla freschezza di leggere note agrumate. Aromatico e sapido, il finale è persistente con note di liquirizia.

Uvaggio: 100% Meunier - Dosaggio: Pas dosè - Grado Alcolico: 12% - Formato: 0.75 lt

Regione: Francia - Denominazione: Champagne - Corpo: Equilibrato

Aromi: Frutti rossi, vegetale, Agrumi

Abbinamenti: Carni Rosse in crudité, Verdure cotte, Molluschi e Crostacei

La Roie

Dal suo ritorno nel 2022, Augustin, la terza generazione, mette in risalto alcuni appezzamenti particolari della tenuta attraverso la gamma Anima Vinea, che in latino significa "l'anima della vigna"; una gamma di appezzamenti in cui ogni cuvée racconta la storia di un luogo, di un vigneto, di un terreno. Attraverso questa gamma, Augustin presenta una cuvée appezzamento con il minor intervento possibile, lasciando che il terroir e il vino si esprimano pienamente. Il ruolo del viticoltore è quello di guidare il vino senza dettargli la strada.

A metà collina a Mancy, fiorisce "La Roie", un appezzamento di Pinot Nero. Le sue radici affondano in un terreno argilloso-calcareo e il suo fogliame si impregna della luce mattutina. Vinificato in botte, in modo intuitivo e senza artifici, questo vino ha evoluto liberamente per 9 mesi, sui propri lieviti.

Il vigneto: Rispetto del suolo e della vite, Lavorazione del terreno, trattamento biologico. Il vino: Succo poco chiarificato. Fermentazioni indigene. Velo ricercato. 1 g/hL di SO2 alla sboccatura. Non chiarificato, non filtrato.

Degustazione: Un leggero tempo di aerazione rivelerà tutta la ricchezza di questo Champagne. Si abbina con finezza a piatti di carattere, come una carne bianca delicatamente condita.

Uvaggio: 100% Pinot Noir - Dosaggio: 1 gl – Extra-Brut

Regione: Francia - Formato: 0.75 lt - Denominazione: Champagne -



DAVICOSTEFANO
WINES

Davico Stefano

Il buon vino si produce nel vigneto

DAVICO STEFANO è un'azienda vinicola e agricola a conduzione familiare, fondata dagli antenati Davico nel XIX secolo; la proprietà è interamente di proprietà della famiglia da allora.



Presentazione

Stefano ha iniziato a lavorare in azienda agricola quando aveva dieci anni, ha completato oltre sessanta vendemmie e ancora oggi lavora ogni giorno con passione, supportato dalla famiglia, coltivando i suoi vigneti e peschi con enorme apprezzamento e conoscenza della tradizione, sempre nel pieno rispetto del territorio e delle varietà di vite e frutta tipiche del luogo. Grazie alla lunga amicizia e al reciproco rispetto che Stefano e suo figlio Pierluigi intrattengono con Walter Massa, noto come il padre del Timorasso e principale artefice della rinascita delle colline del Derthona, la famiglia Davico ha recentemente implementato tecniche di vinificazione all'avanguardia, tra cui il tappo a vite per le bottiglie di vino Derthona.

TERROIR

La tenuta DAVICO STEFANO si trova in Piemonte, tra i comuni di Montemarzino e Monleale, vicino alla Lombardia e non lontano da Liguria ed Emilia, a circa 400 metri sul livello del mare, sul quarantacinquesimo parallelo.

Il quarantacinquesimo parallelo è una linea immaginaria che segna l'equidistanza tra il Polo Nord e l'Equatore, la latitudine ideale per i grandi vini.



Derthona Timorasso

“Colore giallo paglierino limpido e uniforme. Affascinante orizzonte aromatico con ricchi profumi di cedro, pesca e spezie bianche. Note minerali e di miele sono tipiche di questo vino. Al palato è caldo e avvolgente. Un vino bianco di grande struttura e piacevolezza.”

Il vino Derthona Regina è prodotto al 100% con uve Timorasso. Il processo di vinificazione inizia con una macerazione a freddo di circa 48 ore, seguita dalla fermentazione per circa 12 mesi in serbatoi di acciaio inox e da bâtonnage periodico delle fecce durante lo stesso periodo. L'imbottigliamento avviene 12 mesi dopo la vendemmia e il vino affina in bottiglia per almeno 7 mesi prima di essere immesso sul mercato.

Uvaggio: 100% Timorasso - Regione: Piemonte (Italia) – Grado Alcolico: 13,5% - Annate disponibili: 2022, 2023, 2024 - Formato: 0.75 lt

Aromi: Minerale, strutturato, fresco, succoso

Abbinamenti: Risotto al tartufo, piatti di pesce, carni bianche, formaggi erborinati

Rosato Pink

Il Rosé Rosato è un vino fresco ed elegante, ottenuto da un accurato assemblaggio di vitigni autoctoni dei Colli Tortonesi, tra cui la Barbera.

