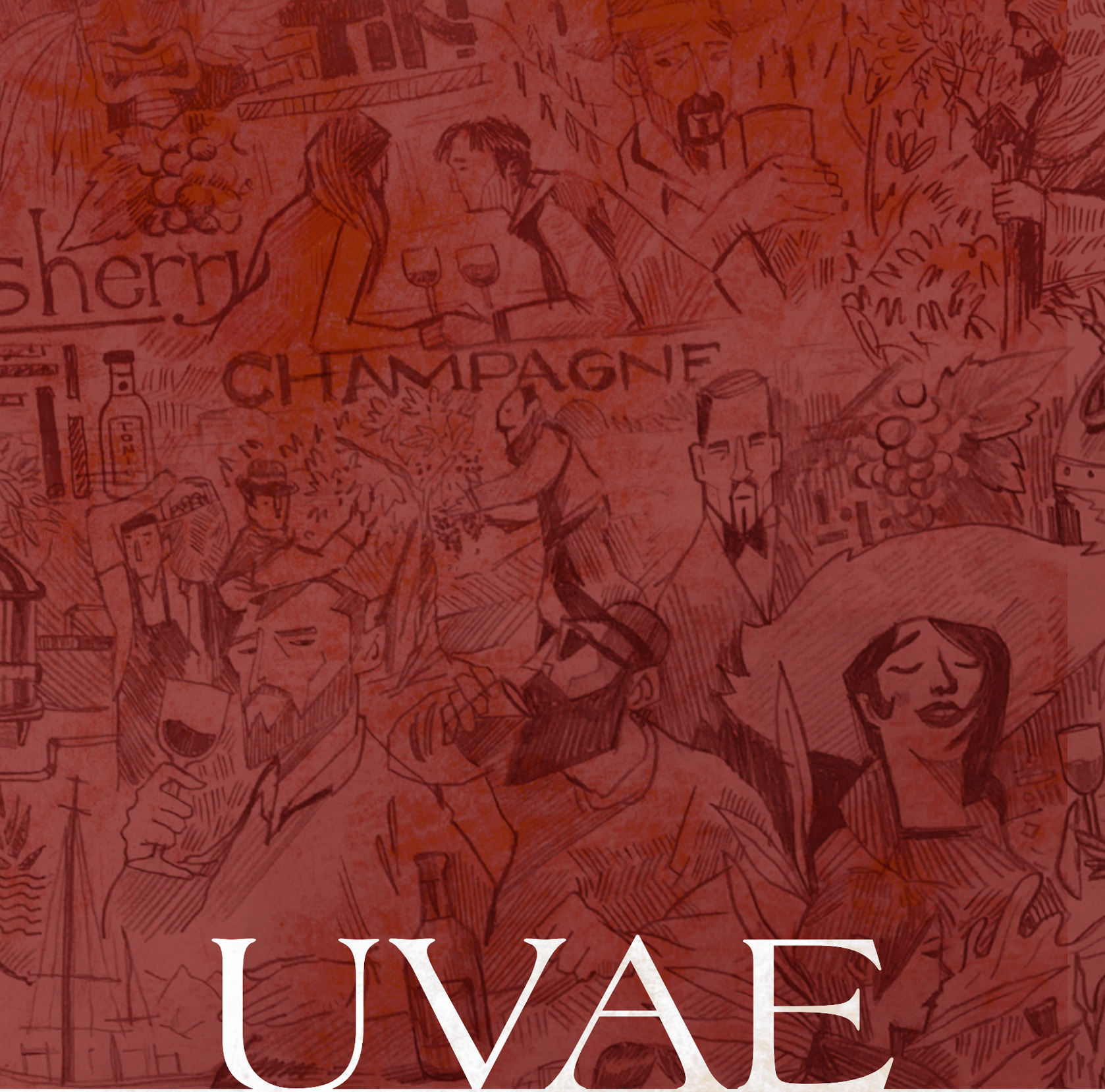
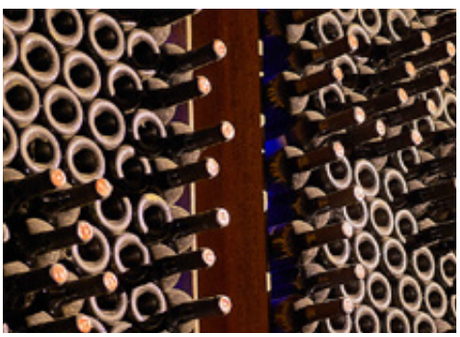


UVAE

RACCONTI DI VITE

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

indice



6 VINI ITALIANI

ITALIA:

08 Marzaghe
14 Le Morette
20 Corte Volponi
24 Rocca Bernarda
28 Kupelwieser
34 Neno
38 Casavecchia
44 Isolabella della Croce
52 Cascina Montagnola
58 La Raia
62 Tenuta Cucco
68 Valdinera
74 La Mondianese
78 Terre del Crearo
84 Capraia
88 Poggio Maestrino
92 La Contea di Bolgheri
96 Molino di Sant'Antimo
100 Bocale
104 Lamelia
108 Torre Zambra
114 Idi di Marzo
118 Dominio Imperfetto
122 Pajaru
128 Peri Peri
134 Fosso degli Angeli
140 Nino Gandolfo
148 Tenuta Benedetta
152 Tenute Faladas

156 VINI ESTERI

GERMANIA:

158 Meierer

FRANCIA:

164 Henry Fuchs
170 Domaine du Vieux Loup
174 Bernard Moreau
178 Domaine Bouché
184 Domaine Roc de L'Abbaie
188 Domaines Martinelles & Aloes
192 Domaine De Jacques Tissot
196 Domaine Gavignet

202 CHAMPAGNE

204 Collet
210 Maison Jean-Noël Haton

214
ALTRE ESPRESSIONI D'UVA

216 Alpestre
220 Gonzalez Byass
228 Be Spoke Vermut Sospeso
232 Bosso
242 Torquadra

248
SPIRITS CORNER

THE DISTRICT OF BEVERAGE

OnestiGroup S.p.A. è una delle aziende più importanti nel settore del beverage in Italia. La nostra storia è frutto di anni di condivisione di esperienze, pensieri ed emozioni, alla cui base risiedono i solidi principi della famiglia Onesti: **lealtà, trasparenza e rispetto**.

Fin dalla fondazione risalente al 1986, per volere di Emilio Onesti, l'azienda si è contraddistinta sul mercato, come icona di affidabilità, ricercatezza ed efficienza distributiva.

I progressi perseguiti in questi anni ci consentono di vantare, ad oggi, **più di 70 marchi in distribuzione esclusiva** per l'Italia, oltre ai marchi di proprietà del Gruppo.

La vision aziendale "**The District of Beverage**" dà corpo e sostanza all'obiettivo prioritario: selezionare i migliori prodotti provenienti da tutto il mondo per soddisfare le esigenze dei consumatori cosmopoliti.

Con la nuova edizione del **catalogo Uvae 2022**, OnestiGroup propone nuove e importanti cantine italiane e francesi, per consolidare il percorso di ricerca e accurata selezione iniziato nel 2017.

Anche i nuovi produttori si distinguono per i fattori che ci sono sempre stati a cuore: intera filiera interna, sensibilità ambientale, ricercatezza delle denominazioni, espressioni territoriali uniche. Il nostro viaggio continua, alla scoperta di vini, tradizioni, territori, passioni e persone.

La nostra missione è portare tutto questo ai nostri partner, perché possano ritrovarlo, insieme ai loro clienti, in un calice.

01.
Vendemmia

Abbiamo raccolto l'impegno, l'entusiasmo e "la voglia di fare" con un unico obiettivo: creare un'azienda di distribuzione affermata nel settore beverage.

1986	1995	2001	2004	2006
NASCE	NUOVA ESPANSIONE	TRASFORMAZIONE	NUOVA SEDE	INIZIA LA DISTRIBUZIONE
Commerciale Nord Italia s.r.l. *Sede di 1200 mq*	*2500 mq*	*in S.P.A*	*7000 mq magazzino* *900 mq ufficio*	*di marchi in esclusiva*

ONESTIGROUP

THE DISTRICT OF BEVERAGE

02.
Fermentazione

Abbiamo incontrato persone, degustato vini, approfondito la conoscenza di cantine provenienti da tutto il mondo.

03.
Affinamento

Abbiamo sedimentato le conoscenze acquisite del mercato in cui siamo inseriti, rispolverando i valori che da sempre hanno illuminato il nostro percorso: lealtà, trasparenza, rispetto e fiducia.

04.
Imbottigliamento

Abbiamo selezionato le migliori referenze, poiché ci aspettiamo che i nostri migliori Clienti abbiano un solo obiettivo: proporre il meglio ai lori ospiti.

2008 — COMMERCIALE NORD ITALIA
diventa OnestiGroup S.p.A.

2013 — ACQUISIZIONE
Alpestre

2016 — 30° ANNIVERSARIO
Apertura Temporary Shop "OnestiChristmas Shop"

2017 — NASCE UVAE
La proposta vini di OnestiGroup

2018 — NUOVI ORIZZONTI
Il Catalogo UVAE si arricchisce con vini stranieri

IL MONDO UVAE È ALLA CONTINUA RICERCA DI NUOVI RACCONTI DI VITE...

STAY TUNED!

SERAUBIANCO
LE MORETTE

LE MORETTE

VINI ITALIANI

MARZAGHE

LOMBARDIA
FRANCIACORTA

Anno di fondazione:
-

Vitigni:
Chardonnay, Pinot Nero

Ettari vitati:
10

Marzaghe è terra di Franciacorta. Terra che declina in dolci colline e che respira tra due monti, il monte Alto e il monte Orfano.

Alture che la riparano dalle nebbie che salgono dalla pianura e la custodiscono dal gelo del nord. Rilievi che attraggono i temporali estivi che l'immensità del Monte Guglielmo scaglia sul lago d'Iseo. I lampi e i tuoni raffreddano la terra, la terra raffredda il chicco d'uva e il chicco d'uva matura l'indispensabile acidità che dona alle bollicine.

Affezionarsi a Marzaghe vuol dire prediligere una terra più antica del nome che la descrive, intima alla sapienza contadina che da sempre, dalla nostra terra, ha tratto un vino superbo ed aperto ad accogliere la moderna vinificazione.

Un dosaggio fecondo ha dato vita a questo Franciacorta, dotandolo di un corpo algido e morbido, lieve e frusciante come il movimento dell'anima.

L'azienda si dedica alla produzione del solo Franciacorta D.O.C.G. Millesimato Biologico Certificato, spumante Metodo Classico con rifermentazione in bottiglia, prestando una maniacale cura a tutte le varie fasi di lavorazione e grande attenzione alla qualità di tutte le materie prime e dei materiali utilizzati per ottenere solo prodotti al top.

nciacorta

Franciacorta

Mazzaghe

Mazzaghe
Mazzaghe

TREHA
FRANCIACORTA BRUT BIO MILLESIMATO

FRANCIACORTA DOCG

COD	7045541 / 7045541.1
	Chardonnay
TEMPO SUI LIEVITI	almeno 4 anni
DOSAGGIO	5 g/l
	12,5% Vol.
	0,750 / 1,5

La **vendemmia** prevede la raccolta delle uve nel primo vigneto di proprietà dell'azienda dal quale prende il nome Treha.

La **vinificazione** prevede una pressatura soffice per evitare di estrarre mosti scuri, di rompere i vinaccioli ed estrarre sostanze amare.

L'**affinamento** prevede una sosta dei lieviti di almeno 4 anni; dopo la sboccatura segue una sosta di altri 3 mesi di riposo in cantina.

Perlage fine e persistente. Al **naso** è fresco con echi di frutta e note floreali e sfumature di brioche e crosta di pane.

Al **palato** ha un sapore imprescindibile ed elegante accompagnato da un'acidità bilanciata e ricche tonalità di freschezza.

Ideale da aperitivo e ottimo a tutto pasto; adatto ad ogni occasione.

PREMIER
FRANCIACORTA SATÈN BIO MILLESIMATO

FRANCIACORTA DOCG

COD	7045542 / 7045542.1
	Chardonnay
TEMPO SUI LIEVITI	almeno 5 anni
DOSAGGIO	6 g/l
	12,5% Vol.
	0,750 / 1,5

La **vinificazione** prevede una pressatura soffice per evitare di estrarre mosti scuri, di rompere i vinaccioli ed estrarre sostanze amare.

L'**affinamento** prevede una sosta sui lieviti di almeno 5 anni; dopo la sboccatura segue una sosta di altri 3 mesi di riposo in cantina.

Perlage delicato e setoso. Al **naso** denota sentori di frutta accompagnati con leggerezza dagli aromi della vaniglia e della nocciola.

Al **palato** è particolarmente equilibrato seppur dotato di carattere acuto e brillante.

Ideale come aperitivo e particolarmente indicato per piatti a base di pesce.

CANTICO
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ BIO MILLESIMATO

FRANCIACORTA DOCG

COD	7045543
	60% Chardonnay, 40% Pinot Nero
TEMPO SUI LIEVITI	almeno 5 anni
DOSAGGIO	5 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

La **vinificazione** prevede una pressatura soffice per evitare di estrarre mosti scuri, di rompere i vinaccioli ed estrarre sostanze amare.

L'**affinamento** prevede una sosta sui lieviti di almeno 5 anni; dopo la sboccatura segue una sosta di altri 3 mesi di riposo in cantina.

Perlage finissimo esaltato dalla colorazione indelebilmente intensa. Al **naso** denota sentori di frutta rossa impreziosita da un elegante bouquet di rose.

Al **palato** è incredibilmente fresco, un perfetto equilibrio tra la personalità del Pinot Nero e l'ingegnosa finezza dello Chardonnay.

Ideale per accompagnare primi piatti, carni saporite, grandi salumi e formaggi.

SUPERNO
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO

FRANCIACORTA DOCG

COD	7045544 / 7045544.1
	90% Chardonnay, 10% Pinot Nero (acciaio + passaggio in barrique di rovere)
TEMPO SUI LIEVITI	almeno 8 anni
DOSAGGIO	1 g/l
	12,5% Vol.
	0,750 / 1,5

La **vinificazione** prevede una pressatura soffice per evitare di estrarre mosti scuri, di rompere i vinaccioli ed estrarre sostanze amare; le uve di Chardonnay vanno incontro ad una parziale fermentazione in barrique di rovere.

L'**affinamento** prevede una sosta sui lieviti di almeno 8 anni; dopo la sboccatura segue una sosta di altri 3 mesi di riposo in cantina.

Perlage delicato e cremoso. Al naso si notano sentori di frutti matura uniti a ronzii di miele, accenni di vaniglia e crosta di pane appena sfornato.

Al **palato** è complesso e straordinariamente prezioso, dal sapore sicuro e deciso e dal finale prolungato.

Ideale per accompagnare primi piatti elaborati e saporiti e cruditè di pesce.

D-ISTINTO
FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO

FRANCIACORTA DOCG

COD	7045545
	80% Chardonnay, 20% Pinot Nero (acciaio + passaggio in barrique di rovere)
TEMPO SUI LIEVITI	almeno 8 anni
DOSAGGIO	4,20 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

La **vinificazione** prevede una pressatura soffice per evitare di estrarre mosti scuri, di rompere i vinaccioli ed estrarre sostanze amare; le uve di Chardonnay vanno incontro ad una parziale fermentazione in barrique di rovere. L'**affinamento** prevede una sosta sui lieviti di almeno 8 anni; dopo la sboccatura segue una sosta di altri 5 mesi di riposo in cantina **Perlage** delicatissimo.

Al **naso** si notano sentori di vaniglia, nocciole e mandorle tostate, noci e crosta di pane. Al **palato** è morbido, ma estremamente complesso grazie al passaggio in barrique. **Ideale** a tutto pasto, capace di esaltare ogni sapore senza mai prevalere.

AUREUM
FRANCIACORTA BRUT NATURE RISERVA

FRANCIACORTA DOCG

COD	7045546
	70% Chardonnay, 30% Pinot Nero (acciaio + passaggio in barrique di rovere)
TEMPO SUI LIEVITI	almeno 10 anni
DOSAGGIO	1 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

La **vinificazione** prevede una pressatura soffice per evitare di estrarre mosti scuri, di rompere i vinaccioli ed estrarre sostanze amare; le uve di Chardonnay vanno incontro ad una parziale fermentazione in barrique di rovere. L'**affinamento** prevede una sosta sui lieviti di almeno 10 anni; dopo la sboccatura segue una sosta di altri 5 mesi di riposo in cantina. **Perlage** fine e delicato. Al **naso** prevale il profumo dello zafferano selvatico dagli stimmi giallo dorati e dall'aroma simile al miele, combinato con il profumo del lievito madre affinato al buio della notte. Al **palato** esprime una fantasia di luce dorata, carica di energia che esprime il lungo affinamento sui lieviti donando una grande molteplicità di aromi e una lunghissima persistenza. **Ideale** con portate importanti, perfetto per esaltare le grandi occasioni.

LM 1935
FRANCIACORTA BRUT

FRANCIACORTA DOCG

COD	7045540
	Chardonnay
TEMPO SUI LIEVITI	almeno 2 anni
DOSAGGIO	5,30 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

La **vinificazione** prevede una pressatura soffice per evitare di estrarre mosti scuri, di rompere i vinaccioli ed estrarre sostanze amare.

L'**affinamento** prevede una sosta sui lieviti di almeno 2 anni; dopo la sboccatura segue una sosta di altri 3 mesi di riposo in cantina.

Perlage fine. Al **naso** si notano fresche tonalità floreali. Al **palato** presenta una acidità bilanciata, un gusto rotondo, classico ed elegante.

Ideale come aperitivo o per accompagnare freschi antipasti di pesce.

LE MORETTE

VENETO
LUGANA

Anno di fondazione:
-

Vitigni:
Turbiana, Corvina, Rondinella, Molinara, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco.

Ettari vitati:
30

Fondata da Gino Zenato negli anni '60, l'azienda nasce come vivaio per la produzione di barbatelle destinate alla viticoltura. Nel 1981 la gestione passa al figlio Valerio il quale arricchisce la produzione con vini di valore caratterizzati da una forte personalità.

I suoi vini si caratterizzano per la marcata mineralità e struttura e dalla forte identità delle radici vivaistiche. Le Morette è ora considerata una delle cantine storiche della Lugana DOC, date le sue origini radicate nel territorio da oltre sessant'anni. La nuova cantina inaugurata 10 anni fa, oggi è prossima a un ampliamento per dare giusto spazio alla nuova linea di imbottigliamento di cui l'azienda si è dotata nel corso del 2021, a testimonianza di una cantina rivolta verso l'innovazione e l'efficienza produttiva con l'obiettivo della massima espressione autentica del territorio.

LE MORETTE

MORETTE

LUGANA
LE MORETTE

SERAIROSSO
LE MORETTE

LUGANA MANDOLARA

LUGANA DOC

COD	7510810 / 7510810.1
	Turbiana
	12,5% Vol.
	0,750 / 1,5

Le uve sono coltivate nel vigneto aziendale più importante per estensione su **terreni** argillosi e la vendemmia avviene rigorosamente a mano, a partire dalla seconda metà di settembre.

La **vinificazione** avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata; l'affinamento consiste in almeno un mese di riposo in bottiglia.

Il **colore** è giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al **naso** richiama sentori di fiori bianchi, pompelmo, mela verde, albicocca, agrumi e zest.

Il **gusto** è incredibilmente fresco, armonico, delicato e sapido. Il finale mandorlato tipico del vitigno.

Ideale con piatti a base di pesce, altresì indicato con carni bianche e antipasti di sapore delicato.

LUGANA BENEDICTUS

LUGANA DOC

COD	7510811
	Turbiana
	13,5% Vol.
	0,750

Le uve sono coltivate nel vigneto aziendale storiche su **terreni** argillosi e la vendemmia avviene rigorosamente a mano nella terza decade di ottobre.

La **vinificazione** avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata; una parte conclude la fermentazione in tonneaux di rovere.

L'**affinamento** prevede una sosta in tonneaux per una parte del vino.

Il **colore** è un giallo paglierino intenso con punte dorate.

Al **naso** esprime sentori di frutta esotica, fiori d'acacia, sensazioni di vaniglia e spezie delicate, erbe aromatiche.

Il **gusto** è piacevolmente fresco e minerale, con un'ottima complessità sostenuta da una grande persistenza gusto-olfattiva.

LUGANA RISERVA

LUGANA DOC

COD	7510812
	Turbiana
	13,5% Vol.
	0,750

Vino ottenuto esclusivamente dalle uve Turbiana coltivate e selezionate dal vigneto aziendale con tenore in argilla più elevato.

La **vinificazione** avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, dopo una breve macerazione, condotta da lieviti naturali.

L'**affinamento** prevede per una piccola porzione del vino una sosta in botti di rovere da 500 litri e poi almeno 12 mesi in bottiglia.

Il **colore** è uno splendido giallo dorato. Al **naso** presenta profumi evoluti, note balsamiche e agrumi canditi. Il **gusto** è incredibilmente armonico, dalla spiccata mineralità e complessità.

Ideale accompagnato per piatti ricchi e complessi a base di crostacei, carni bianche saporite e succulente ostriche.

SERAI BIANCO

BIANCO VERONESE IGT

COD	7510813
	Turbiana, Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon
	12% Vol.
	0,750

La **vendemmia** viene effettuata a mano, nella prima metà di settembre.

La **vinificazione** avviene in vasche d'acciaio, a temperatura di 16°C dopo pressatura soffice di tutte le uve insieme.

L'**affinamento** prevede la sosta di almeno un mese in bottiglia.

Il **colore** è giallo chiaro e brillante con riflessi verdolini.

Al **naso** si caratterizza per profumi floreali e fruttati, che ricordano la mela, la pera e l'albicocca con sottili note d'uva spina.

Il **gusto** conferma la grande aromaticità con grande ricchezza ed eleganza, unite ad un'acidità fresca e vivace.

I**deale** abbinato a tutto pasto a piatti di pesce o a secondi delicati di carne bianca.

SERAI ROSSO

ROSSO VERONESE IGT

COD	7510816
	Merlot, Cabernet, Sauvignon, Corvina
	13% Vol.
	0,750

La **vendemmia** viene eseguita rigorosamente a mano nella seconda decade di settembre

La **vinificazione** avviene a contatto con le bucce con rimontaggi giornalieri. Successivamente maturo in acciaio e una parte affina per 4-6 mesi in tonneaux, di secondo passaggio.

L'**affinamento** prevede due mesi in bottiglia.

Il **colore** è un rosso rubino intenso, con sfumature purpuree e violacee.

Al **naso** presenta profumi fruttati che ricordano la ciliegia, la prugna e i piccoli frutti.

Al **palato** risulta equilibrato, mediamente corposo fresco e morbido, dotato di avvolgente struttura.

Ideale con primi piatti e risotti, ottimo sui secondi a base di carne e formaggi di media struttura.

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO

COD	7510814
	Corvina, Rondinella, Molinara
	12% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene rigorosamente a mano nell'ultima decade di settembre.

La **vinificazione** avviene in vasca d'acciaio a bassa temperatura, macerazione di 4-6 ore a contatto con le bucce per poi proseguire per una settimana a 18°C.

L'**affinamento** avviene per almeno un mese in bottiglia.

Il **colore** si presenta di colore rosa brillante.Al **naso** presenta una grande armonia di profumi, inizialmente floreali, successivamente dominati da morbidi sentori di frutta.

Al **gusto** è delicato, con spiccate note fruttate e dotate di grande freschezza; il finale è asciutto e di buona persistenza, confermando la personalità del Bardolino Chiaretto.

Ideale per ogni occasione, dagli antipasti all'italiana, ai primi piatti, fino alle carni bianche.

BARDOLINO CLASSICO

BARDOLINO CLASSICO DOC

COD	7510815
	Corvina, Rondinella, Molinara
	12% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene rigorosamente a mano nell'ultima decade di settembre.

La **vinificazione** avviene in vasca d'acciaio a temperatura controllata di 26 gradi, con macerazione di 8 giorni a contatto con le bucce.

L'**affinamento** prevede 2 mesi in bottiglia.

Il **colore** è un rosso rubino tendente al cerasuolo.

Al **naso** presenta piacevoli note fruttate, dotato di giovanile fragranza.

Il **gusto** è asciutto, sapido di ottimo equilibrio con delicate speziate di pepe.