Le uve provengono dalle colline intorno a Montemarzino, a 400 metri di altitudine, dove l'esposizione nord-ovest e i terreni argilloso-calcarei creano aromi vivaci e una splendida freschezza. Le uve vengono raccolte a mano e pigiate delicatamente subito dopo la raccolta, ottenendo così il succo più puro con una minima estrazione di colore. La fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio inox, preservando perfettamente il carattere fresco e fruttato del vino.

Nel bicchiere, il Rosé Rosato si presenta di un tenue rosa salmone con fini riflessi ramati. Il profumo è invitante e fresco, con sentori di fragola, lampone, petali di rosa e un accenno di scorza di agrumi. Al palato, il vino è vivace e tonificante, con una fresca acidità che sostiene il carattere fruttato e floreale. La struttura è morbida e raffinata, con un finale brillante e pulito in cui persistono a lungo note di agrumi e frutti rossi. Grazie alla vinificazione delicata, senza interventi eccessivi, il terroir rimane splendidamente visibile.

Uvaggio: 50% Barbera, 25% Croatina, 25% Uva Rara - Regione: Piemonte (Italia) - Grado Alcolico: 12% - Annata: 2024 - Formato: 0.75 lt -

Aromi: Acidità vivace e fresca, floreale

Abbinamenti: Aperitivo, frutti di mare, insalate fresche, primi piatti leggeri



Il buon vino si produce nel vigneto

Dal 2007 Tenuta Incarrozza ha deciso di riportare alla luce l'antico vigneto dove i monaci benedettini nell'Ottocento coltivavano con cura e amore le loro uve. Ogni bottiglia racconta la storia della nostra tenuta, unendo il passato monastico alla passione della famiglia Pellegrino per l'arte vinicola, offrendo esperienze indimenticabili ai nostri ospiti.

Presentazione

L'azienda vinicola Tenuta Incarrozza si trova nelle colline in provincia di Catania, ai piedi dell'Etna. La cantina si trova nei pressi di una storica e stupenda masseria del XIX secolo totalmente ristrutturata e gli ettari coltivati comprendono uliveti, piccoli frutteti e vigneti. Le viti coltivate a spalliera godono di un'ottima esposizione a sud, ma soprattutto godono di un terreno fertile e ricco di sostanze organiche. Millenni di clima mediterraneo, tipico della Sicilia, hanno plasmato questa terra vicino l'Etna, e consentono oggi una produzione di poche varietà ma particolarmente esclusive. In particolare qui vengono coltivati: Syrah, Grillo e Petit Manseng. Tuttavia, l'azienda di famiglia dietro alla Tenuta Incarrozza sperimenta anche la coltivazione di altre varietà come Nerello Mascalese, Perricone e Nero d'Avola. Il risultato sono vini di grande pregio prodotti in piccole quantità. I vini della tenuta sono noti per la loro alta qualità e il loro bouquet unico. I vini rossi sono di corpo e hanno un sapore intenso e persistente, mentre quelli bianchi sono freschi e fruttati. Inoltre, l'azienda produce in piccole quantità vini rosati, Passito e Grappa. Menzione d'onore per "Uve D'Agosto Bianco", un vino longevo che mostra tutta la bravura sia in vigna che in cantina, dal colore giallo paglierino con intensi profumi di pesca gialla e frutta tropicale che in bocca si presentano freschi, morbidi, complessi e di qualità fine.

La nostra terra, in ogni sorso.



Uve d'Agosto Bianco

Tenuta Incarrozza Uve D'agosto Bianco Terre Siciliane IGT è un vino bianco siciliano che rappresenta l'eccellenza enologica della regione.

Composto al 50% da uve Grillo e al 50% da Petit Manseng, questo vino proviene dalla zona di Misterbianco, in Sicilia, Italia. Con una gradazione alcolica del 14,5%, è un vino biologico che rispetta l'ambiente e la tradizione vitivinicola locale. Il terreno su cui crescono le viti è alluvionale, prevalentemente sabbioso, ricco di scheletro e sostanza organica, caratteristiche che conferiscono al vino una complessità unica. La vinificazione avviene in acciaio, a contatto con le fecce fini per due mesi, con continui batonnages, seguita da un affinamento di 18 mesi in acciaio e un ulteriore mese in bottiglia. Questo processo di vinificazione e affinamento contribuisce a sviluppare un profilo aromatico e gustativo ricco e complesso. Il vino si abbina perfettamente con piatti a base di pesce e crostacei, esaltando i sapori del mare.

La temperatura di servizio ideale è tra gli 8 e i 10 °C, per apprezzarne appieno le caratteristiche organolettiche. Tenuta Incarrozza Uve D'agosto Bianco Terre Siciliane IGT è un vino che racconta la storia e la passione della viticoltura siciliana, offrendo un'esperienza sensoriale indimenticabile.

Uvaggio: Grillo 50% e Petit Manseng 50% - Regione: Sicilia (Italia) – Grado Alcolico: 14,5% Formato: 0.75 lt

Vinificazione: vinificato in acciaio a contatto con le fecce fini per 2 mesi con continui batonnages

Maturazione: in acciaio per 18 mesi e l'ultimo mese in bottiglia

Aromi: in bocca, il vino offre una freschezza spiccata, con un equilibrio tra acidità e morbidezza. La struttura è solida, con un finale persistente che richiama le sensazioni olfattive

Abbinamenti: Ideale come aperitivo servito a 6°/8°C, accompagna egregiamente piatti di pesce, crostacei e grigliate di mare, esaltando i sapori con la sua freschezza

San Nicola

I terreni alluvionali nella valle del Simeto ai piedi del vulcano Etna caratterizzano le nostre uve Syrah che danno origine al San Nicola. Dal colore rosso rubino impenetrabile spazia dai frutti di bosco, ribes, mirtillo a sfumature speziate. Il sorso è pieno, rotondo con tannini di una grande finezza, di bella lunghezza. Accompagna carni rosse importanti, selvaggina e formaggi stagionati. Va servito in balloon ampi e panciuti per permettergli di estendere il complesso olfattivo. Servire a 16°/18°C. Uva: Syrah TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso ricco di scheletro e sostanza organica.

Uvaggio: 100% Syrah - Regione: Sicilia (Italia) - Grado Alcolico: 14,5% - Formato: 0.75 lt

Vinificazione: vinificato in acciaio

Aromi: Frutti di bosco, ribes, mirtillo

Abbinamenti: Carni rosse importanti, selvaggina, formaggi stagionati





Fra Anselmo

L'etichetta del Fra' Anselmo non è solo un elemento grafico: è una vera reliquia visiva. Riproduce fedelmente una pietra incisa, rinvenuta tra i terreni della Tenuta Incarrozza, che riporta un'antica iscrizione in latino:

"Io Frate Anselmo fecit..." seguita da una data consumata dal tempo, forse MDCCVII (1707).

Un ritrovamento potente, tangibile, che testimonia in modo inequivocabile il passaggio dei monaci benedettini in queste terre. Una firma incisa nella roccia che diventa simbolo di dedizione, lavoro e spiritualità: le stesse radici su cui si fonda questo vino.

Uvaggio: 100% Perricone - Regione: Sicilia (Italia) – Grado Alcolico: 14% - Formato: 0.75 lt

Vinificazione: vinificato in acciaio con macerazione di 7-10 giorni a temperatura controllata

Maturazione: 50% in acciaio e 50% in barrique di rovere francese. Per 12 mesi matura a contatto con le fecce fini e per gli ultimi 3 mesi in bottiglia. Non va incontro a chiarificazione o filtrazione

Aromi: bouquet complesso e avvolgente: emergono note di frutta scura come more, mirtili e prugne, arricchite da sentori speziati e accenti balsamici che ne impreziosiscono il profilo aromatico

Abbinamenti: piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati, il Fra' Anselmo si presta anche a essere servito leggermente fresco (12-14°C) per accompagnare piatti di pesce saporiti, offrendo una nuova e interessante esperienza gustativa

Ponte Rosa Passito

Nel cuore palpitante della Sicilia, dove il mare incontra l'imponente silhouette dell'Etna, nasce Ponte Rosa, un vino che incarna la vera essenza dell'isola. Questa magica alchimia tra dolcezza avvolgente e una freschezza gustativa che evoca i venti marini è frutto delle nostre uve Petit Manseng, coccolate dalla bruciante passione del sole isolano. Ne nasce un nettare ambrato che danza tra aromi fruttati e note speziate, lasciando un ricordo d'inebriante persistenza. E vi assicuriamo che non vorrete mai che finisca!

Uvaggio: 100% Petit Manseng - Regione: Sicilia (Italia) - Grado Alcolico: 14,5% - Formato: 0.75 lt –

Vinificazione: vinificato in acciaio a contatto con le bucce per i primi 30 giorni. Poi in barriques a contatto con le fecce fini per 4 mesi con continui batonnages.

Maturazione: 3 mesi in acciaio e 1 in bottiglia

Aromi: Bouquet ampio e complesso: frutta candita, albicocca disidratata, miele di zagara, con eleganti note speziate di zafferano e vaniglia.

Abbinamenti: Ideale con dolci tipici siciliani come cassate e cannoli, si abbina perfettamente anche a formaggi erborinati e stagionati, creando un contrasto armonioso tra dolcezza e sapidità. Servire a 8°/10°C per esaltarne al meglio le caratteristiche.



La Cuvée

I MIGLIORI CHAMPAGNE DEI VIGNAIOLI
E LE ECCELLENZE DI PICCOLE CANTINE ITALIANE

È un marchio di

STUDEO SRL

VIA ELEUTERIO PAGLIANO 11/A
15033 CASALE MONFERRATO (TO)