Ideale per accompagnare carni bianche saporite e carni rosse con sapori tenui.

CÉPAGE BRUT

SPUMANTE LUGANA DOC

COD	7025091
	Turbiana
	12,5% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene nella prima decade di settembre.

La **vinificazione** in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma avviene mediante una lenta rifermentazione di circa cinque mesi in serbatoi d'acciaio isobarici, secondo il metodo "Charmat Lungo". L'**affinamento** prevede una sosta in bottiglia di almeno 4 mesi. Il **colore** è un giallo intenso. Al **naso** presenta un bouquet di grande eleganza, con note di lievito e ricordi di fermentazione. Il **gusto** è particolarmente sapido e caratterizzato da una lunga persistenza gusto-olfattiva. **Ideale** compagno per ogni momento del pasto, ottimo come aperitivo, è indicato anche per accompagnare la cucina orientale e i piatti a base di sfoglie salate.

CÉPAGE ROSÉ

CHIARETTO SPUMANTE BRUT DOC

COD	7025092
	Corvina, Rondinella, Molinara
	12,5% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene nella prima decade di settembre.

La **vinificazione** prevede che le uve vengano vinificate insieme, con breve macerazione sulle bucce. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, cui segue un periodo di **affinamento** sulle vinacce. La presa di spuma avviene per mezzo della rifermentazione in botti isobariche, secondo il metodo charmat. Il **colore** è un rosa tenue con riflessi brillanti ed accennate sfumature violette. Al **naso** è delicato, fresco e fruttato con richiami a sentori di anguria, pesca gialla e piccoli frutti.

Al **gusto**, conferma le sensazioni fruttate sostenute da una sapidità che esalta la freschezza di questa bollicina.

Ideale abbinato con la cucina mediterranea.

TRENTASEI-MESI

METODO CLASSICO BRUT

COD	7045424 / 7045424.1 / 7045424.2
	Turbiana
	12,5% Vol.
	0,750 / 1,5 AST. / 1,5 CASSA LEGNO

La v**endemmia** viene svolta rigorosamente a mano nella terza decade di agosto. La **vinificazione** prevede una pressatura soffice per poi vinificare separatamente le uve. I mosti fermentano in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. Agli inizi di marzo avviene l'assemblaggio e la "mis en bouteille" con l'aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Le bottiglie affinano in cantina per almeno 36 mesi. Il **colore** è giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Il perlage è fine, sottile e persistente. Al **naso** è ricco, complesso ed intenso e caratterizzato da ampi sentori di nespola e mandorla fresca, con fondo di crosta di pane. **Sapore** ampio e vellutato, ricco e persistente, dotato di grande eleganza con una piacevole nota di freschezza e mineralità, arricchita da leggeri sentori balsamici.

Compagno **ideale** per aperitivi e numerose proposte.

CORTE VOLPONI

VENETO
VALPOLICELLA

Anno di fondazione:
1878

Vitigni:
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta.

Ettari vitati:
12

Dieci anni fa, Fabio e Paolo Zenato, forti della loro conoscenza ed esperienza, decisero di allargare la loro tenuta, fino a quel momento incentrata sui vini bianchi di qualità nella zona del Lugana DOC.

La famiglia decise così di gestire 5 ettari di vigneto a Negrar, un piccolo comune nel cuore della Valpolicella Classica, nel Veneto occidentale, tra la città di Verona e il Lago di Garda.

“Rimanere in sintonia con Madre Natura e garantire il massimo rispetto del territorio rappresenta il fondamento della nostra filosofia aziendale. Abbiamo imparato ad avere il Massimo rispetto del territorio da nostro nonno Gino Zenato, il quale fondò Le Morette a Peschiera del Garda nel 1960.

Nei nostril vigneti in Valpolicella applichiamo gli stessi principi di sostenibilità per garantire la massima fertilità del suolo senza l’utilizzo di alcun fertilizzante di sintesi, gestendo l’irrigazione con un sistema esclusivamente a goccia e praticando l’inerbimento dei vigneti affinchè le fioriture attraggano il maggior numero possible di insetti a beneficio della biodiversità e dell’equilibrio vegetativo”
Fabio e Paolo Zenato

Amarone
2012
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
Riserva
CORTE VOLPONI

VALPOLICELLA
RIPASSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

Amarone
2012
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
Riserva
CORTE VOLPONI

VALPOLICELLA CLASSICO

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

COD	7510817
	Corvina, Corvinone, Rondinella
	12,5% Vol.
	0,750

I **terreni** sono in prevalenza argilloso calcarei di origine morenica.

La **vendemmia** avviene a mano tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

La **vinificazione** avviene con una macerazione di 10-12 giorni, in acciaio inox, a temperatura controllata. Il mosto subisce rimontaggi quotidiani per un'ottima estrazione di tannini e di colore.

L'**affinamento** prevede una sosta in vasche d'acciaio per 4 mesi e altri 2 mesi in bottiglia.

Il **colore** è un rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Al **naso** esprime note di frutta rossa, con prevalenza di sentori di ciliegia.

Il **gusto** conferma il fruttato, con sottili "nuances" di pepe leggermente balsamiche, caratterizzato da una buona sapidità ed un finale asciutto.

Ideale abbinato a primi piatti di zuppe tradizionali, a secondi piatti di carne e formaggi leggermente stagionati a pasta dura.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

COD	7510818 / 7510818.1
	Corvina, Corvinone, Rondinella
	13,5% Vol.
	0,750 / 1,5

I **terreni** sono in prevalenza argillosi-calcarei ben esposti e ventilati. La **vendemmia** avviene a mano l'ultima settimana di settembre e l'inizio di ottobre.

La prima fermentazione, in acciaio inox, è mirata a preservare integralmente le caratteristiche dell'uva e la sua eleganza. La macerazione dura dai 12 ai 15 giorni a temperatura controllata. A fine febbraio il vino viene integrato alle vinacce di Amaroni e Recioto dando inizio ad una nuova fermentazione. Questa tipica e antica pratica del "Ripasso", consente l'estrazione di colore, zuccheri e aromi.

Il vino **affina** per 12 mesi in parte in piccole botti di rovere francese e in parte in grandi botti di rovere di Slavonia. Completa l'affinamento almeno 4 mesi in bottiglia.

Il **colore** è un rosso rubino intenso.

Al **naso** presenta un bouquet ricco con note speziato che ricordano il pepe nero e bacche rosse selvatiche. Il **gusto** risulta equilibrato, molto piacevole con sentori di frutti rossi e sensazione di tannini morbidi.

Ideale con portate a base di carne di buona struttura.

AMARONE CLASSICO

AMARONE CLASSICO DOCG

COD	7510819 / 7510819.1
	Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
	16% Vol.
	0,750 / 1,5

I **terreni** dove crescono le uve sono in prevalenza argilloso-calcarei ben esposti e ventilati. La **vendemmia** avviene sapientemente a mano tra l'ultima settimana di settembre e l'inizio di ottobre.I grappoli vengono posti ad appassire in locali ben areati su vassoi monostrato, dove restano circa 100 giorni.

Il processo di **vinificazione** ha inizio a gennaio e segue le temperature esterne naturali di questo periodo dell'anno. In seguito, la temperatura viene aumentata a 24-26°C per favorire la fermentazione dei lieviti. L'**affinamento** prevede che il 50% del vino maturi in barrique nuove di rovere francese e l'altro 50% in botti grandi di rovere di Slavonia per circa due anni. Infine, il vino riposa nelle bottiglie almeno 6 mesi prima della sua commercializzazione. Il **colore** è un rosso scuro con tenui orli granati.

Al **naso** è inteso, penetrante, etereo ed elegantissimo con note dominanti di uva appassita e di prugna essiccata e con sentori più sfumati di spezie e confettura di mandorla. Il **gusto** è caldo, pieno e vigoroso, austero con un elegante fondo di nocciolo di pesca e di mandorla tostata che si sofferma assai a lungo in bocca.

Ideale con piatti della tradizione veneta come i bigoli di ragù di anatra, brasato all'Amarone o con stufati e selvaggina.

AMARONE CLASSICO RISERVA

AMARONE CLASSICO RISERVA DOCG

COD	7510820
	Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
	16% Vol.
	0,750

I **terreni** dove crescono le uve sono in prevalenza argilloso-calcarei ben esposti e ventilati. La vendemmia avviene a mano durante l'ultima settimana di Settembre e l'inizio di Ottobre. L'appassimento naturale avviene in "Fruttaio", una stanza al primo piano con porte e finestre aperte al fine di garantire un ricircolo naturale d'aria fresca. I grappoli vengono posti ad appassire su vassoi monostrato per 4 mesi, fino alla perdita del 35% del loro peso. Le uve vengono macerate a freddo in vasche d'acciaio per 4 settimane. L'**affinamento** è di tre anni in parte in grandi botti di rovere di Slavonia, in parte in barrique di rovere francese. Successivamente riposa in bottiglia per un minimo di 18 mesi. Il **colore** è un rosso rubino profondo e inteso con riflessi granati. Al **naso** un caldo, caratteristico aroma di frutta scura, dalla marasca alla prugna matura, con accenni di spezie accentuato da un tannino morbido. Il **gusto** conferma la complessità del vino, potente in una perfetta armonia gustativa e un corpo di grande eleganza, caratterizzato da un ritorno di note fruttate e un tannino vellutato grazie al lungo invecchiamento in legno e in bottiglia.

Ideale con piatti di grande importanza della cucina veneta o da gustare da solo come vino da meditazione.

ROCCA BERNARDA

FRIULI VENEZIA GIULIA
COLLI ORIENTALI

Anno di fondazione:
1559

Vitigni:
Friulano, Merlot, Picolit, Pinot Grigio, Refosco dal Peduncolo Rosso, Ribolla Gialla

Ettari vitati:
40

Rocca Bernarda nasce come azienda vitivinicola in epoca rinascimentale.
Una lapide in pietra testimonia infatti l'impianto della vite nel 1559.

Da sempre considerata la perla dell'enologia friulana e non solo, la proprietà si estende su 220 ettari, di cui 40 vitati.

Situata sulla sommità di una collina che degrada dolcemente verso la pianura, circondata da vigneti terrazzati, permette una vista a 360 gradi.

Più attenzione è dedicata ai vitigni autoctoni, in particolare al Picolit, di cui è testimonianza un trattato pubblicato nel 1906 dall'allora proprietario Giacomo Perusini.

La recente creazione del Marchio "TERRE DEI CAVALIERI" oltre a Rocca Bernarda comprende Castello di Magione in Umbria e Villa Giustiniani in Veneto.

Questo nuovo emblema vuole così ricordare l'importanza storica della proprietà Il Sovrano Ordine di Malta unità alla territorialità dei nostri prodotti.

FRIULANO

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

COD	-
	Friulano
	13,5% Vol.
	0,750

Il vino bianco più tipico del Friuli. Di origine autoctona, il vitigno a sistema di allevamento Guyot, sprigiona le sue qualità nelle colline ben soleggiate della tenuta Rocca Bernarda. **Vinificazione**: L'uva viene trasferita in cantina e dopo una pigiatura soffice, trasferita in serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Terminata la fermentazione il vino permane sulle fecce fini per circa 5 mesi per completare l'affinamento. **Affinamento** in bottiglia di almeno 2 mesi prima della messa in commercio. Vino dal **colore** giallo dorato lucido e brillante. **Profumo** delicato, con sentori burrosi e lieve aroma di mandorla. Al **palato** è pieno, asciutto con una buona persistenza. **Ideale** con San Daniele e antipasti freddi, zuppe saporite e piatti di carne bianca.

RIBOLLA GIALLA

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

COD	-
	Ribolla Gialla
	13% Vol.
	0,750

Vino di tradizione friulana, allevato a sistema Guyot, è valorizzato a Rocca Bernarda sin dai primi decenni del '900.

Vinificazione: L'uva viene trasferita in cantina e dopo una pigiatura soffice, trasferita in serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Terminata la fermentazione il vino permane sulle fecce fini per circa 5 mesi per completare l'affinamento. **Affinamento** in bottiglia di almeno 2 mesi prima della messa in commercio. Vino dal **colore** giallo paglierino con riflessi verdognoli. **Profumo** elegante e fruttato con sentori di mela verde. Al **palato** fragrante e asciutto con piacevole morbidezza

Ideale come aperitivo e d'accompagnamento ad antipasti caldi e freddi soprattutto di pesce.

PINOT GRIGIO

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

COD	-
	Pinot Grigio
	12,5% Vol.
	0,750

Il vitigno, allevato a sistema Guyot, ha trovato in Friuli il suo ambiente ideale e proprio in questa regione esprime il massimo delle sue potenzialità. Vino importante sia per la sua diffusione che per la sua piacevolezza. **Vinificazione**: L'uva viene trasferita in cantina e dopo una pigiatura soffice, trasferita in serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Terminata la fermentazione il vino permane sulle fecce fini per circa 5 mesi per completare l'affinamento. **Affinamento** in bottiglia di almeno 2 mesi prima della messa in commercio. Alla vista il vino si presenta di **colore** giallo paglierino. **Profumo** tipicamente dolce che ricorda i fiori di acacia. Al **palato** è secco, pieno ed elegante. **Ideale** con antipasti a base di salumi, primi piatti conditi con sughi di verdure o funghi, carni bianche.

REFOSCO
DAL PEDUNCOLO ROSSO

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

COD	-
	Refosco dal peduncolo rosso
	13,5% Vol.
	0,750

Il nome “dal peduncolo rosso” deriva dal particolare colore del peduncolo, la parte del grappolo che sostiene gli acini. Tipico rosso friulano, di ottima struttura e di antiche origini. Vigneti antichi allevati a sistema Guyot, prevalentemente di marna-arenaria. **Vinificazione:** Macerazione di almeno 10 giorni in serbatoi di acciaio per favorire l’estrazione di colore e tannini. Il mosto-vino termina la fermentazione alcolica e svolge immediatamente quella malolattica, naturalmente, dando al vino nuovo una maggiore morbidezza. **Affinamento** in acciaio per circa 8 mesi. **Colore** rosso rubino carico e vivace. **Profumo** fruttato con sentori di mora selvatica e frutti selvatici. Gusto intenso e deciso, avvolgente, leggermente tannico. **Ideale** a piatti e salumi di cacciagione, formaggi stagionati.

MERLOT

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

COD	-
	Merlot
	13% Vol.
	0,750

Vitigno molto generoso allevato a Guyot, che sui terreni poveri di sostanza organica di Rocca Bernarda trova un equilibrio ideale.

Vinificazione: Dopo la vendemmia e la pigiadiraspatura, la fermentazione avviene a temperatura non superiore ai 28° C per avere una migliore estrazione dei tannini e del colore. Con la svinatura si separa il vino nuovo dalle bucce per svolgere subito la fermentazione malolattica naturale in acciaio. Matura per almeno 8 mesi in serbatoi di acciaio inox. **Affinamento** di almeno 4 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino ed intenso al calice. **Profumo** pieno e fragrante con toni leggermente erbacei e sentori di lampone e mirtillo. **Gusto** pieno che evidenzia morbidezza ed opulenza.

Ideale con carne rossa, pollame e arrosti.

PICOLIT

FRIULI COLLI ORIENTALI DOCG

COD	-
	Picolit
	13,5% Vol.
	0,500

Un vino dolce, raro e prezioso, il cui equilibrio lo rende unico. Da oltre un secolo, a Rocca Bernarda, si coltiva e seleziona questa perla enologica. Vigneti antichi, con diversi cloni, conferiscono caratteristiche irripetibili a un vino che nasce da terreni, chiamati "Ronchi", prevalentemente di marna-arenaria. Dopo la raccolta, l'uva Picolit appassisce per circa un mese su graticci, raggiungendo una concentrazione zuccherina ideale. Successivamente, viene pressata e fermenta lentamente in legno, lasciando un residuo zuccherino notevole. Matura sui lieviti e **affina** in bottiglia per molti anni, esprimendo un colore giallo dorato brillante e un profumo intenso di albicocca, agrumi, fichi maturi e miele d'acacia. Al **palato** è dolce, complesso e persistente, con sentori di miele, frutta candita e frutta matura. **Ideale** con foie gras e formaggi erborinati.

KUPELWIESER

TRENTINO ALTO ADIGE
ALTO ADIGE

Anno di fondazione:
1878

Vitigni:
Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon, Müller-Thurgau, Chardonnay, Pinot Nero, Lagrein.

Ettari vitati:
12

Kupelwieser è un punto di riferimento per la storia vitivinicola dell'Alto Adige e per la qualità dei suoi prodotti. Fritz Kupelwieser fondò la Tenuta nel 1878, spinto dalla sua grande passione per il vino e per il proprio territorio.

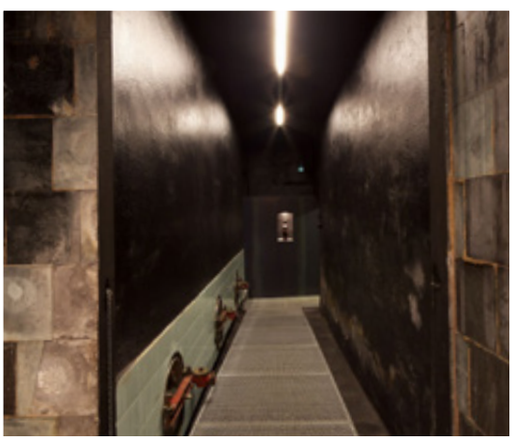
Pur essendo una regione che non offre vaste superfici favorevoli alla viticoltura (meno di 5.300 ettari in tutto il territorio), l'Alto Adige si contraddistingue per una produzione di vini d'eccellenza e ben 20 vitigni diversi.

"Fritz" è il nome che Kupelwieser ha dato alla propria gamma di vini, che raccontano la storia e il territorio dell'Alto Adige, prodotti e imbottigliati in modo tradizionale e nel rispetto dei più rigidi standard di qualità. "Fritz" è un omaggio al fondatore e al suo impegno per il successo dell'azienda, ma anche il richiamo a due peculiarità dei suoi vini, che risultano "freschi" e "giovani".

In "Fritz" vive lo spirito innovativo e tradizionale al tempo stesso dell'azienda e dell'Alto Adige.

PINOT
NOIR

RIESLING
MÜLLER
THURGAU
CHARDONNAY



PINOT BIANCO

PINOT BIANCO
ALTO ADIGE DOC

COD	7512070
	Pinot Bianco in purezza
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è pietroso, sabbioso e calcareo, ricco di minerali. La **vendemmia** avviene all'inizio di settembre

La **vinificazione**, dopo una breve sosta a freddo del pigiato e pressatura soffice, avviene con fermentazione lenta, in acciaio inox, a temperatura controllata. Anche **l'affinamento** è in acciaio per almeno 5 mesi sui lieviti.

Il **colore** è giallo chiaro con sfumature citrine e verdognole, che introduco i caratteristici **profumi** di frutta fresca, con sentore marcato di mela. Il **gusto** è secco, vivace e molto fresco.

Ideale con antipasti e aperitivi di pesce, verdure, zuppe e minestre delicate.

PINOT GRIGIO

PINOT GRIGIO
ALTO ADIGE DOC

COD	7512071
	Pinot Grigio in purezza
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è pietroso, sabbioso e calcareo, ricco di minerali. La **vendemmia** avviene all'inizio di settembre.

La **vinificazione**, dopo una breve sosta a freddo del pigiato e pressatura soffice, avviene con fermentazione lenta, in acciaio inox, a temperatura controllata. Anche **l'affinamento** è in acciaio per almeno 5 mesi sui lieviti.

Il **colore** giallo paglierino brillante introduce i caratteristici **profumi** leggermente fruttati, con lieve sentore di pera. Il **gusto** è secco, morbido e piacevolmente pieno, con la giusta acidità.

Ideale con piatti a base di funghi, pesce d'acqua dolce, frutti di mare cotti e zuppe di pesce.

RIESLING

RIESLING
ALTO ADIGE DOC

COD	7512073
	Riesling Renano in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** è sabbioso, calcareo e argilloso. La **vendemmia** avviene nella seconda metà di settembre.

La **vinificazione** prevede una fermentazione lenta e molto accurata in acciaio inox a temperatura controllata. Anche **l'affinamento** è in acciaio per almeno 5 mesi sui lieviti.

Il particolare **colore** giallo chiaro con sfumature verdognole introduce **profumi** delicati di fiori di campo, con sentori di pesche fresche, di grande eleganza. Il **gusto** è nobile, secco e vivace, caratterizzato da una sottile acidità.

Ideale con formaggi caprini, pesce, verdure e antipasti raffinati.

SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON
ALTO ADIGE DOC

COD	7512075
	Sauvignon Blanc
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** è prevalentemente calcareo e argilloso. La **vendemmia** avviene nella seconda metà di settembre.

La **vinificazione**, dopo una breve sosta a freddo del pigiato e pressatura soffice, avviene con fermentazione lenta, in acciaio inox, a temperatura controllata. Anche **l'affinamento** è in acciaio per almeno 5 mesi sui lieviti.

Il particolare **colore** giallo paglierino con sfumature verdognole introduce **profumi** erbacei di ortica e delicati di miele e sambuco, molto raffinati.

Il **gusto** è ricco e fruttato, di grande equilibrio fra acidità e sentori di frutta.

Ideale con antipasti, formaggi caprini, asparagi e piatti di pesce e verdure.

MÜLLER-THURGAU

MÜLLER-THURGAU
ALTO ADIGE DOC

COD	7512074
	Müller-Thurgau in purezza
	12,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è prevalentemente calcareo. La **vendemmia** avviene nella seconda metà di settembre.

La **vinificazione**, dopo una breve sosta a freddo del pigiato e pressatura soffice, avviene con fermentazione lenta, in acciaio inox, a temperatura controllata.

Anche **l'affinamento** è in acciaio per almeno 5 mesi sui lieviti.

Il particolare **colore** giallo paglierino con sfumature verdognole introduce **profumi** delicati ed eleganti di fiori freschi, con una leggera nota di dolcezza, molto elegante, che ricorda il moscato. Il **gusto** è secco, erbaceo, con una piacevole acidità finale.

Ideale con antipasti, carni bianche e ricche insalate gourmet.

GEWÜRZTRAMINER

GEWÜRZTRAMINER
ALTO ADIGE DOC

COD	7512078
	Gewürztraminer in purezza
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è prevalentemente calcareo e argilloso. La **vendemmia** avviene a metà settembre.

La **vinificazione** prevede una fermentazione lenta e molto accurata in acciaio inox a temperatura controllata. Anche **l'affinamento** è in acciaio per almeno 5 mesi sui lieviti.

Il particolare **colore** giallo paglierino con toni dorati molto brillanti introduce **profumi** erbacei e floreali di campo, garofano e rosa, molto raffinati.

Il **gusto** è molto ricco, aromatico, rotondo, particolarmente fresco e di moderata acidità.

Ideale con crostacei, come astice e aragosta, e piatti di pesce nobile o antipasti raffinati.

CHARDONNAY

CHARDONNAY
ALTO ADIGE DOC

COD	7512072
	Chardonnay in purezza
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è pietroso, sabbioso e calcareo, ricco di minerali. La **vendemmia** avviene all'inizio di settembre.

La **vinificazione**, dopo una breve sosta a freddo del pigiato e pressatura soffice, avviene con fermentazione lenta, in acciaio inox, a temperatura controllata. Anche **l'affinamento** è in acciaio per almeno 5 mesi sui lieviti.

Il particolare **colore** giallo citrino con sfumature verdognole introduce **profumi** delicati, chiaramente fruttati, con freschi sentori di banana e melone.

Il **gusto** è secco, fresco, vivace, piacevolmente pieno, molto elegante.

Ideale con antipasti di pesce e di carne non troppo elaborati, primi piatti e carni bianche.

PINOT NOIR

PINOT NERO
ALTO ADIGE DOC

COD	7508044
	Pinot Nero in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** è prevalentemente calcareo e argilloso. La **vendemmia** avviene a metà settembre.

La **vinificazione** prevede una fermentazione lenta e molto accurata in acciaio inox a temperatura controllata. **L'affinamento** è in botti grandi e barrique per almeno 6 mesi.

Il **colore** rosso rubino con sfumature granate introduce **profumi** tipici di frutti di bosco e amarene, ricchi e invitanti. Il **gusto** è morbido e ben strutturato, elegantemente fruttato, di grande equilibrio.

Ideale con carni bianche e rossa, agnello e selvaggina.

LAGREIN

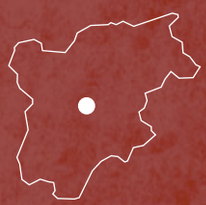
LAGREIN ALTO
ADIGE DOC

COD	7512077
	Lagrein in purezza
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è prevalentemente argilloso e sabbioso. La **vendemmia** avviene ad inizio ottobre. La **vinificazione** prevede una fermentazione lenta e molto accurata in acciaio inox a temperatura controllata. **L'affinamento** è in botti grandi e barrique per almeno 6 mesi.

Il particolare **colore** rosso rubino con toni di granato carico introduce **profumi** ricchi e intensi di frutti di bosco e violetta, molto aromatici e raffinati. Il **gusto** è ricco ed equilibrato, vellutato e rotondo, con un finale leggermente aromatico. **Ideale** con carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

NENO



TRENTINO ALTO ADIGE
TRENTINO

Anno di fondazione:
2010

Vitigni:
Chardonnay, Pinot Nero.

Ettari vitati:
4

Neno Produttori d'Elite realizza eccezionali spumanti Trento DOC Metodo Classico che nascono dagli splendidi filari di vigne della provincia di Trento. In questo territorio, uno dei pochi in Trentino così adatto alla viticoltura spumantistica d'alta qualità grazie alla composizione del suolo, all'altimetria e all'ottima esposizione, l'esperienza trentennale dell'enologo Vito Piffer e l'attenzione al particolare di Gabriella, danno vita alle bollicine d'eccellenza "Ville Aroni" Trento DOC.

I terreni vitati condotti dall'azienda agricola Neno Produttori d'Elite della famiglia Piffer si estendono sui declivi montani nel Comune di Lavis e nel Comune di Giovo a nord di Trento, in particolare quelli coltivati attorno al paese di Ville di Giovo sono di proprietà di Gabriella, la parte femminile della Neno, il cui soprannome di famiglia è, per l'appunto, Aroni. È perfetta la sinergia tra viticoltura qualificata, vocazione dei terreni e lavoro in cantina, rispettoso delle materie prime e delle loro caratteristiche organolettiche. Vengono scelte pratiche agronomiche, vendemmie e vinificazioni ad hoc per ogni vigneto e spumante prodotto.

Le bottiglie "Ville Aroni" rivelano la filosofia aziendale della piccola, ma eccellente, produzione, proponendo Spumanti Metodo Classico eleganti, fini e di carattere, dai marcati tratti minerali, originali e d'incredibile espressione territoriale trentina.

L'esperienza, la tradizione e l'innovazione tecnologica, lo studio e la pratica agronomica, offrono con Neno vini spumanti d'indiscussa qualità.

VILLE
ARONI
TRENTO DOC
Brut
Riserva
VILLE
ARONI
TRENTO DOC

VILLE ARONI

METODO CLASSICO
BRUT

COD	7045181
	Chardonnay, Pinot Nero
	12,5% Vol.
	0,750

I **terreni** sono costituiti da depositi colluviali massivi e glaciali, caratterizzati da miscugli eterogenei di ghiaia, sabbia e sedimenti fini poligenici. La **vendemmia** viene effettuata manualmente con cernita dell'uva già dal campo.

Segue la **vinificazione** con pressatura soffice dell'uva intera con una resa massima in mosto del 55% vol./peso. **L'affinamento** prevede la maturazione della base spumante in acciaio inox con controllo della temperatura sino a maggio e dopo il tiraggio è prevista una permanenza sui lieviti per oltre 42 mesi.

Colore giallo paglierino scarico, corona evidente e non persistente, perlage fine. I **profumi** sono ricchi e complessi, con note floreali e fruttate avvolte da leggera sensazione di pane fresco e vaniglia. Al **gusto** risulta vivace, con interessante struttura ed acidità. Piacevole la sensazione acido/dolce integrata da ottima salinità. Retrogusto lungo, variegato e piacevole, molto pulito.

Ideale con aperitivi o per accompagnare primi piatti a base di funghi, prodotti caserecci quali formaggi freschi e stagionati. Massima espressione anche con piatti di pesce e crostacei.

VILLE ARONI

METODO CLASSICO
DOSAGGIO ZERO

COD	7045180
	Chardonnay in purezza
	12,5% Vol.
	0,750

I **terreni** sono costituiti da depositi originati dalla disgregazione ed alterazione di rocce vulcaniche effusive a carattere composizionale subalcalino, comunemente indicate come porfidi quarziferi dal tipico colore rosso-violaceo. La **vendemmia** viene effettuata manualmente con cernita dell'uva già dal campo.

Segue la **vinificazione** con pressatura soffice dell'uva intera con una resa massima in mosto del 55% vol./peso.

L'affinamento prevede la maturazione della base spumante in acciaio inox con controllo della temperatura sino a giugno e, dopo il tiraggio, è prevista una permanenza sui lieviti per oltre 54 mesi.

Colore giallo paglierino, corona evidente e non persistente a prova di una buona maturità, perlage fine. Al **naso** è dritto e muscoloso, singolare con note evidenti di pietra focaia, polvere da sparo e lievito di birra, di carattere unico e capace di riflettere già nelle note aromatiche la singolarità della zona di produzione. Al **gusto** dimostra grande finezza e carattere, lasciato a dosaggio zero perché possa esprimere anche al palato il legame con l'origine porfirica dei terreni su cui sono coltivate le vigne.

Ottimo da solo come aperitivo, ideale con primi piatti a base di verdure e secondi piatti a base di pesce grasso. Il suo carattere tende a prevalere e ad indirizzare il palato.

nerino
nerino
nerino
VILLE
ARONI
Metodo Classico
TRENTO DOC
Brut
Riserva
VILLE
ARONI
TRENTO DOC

CASAVECCHIA

PIEMONTE
LANGHE

Anno di fondazione:
1700

Vitigni:
Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Merlot.

Ettari vitati:
11

Casavecchia è un'azienda vitivinicola di tradizione ultracentenaria. La sua sede si trova in un antico palazzo del 1700, costruito in pietra di Langa e mattoni d'epoca. Qui matura, ancora in vasche di cemento, il Diano d'Alba ed evolvono in botti e carati di rovere e di diversa capacità, il Barbera, il Nebbiolo e il Barolo.

Il Comune di Diano d'Alba si sviluppa sul crinale di una collina a circa 500 mt. s.l.m.. Dalla cima un panorama straordinario: in lontananza l'arco alpino, ad est le alture del Moscato e del Barbaresco, ad occidente le colline ad anfiteatro del Barolo e la città di Alba. Il vitigno Dolcetto, coltivato su questo suolo e con questo speciale clima, riesce a dare vini di importante struttura, intensamente fruttati, rotondi, gradevoli e particolarmente longevi.

La produzione è esclusivamente da uve di proprietà coltivate su una superficie di circa 10 ettari dislocati nel Comune di Diano D'Alba e, per quanto riguarda il Barolo, nei cru di Castiglione Falletto.

L'azienda Casavecchia è oggi gestita dai fratelli Marco e Luca, rispettivamente agronomo ed enologo, ancora consigliati sapientemente dalla saggezza di papà Sergio e dalle esperienze tecniche di Carlo.

La produzione è in quantità limitata, accuratamente selezionata per proporre vini riconosciuti per gradevolezza, armonia, equilibrio, struttura e tipicità. Particolare attenzione è inoltre posta all'affinamento dei vini che vengono proposti al giusto momento di affinamento con ritardo di anni rispetto ai minimi dei rispettivi disciplinari.

GAMBA

BAROLO

BAROLO DOCG "PIANTÀ"

MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA DEL COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO

COD	7504116 | 7504118
	Nebbiolo in purezza
	14% Vol.
	0,750/1,5

Il **terreno**, situato nel Comune di Castiglione Falletto, è fortemente calcareo, esposto a sud, ad un'altitudine di 250 metri s.l.m. La **vendemmia** avviene ad inizio ottobre, con raccolta manuale in cassette.

La **vinificazione** si svolge a contatto con le bucce per 20 giorni a 30° C in vasche di cemento resinificato, con fermentazione in acciaio. L'**affinamento** è in botti di rovere francese da 2.500 lt per 24 mesi e almeno altri 36 mesi in bottiglia.

Di **colore** rosso granato brillante con **profumi** eterei, complessi e intensi, con evidenti note di piccoli frutti rossi e rosa appassita.

Il **gusto** è caldo e pieno, con un tannino deciso, che conferisce corpo e persistenza.

Ideale con carni rosse saporite, cacciagione e formaggi stagionati.

BAROLO RISERVA

BAROLO RISERVA DOCG

COD	7504115.3 | 7504117
	Nebbiolo in purezza
	14,5% Vol.
	0,750/1,5

Il **terreno**, situato nel Comune di Castiglione Falletto, è fortemente calcareo, esposto a sud, ad un'altitudine di 250 metri s.l.m. La **vendemmia** avviene ad inizio ottobre, con raccolta manuale in cassette.

La **vinificazione** si svolge a contatto con le bucce per 20 giorni a 30° C in vasche di cemento resinificato, con fermentazione in acciaio.

L'**affinamento** è in botti di rovere francese da 2.500 lt per 36 mesi e almeno altri 36 mesi in bottiglia.

Di **colore** rosso granato brillante con **profumi** eterei, complessi e intensi, con evidenti note di piccoli frutti rossi, rosa appassita e spezie. Il **gusto** è caldo, pieno e asciutto, con un tannino balsamico ed elegante, di grande corpo e persistenza.

Ideale con carni rosse saporite, cacciagione e formaggi stagionati.

SÖRI BRUNI

DIANO D'ALBA DOCG
"VIGNA"

COD	7504110
	Dolcetto in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno**, situato nel Comune di Diano d'Alba, è argilloso e calcareo, esposto a sud-ovest, ad un'altitudine di 310 metri s.l.m. La **vendemmia** avviene a metà settembre, con raccolta manuale in cassette.

La **vinificazione** si svolge a contatto con le bucce per 5 giorni a 28°-30° C in vasche di cemento resinificate, con fermentazione e stoccaggio in vasche di cemento per 10 mesi. L'**affinamento** è in bottiglia per 6 mesi.

Di **colore** rosso rubino brillante e **profumi** ricchi e complessi, con intense note fruttate.

Il **gusto** è pieno, vivo e giustamente tannico, di grande equilibrio e persistenza.

Ideale a tutto pasto o per primi piatti di terra e salumi.

SÖRI RICHIN

DIANO D'ALBA DOCG
"VIGNA"

COD	7504111
	Dolcetto in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno**, situato nel Comune di Diano d'Alba, è argilloso e calcareo, esposto a sud, ad un'altitudine di 390 metri s.l.m.

La **vendemmia** avviene a metà settembre, con raccolta manuale in cassette.

La **vinificazione** si svolge a contatto con le bucce per 5 giorni a 28°-30° C in vasche di cemento resinificate, con fermentazione e stoccaggio in vasche di cemento per 6 mesi. L'**affinamento** è in bottiglia per 3-4 mesi.

Di **colore** rosso rubino, intenso e brillante, e **profumi** fragranti, ricchi e complessi, con intense note fruttate e di confettura di prugne.

Il **gusto** è ben strutturato ed equilibrato, morbido e tannico, di lunga e piacevole persistenza.

Ideale a tutto pasto o per primi piatti di terra e salumi.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE

BARBERA D'ALBA DOC

COD	7504112
	Barbera in purezza
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno**, situato nel Comune di Diano d'Alba, è fortemente calcareo, esposto a sud-ovest, ad un'altitudine di 440 metri s.l.m. La **vendemmia** avviene a fine settembre, con raccolta manuale in cassette.

La **vinificazione** avviene a contatto con le bucce per 10 giorni a 30°C in acciaio, con fermentazione in vasche d'acciaio. L'**affinamento** è in tonneaux francese da 500 lt per 1 anno e almeno un altro anno in bottiglia.

Di **colore** rosso rubino con riflessi violacei e **profumi** ricchi di note fruttate, di confettura di prugne e vanigliate ben armonizzate. Il **gusto** è pieno, vivo e croccante, nel contempo equilibrato, di lunga e calda persistenza.

Ideale con secondi di carne e formaggi di media stagionatura.

PIADVENZA

NEBBIOLO D'ALBA DOC

COD	7504113
	Nebbiolo in purezza
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno**, situato nel Comune di Diano d'Alba, è fortemente calcareo, esposto a sud, ad un'altitudine di 310 metri s.l.m. La **vendemmia** avviene a fine settembre, per il Merlot, e ad inizio ottobre, per il Nebbiolo, con raccolta manuale in cassette. La **vinificazione** si svolge separatamente per i due vitigni, a contatto con le bucce per 10 giorni a 30° C in vasche di cemento vetrificato, con fermentazione in acciaio e taglio prima **dell'affinamento** che avviene in botte di rovere francese da 3.300 lt per 18 mesi e almeno altri 18 mesi in bottiglia. Di **colore** rosso rubino profondo, con riflessi granati, e **profumi** complessi, speziati e vanigliati, con note di prugna e marasca. Il **gusto** è caldo e pieno, con un tannino importante e vellutato, che conferisce corpo e persistenza. **Ideale** con carni rosse saporite, selvaggina e formaggi stagionati.

PIAN DEL LUPO

LANGHE ROSSO DOC

COD	7504114 | 7504119
	Nebbiolo, Merlot
	14% Vol.
	0,750/1,5

Il **terreno**, situato nel Comune di Diano d'Alba, è fortemente calcareo, esposto a sud, ad un'altitudine di 310 metri s.l.m. La **vendemmia** avviene a fine settembre, per il Merlot, e ad inizio ottobre, per il Nebbiolo, con raccolta manuale in cassette. La **vinificazione** si svolge separatamente per i due vitigni, a contatto con le bucce per 10 giorni a 30° C in vasche di cemento vetrificato, con fermentazione in acciaio e taglio prima dell'**affinamento** che avviene in tonneaux francese da 300 e 500 lt per 24 mesi e almeno altri 18 mesi in bottiglia. Di **colore** rosso rubino profondo, con riflessi granati, e **profumi** complessi, speziati e vanigliati, con note di prugna e marasca. Il **gusto** è caldo e pieno, con un tannino importante e vellutato, che conferisce corpo e persistenza. **Ideale** con carni rosse saporite, selvaggina e formaggi stagionati.

ELISE'

LANGHE DOC
NASCETTA

COD	7504122
	Nascetta
	13,5% Vol.
	0,750

Raro vitigno a bacca bianca coltivato nell'areale langarolo del territorio albese ed in particolare sulle colline della denominazione barolo. Il vitigno ha intensità olfattive particolari che lo classificano come semi - aromatico con grande vocazionalità all' affinamento in bottiglia ed evoluzione organolettica in eleganti note terziarie.
La **vinificazione** è tradizionale in bianco con spremitura di uve intere ed estrazione del Mosto con presse pneumatiche soffici da cui si ottengono rese non superiori al 65 % .

Il mosto viene decantato a freddo per una notte poi inoculato con lieviti selezionati eMesso a fermentare in vasche di acciaio inox termo-condizionate. La fermentazione viene gestita a basse temperature, intorno ai 16°c., e si protrae per una decina di giorni dopodiché inizia una lenta evoluzione del vino ottenuto con le sue fecce operando numerosi rimontaggi. L'evoluzione del vino a contatto delle fecce aumenta la complessità aromatica e la struttura palatale. Nel febbraio successivo alla vendemmia la nascetta viene imbottigliata e affinata in bottiglia. Il **colore** risulta giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Il **profumo** è fresco, fruttato, intenso con sentori di pesca bianca e fiori di acacia. Con il tempo si evidenziano note complesse di frutta secca, miele di castagno e frutta secca. Al **gusto** è vivo ed armonioso, asciutto e succoso particolarmente persistente Nell' aromaticità con retrogusto piacevolmente fruttato.

MAIILUNA

ALTA LANGA METODO CLASSICO DOCG
PAS DOSÈ BLANC DE NOIR

COD	7504121
	Pinot Nero
	13% Vol.
	0,750

Metodo classico alta langa affinato in bottiglia per oltre 50 mesi. Selezione particolare per ottenere una sintesi di eleganza, freschezza, armonia e complessità.

Il suo equilibrio e la sua piacevolezza nascono da selezionatissimi grappoli di pinot nero provenienti da un vigneto impiantato su terreno a struttura prevalentemente calcarea, di indiscutibile vocazionalità, incastonato sul fianco collinare a circa 380 metri s.l.m. nel comune di Diano D'Alba. **Raccolta Uve:** Tradizionale a mano in cassette nell'ultima settimana di Agosto.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere per ricavare e fermentare solo il 45% del mosto fiore a temperatura controllata.

Affinamento: in vasche di acciaio sino a primavera sui propri lieviti.

Presa di spuma: a primavera preparazione della cuvèe, tiraggio con lieviti selezionati ed affinamento in bottiglie sui lieviti per almeno 40 mesi in cantina buia e fresca. Seguono remuage e degorgement ed ulteriori 3 mesi di evoluzione prima della messa in commercio.

ISOLABELLA DELLA CROCE

PIEMONTE
LOAZZOLO

Anno di fondazione:
2001

Vitigni:
Barbera, Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon, Moscato, Nebbiolo, Dolcetto, Cabernet Sauvignon.

Ettari vitati:
15

Loazzolo è, dal 1992, la più piccola DOC d'Italia e prende il nome dal piccolo comune piemontese incuneato nella bassa langa astigiana, tra il Cuneese e l'Alessandrino, tra le colline che separano la Valle Belbo dalla Valle Bormida, a quindici minuti da Canelli e mezz'ora da Nizza Monferrato.

In questo scorcio incontaminato, troviamo incastonato l'anfiteatro di Borgo Isolabella, esposto a Sud con gradazioni da Sud-Est a Sud-Ovest, in cui negli undici ettari vitati le vigne crescono tra una folta vegetazione boschiva, su pendii scoscesi, con invidiabile esposizione, che richiamano alla "viticoltura eroica".

Oltre a questi terreni, l'azienda possiede 4 ettari coltivati a Barbera nelle zone dove questa si può dir regina: Nizza Monferrato e Calamandrana. La filosofia produttiva della famiglia Isolabella della Croce vede una grande attenzione alla finezza dei vini, che deve imprescindibilmente contare sulla preservazione delle caratteristiche varietali; anche a questo fine, la cantina si avvale del sistema brevettato Vinooxygen per la fermentazione in vasca di alcuni vini.

Oltre ai tipici vitigni della zona, troviamo vinificati in purezza anche vitigni internazionali, che grazie alla finezza espressa interpretano con personalità i migliori stili di Borgogna e Loira.

SAUVIGNON BLANC

PIEMONTE DOC SAUVIGNON BLANC

COD	7504161
	Sauvignon Blanc
	13,5% Vol.
	0,750

I **terreni** sono situati in Loazzolo, suolo calcareo marnoso tendenzialmente sciolto; **vendemmia** manuale in cassette.

La **vinificazione** prevede pigiatura, diraspatura e pressatura soffice, fermentazione in vasca a temperatura controllata. Tutto il processo di vinificazione avviene senza effettuare travasi fino all'imbottigliamento. L'**affinamento** prevede 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Il **colore** è giallo paglierino scarico, presenta eleganti **profumi** con ampio bouquet di fiori bianchi accompagnati da note di frutta esotica e frutto della passione. Al **gusto** è fresco, minerale e sapido con un piacevole finale che riporta al palato le note retroolfattive.**Ideale** l'abbinamento con piatti di pesce, sughi leggeri e di verdura, fritture di carni bianche.

SOLUM

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

COD	7504160
	Chardonnay in purezza
	13,5% Vol.
	0,750

I **terreni** sono situati in Loazzolo, suolo calcareo marnoso tendenzialmente sciolto, vendemmia manuale in cassette. La **vinificazione** prevede pigiatura, diraspatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Alla gradazione di 7-8 gradi alcolici svolti, il mosto viene svinato e trasferito in barriques ove termina la fermentazione alcolica. Da qui parte il battonage sui lieviti con cadenza settimanale per la durata di 8 mesi. L'**affinamento** prevede ulteriori 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Il **colore** è giallo paglierino scarico con riflessi luminosi, presenta complessi **profumi**, note floreali e fruttate amalgamate alle note speziate boisè e alla "crosta di pane" dovuta al lungo battonage. Al **gusto** è fresco e minerale. **Ideale** con antipasti di pesce, primi piatti a base di verdure, coniglio in casseruola.

RIESLING

PIEMONTE DOC RIESLING

COD	7504169
	Riesling
	13% Vol.
	0,750

La mineralità dei **terreni** e l'altitudine esaltano da un lato le finezze aromatiche del vino e dall'altro le peculiarità legate al suo palato fresco, asciutto e persistente. Pigiatura, diraspatura e pressatura soffice. A seguito della flottazione il mosto viene trasferito nel vinificatore Vinooxygen che permette di effettuarne tutte le fasi senza mai travasare il vino fino all'imbottigliamento in modo da preservarne tutti gli aromi e limitare al minimo l'uso dei solfiti. Il vino si presenta limpido di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Il **naso** si apre con note di lime, rosmarino, timo ed altre erbe aromatiche a cui si aggiungono in sottofondo delicate note di cera ed un leggerissimo idrocarburo. Al **palato** spiccano, intriganti, la freschezza e la verticalità del vino, asciutto e sapido sul finale. **Ideale** con piatti di pesce e molluschi, con primi piatti con tartufo bianco, con secondi di carni bianche e pollame o semplicemente può essere gustato come aperitivo.

GINEVRA

ALTA LANGA DOCG

COD	7045731
	Chardonnay, Pinot Nero
	13% Vol.
	0,750

Le uve provengono da vigneti ad un'altezza minima di 450 metri slm. La **vinificazione** prevede diraspa-pigiatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per la prima fermentazione. L'**affinamento** prevede minimo 40 mesi sui lieviti. Il **dosaggio** è inferiore a 3 g/l, classificandolo così come Brut Nature. Il **colore** è giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Presenta intensi e complessi aromi al **naso**, ricordando una classica crosta di pane accompagnata da delicate note fruttate. Al **gusto** è decisamente fresco, dall'ottima sapidità e mineralità con una bolla che invita alla beva.

Ideale per accompagnare uno sfizioso aperitivo o come accompagnamento ad antipasti e piatti di pesce.

LE MARNE

MONFERRATO DOC ROSSO

COD	7504162
	Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon
	13,5% Vol.
	0,750

I **terreni** sono situati in Loazzolo, suolo calcareo marnoso tendenzialmente sciolto, **vendemmia** manuale in cassette La **vinificazione** prevede, per ciascun vitigno, diraspatura e pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata in vinificatori orizzontali di acciaio inox. **L'affinamento** prevede acciaio per il 70% ed in barriques / tonneaux per il 30%. Il **colore** è rosso rubino, presenta **profumi** fruttati, vinosi ed intensi che richiamano le caratteristiche dei 4 vitigni. Al **gusto** è di buona struttura, piacevole e beverino grazie ad una bella mineralità e ad un leggero tannino. **Ideale** l'abbinamento con carni arrosto o allo spiedo, formaggi non troppo stagionati e le preparazioni a base di pesce di mare, ad esempio brodetti, in cui la presenza del pomodoro, degli aromi e del peperoncino vengono contrastate in maniera armonica dalle singole componenti del vino in un insieme dalla grande armonia gustativa.

SUPERLODO

MONFERRATO ROSSO DOC

COD	7504170
	Barbera, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot
	14,5% Vol.
	0,750

I **terreni** sono situati in Loazzolo tra i 400 metri e i 450 metri d'altitudine e sono composti da marna, tufo, calcio e sabbia; **vendemmia** manuale in cassette. La **vinificazione** avviene in tempi diversi, in considerazione della maturazione delle uve, con il seguente ordine: Pinot Nero, Merlot, Barbera e Cabernet Sauvignon. La fermentazione del mosto con le bucce varia da 7 ai 10 giorni; al termine della fermentazione, i diversi vini ottenuti vengono uniti in un'unica vasca dove avviene la fermentazione malolattica. L'**affinamento** avviene in piccole botti di legno per un periodo di circa 12 mesi e successivamente in bottiglia per alcuni mesi. Il **colore** si presenta rosso rubino carico con riflessi viola, al **profumo** complesso, fine, elegante, con note di vaniglia e sentori di confettura. Al **gusto** è caldo, pieno, di buona struttura e lunga persistenza. **Ideale** con i secondi piatti importanti come brasati, arrosti e selvaggina e con i formaggi stagionati ed erborinati dal sapore intenso.

BRICCO DEL FALCO

PIEMONTE DOC
PINOT NERO

COD	7504163
	Pinot Nero in purezza
	13,5% Vol.
	0,750

I **terreni** sono situati in Loazzolo, suolo calcareo marnoso tendenzialmente sciolto, **vendemmia** manuale in cassette.

La **vinificazione** prevede diraspatura e pigiatura soffice, la prima parte della fermentazione avviene in vinificatori orizzontali, ad una temperatura controllata di 24° - 26° C con delicate e lente follature.

Alla gradazione di 7-8 gradi alcolici svolti, il mosto viene svinato e trasferito in barriques ove termina la fermentazione alcolica, la fermentazione malo-lattica e inizia la lenta fase **dell'affinamento** per 24 mesi in barriques / tonneaux e botti.

Il **colore** è rosso rubino con riflessi granati, presenta eleganti **profumi** che riportano a note di ciliegia e mora accompagnate da leggere note floreali di rosa e viola e a una delicata speziatura. Al **gusto** è elegante, delicato, fine, persistente ed equilibrato.

Ideale con carni bianche, come ad esempio lombata di maiale o pollo alla cacciatora con verdure arrosto, o con carni rosse, come le bistecche di vitello o il capriolo. Sorprende con il salmone affumicato.

FRA

PIEMONTE DOC
PINOT NERO

COD	7504171
	Pinot Nero
	13,5% Vol.
	0,750

I **terreni** sono situati in Loazzolo, in particolare le uve derivano dal vigneto Mongardin da 8000 ceppi ad ettaro con esposizione a Est; **vendemmia** manuale in cassetta.

La **vinificazione** prevede diraspatura e pigiatura soffice, la prima parte della fermentazione avviene in vinificatori orizzontali, ad una temperatura controllata di 24° - 26° C con delicate e lente follature. Alla gradazione di 7-8 gradi alcolici svolti, il mosto viene svinato e trasferito in barriques ove termina la fermentazione alcolica, la fermentazione malo-lattica e inizia la lenta fase dell'**affinamento** per 24 mesi in barriques / tonneaux e botti.

Il **colore** è rosso rubino con riflessi granati, presenta **profumi** che richiamano frutta fresca che si va ad evolvere nello speziato con note balsamiche e un lieve accenno di idrocarburo.

Al **gusto** è molto equilibrato con una leggera trama tannica, setosa e persistente.

Ideale con carni bianche, come ad esempio lombata di maiale o pollo alla cacciatora con verdure arrosto, o con carni rosse, come le bistecche di vitello o il capriolo. Sorprende con il salmone affumicato.

GIOTTO

PIEMONTE DOC
PINOT NERO

COD	7504172
	Pinot Nero
	13,5% Vol.
	0,750

I **terreni** sono situati in Loazzolo, in particolare le uve derivano dal vigneto La Vela da 11000 ceppi ad ettaro con esposizione a Sud / Sud-Est; **vendemmia** manuale in cassetta.

La **vinificazione** prevede diraspatura e pigiatura soffice, la prima parte della fermentazione avviene in vinificatori orizzontali, ad una temperatura controllata di 24° - 26° C con delicate e lente follature. A

lla gradazione di 7-8 gradi alcolici svolti, il mosto viene svinato e trasferito in barriques ove termina la fermentazione alcolica, la fermentazione malo-lattica e inizia la lenta fase dell'affinamento per 24 mesi in barriques / tonneaux e botti.

Il **colore** è rosso rubino con riflessi granati, presenta fini ed eleganti **profumi** tipici del Pinot Nero. Al **gusto** ha un bell'equilibrio e una bella linearità data da una struttura leggera, ma estremamente persistente.

Ideale con carni bianche, come ad esempio lombata di maiale o pollo alla cacciatora con verdure arrosto, o con carni rosse, come le bistecche di vitello o il capriolo. Sorprende con il salmone affumicato.

1500

PIEMONTE DOC
PINOT NERO

COD	7504173
	Pinot Nero
	13,5% Vol.
	0,750

I **terreni** sono situati in Loazzolo, suolo calcareo marnoso tendenzialmente sciolto, **vendemmia** manuale in cassette.

La **vinificazione** avviene utilizzando il sistema Vinooxygen, permettendo di eliminare i travasi e di conseguenza picchi incontrollati d'ossigeno, ottenendo così un vino di qualità superiore con meno solfiti.

L'**affinamento** avviene per 24 mesi in botte da 33 ettolitri. Sono state imbottigliate 1500 bottiglie senza chiarifiche né filtrazioni.

Il **colore** è rosso rubino con riflessi granati, al naso gioca molto sulla balsamicità e sul frutto fresco. Al **gusto** ha una buona struttura accompagnata da un grande equilibrio.

Ideale abbinato a piatti non troppo elaborati sia di carni bianche che rosse.

MARIA TERESA

BARBERA D'ASTI DOCG

COD	7504164
	Barbera in purezza
	14% Vol.
	0,750

I **terreni** sono situati in Calamandrana, suolo calcareo marnoso, **vendemmia** manuale in cassette. La **vinificazione** prevede pigiatura, diraspatura e pressatura soffice, la fermentazione del mosto avviene in vinificatori verticali, ad una temperatura controllata di 26° - 28°. Il tempo di macerazione è di 8 -10 giorni, a cui segue fermentazione malo-lattica in acciaio inox. Ulteriore **affinamento** in acciaio inox per circa 12 mesi.

Il **colore** è rosso rubino con riflessi violacei, i **profumi** sono fruttati, intensi e caratteristici. Al **gusto** è asciutto, sapido, fresco, di buona persistenza, gradevole e beverino.

Ideale a tutto pasto, con affettati o insaccati, primi e secondi a base di carne e formaggi di media stagionatura.

SERENA

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

COD	7504165
	Barbera in purezza
	15% Vol.
	0,750

I **terreni** sono situati vigneti in Calamandrana e Nizza Monferrato, suolo calcareo marnoso, vendemmia manuale in cassette.

La **vinificazione** prevede pigiatura, diraspatura e pressatura soffice, la fermentazione del mosto avviene in vinificatori verticali, ad una temperatura controllata di 26° - 28°. **Affinamento** in botti da 25 ettolitri di rovere francese per 12 mesi.

Il **colore** è rosso rubino intenso con riflessi violacei, i profumi riportano a note fruttate accompagnate da una leggera spezia e vaniglia. Al **gusto** è asciutto, strutturato ed intenso. Una buona freschezza tipica del barbera ne esalta la struttura e l'eleganza.

Ideale con primi piatti con sughi di carne elaborati e con secondi piatti di carni rosse alla brace, con gli stufati, gli arrosti e la selvaggina.

AUGUSTA

NIZZA DOCG

COD	7504166
	Barbera in purezza
	15% Vol.
	0,750

I **terreni** sono situati in Calamandrana e Nizza Monferrato, suolo calcareo marnoso, **vendemmia** manuale in cassette. La **vinificazione** prevede pigiatura, diraspatura e pressatura soffice, la fermentazione del mosto avviene in vinificatori verticali, ad una temperatura controllata di 26° - 28°. Il tempo di macerazione è di 10 - 12 giorni, a cui segue fermentazione malo-lattica in acciaio inox. **Affinamento** in piccole botti di rovere per 20/24 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi. Il **colore** è rosso rubino intenso, i **profumi** riportano sentori di frutti di bosco, vaniglia, spezie, leggera tostatura. Al **gusto** è asciutto, di importante struttura, caldo, pieno e persistente. **Ideale** con secondi piatti di carni rosse saporite, brasati, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati. Perfetto con una bistecca alla Fiorentina.

VALDISERRE

MOSCATO D'ASTI DOCG "CANELLI"

COD	7504167
	Moscato in purezza
%	5,5% Vol.
	0,750

Terreno: vigneti in Loazzolo, suolo calcareo marnoso tendenzialmente sciolto, vendemmia manuale in cassette. La **vinificazione** prevede pigiatura, diraspatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per la presa di spuma. Raggiunti i 5 gradi alcolici svolti, la fermentazione viene bloccata con il freddo e si procede alla stabilizzazione tartarica nonché al successivo imbottigliamento sterile. L'**affinamento** prevede 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione. Il **colore** è giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, i profumi riportano alle note terpeniche tipiche del moscato, note agrumate, di fiori bianchi e di erbe aromatiche. Il **gusto** dolce è sorretto dalla freschezza tipica dell'alta collina e dalla mineralità derivante dai terreni calcarei e marnosi. **Ideale** non solo con le classiche preparazioni di fine pasto, ma anche con salumi dalla buona dolcezza in termini di grassi e dal leggero impatto salato, così come con spume delicate e cremose.

SOLÌO DI VALDISERRE

LOAZZOLO DOC

COD	7504168
	Moscato in purezza
%	11,5% Vol.
	0,375

I **terreni** sono situati in Loazzolo, suolo calcareo marnoso tendenzialmente sciolto, **vendemmia** manuale in cassette. La **vinificazione** prevede pigiatura, diraspatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per la presa di spuma. Raggiunti i 5 gradi alcolici svolti, la fermentazione viene bloccata con il freddo e si procede alla stabilizzazione tartarica nonché al successivo imbottigliamento sterile. L'**affinamento** prevede 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione. Il **colore** è giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, i profumi riportano alle note terpeniche tipiche del moscato, note agrumate, di fiori bianchi e di erbe aromatiche. Il **gusto** dolce è sorretto dalla freschezza tipica dell'alta collina e dalla mineralità derivante dai terreni calcarei e marnosi. **Ideale** non solo con le classiche preparazioni di fine pasto, ma anche con salumi dalla buona dolcezza in termini di grassi e dal leggero impatto salato, così come con spume delicate e cremose.

HIGH LIFE

VERMOUTH BIANCO

COD	8010120
	Moscato Bianco, Cortese
%	15,3% Vol.
	0,500

Antica ricetta del 1870 della famiglia Isolabella rivisitata in chiave moderna.

Il **colore** è giallo ambrato, i **profumi** sono intensi ed eleganti in cui si ritrovano tutte le 36 piante officinali, spezie ed erbe aromatiche utilizzate nella sua preparazione.

Il **gusto** ha un grande equilibrio tra la parte dolce e la parte alcolica con un finale piacevolmente amarognolo. Il tutto rende questo Vermouth estremamente beverino.

CASCINA MONTAGNOLA

PIEMONTE
COLLI TORTONESI

Anno di fondazione:
-

Vitigni:
Timorasso, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Barbera, Croatina.

Ettari vitati:
8

Fu amore a prima vista...
La proprietà di Cascina Montagnola comprendeva la casa dominicale, Villa Margherita, una dimora del primo '900 in stile Liberty, fu amore a prima vista nonostante lo stato decadente in cui si trovava, iniziammo a ristrutturarla e dal 2001 diventò la residenza abituale.

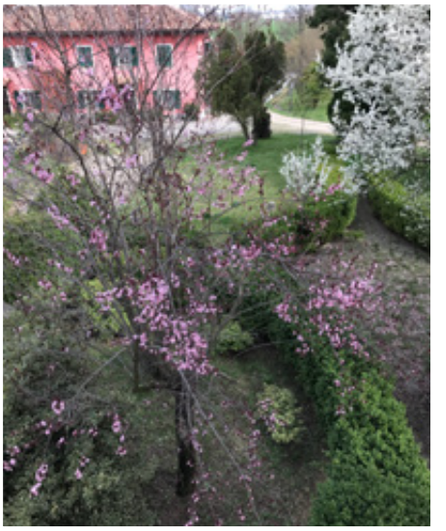
Da allora tutte le energie e risorse si concentrarono in quello che oggi l'azienda rappresenta, un piccolo grande mondo creato e cresciuto a misura e somiglianza dei proprietari che si impegnano a mantenere vivo con passione e tenacia.

Un luogo dove incontrare le persone che condividono la nostra filosofia di vita e la stessa passione per la natura e per il vino.

La curiosità e l'amore per la terra e per il vino hanno spinto ad unire tradizione ed innovazione in un ambiente familiare.

Tradizione perché i vitigni autoctoni sono l'autentica espressione storica del territorio.
Una memoria enologica tortonese dal valore inestimabile, come dimostrato dal Timorasso, dalla Barbera ed altri vini locali.

Innovazione perché anche i vini provenienti da vitigni alloctoni, naturalizzati in un territorio, sono testimoni di un potenziale qualitativo e fortemente espressivo di quel luogo. Anch'essi con una personalità propria, frutto delle stesse caratteristiche pedologiche di un terreno tradizionalmente vocato alla viticoltura.



WELCOME

RODEO

COLLI TORTONESI
DOC BARBERA

COD	7514805
	Barbera
	14,5% Vol.
	0,750

Le uve provengono esclusivamente da uno splendido vigneto aziendale di circa 60 anni di età, dove la scarsa vigoria delle singole viti dona grappoli di eccezionale concentrazione.

La **vendemmia** è manuale, in casse da 15 Kg di uva l'una.

La **vinificazione** ha inizio con la pigiadiraspatura, seguita da macerazione in serbatoi di acciaio, con frequenti ed intensi rimontaggi. Dopo la svinatura ed un primo travaso di pulizia, il vino perviene nelle barriques, dove si svolge la fermentazione malolattica. Il vino **affina** per 15 mesi in barriques per metà nuove e metà di secondo passaggio, poi altri 12 in bottiglia.

Alla **vista** il colore è rosso rubino cupo, di eccezionale intensità e compattezza.

Il **profumo** è di grande eleganza e complessità; il vino evidenzia note di prugna e viola su un fondo di tabacco e liquirizia.

Al **gusto** è molto pieno, lungo e strutturato, con bella acidità a riequilibrare il notevole grado alcolico.

Ideale con selvaggina, carni alla griglia, formaggi a lunga stagionatura, preparazioni in salmì.

AMARANTO

COLLI TORTONESI
DOC ROSSO

COD	7514806
	Barbera, Croatina
	14,5% Vol.
	0,750

Le uve provengono da vigneti di circa 40 anni di età siti nel comune di Montagnola. La **vendemmia** avviene a mano, in piccole casse da 15 kg.

La **vinificazione** inizia con la pigiadiraspatura, dopo la quale ha inizio una macerazione di circa 10 giorni in serbatoi di acciai a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi.

L'**affinamento** prevede un riposo di 18 mesi in serbatoi d'acciaio e un ulteriore anno in bottiglia.

Il **colore** è rosso rubino pieno e compatto.

I **profumi** sono di grande ampiezza e finezza, con note di prugna, mora e melograno.

In bocca il **gusto** è pieno, morbido ed equilibrato.

Ideale con pasta ripiena, salumi, carni rosse e bianche o formaggi di media stagionatura.

MORASSO

COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO

COD	7514800
	Timorasso
	16% Vol.
	0,750

I vigneti sono situati su **terreno** prevalentemente argilloso, con substrato di natura marnosa-argillosa. La **vendemmia** avviene nella terza decade di settembre e tutte le uve vengono raccolte manualmente, in cassette da 15 Kg l'una. La **vinificazione** inizia con una pressatura soffice delle uve, seguita da decantazione statica a freddo del mosto e dalla fermentazione lenta, condotta a temperatura controllata. Il vino matura in serbatoi d'acciaio per circa 12 mesi alternando travasi a periodi di **affinamento** sulle fecce nobili; dopo l'imbottigliamento il vino evolve ulteriormente circa un anno in vetro. Il **colore** è giallo paglierino intenso e luminoso con belle sfumature verdi. Il profumo è finissimo, intenso e di grande complessità. Si percepiscono chiare note di susina matura, cedro, nocciola fresca e belle sfumature minerali. Al **gusto** è riccamente strutturato, di grande equilibrio, con bella acidità a supportare il contenuto alcolico superiore, lungo e di grande persistenza gusto olfattiva. **Ideale** in abbinamento con crostacei e frutti di mare crudi, primi piatti come ravioli di pesce, scaloppe di pollo o tacchino, formaggi di media stagionatura.

MARGHERITA

ROSSO MONTAGNOLA

COD	7514807
	Barbera e uve alloctone
	16% Vol.
	0,750

Le uve provengono esclusivamente da vigneti aziendali di circa 20 anni di età, in località Montagnola. Si tratta di un assemblaggio di uve « alloctone », presenti nei vigneti aziendali da molto tempo e solitamente vinificate insieme alle uve autoctone come la Barbera.

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette da 15 Kg di uva l'una. Dopo la pigiadiraspatura si conduce la macerazione in serbatoi di acciaio, a temperatura controllata, per circa 10 giorni. Il vino matura 12-14 mesi in tonneaux di rovere francese, in parte nuovi, e altri 12 mesi in vetro, dopo l'imbottigliamento.

Colore: rosso rubino intensissimo e coperto fino a bordo bicchiere, con sfumature buccia di melanzana.

Profumo: finissimo ed intenso, si possono cogliere belle note di liquirizia dolce, erbe aromatiche e frutti neri avvolte da una sfumatura di grafite molto elegante.

Gusto: pieno, lungo e strutturato, in gioventù leggermente tannico, si ammorbidisce con l'affinamento in bottiglia.

ALCESTI

SAUVIGNON BLANC

COD	7514802
	Sauvignon Blanc
	14,5% Vol.
	0,750

Le uve provengono esclusivamente da vigneti di proprietà ubicati in località Montagnola, nella splendida area collinare del comune di Viguzzolo. La **vendemmia** è manuale, in cassette da 15 Kg l'una ed avviene nella prima decade di settembre. La **vinificazione** inizia con una soffice, seguita da decantazione statica a freddo e fermentazione del mosto limpido ad una temperatura controllata di 15-16°C. Durante l'**affinamento** il vino matura sulle sue fecce fini per circa 4 mesi in serbatoi di acciaio, alla temperatura costante di 12°C; dopo l'imbottigliamento affina per circa 3 mesi in bottiglia. Il **colore** è giallo paglierino tenue con bellissime sfumature smeraldo. Il profumo è finissimo ed intenso, con note di pesca, melone e fico rinfrescate da eleganti sfumature di menta e sambuco. Al **gusto** risulta pieno, armonico, con bella acidità rinfrescante. **Ideale** con crostacei, magnifico con il salmone affumicato, ottimo anche come aperitivo.

ALCESTI

SAUVIGNON BLANC

COD	7514802
	Sauvignon Blanc
	14,5% Vol.
	0,750

Le uve provengono esclusivamente da vigneti di proprietà ubicati in località Montagnola, nella splendida area collinare del comune di Viguzzolo. La **vendemmia** è manuale, in cassette da 15 Kg l'una ed avviene nella prima decade di settembre. La **vinificazione** inizia con una soffice, seguita da decantazione statica a freddo e fermentazione del mosto limpido ad una temperatura controllata di 15-16°C. Durante l'**affinamento** il vino matura sulle sue fecce fini per circa 4 mesi in serbatoi di acciaio, alla temperatura costante di 12°C; dopo l'imbottigliamento affina per circa 3 mesi in bottiglia. Il **colore** è giallo paglierino tenue con bellissime sfumature smeraldo. Il profumo è finissimo ed intenso, con note di pesca, melone e fico rinfrescate da eleganti sfumature di menta e sambuco. Al **gusto** risulta pieno, armonico, con bella acidità rinfrescante. **Ideale** con crostacei, magnifico con il salmone affumicato, ottimo anche come aperitivo.

RISVEGLIO

COLLI TORTONESI DOC CHARDONNAY

COD	7514803
	Chardonnay
	14,5% Vol.
	0,750

Le uve provengono esclusivamente da un vigneto di proprietà di circa trenta anni di età, ubicato in località Montagnola. La **vendemmia** si svolge manualmente, in cassette da 15 Kg l'una, a fine agosto – inizio settembre. La **vinificazione** inizia con una pressatura soffice, seguita da decantazione statica a freddo. Con il mosto limpido si riempiono i carati di rovere francese stagionato 4 anni all'aria aperta, ove avviene prima la fermentazione alcolica e, successivamente, quella malolattica. L'**affinamento** si svolge prima in legno per circa 8 mesi e poi per 10 mesi in bottiglia. Il **colore** è giallo paglierino intenso con sfumature verdognole. Il **profumo** è di grande carattere ed intensità, con belle note di banana flambé, buccia di mandarino tostata, miele e zucchero filato. Il **gusto** è pienissimo, ricco e strutturato, lungamente persistente. **Ideale** con pesci a carni grasse (anguilla, tinca), fritture di pesce, carni bianche, formaggi mediamente stagionati, verdure ripiene.

SORNIONE

COD	7514803
	Sauvignon Blanc
	14,5% Vol.
	0,500

Le uve provengono esclusivamente da vigneti di proprietà ubicati in località Montagnola, nella splendida area collinare del comune di Viguzzolo. La **vendemmia** è manuale, in cassette da 15 Kg l'una, circa tre settimane dopo la maturazione fisiologica delle uve, in condizioni quindi di vendemmia "tardiva". La **vinificazione** inizia con una pressatura soffice, seguita da decantazione statica a freddo; il mosto limpido perviene in barriques di rovere francese nuove, ove avviene la fermentazione alcolica. L'**affinamento** prevede un passaggio in barriques per 8 mesi, poi altri 6 mesi in bottiglie da 0,5 l. Alla vista il **colore** è giallo dorato con riflessi verdolini. I **profumi** sono di grande ampiezza ed eleganza, con note di buccia di mandarino tostata, zucchero filato, cedro candito e crema pasticcera. In bocca il **gusto** è pienamente strutturato ed armonico, con acidità di sostegno al notevole contenuto di zuccheri residui, lungamente persistente. **Ideale** in abbinamento con antipasti elaborati a base di patè, formaggi di media e lunga stagionatura, anche erborinati, dolci di marzapane.

LA RAIA

PIEMONTE
GAVI

Anno di fondazione:
2003

Vitigni:
Cortese, Barbera.

Ettari vitati:
45

La Raia si trova a Novi Ligure nel cuore delle colline del Gavi, dove il vitigno Cortese è coltivato dal 972 d.C. Si estende per oltre 180 ettari, dei quali 45 coltivati a vigneto, i restanti occupati da seminativi, pascoli, frutteti, laghi, boschi di castagno e acacia che formano un ecosistema unico.

I vigneti autoctoni di Cortese e Piemonte Barbera, coltivati secondo il metodo biodinamico, sono impiantati in terreni calcarei e argillosi: dai vigneti più antichi provengono il Gavi Riserva Vigna della Madonnina e il Gavi Pisé.

Alla Raia vengono coltivati anche cereali antichi, come il farro monococco, alleviamo libere mucche di razza Fassona e produciamo tre varietà di miele biologico.

47
HL 25

LA RAIA
LA RAIA

GAVI

GAVI DOC

COD	7514769
	Cortese
	12,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** dove sono coltivate le uve è in prevalenza calcareo e argilloso. Le uve sono vendemmiate a mano intorno alla seconda metà di settembre. La **vinificazione** alcolica dura in media 15/20 giorni e avviene a temperatura controllata di 18 gradi. La permanenza del vino su lieviti autoctoni per circa 4 mesi.

Il **colore** è giallo paglierino con riflessi lievemente verdognoli.

Al **naso** ha un sentore minerale di particolare finezza, esprime aromi di frutta e fiori bianchi. Il **gusto** è vivo, equilibrato, dotato di fresca acidità che ne amplifica la persistenza e ne favorisce la bevibilità con finale leggermente mandorlato. **Ideale** come aperitivo, accompagna gli antipasti e i primi piatti con ragù di pesce o verdure. Ottimo anche con i secondi piatti a base di pesce, carni bianche, con formaggi freschi e di breve stagionatura.

GAVI
RISERVA VIGNA MADONINNA

GAVI DOCG

COD	7514771
	Cortese
	12,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** dove si trova il vigneto della Madonnina è in prevalenza calcareo, argilloso e marnoso. Le uve sono vendemmiate a mano alla fine di settembre. La **vinificazione** avviene in piccoli serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata. Dopo 25 giorni, il vino viene travasato dove rimane, come previsto dal disciplinare di produzione, sei mesi. L'**affinamento** si conclude per almeno altri 6 mesi in bottiglia. Il **colore** è giallo paglierino più o meno intenso.

Al **naso** è fine, delicato, caratteristico, con note floreali tipiche della zona del Gavi.Il **gusto** è ricco, secco, armonico, gradevole al palato, sapido con finale persistente e caldo.

Ideale con tutti i piatti a base di pesce, soprattutto con i crostacei dei quali esalta il sapore. Perfetto con primi piatti leggeri e risotti. Se ne consiglia l'abbinamento con formaggi freschi e a pasta semi molle.

GAVI
PISÉ

GAVI DOCG

COD	7514772
	Cortese
	12% Vol.
	0,750

Il vigneto da cui proviene il cru Pisé è tra i più antichi de La Raia e si trova a circa 300 metri sul mare su un **terreno** particolarmente vocato alla coltivazione del vitigno autoctono. La **vinificazione** avviene in botti grandi di rovere da 25 ettolitri dove il vino fermenta e permane sui lieviti per 12 mesi. Viene quindi trasferito in vasche d'acciaio inossidabile dove completa il suo affinamento sur lies per altri 12 mesi. Il **colore** è un brillante giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al **naso** è ampio ed inteso e si avvertono sentori complessi, note floreali accompagnate da sensazioni di frutta matura, pera e miele. Si aggiunge una leggera nota vanigliata. Il **gusto** è molto ricco, caldo e armonico, con un'acidità moderata, ma presente, giustamente sapido, con finale persistente e caldo. **Ideale** con tutti i piatti a base di pesce, di cui rispetta la polpa coniugandone la salinità e la carnosa delicatezza. Ottimo coi risotti a base di verdure e con formaggi di media stagionatura.

BARBERA

PIEMONTE DOC
BARBERA

COD	7514776
	Barbera
	14,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** dove si trovano le uve è in prevalenza marnoso e calcareo. La vendemmia viene effettuata tra la fine di settembre e i primi di ottobre.

La **vinificazione** prevede una fermentazione alcolica per una quindicina di giorni per poi rimanere a 20 gradi per ancora un mese, al fine di favorire la fermentazione malolattica.

Il **colore** è rosso rubino granato con riflessi violacei.

Al **naso** ha note olfattive intense, floreali che ricordano la rosa e piccoli frutti di sottobosco.

Il **gusto** è pieno, armonico, caldo e con un finale gradevole e sapido.

Ideale per i pasti di tutti i giorni. Si abbina perfettamente alla pasta con sughi a base di carne, arrosti e formaggi di media stagionatura.

BARBERA LARGÉ

PIEMONTE DOC
BARBERA

COD	7514778
	Barbera
	15% Vol.
	0,750

Il **terreno** dedicato alle uve Barbera è marnoso e calcareo. La vendemmia avviene manualmente verso la metà di ottobre. La **vinificazione** procede per circa 15 giorni, poi il mosto resta a contatto con le proprie bucce ancora per una decina di giorni. Il vino rimane poi a circa 20 gradi ancora un mese al fine di favorire la fermentazione malolattica. L'**affinamento** prevede circa 20 mesi di sosta in barrique. Il **colore** è rosso rubino granato molto intenso, con leggeri riflessi violacei. Al **naso** presenta note olfattive intense ed ampie che ricordano il cioccolato e le spezie, la mora e la rosa canina.

Il **gusto** è pieno, corposo, armonico con sensazioni tanniche equilibrate, note retrolfattive dolci e persistenti.

Ideale con arrosti di carne rossa, brasati di selvaggina e formaggi stagionati.

BIANCO PASSITO

PIEMONTE DOC

COD	7514770
	Cortese
	14% Vol.
	0,500

La **vendemmia** avviene manualmente in cassetta. I grappoli vengono fatti appassire su graticci in ambiente aerato e fresco che richiede circa un mese.

La **vinificazione** avviene in principio in acciaio e successivamente in barrique, quindi il riposo in bottiglia.

Il **colore** è giallo ambrato con sfumature dorate.

Al **naso** sono evidenti le note di albicocca passita, di pesche sciroppate, canditi e miele d'acacia.

Il **gusto** ha una spiccata nota acida e dalla sapidità tipica dell'uva Cortese.

Ideale abbinato con formaggi e dessert, ma perfetto anche per accompagnare i pensieri.

TENUTA CUCCO

PIEMONTE
BAROLO

Anno di fondazione:
-

Vitigni:
Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Ettari vitati:
13

Tenuta Cucco è incastonata nel centro di Serralunga d'Alba, ai piedi del famoso castello del 1300 dal quale si domina l'intera area delle Langhe albesi.

Serralunga d'Alba è considerata la più importante tra le zone del Barolo per la longevità dei suoi vini e per il favorevole microclima dovuto all'altezza dei vigneti.

Il terreno calcareo-argilloso di questa zona poggia sulle Arenarie di Diano e sulla Formazione di Lequio che risalgono a più di 10 milioni di anni fa, molto antecedenti al resto del territorio del Barolo che risale a 5 milioni di anni fa. Poco profondo, con una forte frazione sabbiosa e marne affioranti, questo suolo permette di ottenere vini di straordinaria longevità riconosciuti come i migliori Nebbiolo da invecchiamento.

TENUTA
CUCCO

ALBEISA
TENUTA
CUCCO
BAROLO
Bricco Voghera
2018

BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

BAROLO DOCG

COD	7514779 / 7514779.1
	Nebbiolo
	14,5% Vol.
	0,750 / 1,5

Il **terreno** prevalentemente calcareo-argilloso. La vendemmia avviene rigorosamente a mano.

La **vinificazione** prevede la fermentazione in tini per un periodo di circa 10 giorni. A seguire avviene la fermentazione malolattica.

L'**affinamento** prevede 24 mesi in botti tradizionali da 25 ettolitri e successivi 12 mesi in bottiglia.

Il **colore** è un rosso rubino brillante con un'unghia aranciata.

Al **naso** esprime i classici profumi che derivano dal vitigno e dal terreno: sentori di rosa appassita, di sottobosco, di prugna, di liquirizia e di spezie.

Il g**usto** presenta una componente acida fresca e giovanile con tannini con i tannini che sostengono una buona struttura.

Ideale con secondi piatti di carni rosse, selvaggina di piuma e brasati.

BAROLO BRICCO VOGHERA

BAROLO DOCG

COD	7514781
	Nebbiolo
	14,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** prevalentemente calcareo-argilloso. La vendemmia avviene rigorosamente a mano.

La **vinificazione** prevede una macerazione pre-fermentativa in piccolini tini alla temperatura di 18°C per 72 ore. Segue la fermentazione e una macerazione sulle bucce per 30 giorni che si conclude con la fermentazione malolattica.

L'**affinamento** prevede una sosta per 30 mesi in tradizionali botti da 25 ettolitri. Segue l'imbottigliamento e una maturazione in bottiglia di minimo 24 mesi.

Il **colore** è un rosso rubino brillante di media intensità con riflessi aranciati.

Al **naso** escono profumi di tabacco dolce, violetta, prugna appassita, balsamico, eucalipto con note di vaniglia e liquirizia.

Il **gusto** è pieno, armonico, leggermente sapido con un finale gradevole e retrogusto con piacevoli note di liquirizia e vaniglia.

Ideale accompagnato a secondi piatti importanti, selvaggina in genere e formaggi stagionati.

BAROLO CERRATI

BAROLO DOCG

COD	7514780 / 7514780.1
	Nebbiolo
	14,5% Vol.
	0,750 / 1,5

Il **terreno** prevalentemente calcareo-argilloso. La vendemmia avviene rigorosamente a mano.

La **vinificazione** prevede una macerazione pre-fermentativa in piccolini tini alla temperatura di 18°C per 72 ore. Segue la fermentazione e una macerazione sulle bucce per 30 giorni che si conclude con la fermentazione malolattica.

L'**affinamento** prevede una sosta per 30 mesi in tradizionali botti da 25 ettolitri. Segue l'imbottigliamento e una maturazione in bottiglia di minimo 12 mesi.

Il **colore** è un rosso rubino intenso.

Al **naso** esprime profumi intesi florali che rimandano alla rosa di macchia; subentrano note di menta e timo ed emergono le note di ciliegia e ribes ammostati ed infine sentori di sottobosco e di fungo.

Il **gusto** lascia trasparire un vino dalla grande intensità e dalla inconfondibile personalità.

Ideale accompagnato a secondi piatti importanti, selvaggina in genere e formaggi a pasta cotta.

BAROLO CERRATI RISERVA

BAROLO DOCG

COD	7514782 / 7514782.1
	Nebbiolo
	14,5% Vol.
	0,750 / 1,5

Il **terreno** prevalentemente calcareo-argilloso. La vendemmia avviene rigorosamente a mano.

La **vinificazione** avvieni in tini d'acciaio da 50 ettolitri per 10 giorni e successivamente macerazione per 30 giorni a 22°C terminando con la malolattica.

L'**affinamento** avviene in carati nuovi di rovere francese per 36 mesi sino a raggiungere la piena eleganza. Segue maturazione in bottiglia per almeno 2 anni.

Il **colore** è un rosso rubino brillante con lievi riflessi aranciati.

Il **profumo** complesso e avvolgente, dove le note varietali della rosa selvatica si fondono con quelle dolci di cacao, tabacco e spezie. Escono poi le componenti fruttate che richiamano la mora appassita e la visciola ammostata.

Il **gusto** è pieno, armonico e caldo con un finale leggermente asciutto e complesso.

Ideale compagno di secondi piatti elaborati e di selvaggina in genere. Esalta le qualità di formaggi stagionati.

NEBBIOLO

LANGHE DOC

COD	7514783
	Nebbiolo
	14,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** prevalentemente calcareo-argilloso. La **vendemmia** avviene rigorosamente a mano.

La **vinificazione** avviene in vasche d'acciaio anticipando la svinatura così da evitare l'estrazione eccessiva di tannini, concludendosi infine con la fermentazione malolattica.

L'**affinamento** si svolge in acciaio a temperatura di cantina fino all'imbottigliamento tra aprile e maggio.

Il **colore** è un rosso rubino tenue.

Al **naso** è inizialmente vinoso, poi a riposo emergono note di fiori quali rosa e viola, di frutta appena colta, ribes, amarena, lampone, fragola con una sfumatura di cacao intensi e persistenti.

Il **gusto** è caratterizzato da un'acidità appena pronunciata che si stempera nel dolce fruttato, con tannini discreti.

Ideale con spuntini e aperitivi con pane, salame e formaggi; ottimo in un pranzo con pasta condita con sugo di carne e paste ripiene.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

COD	7514784
	Barbera
	15% Vol.
	0,750

Il **terreno** dedicato alle uve Barbera è marnoso e calcareo. La **vendemmia** avviene manualmente verso la metà di ottobre.

La **vinificazione** procede per circa 15 giorni, poi il mosto resta a contatto con le proprie bucce ancora per una decina di giorni. Il vino rimane poi a circa 20 gradi ancora un mese al fine di favorire la fermentazione malolattica. L'**affinamento** prevede circa 20 mesi di sosta in barrique.

Il **colore** è rosso rubino granato molto intenso, con leggeri riflessi violacei.

Al **naso** presenta note olfattive intense ed ampie che ricordano il cioccolato e le spezie, la mora e la rosa canina.

Il **gusto** è pieno, corposo, armonico con sensazioni tanniche equilibrate, note retrolfattive dolci e persistenti.

Ideale con arrosti di carne rossa, brasati di selvaggina e formaggi stagionati.

LANGHE ROSSO

LANGHE DOC

COD	7514786
	Merlot, Cabernet Sauvignon
	-% Vol.
	0,750

Il **terreno** prevalentemente calcareo-argilloso. La **vendemmia** avviene rigorosamente a mano.

La **vinificazione** avviene a temperatura controllata a 18-26°C. L'affinamento prevede la maturazione in piccoli fusti di rovere, per un terzo nuovi, per un terzo di secondo passaggio e per un terzo di terzo passaggio, per circa 12 mesi.

Il **colore** è rosso rubino intenso con riflessi tendenti al violaceo.

Al **naso** si percepiscono fini note di frutta e fiori, in particolare la rosa rossa.

Il **gusto** è fine ed elegante.

Ideale con primi piatti, secondi piatti a base di bolliti, formaggi freschi e a media stagionatura.

DOLCETTO D'ALBA

DOLCETTO D'ALBA DOC

COD	7514785
	Dolcetto
	-% Vol.
	0,750 / 1,5

Il **terreno** prevalentemente calcareo-argilloso. La vendemmia avviene rigorosamente a mano.

La **vinificazione** prevede che l'uva raccolta venga posta a fermentare a 26° C per 5-6 giorni a contatto con le bucce, per poi venire conclusa separando il mosto dalle vinacce.

Il **colore** è rosso rubino intenso con rilessi violacei.

Al **naso** spazia dai profumi dei piccoli frutti di bosco alle fresche fragranze della viola selvatica e della rosa appassita.

Il **gusto** conferma le note apprezzate al naso e evidenzia una grande morbidezza e un'armonia inconfondibile.

Ideale abbinato ai primi piatti, accompagna bene anche gli antipasti di carne.

LANGHE CHARDONNAY

LANGHE DOC

COD	7514767
	Chardonnay
	-% Vol.
	0,750

Il **terreno** prevalentemente calcareo-argilloso. La **vendemmia** avviene rigorosamente a mano. La **vinificazione** avviene in parte in acciaio e in parte in piccoli fusti di rovere francese.La porzione di vino fermentata in legno affina per 12 mesi in piccoli fusti, venendo unita prima dell'imbottigliamento alla parte che ha sostato in acciaio.

Il **colore** è un bel giallo paglierino con riflessi dorati e verdognoli.

Al **naso** è intenso, ricordando fragranze floreali di biancospino, fiori d'arancio che ben si sposano alla mela matura e note di banana, ananas e pera Williams.

Il **gusto** è caratterizzato da una grandissima freschezza.

Ideale abbinato ad antipasti freddi, frutti di mare e a secondi di pesce.

VALDINERA

PIEMONTE
ROERO

Anno di fondazione:
1988

Vitigni:
Barbera, Nebbiolo, Arneis

Ettari vitati:
20

Da quattro generazioni Valdinera produce vino con le uve prodotte dai vigneti situati nel Roero, area separata dalle Langhe dal fiume Tanaro, in 20 ettari di vigneti ubicati in colline con un'ottima esposizione al sole ed un terreno specifico per ogni vitigno. Iniziò il bisnonno Giuseppe piantando il primo vigneto di famiglia.

Continuando la tradizione nonno Carlo estese i terreni, gli stessi che ora sono supervisionati personalmente da papà Beppe, il quale grazie all' esperienza maturata, fa arrivare l'uva in cantina praticamente perfetta.

VALDINERA

VALDINERA
Blanc
ALANO BIANCO

VALDINERA

VALDINERA

NEBBIOLO D'ALBA

NEBBIOLO D'ALBA DOC

COD	7514854
	Nebbiolo
	14% Vol.
	0.750

Il **terreno** ha tendenza argillosa. La **vendemmia** avviene manualmente nella seconda metà di ottobre.

La **vinificazione** avviene in acciaio inox a temperatura controllata per 15-18 giorni. L'**affinamento** consiste in 8-10 mesi in botti di legno grande e successivi 2-3 mesi in bottiglia.

Il c**olore** è un rosso intenso.

Al **naso** è intenso, ampio, etereo e fruttato con richiami speziati.

Il **gusto** è asciutto, morbido e con dolci tannini.

Ideale con carni rosse e selvaggina.

NEBBIOLO MATÒT

LANGHE DOC

COD	7514855
	Nebbiolo
	12,5% Vol.
	0.750

Il **terreno** ha tendenza argillosa. La **vendemmia** avviene manualmente nella seconda metà di settembre.

La v**inificazione** avviene in acciaio inox a temperatura controllata per 15-18 giorni.

Il **colore** è un rosso rubino intenso.

Al **naso** è intenso, ampio, etereo e fruttato con richiami speziati.

Il **gusto** è asciutto, morbido e con dolci tannini.

Ideale con carni rosse e selvaggina.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

COD	7514853 / 7514853.1
	Barbera
	13,5% Vol.
	0.750 / 1,5

Il **terreno** è argilloso. La vendemmia è manuale nella seconda metà di ottobre.

La **vinificazione** avviene in acciaio per 14-16 giorni a temperatura controllata.

L'**affinamento** consiste prima in un passaggio in botti grandi di rovere e poi 2-3 mesi in bottiglia.

Il **colore** è rosso intenso tendente al violaceo.

Al **naso** è intenso, vinoso e tipico varietale.

Il **gusto** è morbido e vinoso.

Ideale con carni rosse e formaggi di media stagionatura.

ROERO RISERVA SAN CARLO

ROERO DOCG

COD	7514856 / 7514856.1
	Nebbiolo
	14,5% Vol.
	0.750 / 1,5

Il **terreno** ha tendenza argillosa.
La **vendemmia** avviene manualmente alla fine di ottobre.

La **vinificazione** avviene in acciaio inox a temperatura controllata per 16 giorni.
L'**affinamento** consiste in 18 mesi in botti di legno di Allier da 500 litri e successivi 6 mesi in bottiglia.

Il **colore** è un rosso intenso.

Al **naso** è intenso, ampio, etereo e fruttato con richiami speziati.

Il **gusto** è asciutto, morbido e con dolci tannini.

Ideale con carni rosse e selvaggina.

ROERO ARNEIS

ROERO ARNEIS DOCG

COD	7514851 / 7514851.1
	Arneis
	13% Vol.
	0.750 / 1,5

Il **terreno** è in prevalenza sabbioso.

La **vendemmia** è manuale nella a metà settembre.

La **vinificazione** avviene in acciaio a temperatura controllata.

Il **colore** è giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al **naso** esprime sentori primaverili floreali.

Il **gusto** è caratterizzato da una buona sapidità.

Ideale con antipasti, aperitivi e piatti di pesce.

FAVORITA

BRICCO QUAGLIA

LANGHE DOC

COD	7514850
	Favorita
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** è sabbioso.

La **vendemmia** è manuale nella a metà settembre.

La **vinificazione** avviene in acciaio a temperatura controllata.

Il **colore** è giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al **naso** esprime sentori primaverili floreali.

Il **gusto** è caratterizzato da una buona acidità.

Ideale con antipasti, aperitivi e piatti di pesce.

CHIARO DI LUNA

LANGHE DOC

COD	7514852
	Nebbiolo
	12,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è di origine marina tendete argilloso. La **vendemmia** avviene nella seconda metà di ottobre.

La **vinificazione** prevede una pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Il **colore** è un rosa tenue.

Al **naso** esprime note di lampone appena maturo.

Il **gusto** è fresco e fruttato andando a richiamare le note percepite al naso.

Ideale come aperitivo.

ALANO BIANCO

SPUMANTE BRUT

COD	7045190
	Arneis
	11% Vol.
	0.750

Il **terreno** è sabbioso e calcareo. La **vendemmia** è manuale tra fine agosto e inizio settembre.

La **vinificazione** prevede una fermentazione in acciaio a temperatura controllata e successiva rifermentazione in autoclave.

Il c**olore** è un giallo limpido.

Al **naso** è caratterizzato da sentori di pera e mela.

Il **gusto** è fresco, morbido ed evoluto.

Ideale per accompagnare antipasti, insalate, crostacei e molluschi.

ALANO ROSA

SPUMANTE ROSATO BRUT

COD	7045191
	Nebbiolo
	12% Vol.
	0.750

Il **terreno** è di origine marina tendete argilloso. La **vendemmia** avviene nella seconda metà di ottobre.

La **vinificazione** prevede una pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata e successiva rifermentazione in autoclave.

Il **colore** è un rosa tenue.

Al **naso** esprime note di lampone appena maturo.

Il **gusto** è fresco e fruttato andando a richiamare le note percepite al naso.

Ideale come aperitivo.

LA MONDIANESE

PIEMONTE
MONFERRATO

Anno di fondazione:
1988

Vitigni:
Ruchè, Grignolino, Timorasso, Riesling Italico

Ettari vitati:
9

L'zienda agricola La Mondianese nasce da una radice preziosa: la passione per il vino e la sua cultura. Queste radici affondano nella terra del Ruchè, un rarissimo vitigno esclusivo della fascia del Monferrato a Nord di Asti, con un territorio DOC composto da soli sette comuni.

La cantina La Mondianese, di proprietà della famiglia Zanzi, è contornata da un unico vigneto che copre circa 9 ettari. E' qui che inizia l'instancabile ricerca della qualità, prima ancora di entrare in cantina. La cura dei vigneti viene effettuata tramite trattamenti meccanizzati e manuali.

Le potature sono severe per privilegiare la qualità rispetto alla quantità dell'uva e la vendemmia è rigorosamente effettuata a mano, nel modo più tradizionale, più umano e selettivo, che permette di scegliere solo i grappoli migliori e disporli delicatamente nella cassetta.

La Mondianese è un vero e proprio angolo di paradiso, dove i profumi del buon vino incontrano l'ospitalità nell'Agriturismo adiacente la cantina.

Camere accoglienti, calde e rilassanti con ampie finestre dalle quali si possono ammirare i vigneti di proprietà, immergendosi completamente nella tranquillità del paesaggio.

LA MONDIANESE

L'Inizio

BARÙ

MONFERRATO DOC ROSSO

COD	7504355
	Barbera e Ruchè
	14,5% Vol.
	0.750

La **vinificazione** prevede dopo la pressione delle uve la fermentazione in acciaio, a cui segue sempre in acciaio l'**affinamento**.

Il **colore** è rosso amaranto. Al **naso** presenta note floreali di petali di rosa con sentori di frutti rossi.

Al **palato** è morbido ed equilibrato con una leggera acidità iniziale, mediamente caldo e decisamente persistente.

Ideale con antipasti caldi, pasta all'uovo con ragù di carne, roastbeef e formaggi d'alpeggio non stagionati.

GRIGNOLINO D'ASTI

GRIGNOLINO D'ASTI DOCG

COD	7504353
	Grignolino
	14,5% Vol.
	0,750

La **vinificazione** avviene in acciaio con fermentazione a temperatura controllata.

L'**affinamento** avviene in acciaio.

Il **colore** è un rosso rubino di media intensità. Al **naso** è netto, delicato con sentori che rimandano a sensazioni di ciliegia e amarena. Al **palato** è asciutto e armonico con leggere note tanniche tipiche della varietà.

Ideale per accompagnare cibi grassi, salumi, cacciagione e formaggi freschi.

ONIRO

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

COD	7504350
	Ruchè
	15% Vol.
	0,750

La **vinificazione** avviene in acciaio a temperatura controllata, a cui segue affinamento sempre in acciaio.

Il **colore** è rosso intenso tendente al granato. Al **naso** è ampio, aromatico, con sentori di petali di rosa canina e un accenno di pepe bianco. Al **palato** è caldo, morbido, equilibrato e con leggera componente tannica.

Ideale come aperitivo con focacce e finger foods se servito fresco. Buona affinità con i primi delicati e con ratatouille di verdure. Si adatta ad accompagnare carni bianche o carni rosse cotte al forno. Ottimo servito con pasticceria secca.

L'INIZIO

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA

COD	7504356
	Ruchè
	15% Vol.
	0.750

La **vinificazione** avviene in acciaio a temperatura controllata.

L'**affinamento** prevede una sosta per 12/14 mesi in barriques di legno francese per diventare "Riserva", viene infine assemblato in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Il **colore** è rosso granato. Al **naso** è ampio ed armonico, con sentori di fiori e confettura e ricco di note speziate che ricordano l'incenso. Al **palato** è armonico, caldo, leggermente tannico, di bassa acidità, lunga persistenza con note di mandorla e liquirizia sul finire.

Ideale con antipasti caldi e primi elaborati, carni rosse, fonduta e formaggi a media stagionatura, Robiola d'Alba e di Roccaverano.

ASSOBIANCO

MONFERRATO DOC BIANCO

COD	7504351
	Timorasso, Riesling Italico
	13% Vol.
	0.750

La **vinificazione** prevede dopo la pressione delle uve la fermentazione a freddo del mosto.

L'**affinamento** consiste nella sosta in vasche d'acciaio e successivamente in bottiglia.

Il **colore** è giallo paglierino limpido. Al naso è fresco, fruttato con leggeri sentori di pietra focaia. Al **palato** è morbido e persistente con sensazioni minerali e di frutti agrumati.

Ideale come aperitivo con finger foods e con piatti di pesce o carne bianca.

A TUTTO ROSA

VINO ROSATO

COD	7504352
	Ruchè, Grignolino
	15% Vol.
	0,750

La **vinificazione** prevede un rapido passaggio in pressa e fermentazione a temperatura controllata.

L'**affinamento** prevede una sosta in vasche d'acciaio inox e successivamente in bottiglia.

Il **colore** è rosa buccia di cipolla. Al **naso** sono evidenti i sentori di fiori come rosa e biancospino e di frutti come la fragolina di bosco. Al **palato** è morbido ed equilibrato con una leggera tannicità.

Ideale come aperitivo, con crostini, pizze e focacce e con delicati antipasti.

TERRE DEL CREARIO

PIEMONTE
ALTO CANAVESE

Anno di fondazione:
2000

Vitigni:
Nebbiolo, Syrah, Erbaluce, Viognier, Chardonnay

Ettari vitati:
4

A pochi passi da Torino, dove la pianura termina per fare spazio al Gruppo del Gran Paradiso l' Alto Canavese rivela i suoi paesaggi. Colture diversificate e non intensive, che insieme ai boschi favoriscono un'ampia varietà di specie animali e vegetali, contribuendo alla conservazione della biodiversità.

Due zone produttive differenti tra loro.
La Riserva Naturale del Sacro Monte di Belmonte Patrimonio Unesco dal 2003 costituisce un unicum che combina arte, fede e natura in un contesto di grande rilevanza storica e spirituale.

La regione è localizzata nella fascia pedanea del plutone granitico di Belmonte, ad una altezza di circa 470 metri s.l.m. con una esposizione sud / sud-ovest caratterizzata da vigneti a sud e boschi nei versanti nord delle conformazioni granitiche.

Si ha notizia della coltivazione del vino in queste aree in documenti storici del 1409.

Il Granget, la zona viticola dove ha sede la cantina è caratterizzata dalla presenza di strati di terreno argilloso al di sotto di poca coltre vegetale.

È stata fin dal 1752 denominata regione CREARIO e gli avi l'hanno sempre denominata dialettalmente come "Crèr" in una unione di significati che ci riconducono alla "terra crea" quindi alla terra argillosa, ma anche ad una tipologia di terreno modellabile per creare o manipolare che riporta alla CREAZIONE del mondo.

La missione della cantina è creare vini autentici che riflettano la vera essenza del territorio e dell'artigianalità. Con un profondo rispetto per la natura, coltivando le vigne con pratiche tradizionali e sostenibili, preservando la biodiversità e l'integrità del suolo.

SAGRIN

CANAVESE DOC
NEBBIOLO

COD	7514870
	Nebbiolo
	14% Vol.
	0.750

La **vendemmia** è manuale ed avviene a fine settembre/inizio ottobre; La **vinificazione** prevede pigiatura, diraspatura e pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata con macerazione in contenitori acciaio inox per 15 giorni; Fermentazione malolattica in acciaio inox. L'**affinamento** prevede una sosta in barrique per 18/24 mesi e successivi 6/12 mesi in bottiglia. Il **colore** si presenta rosso rubino, con sfumature granate. Al **naso** è elegante con note di piccoli frutti rossi che si uniscono a note speziate e floreali di rosa e viola; Al **palato** è di grande intensità, con note fresche e un tannino vellutato che appaga il palato. Il finale è leggermente minerale con un ritorno di spezie, piacevolmente intrigante **Ideale** l'abbinamento con carne rossa arrosto o alla griglia, piatti con funghi o tartufi, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.

PARBLEU

CANAVESE DOC
BARBERA

COD	7514874
	Barbera
	14% Vol.
	0.750

La **vinificazione** prevede la pressatura risulta soffice ed immediata con processo di decantazione statico. L'**affinamento** è di 4/5mesi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento. Il **colore** risulta essere rosso rubino con sfumature carminio, di notevole fittezza. Al **naso** il profumo è di buona intensità olfattiva che esprime note di frutta rossa matura: fragola, frutti di bosco e prugne a cui si uniscono intriganti sentori erbacei ed un'elegante speziatura dolce. Al **palato** è secco, caldo e di notevole freschezza, con tannino già piacevolmente affinato. Offre un sorso intenso, equilibrato e di buona persistenza che rende il vino decisamente attraente alla beva. **Ideale** nella preparazione di alcuni piatti tipici piemontesi, come arrosti di carne o risotti, si abbina perfettamente anche con insaccati, con bagna cauda, primi piatti strutturati, formaggi di media stagionatura.

BELMUT

PIEMONTE DOC
SYRAH

COD	7514871
	Syrah
	13% Vol.
	0.750

La vendemmia è manuale ed avviene a fine settembre/inizio ottobre. La **vinificazione** prevede pigiatura, diraspatura e pressatura soffice con successiva fermentazione che avviene a temperatura controllata con macerazione in acciaio inox per 10 giorni, Fermentazione malolattica in acciaio inox. L'**affinamento** prevede una sosta in tonneau per 12 mesi e successivi 6/12 mesi in bottiglia. Il colore si presenta rosso rubino intenso. Al **naso** Il bouquet è caratterizzato da intensi profumi tipici del Syrah, con sentori speziati di pepe nero e chiodi di garofano, uniti a note di piccoli frutti rossi integrati con le note dolci e speziate dell'affinamento. Al **palato** ha buona struttura, con tannini di grana fine ed un buon equilibrio tra morbidezze e durezze. **Ideale** accompagnato ai primi strutturati e complessi, alla carne rossa, cacciagione e formaggi di media stagionatura. Particolare con pesce alla griglia e in umido.

STEILA

PIEMONTE DOC BIANCO

COD	7514872
	Erbaluce, Viognier, Chardonnay
	14% Vol.
	0.750 / 1,5

La **vinificazione** prevede la pressatura immediata delle uve, di cui una percentuale prevede un passaggio in legno piccolo. La fermentazione è lenta a tempratura controllata, l'affinamento è prolungato in serbatoi acciaio inox sui lieviti.

L'**affinamento** prevede 60 gg. in acciaio inox prima dell'imbottigliamento e ulteriori 6/12 mesi in bottiglia.

Il **colore** è giallo paglierino, con sfumature dorate, di buona fittezza; Al **naso** il bouquet è spiccatamente floreale con eleganti note di biancospino a cui si uniscono sensazioni fruttate di pesca, mela e ananas.

Al **palato** realizza un piacevole equilibrio tra morbidezza acidità e sapidità con un finale piacevolmente mandorlato.

Ideale in abbinamento con arrosti, piatti di mare, molluschi, crostacei e fritture.

GOGA MIGOGA

PIEMONTE DOC ROSATO

COD	7514873
	Syrah, Nebbiolo
	14,5% Vol.
	0.750 / 1,5

La **vendemmia** è manuale ed avviene a metà settembre, la pressatura è soffice con uso del solo mosto fiore e sosta per illimpidimento. La fermentazione è lenta ed a temperatura controllata di 14°C.

L' **affinamento** prevede tre mesi di sosta in inox.

Il **colore** è ramato con sfumature salmone, di media fittezza. Al **naso** è intenso, con una buona espressione di frutti rossi freschi quali il lampone il ribes e la prugna a cui si abbinano note floreali che richiamano fiori rossi in piena fioritura. Al **palato** il sorso è fresco, con un'interessante sapidità ed una buona persistenza. Vino di carattere, per la sua tipologia, con un'interessante piacevolezza di beva.

Ideale come aperitivo o a tutto pasto, accompagna splendidamente i pranzi e le cene estive, antipasti freddi, carne bianca, pesce e insalate.

AZEJ

ERBALUCE DI CALUSO DOCG

COD	7514875
	Erbaluce
	14% Vol.
	0.750

La **vinificazione** prevede la pressatura risulta soffice ed immediata con processo di decantazione statico. L'**affinamento** è di 4/5mesi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento. Il **colore** è giallo paglierino di media fittezza e di buona vivacità, il profumo è intenso e complesso con sentori vegetali che richiamano le erbe aromatiche e i fiori di campo a cui seguono note fruttate di pera, mela, banana e sentori floreali freschi.
Al palato risulta secco e di grande freschezza che si abbina ad una buona sapidità. Vino dotato di buona struttura e valida persistenza. Chiude con un piacevole finale ammandorlato. **Ideale** come base per un vino bianco vibrante e intenso perfetto per aperitivi, antipasti, risotti, secondi a base di pesce o carni bianche, verdure crude o al vapore, formaggi freschi e di media stagionatura.

ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE

ERBALUCE DI CALUSO DOCG METODO CLASSICO

COD	7514877
	Erbaluce
	12,5% Vol.
	0.750

La **vinificazione** prevede una pressatura soffice e immediata, seguita da una decantazione statica. Al termine della fermentazione alcolica, il vino affina sui lieviti per circa 6 mesi, con frequenti batonnage. Inizia poi la spumantizzazione in bottiglia, con un affinamento sui lieviti di almeno 24 mesi. Dopo la sboccatura e un ulteriore affinamento, il vino si presenta di **colore** giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Al **naso**, profumi complessi ed evoluti di erbe aromatiche, pasticceria, crosta di pane, frutta secca e note floreali. Al **palato**, fresco e sapido, con una delicata morbidezza e una buona struttura. Il finale è persistente con una nota agrumata. **Ideale** con salumi, formaggi, antipasti, risotti, primi di mare, zuppe e fritti. Ideale anche con piatti di pesce più elaborati.

464

CANAVESE DOC ROSATO SPUMANTE METODO CLASSICO

COD	7514871
	Syrah
	13% Vol.
	0.750

Vendemmia manuale anticipata nelle ore più fresche, seguita da pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura. **Affinamento** sui lieviti per 6 mesi e successiva spumantizzazione in bottiglia per almeno 24 mesi.

Sboccatura e ulteriore riposo in bottiglia per 2 mesi. Di **colore** intenso, offre un naso complesso con note di frutti rossi, spezie e lieviti.

Al **palato** è fresco, con una struttura tannica elegante e un ottimo equilibrio.

Ideale come aperitivo, antipasti, carne bianca, pesce, può essere abbinato alla pasta, carne arrosto, funghi, fonduta e formaggi di media.

CAPRAIA

TOSCANA
CASTELLINA IN CHIANTI

Anno di fondazione:
1990

Vitigni:
Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo, Colorino

Ettari vitati:
10

I primi investimenti dell'attuale proprietà a Castellina in Chianti risalgono al 1988, con l'acquisto di una quarantina di ettari nella zona sud ovest dell'omonimo comune. La prima etichetta di Capraia nasce nel lontano 1990.

La zona di Castellina è da sempre considerata una delle zone più vocate per la produzione del Chianti Classico, anche e soprattutto nelle versioni dove il Sangiovese è vinificato in purezza, fino a definirla come l'area più "brunellegiante" del Chianti Classico.

Negli ultimi anni, complice il cambiamento climatico, la proprietà ha rimodulato il patrimonio viticolo con uno spostamento verso profili altimetrici più alti fino raggiungere la quota di 550 m slm.

Una decina di ettari a diverse altitudini, tutti impiantati a Chianti Classico, con un' alternanza di sabbie tufacee, terreni argillosi classici e presenza di scheletro, conferiscono ai vini di Capraia una grande potenza senza dover rinunciare all'eleganza ed alla bevibilità.

CAPRAIA
IANTI CLASSICO
MINAZIONE DI ORIGINE
OLLATA E GARANTITA

CAPRAIA
CAPRAIA

CHIANTI CLASSICO

CHIANTI CLASSICO DOCG

COD	7518422
	Sangiovese, Canaiolo e Colorino
	13,5% Vol.
	0,750

Terreno calcareo marnoso.
La **vinificazione** avviene con macerazione su buccia per 15 giorni a temperatura compresa tra 24 e 29 gradi. Svinatura e fermentazione malo-lattica in acciaio. **L'affinamento** avviene in botte grande di varia capacità (23 – 52 hl) per 12 mesi. Assemblaggio in acciaio, filtrazione larga ed imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia per almeno ulteriori 6 mesi. Si presenta di **colore** rosso con riflessi violacei. Il **profumo** è intenso, ricco di note fruttate e vinose. Piacevole è la componente fruttata di ciliegia, la nota fresca è particolarmente apprezzabile e bilanciata con accenni di tannini ben vivaci, ma perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino. **Ideale** con primi e secondi a base di carne rossa, di tartufo, di selvaggina e di arrosti.

CHIANTI CLASSICO RISERVA

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

COD	7518423
	Sangiovese in purezza
	14% Vol.
	0,750

Terreno calcareo marnoso.
La **vinificazione** avviene con macerazione su buccia per 20 -25 giorni a temperatura compresa tra 24 e 29 gradi. Svinatura e fermentazione malo-lattica in acciaio. L'**affinamento** avviene in tonneaux per 12 mesi; assemblaggio in botte grande per ulteriori 6 mesi. Quindi imbottigliamento e successivo affinamento per almeno 12 mesi in bottiglia. **Colore** rosso intenso. Al **naso** è intenso e ricco di associazioni olfattive che evocano complessità e grande raffinatezza, sfumando via via dal fruttato alle spezie e alla liquirizia. Al **gusto** è carnoso, armonico e di forte spessore con una lunga persistenza aromatica. **Ideale** con piatti della tradizione Toscana, dalle zuppe a base di verdura alle carni rosse alla griglia e al forno.

EFFE 55

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

COD	7518424
	Sangiovese in purezza
	14% Vol.
	0,750

Il **territorio** di Castellina in Chianti è da sempre considerato uno dei più vocati alla viticoltura. La **vinificazione** avviene con macerazione su buccia per 25-30 giorni a temperatura compresa tra 24 e 29 gradi. Svinatura e fermentazione malo-lattica in acciaio. L'**affinamento** avviene in tonneaux per 12 mesi; assemblaggio in botte grande per ulteriori 8 mesi. Quindi imbottigliamento e successivo affinamento per almeno 18 mesi in bottiglia. Al **naso** ha una personalità subito evidente con una aromaticità complessa di frutti a bacca rossa, marasca, cioccolato e note legnose ben integrate. Al **gusto** si presenta pieno, caldo a potente con una tessitura tannica importante e grande eleganza. Una buona acidità e mineralità garantiscono un finale fresco e lungo. **Ideale** con carni rosse importanti, arrosti, brasati, stufati e selvaggina da piuma e da pelo.

IL FANTINO

CHIANTI
DOCG

COD	7518420
	Sangiovese, Ciliegiolo
	13% Vol.
	0,750

Terreno calcareo marnoso. Il terreno termale intorno a Rapolano conferisce particolari caratteristiche di mineralità unita alla morbidezza e al frutto del nostro Chianti DOCG.

La **vinificazione** avviene con macerazione su buccia per 12 giorni a temperatura compresa tra 24 e 29 gradi. Svinatura e fermentazione malo-lattica in acciaio. L'**affinamento** avviene in botte per 4 mesi; assemblaggio in acciaio, filtrazione larga ed imbottigliamento e successivo **affinamento** in bottiglia per almeno 4 mesi.

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Al **naso** si presenta intenso e ricco di profumi fruttati e vinosi. Al **gusto**, piacevole e bilanciata è la nota legnosa. In bocca è morbido con tannini vivaci e dolci. Il nostro vino viene sottoposto a leggera filtrazione per preservarne la freschezza e fragranza.

Ideale con primi piatti con sughi di carne, ribollita toscana, secondi piatti di carni bianche e formaggi di media stagionatura.

CAPRAIA ROSATO

IGT TOSCANA
ROSATO

COD	7518421
	Sangiovese in purezza
	12% Vol.
	0,750

Terreno calcareo marnoso. **Vinificazione** in bianco di uve rosse per pressatura diretta. Mosto chiarificato per sedimentazione naturale per 24h, travaso e fermentazione a temperatura controllata.

L'**affinamento** avviene sui lieviti per 2 mesi, successivamente avviene la filtrazione e l'imbottigliamento.

Capraia Rosato è un vino fresco e delicato, con un tenue **colore** rosa antico. Prevalgono intensi **profumi** di biancospino, rose e glicine su un sottofondo di frutta bianca.

Al **gusto** notiamo leggere sfumature tropicali che si presentano al naso riemergendo anche in bocca, accompagnate di intensi sentori fruttati. Nell'insieme è un vino elegante, con una piacevole freschezza e mineralità.

Ideale come aperitivo o per accompagnare antipasti e torte salate, ma anche carni bianche e pesce al vapore o al forno.

POGGIO MAESTRINO

TOSCANA
MAGLIANO

Anno di fondazione:
2005

Vitigni:
Sangiovese, Malvasia Toscana, Petit Verdot

Ettari vitati:
20

Poggio Maestrino è un'azienda di 20 ettari nel comune di Magliano in Toscana certificata biologica. I vigneti si affacciano, come in una splendida terrazza naturale, sull'Argentario e sull'isola del Giglio.

I vigneti sono in una delle aree enologicamente più pregiate della Maremma, godono della luminosità e della solarità tipica della costa toscana, coccolati dall'influenza del mare e dalla sua brezza.

I terreni sono di origine vulcanica, di medio impasto e ciò si riflette nei vini che si presentano minerali-ferrosi, sapidi e salati. L'ottima ventilazione della zona mette al riparo da bolle di calore.

I vini hanno un intenso profumo di frutta fresca ed in particolare di ciliegia, insieme a note vinose. Al gusto mostrano una tipica impronta salata conferita dalla prossimità del mare.

La prima etichetta prodotta è il Morellino di Spiaggiole 2005; negli anni la gamma dei vini è stata completata con una selezione di Morellino, da una Malvasia piacevole e leggermente aromatica, ed infine da un Petit Verdot in purezza.

POGGIO
MAESTRINO
MAESTRINO
DI SCANS

POGGIO
MAESTRINO

POGGIO
MAESTRINO
SPIAGGIOLE
MORELLINO DI SCANSA

SPIAGGIOLE

PRODOTTO BIOLOGICO

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

COD	7518425
	Sangiovese in purezza
	14,5% Vol.
	0,750

Nel primo entroterra della Costa D'Argento di fronte al promontorio dell'Argentario e quello di Talamone a circa 150 metri sul livello del mare il vigneto "Spiaggiole" si dispone proprio sulle prime colline che guardano uno dei più bei punti di mare della costa Maremmana. Il **terreno** generoso e profondo di medio impasto dà struttura e frutta a questo vino tipicamente espressione di questo territorio nella DOCG Morellino di Scansano.

La **vinificazione** prevede una macerazione a temperatura controllata di 28 gradi per circa 10/12 giorni. Vengono svolte in acciaio sia la fermentazione alcolica che quella malo-lattica. L'**affinamento** avviene in acciaio e deve riposare almeno 6 mesi in bottiglia.

Vino dal **colore** rosso violaceo intenso, presenta intensi **profumi** di frutta matura di ciliegia e di macedonia fresca. Al **gusto** è elegante e con tannini vibranti, bilanciati da un finale che esprime maturazioni complete e solarità. Fresca la persistenza gustativa.

Ideale con carni bianche, formaggi freschi e di media stagionatura, zuppe di pesce e grigliate di tutti i tipi.

POGGIO MAESTRINO

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG

COD	7518426
	Sangiovese in purezza
	14% Vol.
	0,750

Il **terreno** è generoso e profondo di medio impasto. Il Morellino di Scansano Poggio Maestrino è un vino di grande complessità, struttura gustativa ed eleganza.

Le uve da cui trae origine questo Cru aziendale sono prodotte dall'area cui prende il nome selezionando le aree più esposte e dove sono state ridotte le produzioni, al fine di ottenere le concentrazioni desiderate.

La **vinificazione** prevede una macerazione a temperatura controllata di 28 gradi per circa 10/12 giorni. La fermentazione malo-lattica avviene in acciaio.

L'**affinamento** avviene per almeno 1 anno in tonneaux, poi almeno 6 mesi in acciaio e 1 anno in bottiglia.

Vino dal **colore** rosso rubino intenso, presenta intensi **profumi** avvolgenti, complessi e persistenti che evidenziano la ciliegia e la marasca matura. Al **gusto** rivela un finale speziato e balsamico.

Ideale con arrosti importanti, formaggi stagionati, cinghiale.

PRODOTTO BIOLOGICO

PETIT VERDOT

COSTA TOSCANA IGT

COD	7518428
	Petit Verdot in purezza
	14% Vol.
	0,750

Petit Verdot nasce su **terreni** di medio impasto di origine vulcanica. La **vinificazione** prevede una macerazione a temperatura controllata di 25 gradi per circa 20 giorni. La fermentazione malo-lattica avviene in acciaio. L'**affinamento** prevede almeno 6 mesi in tonneaux, 3 mesi in acciaio e per altri 3 mesi in bottiglia. Vino di ottima complessità e struttura gustativa. Si presenta di **colore** rosso con riflessi violacei. Al naso prevalgono intensi **profumi** di note vinose e speziate, accompagnate da una piacevole componente fruttata di mora e mirtillo, la nota fresca è particolarmente apprezzabile e bilanciata. Al **gusto** si rivela con accenni di tannini ben vivaci e perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino.

Ideale con carni rosse, formaggi stagionati, arrosti e grigliate miste.

PRODOTTO BIOLOGICO

POVENTA

MALVASIA IGT TOSCANA

COD	7518427
	Malvasia Toscana in purezza
	12,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è generoso e profondo situato nelle colline della Toscana centrale, di medio impasto, ricco di sabbia con buona dotazione di scheletro di origine calcarea. La **vinificazione** prevede una macerazione a freddo in pressa per 12 h in presenza delle bucce. Segue una pressatura soffice ed una chiarifica. L'**affinamento** avviene in acciaio inox per 2 mesi. Vino dal **colore** giallo paglierino carico, con riflessi giallo-verdognoli che tendono a perdere la tonalità verde con il passare dei mesi. Al **naso** è fresco, floreale e fruttato. Si riconoscono sentori di piccoli fiori bianchi (biancospino, fiori di pesco), di frutta bianca (mela verde, pesca bianca) ed un leggero sottofondo di miele d'acacia e di sottobosco (ginestra). Al **gusto** è piacevole, equilibrato con note dolci e leggermente aromatiche tipiche della malvasia toscana. Buona la mineralità e la sapidità che ne allungano la persistenza gustativa. **Ideale** come aperitivo oppure con pesce al vapore o sotto sale, con carni bianche e petto di pollo al limone.

TORRESALINE

MAREMMA DOC

COD	7518429
	Vermentino
	12,5% Vol.
	0,750

I **vigneti** si trovano nel primo entroterra della "Costa d'Argento" di fronte al promontorio dell'Argentario ed i terreni sono di medio impasto di origine vulcanica.

La **vinificazione** avviene in acciaio a temperatura controllata.

L'**affinamento** prevede sosta in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Il **colore** è giallo paglierino carico.

Al **naso** ha sentori di pera e fiori bianchi, in bocca si presenta fine ed elegante con aromi floreali e fruttati tipici del vitigno.

Il **gusto** è caratterizzato da una equilibrata freschezza e vivacità.

Ideale con antipasti e piatti di pesce.

LA CONTEA DI BOLGHERI

TOSCANA
BOLGHERI

Anno di fondazione:
2005

Vitigni:
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Vermentino

Ettari vitati:
8

La Contea di Bolgheri è situata nel cuore dell'anfiteatro Bolgherese.
Storicamente di proprietà della famiglia, i campi della Contea di Bolgheri fino alla fine degli anni '80 erano destinati alla coltivazione di frutta e verdura, come tutto il resto della piana bolgherese circostante.

Successivamente la famiglia ha reso questi terreni vitati, grazie al loro passato da vignaioli. Il risultato è quindi un'azienda dal carattere giovane con a capo una proprietà che rappresenta da anni la tradizione Bolgherese.

La maggior parte dei vigneti è situata ai piedi dell'anfiteatro naturale bolgherese: una piana immersa nelle colline e vicina al mare, capace di creare un microclima unico che permette alle uve di raggiungere una perfetta maturità, donando ai vini una spiccata aromaticità, eleganza, e complessità.

Fin da subito La Contea di Bolgheri ha improntato la sua filosofia aziendale su una conduzione spontanea, sincera e soprattutto di qualità, producendo appunto un numero massimo di 60000 bottiglie proprio per identificare meglio in esse la propria filosofia.

CONTEO BOLGHERI ROSSO

BOLGHERI ROSSO DOC

COD	7518223
	Cabernet Franc, Merlot, Syrah
	14% Vol.
	0.750

La **vinificazione** avviene in vasche d'acciaio con temperatura controllato di 20°C per 20 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve. L'**affinamento** avviene in botte di legno, durante il quale avviene spontaneamente la fermentazione malolattica. Segue affinamento in bottiglia di circa 6 mesi. Il **colore** è un rosso rubino intenso. Al **naso** emergono intense note di frutta rossa, vaniglia e spezie che rendono lo spettro aromatico molto intrigante. Al **palato** si percepisce un tannino levigato e setoso che contribuisce con una buona acidità a rendere questo vino intenso, ricco e allo stesso tempo inaspettatamente facile da bere. **Ideale** per accompagnare sfiziosi aperitivi, taglieri di affettati toscani, ragù di carne e carni rosse alla griglia.

CONTEO BOLGHERI SUPERIORE

BOLGHERI SUPERIORE DOC

COD	7518224
	Cabernet Sauvignon
	14,5% Vol.
	0.750

La **vinificazione** avviene in vasche d'acciaio con temperatura controllato di 20°C per 25 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve. L'**affinamento** avviene in barrique, durante il quale avviene spontaneamente la fermentazione malolattica. Segue affinamento in bottiglia di circa 6 mesi. Il **colore** è un rosso intenso e profondo. Al **naso** spiccano note di frutta matura, caffè e tartufo.

Al **palato** leggere note animali fanno da contorno ad una bocca concentrata e ricca tipica dei grandi Cabernet. Con il passare degli anni acquisisce l'eleganza e la definizione tipica dei grandi vini rossi di Bolgheri.

Ideale abbinato a carni rosse, cacciagione e piccione.

CONTEO BOLGHERI VERMENTINO

BOLGHERI VERMENTINO DOC

COD	7518222
	Vermentino
	13,5% Vol.
	0.750

La **vinificazione** avviene in vasche d'acciaio con temperatura controllata di 15°C per 15 giorni.

L'**affinamento** prevede una sosta prolungata sui lieviti di fermentazione in vasche d'acciaio.

Il **colore** è un giallo paglierino. Al **naso** presenta un insieme complesso di aromi, dai fiori d'acacia, frutta a polpa bianca e gentili note di pepe bianco. Al **palato** è elegante, morbido e leggermente strutturato; sul finale è persistente e sapido che va a concludersi con una piacevole sensazione di freschezza.

Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di pesce e fritture oppure con sfiziose pizze gourmet.

MOLINO DI SANT'ANTIMO

TOSCANA
MONTALCINO

Anno di fondazione:
1980

Vitigni:
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Canaiolo

Ettari vitati:
11

Inizi Anni 80, Carlo Vittori – già Consulente di Aziende conosciute e consolidate – acquistò le prime terre nella parte Sud/Sud-Ovest della ormai famosa Collina di Montalcino in prossimità del caratteristico borgo di Castelnuovo dell'Aba- te. In tale iniziativa ottenne il naturale coinvolgimento dell'intera Famiglia Vittori nel partecipare all'investimento su quei terreni.

All'epoca, la sua apparve come una vera avventura pioneristica essendo tale area ancora presso chè abbandonata ed occupata solo da poche storiche Famiglie dedite alla coltura dell'olivo e della vite, ma non ancora entrate nei moderni circuiti produttivi e del marketing.

Ben presto le caratteristiche olografiche ed espositive di quei terreni dettero ragione sulla bontà della "scommessa" che Carlo Vittori fece su di essi. Oggi, le maggiori Aziende che producono Brunello sono proprietarie di almeno una parte dei loro vigneti anche nell'area di Castelnuovo dell'Abate.
Agli inizi degli anni 90, l'Azienda Molino di Sant'Antimo poteva contare su oltre 40 ettari di terreno dei quali la metà coltivati a vite ed olivo, circondati nei restanti dagli splendidi boschi e macchia mediterranea.
Con l'inizio del nuovo secolo, Carlo Vittori – sempre seguito da tutta la Famiglia nell'opera intrapresa – finisce i restauri del Podernuovo dei Campi, tipico casale ottocentesco già circondato dai vigneti ormai adulti, per restituirlo alla sua originaria funzione e divenire il Centro Aziendale e residenza permanente della Famiglia Vittori.

MOLINO DI SANT'ANTIM
BRUNELLO DI MONTALCINO

Vigna Podernuovo

BRUNELLO DI MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

COD	7518800
	Sangiovese in purezza
	14,5% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene nella seconda metà di settembre.

La **vinificazione** prevede 7 giorni di fermentazione alcolica in acciaio e una macerazione di 10-15 giorni. L'**affinamento** consiste in una sosta di 36 mesi in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Il suo **colore** è rosso rubino, il bouquet fruttato e speziato, **sapore** aromatico e vellutato particolarmente elegante e persistente

ROSSO DI MONTALCINO

ROSSO DI MONTALCINO DOCG

COD	7518801
	Sangiovese in purezza
	14% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene nell'ultima decade di settembre.

La **vinificazione** prevede 2-3 giorni di macerazione pre-fermentativa e successivamente 7 giorni di fermentazione alcolica in acciaio e una macerazione di 5-10 giorni. L'**affinamento** consiste in una sosta di 12 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia.

Profondo **colore** rosso rubino, morbido e ricco, dal bouquet di straordinaria freschezza.

ROMITO TERRE VITTORI

SANT'ANTIMO IGT

COD	7518802
	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
	14,5% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene nell'ultima decade di settembre.

La **vinificazione** prevede 7 giorni di fermentazione alcolica in acciaio e una macerazione di 10-15 giorni. L'**affinamento** consiste in una sosta di 12 mesi in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Tannico ma delicato e rotondo, ricco di aromi e **profumi**.

OLINTO

SANT'ANTIMO ROSSODOC

COD	7518803
	Canaiolo
	14,5% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene nell'ultima decade di settembre.

La **vinificazione** prevede 8 giorni di fermentazione alcolica in acciaio e una macerazione di 8 giorni. L'**affinamento** consiste in una sosta di 18 mesi in barriques di rovere e 3 mesi in bottiglia.

Colore rosso rubino intenso, il **profumo** particolarmente fruttato, libera note fresche e floreali. Al **palato** è balsamico, di corpo morbido e vellutato.

BIANCO TOSCANA

SANT'ANTIMO IGT

COD	7518804
	Chardonnay
	12,5% Vol.
	0,750

Questo vitigno bianco si adatta benissimo alle colline della nostra Azienda. I vigneti sono ubicati ad un'altitudine media di 300 metri s.l.m. i cloni sono selezionati fra i migliori della Toscana Centrale.

La **vendemmia** è precoce, avviene normalmente alla fine di Agosto, le uve sono diraspate senza pigiatura e pressate leggermente. Il consumatore può apprezzare il **profumo** intenso, fruttato ed i sapori. Fermentazione ed **invecchiamento** sono in acciaio a temperatura controllata.

BOCALE

UMBRIA
MONTEFALCO

Anno di fondazione:
2002

Vitigni:
Sagrantino, sangiovese, Merlot, Colorino, Trebbiano Spoletino

Ettari vitati:
6

Cento anni di storia e storie personali legano la famiglia Valentini alla Città di Montefalco. Storie di uomini e di lavoro nei campi, incorniciate in un paesaggio collinare di rara bellezza, dove la vite pettina le forme rotonde della terra.

A partire dal 2002 la famiglia Valentini è tornata ad interpretare questo patrimonio ambientale e culturale dando vita a Bocale, un'azienda nata per fare tesoro di quell'antica passione per il vino tramandata per generazioni. Bocale è il termine dialettale che sta ad indicare il boccale da due litri di vino o olio ma, soprattutto l'appellativo con cui viene identificata da sempre questa famiglia di Montefalco.

L'Azienda Agricola Bocale è in località Madonna della Stella a soli sei chilometri dal centro di Montefalco (PG). Il borgo storico, definito la "Ringhiera dell'Umbria", si erge su un colle che domina la valle spoletina, a circa 473 metri di altezza, ed offre un incantevole panorama. L'azienda si estende su 10 ettari di cui 6 vitati ed ha una produzione annua media di 35.000 bottiglie.

I vini completamente naturali sono prodotti con processo artigianale che consente di esaltare le caratteristiche varietali e territoriali.

Ogni processo produttivo è governato da un grande attenzione nel rispetto della natura e dalla biodiversità e dell'ambiente, tant'è che l'energia utilizzata per l'intero ciclo produttivo proviene da fonti rinnovabili.

Il vigneto è trattato con la tecnica dell'inerbimento con concimazione organica e minerale senza l'impiego di prodotti chimici o diserbanti, mentre la fermentazione avviene esclusivamente con lieviti autoctoni.

Il vino non è sottoposto a microfiltrazione e stabilizzazione termica. I vini sono prodotti con processi che escludono l'utilizzo di qualsiasi sostanza di origine animale, non contengono tracce di derivati animali, uova e latticini ed hanno ottenuto il marchio V-Label "Vegan.

BOCALE

BOCALE

BOCALE

MONTEFALCO SAGRANTINO

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

COD	7520162 / 7520162.1
	Sagrantino
	15,5% Vol.
	0,750 / 1,5 CASSA LEGNO

La **vendemmia** prevede una raccolta a mano nei vigneti di proprietà durante la terza decade di ottobre. La **vinificazione** si svolge esclusivamente con fermenti naturali che anticipano una macerazione sulle bucce di almeno 40 giorni. Il vino non viene sottoposto ad alcun tipo di stabilizzazione e filtrazione. Segue un affinamento in botti di rovere da 1000 litri per 24 mesi e successivi 12 mesi in bottiglia. Il **colore** è un rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei. Al **naso** sprigiona profumi tipici di more, ribes e macchia mediterranea con note speziate e vaniglia. Al **palato** si presenta come un vino di grande struttura, con tannini fitti e ben levigati, presenta un finale lungo e persistente tipico della varietà. **Ideale** abbinato a primi piatti saporiti, gnocchi al Sagrantino, arrosti, grigliate e formaggi stagionati.

MONTEFALCO SAGRANTINO ENNIO

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

COD	7520163
	Sagrantino
	15,5% Vol.
	0,750

La **vendemmia** prevede una raccolta a mano nei vigneti di proprietà selezionando le uve della parcella del vigneto più alta durante la terza decade di ottobre. La **vinificazione** e la successiva macerazione avvengono in contenitori di legno aperti con follature manuali giornaliere; la fermentazione è condotta esclusivamente con fermenti naturalmente presenti sulle uve. Il vino non viene sottoposto ad alcun tipo di stabilizzazione e filtrazione.Segue un affinamento in botti di rovere per 24 mesi e ulteriori 24 mesi in bottiglia. Il **colore** è un rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei. Al **naso** si notano profumi tipici di more, ribes e macchina mediterranea con note speziate e di vaniglia. Al **palato** presenta una grande struttura, con tannini fitti e ben levigati, presenta un finale lungo e persistente tipico della varietà. **Ideale** abbinato a primi piatti saporiti, risotto al cipollotto affumicato, tartufo nero, carni rosse brasate o stufate e formaggi stagionati.

MONTEFALCO ROSSO

MONTEFALCO DOC ROSSO

COD	7520161
	70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 10% Merlot e 5% Colorino
	15% Vol.
	0,750

La **vendemmia** prevede una raccolta a mano nei vigneti di proprietà tra la terza decade di settembre e la prima decade di ottobre. La **vinificazione** avviene esclusivamente con fermenti naturali. Il vino non viene sottoposto ad alcun tipo di stabilizzazione e filtrazione. Segue un affinamento in botte per 12 mesi e ulteriori 6 mesi in bottiglia. Il **colore** è un rosso rubino con riflessi violacei. Al **naso** esprime profumi floreali, che ricordano la viola mammola, che accompagnano note fruttate di ciliegia matura e cenni lievemente speziati.

Al **palato** è un vino di buona struttura, armonico, con tannini dolci ed ottima persistenza gustativa. **Ideale** abbinato a primi piatti saporiti, zuppe di legumi, carni rosse e bianche, salumi e formaggi stagionati.

TREBBIANO SPOLETINO

SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO

COD	7520160
	Trebbiano Spoletino
	14,5% Vol.
	0,750

La **vendemmia** prevede la raccolta a mano delle uve nella seconda decade di ottobre.

La **vinificazione** prevede una macerazione pellicolare a freddo per 12-18 ore a cui segue una chiarifica statica a freddo e una fermentazione con lieviti naturali a 18 gradi per alcune settimane ed un successivo affinamento sui lieviti per alcuni mesi. Segue un **affinamento** in acciaio per 6 mesi. Il **colore** è un giallo paglierino con riflessi verdolini. Al **naso** esprime sentori agrumati, pesca e foglia di pomodoro che evolvono in note speziate intense con il passare dei mesi, assumendo un quadro olfattivo complesso e variegato. Al **palato** è un vino fresco, sapido e di ottima struttura.

Ideale abbinato a vellutate di verdure, risotto con zafferano, tartufo bianco, carni bianche, pesce e formaggi freschi.

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG PASSITO

COD	7520164
	Sagrantino
	14,5% Vol.
	0,375

La **vendemmia** prevede la raccolta a mano nei vigneti di proprietà durante la seconda decade di ottobre. Le uve vengono lasciate appassire naturalmente su graticci all'aria per almeno due mesi prima della vinificazione. La **vinificazione** prevede una macerazione di almeno 25 giorni esclusivamente con fermenti maturali. Il vino non viene sottoposto ad alcun tipo di stabilizzazione e filtrazione. Segue un **affinamento** in barrique per 24 mesi ed in bottiglia per almeno 6 mesi. Il **colore** è un rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei. Al naso esprime profumi tipici di more, ribes e macchia mediterranea con note speziate e di vaniglia. Al **palato** si presenta come un vino dalla grande struttura, con tannini fitti e ben levigati che anticipano un lungo e persistente finale. **Ideale** abbinato a dolci a base di frutta secca come la "Rocciata", pasticceria secca, cioccolato e formaggi stagionati.

GRAPPA DI SAGRANTINO

COD	3040540
	-
	Sagrantino
	40% Vol.
	0,500

Prodotta con distillazione con sistema a bagnomaria, con metodo discontinuo a vapore, eliminando testa e coda per ottenere la parte migliore della lavorazione.

Alla **vista** è limpida e cristallina.

Al **naso** si percepiscono decise note di sottobosco, floreali e di frutteto con un tipico ricordo di fragoline di bosco e uva. Al **palato** è rotondo e delicatamente aromatica.

Si consiglia di degustarla con cioccolato amaro o come dopo pasto.

LAMELIA

MARCHE
MATELICA

Anno di fondazione:
-

Vitigni:
Verdicchio, Syrah, Merlot.

Ettari vitati:
-

LAMELIA è un nuovo concept dello stile vitivinicolo di Matelica, una linea di prodotto nata in casa PROVIMA nel 2014, grazie al lavoro congiunto di sapienti agronomi ed enologi che ha consentito di individuare alcuni vigneti, particolarmente vocati, che riescono a dare vini estremamente ricchi e complessi.

L'esperienza maturata dalla cantina PROVIMA in oltre 80 anni di coltivazione e vinificazione del Verdicchio, le peculiari caratteristiche pedoclimatiche di Matelica, la gestione sostenibile dei vigneti, le attente selezioni vendemmiali e la moderna tecnica enologica sono i fattori che contraddistinguono i vini a marchio LAMELIA. LAMELIA reinterpreta un'antica tradizione vitivinicola proponendo una serie di vini, bianchi e rossi, che incontrano le nuove esigenze del consumatore alla ricerca di vini più fragranti, freschi e minerali.

LAMELIA VERDICCHIO

VERDICCHIO DI MATELICA DOC

COD	7518411
	Verdicchio
	12,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalenza argilloso-calcareo. La **vendemmia** viene effettuata rigorosamente a mano.

La **vinificazione** prevede una fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati.

L'**affinamento** si svolge per 4 mesi in acciaio e ulteriori 2 mesi in bottiglia.

Il **colore** è giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al **naso** è fruttato con sentori di mela renetta, mandorla e frutta bianca.

Il **gusto** denota una notevole freschezza con piacevoli mineralità e sapidità.

Ideale con antipasti, salumi poco stagionati, primi piatti e formaggi semi stagionati.

SAN VITO LAMELIA VERDICCHIO

VERDICCHIO DI MATELICA DOC

COD	7518412
	Verdicchio
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalenza argilloso-calcareo. La **vendemmia** viene effettuata rigorosamente a mano. La **vinificazione** prevede una macerazione a freddo del pigiato e successiva fermentazione a temperatura controllata. Il 50% del vino affronta una successiva malolattica. L'**affinamento** consiste in 8 mesi in acciaio inox e successivi 2 mesi in bottiglia.
Il **colore** è giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Al **naso** è inteso e complesso, caratterizzato da note fruttate mature di mela, pesca, albicocca e melone giallo, miste a fiori secchi ed erbe aromatiche. Il **gusto** è di forte impatto e morbidezza, ma allo stesso tempo di notevole freschezza e piacevole e sapidità. **Ideale** con piatti ricchi e base di pesce e carni bianche e formaggi stagionati.

LAMELIA ROSSO

MARCHE IGP

COD	7518410
	Syrah, Merlot
	14% Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalenza ghiaioso con scarso contenuto in argilla. La **vendemmia** viene effettuata rigorosamente a mano.
La **vinificazione** prevede una fermentazione a contatto con le bucce per 7-10 giorni e una successiva fermentazione malolattica con batteri selezionati. L'**affinamento** prevede la sosta in acciaio per il Syrah e una maturazione in barriques di rovere francese per 8-10 mesi per il Merlot. Infine, riposo in bottiglia per almeno 4 mesi. Il **colore** è un rosso rubino intenso con una leggera nota granata.
Al **naso** esprime sentori fruttati con note di pepe, vaniglia e tabacco.
Il **gusto** è delicato e morbido, struttura ampia e tannini vellutati con finale di piacevole freschezza.

Ideale con affettati e salumi stagionati, primi a base di carne e formaggi stagionati.

TORRE ZAMBRA

ABRUZZO
VILLAMAGNA

Anno di fondazione:
1961

Vitigni:
Montepulciano, Pecorino, Passerina, Trebbiano.

Ettari vitati:
42

Torre Zambra è situata a Villamagna, una delle zone più vocate alla coltivazione dei vitigni autoctoni abruzzesi. Un territorio in cui la vicinanza al mare e alla montagna creano importanti sbalzi termici tra giorno e notte, ideali per la migliore espressione delle uve. I vigneti sono coltivati tra i 150 e i 300 metri di quota, in perfetta esposizione sud-est, su terreni calcareo-argillosi ricchi di humus e sostanze nutritive.

La storia di questa cantina, fondata ufficialmente nel 1961, è ben più antica: nel 1910 nonno Vincenzo si diresse a Napoli in calesse per acquistare un fazzoletto di terra di circa 20 ettari dove sorgeva una torre di avvistamento conosciuta come "Torre Zambra". Su quell' appezzamento di terra impiantò i primi vigneti di Montepulciano e Trebbiano e li coltivò finché non vennero distrutti durante la Seconda guerra mondiale.

Nel corso della guerra Laurentino De Cerchio, genero di Vincenzo, fu catturato e fatto prigioniero in Germania; riuscì a tornare a Villamagna soltanto nel 1947 quando prese in gestione l'azienda agricola e iniziò la sua incessante attività di viticoltore. Fu così che, nel 1961, venne imbottigliata la prima vendemmia "Torre Zambra".

Torre Zambra ha da sempre abbracciato la filosofia della fermentazione spontanea, un metodo di vinificazione che ci insegna che il lavoro inizia in vigna. Questo è lo stile produttivo Torre Zambra: poter ritrovare nel calice quello che Madre Natura ci dona, garantito dalla certificazione biologica.

TORRE ZAMBRA
TILLAMAGNA
RISERVA

NE ROSSE
Torre Zambra
1974

VILLAMAGNA DOC 2021

VILLAMAGNA D.O.C.

COD	7518381
	Montepulciano in purezza
	15% Vol.
	0,750

Il **terreno** è calcareo argilloso con tratti sabbiosi. **Vendemmia** a fine ottobre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 45 giorni e fermentazione in cemento vetrificato per 6 mesi.

L'**affinamento** avviene in tonneaux di rovere francese e slavonia (50% legni di primo passaggio e 50% di secondo) per 10 mesi e in bottiglia per 6 mesi.

Il **colore** è rosso profondo dai riflessi violacei. Presenta intensi **profumi** di cacao, tabacco, caffè, cuoio e con accenni allo speziato sul finale. Al **gusto** troviamo una perfetta corrispondenza gusto-olfattiva.

Ideale abbinato a pecorino stagionato abruzzese e spezzatino di cinghiale.

VILLAMAGNA RISERVA

VILLAMAGNA D.O.C. RISERVA

COD	7518380
	Montepulciano in purezza
	15% Vol.
	0,750 / 1,5

Il **terreno** è calcareo argilloso con tratti sabbiosi. **Vendemmia** a fine ottobre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 60 giorni e fermentazione in cemento vetrificato per 6 mesi.

L'**affinamento** avviene in tonneaux di rovere francese e slavonia di primo passaggio per 20 mesi, in bottiglia per 6 mesi.

Il **colore** è rosso profondo dai riflessi violacei. Presenta intensi **profumi** di cacao, tabacco, caffè, cuoio e con accenni allo speziato sul finale.

Al **gusto** presenta una perfetta corrispondenza gusto-olfattiva.

Ideale abbinato ad arrosticini di pecora e fegato di vitello all'abruzzese.

PIANA MARINA 2022

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

COD	7518384
	Trebbiano d'Abruzzo in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** è sabbioso calcareo. **Vendemmia** a fine settembre.

La **vinificazione** prevede una macerazione a freddo con una pressatura soffice delle bucce, parte dei vini fermentano in barriques.

L'**affinamento** avviene su fecce fini in tini di acciaio inox per 15 mesi e in bottiglia per 2 mesi.

Il **colore** è giallo oro intenso e brillante, con riflessi paglierini. I **profumi** presentano note sfumate di vaniglia, fiori secchi e confettura di frutta gialla.

Al **gusto** si presenta vanigliato rotondo avvolgendo la bocca e lasciando una piacevole sensazione di freschezza.

Ideale con risotto ai frutti di mare e passato di verdura e legumi.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

COLLE MAGGIO 2022

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

COD	7518387
	Montepulciano in purezza
	14% Vol.
	0,750

Il **terreno** è calcareo argilloso. **Vendemmia** a metà ottobre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 45 giorni, l'**affinamento** in cemento vetrificato per 6 mesi, in tonneau di rovere francese e slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 6 mesi e in bottiglia per 4 mesi.

Il **colore** è un rosso profondo con riflessi violacei.

I **profumi** presentano note di cioccolato fondente, cuoio e pepe nero la fanno da padrone.

Al **gusto** si presenta con intense note di liquirizia che prosegue con cioccolato e cuoio. Il finale è di pepe nero e spezie.

Ideale con spezzatino di cervo e fegato alla vicentina.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

RISERVA COLLE MAGGIO 2020

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

COD	7518386
	Montepulciano
	14% Vol.
	0,750 / 1,5

Il **terreno** è calcareo argilloso. **Vendemmia** a fine ottobre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 45 giorni, **l'affinamento** in cemento vetrificato per 6 mesi, in tonneau di rovere francese e slavonia (40% legni di primo passaggio e 60% di secondo) per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi.

Il **colore** è un rosso profondo tendente al granato.

I **profumi** presentano note di cioccolato fondente, cuoio e caffè.

Al **gusto** presenta una perfetta corrispondenza gusto-olfattiva, con ritorni di cacao e finale pepato.

Ideale con arrosticini di pecora e formaggi erborinati.

CERASUOLO D'ABRUZZO

PASSO SACRO 2023

CERASUOLO D'ABRUZZO

COD	7518388
	Montepulciano in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** è calcareo argilloso con tratti sabbiosi. **Vendemmia** a fine settembre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 60 giorni, l'**affinamento** su fecce fini, in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi.

Il **colore** è ciliegia matura, frutto che ritorna subito anche tra i **profumi**.

Al **gusto** presenta una piacevole freschezza iniziale, bilanciata da corrispondenza gusto olfattiva con la ciliegia che prevale durante tutta la degustazione.

Ideale con crudi di pesce, primi piatti di pesce e di carne, pizza.

PECORINO

POGGIO SALAIA 2023

IGT TERRE DI CHIETI

COD	7518389
	Pecorino in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** è calcareo argilloso con tratti sabbiosi. **Vendemmia** a fine settembre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 60 giorni, l'**affinamento** su fecce fini, in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi.

Il **colore** è un giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

I **profumi** presentano note agrumate con il limone in evidenza.

Al **gusto**, la freschezza iniziale lascia spazio a una piacevole e marcata sapidità che lo rende complesso.

Ideale con crudi, primi di pesce e formaggio pecorino.

VALLE MARIS 2022

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

COD	-
	Trebbiano d'Abruzzo in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** è calcareo argilloso. **Vendemmia** prima decade di ottobre. La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 30 giorni.

L'**affinamento** avviene in cemento vetrificato per 6 mesi, in tonneau di rovere francese e slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 3 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

Il **colore** è rosso rubino brillante.

I **profumi** presentano note di confettura di frutti rossi con finale cioccolatoso.

Il **gusto** si presenta con un intenso sentore di cioccolato e un finale leggermente speziato.

Ideale con salumi, formaggi, primi piatti di carne e carni bianche.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

MADIA 2022

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

COD	7518391
	Montepulciano in purezza
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è calcareo argilloso. **Vendemmia** a fine settembre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 30 giorni. L'**affinamento** avviene in cemento vetrificato per 12 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

Il **colore** è rosso rubino brillante.

I **profumi** presentano note di confettura di frutti rossi con finale cioccolatoso.

Il **gusto** si presenta con un intenso sentore di cioccolato e un finale speziato.

Ideale con salumi, formaggi, primi piatti di carne e carni bianche.

INCASTRO ROSA 2023

ROSATO I.G.T. TERRE DI CHIETI

COD	7518393
	Montepulciano in purezza
	12% Vol.
	0,750

Il **terreno** è calcareo argilloso con tratti sabbiosi. **Vendemmia** a metà settembre.

La **vinificazione** prevede la pigiatura e pressatura soffice delle bucce.

L'**affinamento** avviene in tini di acciaio inox per 1 mese e in bottiglia per 1 mese.

Il **colore** è buccia di cipolla carica con riflessi violacei.

I **profumi** variano dalla fragola alle bacche rosse, con accenni alla ciliegia.

Al **gusto** spiccano note di frutta rossa e la freschezza riempie la bocca in ogni sua cavità con la ciliegia che si presenta nel finale.

Ideale con crudi e primi di pesce.

INCASTRO BIANCO 2023

IGT TERRE DI CHIETI

COD	7518389
	Pecorino, Trebbiano, Passerina
	12% Vol.
	0,750

Il **terreno** è calcareo argilloso con tratti sabbiosi. **Vendemmia** a metà settembre.

La **vinificazione** prevede una pigiatura e pressatura soffice delle bucce.

L'**affinamento** avviene in tini di acciaio inox per 1 mese e in bottiglia per 1 mese.

Il **colore** è giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

I **profumi** presentano note agrumate con connubio di fiori gialli.

Al **gusto** le note agrumate e sapide si bilanciano in un finale abbastanza lungo e fresco.

Ideale con crudi, primi e secondi piatti di pesce.

IDI DI MARZO

ABRUZZO
VILLAMAGNA

Anno di fondazione:
2010

Vitigni:
Montepulciano, Pecorino, Trebbiano.

Ettari vitati:
42

La tenuta di Idi Di Marzo nasce nel 2010, per celebrare i 100 anni di storia nella viticoltura della Famiglia De Cerchio. Con queste parole nel 1910 il bisnonno Vincenzo descriveva lo scenario bellissimo che si trovò davanti quando piantò i primi vigneti a Villamagna, nella provincia di Chieti:

"L'ocra del paesaggio d'autunno soffiata via dal vento di levante. Il freddo pungente dell'inverno prende il sopravvento su una natura fragile e inerme, spoglia della sua bellezza ma non priva del suo fascino. I giorni, corti e tetri, paiono esser sinonimi di un amore spento, sopito. La luce e la primavera alle porte donano nuova gioia. La fiamma dell'amore arde di nuova passione. Il creato dà prova della forza rigeneratrice e inarrestabile della vita. E alle Idi Di Marzo che la natura si vanta di tutta la sua bellezza e dona nuova speranza alla terra ancora dormiente."

Per la prima volta vide, con gli occhi del viticoltore, la natura morire all'inverno e risorgere nel periodo più bello dell'anno, alle Idi Di Marzo. Immortalò quel momento in una poesia che ispirò la Famiglia De Cerchio nella creazione della loro seconda tenuta abruzzese.

I vigneti si trovano nelle zone limitrofe il borgo di Villamagna, a metà strada tra mare e montagna. Alcune uve selezionate provengono poi dai vigneti di proprietà della Famiglia nel sud della Puglia e della Sicilia, andando ad arricchire di espressività e complessità i vini, creando un filo conduttore tra queste splendide regioni del Sud Italia.

AMARNE

AMABILIS

IDI DI
MARZO

IDI DI
MARZO

AMARNE

FAMILY SELECTION
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO D.O.C.

COD	7518395
	Montepulciano in purezza
	14% Vol.
	0,750

Il **terreno** è calcareo argilloso. **Vendemmia** a metà ottobre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 30 giorni.

L'**affinamento** avviene in tonneau di rovere francese e slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 9 mesi e in bottiglia per 4 mesi.

Il **colore** è rosso profondo con riflessi violacei. Presenta intensi **profumi** di cioccolato fondente, cuoio e pepe nero.

Al **gusto** si presenta con un ingresso di liquirizia che prosegue con cioccolato e cuoio. Il finale è di pepe nero e spezie.

Ideale con spaghetti alla chitarra con pallottine e salumi di selvaggina.

VULGARIS

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO D.O.C.

COD	7518396
	Montepulciano in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** è calcareo argilloso. **Vendemmia** a fine settembre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 30 giorni. L'**affinamento** avviene in tini di acciaio inox per 12 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

Il **colore** è un rosso rubino brillante, presenta intensi **profumi** di confettura di frutti rossi con finale cioccolatoso. A

l **gusto** si presenta con un ingresso intenso di cioccolata e finale speziato.

Ideale con sagne e fasciul.

ORO DEL MARE

PECORINO I.G.T. TERRE DI CHIETI

COD	7518398
	Pecorino in purezza
	12,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è calcareo e sabbioso.
Vendemmia a metà settembre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione a freddo e pressatura soffice delle bucce. L'**affinamento** avviene in tini di acciaio inox per 1 mese e in bottiglia per 1 mese.

Il **colore** è un gialllo paglierino brillante con riflessi verdolini. Presenta intensi **profumi** agrumati con sentori di limone e ananas.

Al **gusto** parte con un accenno sapido, che lascia spazio alla freschezza degli agrumi, mantenendo una punta di piacevole sapidità.

Ideale con Scrippelle 'mbusse e formaggi giovani.

SETTE VIZI

TREBBIANO I.G.T. TERRE DI CHIETI

COD	7518399
	Trebbiano in purezza
	12% Vol.
	0,750

Il **terreno** è calcareo e sabbioso.
Vendemmia a metà settembre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione a freddo e pressatura soffice delle bucce. L'**affinamento** avviene in tini di acciaio inox per 1 mese e in bottiglia per 1 mese.

Il **colore** è giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Presenta intensi **profumi** floreali e di frutta gialla.

Al **gusto** presenta una buona corrispondenza gusto-olfattiva con accenni alla camomilla.

Ideale con stoccafisso all'abruzzese.

AMABILIS

ROSATO I.G.T. TERRE DI CHIETI

COD	7518397
	Montepulciano, Malbec
	12,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è calcareo e sabbioso.
Vendemmia a fine settembre.

La **vinificazione** prevede una pigiatura e pressatura soffice delle bucce. L'**affinamento** avviene in tini di acciaio inox per 1 mese e in bottiglia per un ulteriore mese.

Il **colore** è un buccia di cipolla carico con riflessi violacei. Presenta intensi **profumi** avvolgenti di fragola e bacche rosse, con accenni alla ciliegia.

Al **gusto** si presenta con delicate note di frutta rossa con la ciliegia in evidenza.

Ideale con crudi di pesce e brodetto di pesce all'abruzzese.

DOMINIO IMPERFETTO

ABRUZZO
VILLAMAGNA

Anno di fondazione:
2010

Vitigni:
Merlot, Montepulciano, Sangiovese, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pecorino

Ettari vitati:
42

Il Dominio Imperfetto è la sfida che la Famiglia De Cerchio ha intrapreso nella creazione di vini rosa e bianchi di qualità. In un territorio come l'Abruzzo, dominato dalla coltivazione di uve rosse ed internazionalmente riconosciuto per la produzione di grandi vini rossi, si nascondono zone costiere poco esplorate dalla vite.

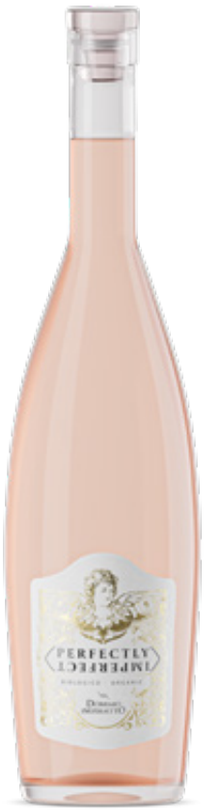
Qui i grandi vitigni internazionali trovano spazio accanto alle varietà autoctone. Sperimentazione, visione e perseveranza hanno dato alla luce del Dominio Imperfetto, la più alta espressione di rivoluzione enologica della regione.

Terreni impervi, prevalentemente calcarei ma dai tanti tratti sabbiosi. Una montagna che si affaccia sul mare, con pendii di quasi tremila metri a soli trenta chilometri dalla costa.

Repentini sbalzi termici e prolungati periodi di caldo e di freddo estremo.

Queste le condizioni che permettono la creazione di vini dalla grande personalità, interpretazione di un territorio e di una filosofia di produzione differente.

PERFECTLY
IMPERFECT



PERFECTLY IMPERFECT 2023

COD	7518402
	Merlot, Montepulciano, Sangiovese
	12% Vol.
	0,750 / 1,5

I **terreni** sono prevalentemente sabbiosi. Vendemmia tra fine agosto e metà settembre.

La **vinificazione** prevede un brevissimo contatto con le bucce di meno di due ore. Una volta terminata la fermentazione di ogni singolo vitigno, questi vengono uniti e l'**affinamento** è su fecce fini in tini di acciaio per un mese e poi per un altro mese in bottiglia.

Il **colore** è di un rosa chiarissimo con **profumi** delicati di fiori rossi e frutti di bosco accompagnati da sentori di mirto e pino marittimo.

Al **gusto** è freschissimo con un'ottima corrispondenza gusto olfattiva con ritorni di rosa nel finale.

Ideale con crudi di pesce e primi di pesce.

QUEEN RAPSODY 2023

COD	7518402.1
	Merlot, Montepulciano, Sangiovese
	12% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene tra la fine di agosto e la seconda decade di settembre.

La **vinificazione** prevede una macerazione a freddo e una successiva fermentazione in acciaio per 8 giorni. **Affinamento** in tini d'acciaio per 1 mese e un ulteriore mese in bottiglia.

Al **naso** presenta un prezioso bouquet organolettico composto da note di piccoli frutti rossi, come ribes rossi e mirtilli, insieme a delle eleganti note floreali. Al **palato** ci offre un gradevole e delicato aroma di fragola e una spiccata nota di mineralità, bilanciata da una piacevole freschezza. Ottima persistenza, con una buona struttura ed un finale fruttato.

Si abbina con crostacei e frutti di mare.

WHITE SCANDAL 2023

COD	7518402.2
	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pecorino
	12% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene tra la fine di agosto e la seconda decade di settembre. La **vinificazione** prevede una macerazione a freddo e una successiva fermentazione in acciaio per 10 giorni. **Affinamento** in tini d'acciaio per 1 mese e un ulteriore mese in bottiglia. **Colore** giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al **naso** mostra una combinazione armoniosa ed esplosiva di note agrumate di pompelmo e lime con accenni di fiori bianchi e menta.

Al **palato** il vino è fresco e con una spiccata nota minerale e richiami alle note agrumate. Il vino offre una piacevole sensazione in **bocca** e un finale lungo, complesso e persistente.

Si abbina perfettamente alle ostriche, crostacei e ai primi di pesce.

WHITE
SCANDAL
BIOLOGICO · ORGANIC
DOMINIO IMPERFETTO

PAJARU

PUGLIA
MANDURIA

Anno di fondazione:
-

Vitigni:
Primitivo, Montepulciano, Nerello Mascalese, Susumaniello, Negroamaro, Nero di Troia

Ettari vitati:
-

Alla fine degli anni sessanta il nonno Laurentino De Cerchio, in uno dei suoi tanti viaggi in Puglia come commerciante di vino, si imbatté in una famiglia di pastori mentre al ciglio di una strada sostava con la sua macchina in panne.

I pastori lo aiutarono a rimettere la macchina in moto e gli chiesero di accompagnarli nella loro abitazione poco distante, passando accanto a dei bellissimi vigneti che poi si scoprì essere di loro proprietà. Arrivati nel Pajaru, una costruzione rurale realizzata con la tecnica del muro a secco tipica del Salento dove i pastori erano soliti vivere, gli offrirono un bicchiere di vino ed un pezzo di formaggio pecorino, entrambi prodotti da loro, e gli chiesero cosa lo portava in quell'allora remota zona del Sud Italia.

Nonno Laurentino gli disse che era alla ricerca del più bel vigneto della Puglia, per produrre un vino unico. I pastori confabularono nel dialetto locale, lasciarono improvvisamente la stanza e rientrarono qualche minuto dopo.

Poche parole ed una stretta di mano e così nacque la Tenuta del Pajaru, in omaggio a quella famiglia di duri lavoratori che diede l'opportunità a nonno Laurentino di continuare a coltivare il suo sogno.

MERIDIONALE

MERIDIONALE TRE TENUTE

COD	7538423
	Primitivo, Montepulciano, Nerello Mascalese
	15% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene dai primi di settembre alla fine di ottobre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 45 giorni e una fermentazione in acciaio. L'**affinamento** prevede una sosta per 18 mesi in tonneau di rovere Francese e Slavonia (50% legni di primo passaggio e 50% di secondo) e per ulteriori 4 mesi in bottiglia

Dal **colore** rosso profondo e lacrime fitte e spesse sul bicchiere, ti cattura con sentori di ribes, cioccolato e cacao, che ritroviamo nella bocca arricchiti di un finale pepato.

Ottimo con formaggi stagionati, cacciagione e carni rosse.

LAMPU

PUGLIA IGT

COD	7518405
	Susumaniello
	15% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene nella prima decade di ottobre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 30 giorni e una fermentazione in acciaio. L'**affinamento** prevede una sosta per 4 mesi in tonneau di rovere Francese e Slavonia (30% legni di primo passaggio e 70% di secondo) e per ulteriori 4 mesi in bottiglia

Dal **colore** rosso profondo e lacrime fitte e spesse sul bicchiere, ti cattura con sentori di ribes, cioccolato e cacao, che ritroviamo nella bocca arricchiti di un finale pepato.

Ottimo con formaggi stagionati, cacciagione e carni rosse.

PICURARU

PUGLIA IGT

COD	7518408
	Primitivo
	15% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene dalla prima decade di settembre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 35 giorni e una fermentazione in acciaio. L'**affinamento** prevede una sosta per 6 mesi in tonneau di rovere Francese e Slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) e per ulteriori 4 mesi in bottiglia

Un maestoso rosso profondo carico di intensità, i **profumi** ammalianti di frutta rossa matura che si trasformano in bocca in cioccolato nero, cuoio e pepe.

Si abbina a formaggi stagionati, salumi e piatti a base di carne.

PARITARU

PUGLIA IGT

COD	7518409
	Negroamaro
	15% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene dalla seconda decade di settembre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 30 giorni e una fermentazione in acciaio. L'**affinamento** prevede una sosta per 6 mesi in tonneau di rovere Francese e Slavonia (40% legni di primo passaggio e 60% di secondo) e per ulteriori 4 mesi in bottiglia

Rosso intenso dai riflessi violacei. Un **naso** pieno, di ribes, mora e confettura che ritroviamo in bocca accompagnati da sentori di cioccolato nero e un finale speziato. Ottimo con formaggi stagionati, carni bianche e rosse.

AURU

PUGLIA IGT

COD	7518410
	Nero di Troia
	15% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene dalla prima decade di ottobre. La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 25 giorni e una fermentazione in acciaio.

L'**affinament**o prevede una sosta per 6 mesi in tonneau di rovere Francese e Slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) e per ulteriori 4 mesi in bottiglia

Colore rosso rubino intenso, con un naso pieno dove a farla da padrona è la prugna matura mentre in bocca si sposta su sentori terziari di cioccolato e cacao. Si abbina a formaggi stagionati, salumi e piatti a base di carne.

VIENTU

PUGLIA IGT

COD	7518406
	Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia
	15% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene dai primi di settembre alla prima decade di ottobre.

La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 25 giorni e una fermentazione in acciaio.

L'**affinamento** prevede una sosta per 4 mesi in tonneau di rovere Francese e Slavonia (100% di secondo passaggio) e per ulteriori 4 mesi in bottiglia.

SOLU 2022

PRIMITIVO IGT PUGLIA

COD	7518410.1
	Primitivo
	13,5% Vol.
	0,750

Vendemmia prima decade di Settembre.

La vinificazione prevede una lunga macerazione delle bucce per 25 giorni.

L'**affinamento** in tonneau di rovere Francese e Slavonia (100% legni di secondo passaggio) per 3 mesi e in bottiglia per 3 mesi
Il **colore** è rosso rubino brillante.

I **profumi** presentano note di confettura di frutti rossi, in special modo la prugna con note di cacao che ritroviamo poi in bocca insieme a delle piacevoli note speziate

Ideale con salumi, formaggi, primi piatti di carne.

SOLU
PRIMITIVO
VINO BIOLOGICO
ORGANIC WINE
PAJARU

PERI PERI

SICILIA
AGRIGENTO

Anno di fondazione:
-

Vitigni:
Nerello Mascalese, Frappato, Perricone, Inzolia, Zibibbo, Nero d'Avola e Grillo.

Ettari vitati:
-

Per tutta la vita nonno Laurentino conservò il ricordo dei durissimi giorni di prigionia durante la Seconda Guerra Mondiale passati assieme ai suoi commilitoni siciliani. Solo quasi trent'anni dopo, nel 1971, si innamorò di un fazzoletto di terra che guarda il mare, vicino Sciacca, nella provincia di Agrigento. Quello stesso mare tanto raccontato e che si affaccia verso sud.

Qui, punto di snodo del mediterraneo, dove persino l'aspra campagna siciliana viene bagnata dalle onde del mare nei giorni di forte vento, nell'antichità si incontravano esploratori e viaggiatori, conosciuti come "Peri Peri", letteralmente "vagabondi". È così che nacque la tenuta di Peri Peri, in omaggio al coraggio degli esploratori e viaggiatori dell'antichità e al mare in tempesta del sud della Sicilia. Quel mare che distrugge e che crea vita, da secoli.

La tenuta di Peri Peri sorge a Sciacca, nella provincia di Agrigento, a pochi km dal mare. Le uve coltivate qui sono di Nerello Mascalese, Frappato, Perricone, Inzolia e Zibibbo.

Vigneti ventilati tutto l'anno con terreni dai suoli alluvionali, molto vari nella composizione e di colore rossiccio, creano le condizioni ideali per vini che sono il riassunto perfetto di un avventuroso viaggio organolettico alla scoperta della Sicilia.

CUCULÀ
Perricone
VINO BIOLOGICO – ORGANIC WINE
IGT Terre Siciliane

PERI PERI
VICERÉ
Inzolia

TINUZZO

TERRE SICILIANE IGT

COD	7518374
	Nerello Mascalese
	13,5 % Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene nella seconda di decade di ottobre. La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 30 giorni e una fermentazione in acciaio. L'**affinamento** prevede una sosta per 6 mesi in tonneau di rovere Francese e Slavonia (50% legni di primo passaggio e 50% di secondo) e per ulteriori 4 mesi in bottiglia. Il **colore** è rosso rubino con riflessi violacei

I **profumi** presentano note di frutti rossi come ciliegie, lamponi e fragole, con note di erbe aromatiche essiccate e accenni di elementi floreali. Al **palato** ritroviamo una corrispondenza di frutta rossa, **Ideale** con pietanze a base di funghi e pasta a base di sughi di carne.

MAGARA

TERRE SICILIANE IGT

COD	7518375
	Frappato
	13,5% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene nella seconda di decade di ottobre. La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 30 giorni e una fermentazione in acciaio. L'**affinamento** prevede una sosta per 4 mesi in tonneau di rovere Francese e Slavonia (30% legni di primo passaggio e 70% di secondo) e per ulteriori 4 mesi in bottiglia. Il **colore** è rosso rubino. I **profumi** presentano note di note di frutti rossi come fragole, lamponi e ribes rossi, insieme ad accenni floreali di violette e rose. Al **palato** il vino risulta fresco e abbastanza tannico, offre sapori di frutta rossa fresca, tra cui mirtilli e ciliegie. **Ideale** con formaggi stagionati e piatti a base di verdure, da provare con la parmigiana di melanzane.

CUCULÀ

TERRE SICILIANE IGT

COD	7518376
	Perricone
	14 % Vol.
	0,375

La **vendemmia** avviene nell'ultima decade di settembre. La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce per 25 giorni e una fermentazione in acciaio. L'**affinamento** prevede una sosta per 6 mesi in tonneau di rovere Francese e Slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) e per ulteriori 4 mesi in bottiglia. Il **colore** è rosso rubino con riflessi violacei. All'**olfatto** troviamo note di frutti rossi, tra cui more e prugne, con accenni di pepe nero e un tocco di erbe aromatiche.

Al **palato** ritroviamo una corrispondenza di frutta rossa. **Ideale** con zuppe e carni rosse, anche elaborate

MALPELO

TERRE SICILIANE IGT

COD	7518377
	Nerello Mascalese, Frappato, Perricone
	13 % Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene dalla seconda decade di settembre. La **vinificazione** prevede una lunga macerazione delle bucce dai 25 ai 30 giorni e una fermentazione in acciaio.

L'**affinamento** prevede una sosta per 4 mesi in tonneau di rovere Francese e Slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) e per ulteriori 4 mesi in bottiglia.

Il **colore** è rosso rubino. Al **naso**, si aprono delicate note di frutti rossi freschi, come fragole e ciliegie, unite a leggere sfumature speziate.

All'**olfatto** troviamo note di frutti rossi, tra cui more e prugne, con accenni di pepe nero e un tocco di erbe aromatiche.

Al **palato** le note fruttate di fragole, ciliegie e lamponi si fondono con sottili accenni speziati e un carattere leggermente erbaceo. **Ideale** con carni rosse grigliate o brasate.

VICERÉ

TERRE SICILIANE IGT

COD	7518378
	Inzolia
	12,5% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene dalla seconda decade di settembre.

La **vinificazione** prevede una macerazione a freddo e una successiva fermentazione per 15 giorni in tini di acciaio.

L'**affinamento** prevede una sosta in tino per 1 mese e un successivo mese in bottiglia. Il **colore** è giallo paglierino vibrante.

Al **naso** un bouquet delicato e aromatico con note agrumate di pompelmo, insieme ad accenni di frutti tropicali.

Al **palato** presenta dei richiami di agrumi come limone e lime, un'acidità briosa con delle interessanti note minerali.

Ideale con piatti di pasta di pesce.

LIOLÀ

TERRE SICILIANE IGT

COD	7518379
	Zibibbo
	12,5 % Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene dalla seconda decade di settembre.

La **vinificazione** prevede una macerazione a freddo e una successiva fermentazione per 20 giorni in tini di acciaio.

L'**affinamento** prevede una sosta in tino per 2 mesi e un successivo mese in bottiglia.

Il **colore** è giallo paglierino con riflessi dorati. Al **naso** ha un bouquet ricco ed esotico con note prominenti di frutti tropicali come ananas e mango. Al **palato** è secco, fresco e con un'armoniosa corrispondenza di aromi tropicali. **Si abbina** con pesce crudo e crostacei.

NINÌ 2023

GRILLO IGT TERRE SICILIANE

COD	7518373
	Grillo
	12% Vol.
	0,750

La **vendemmia** avviene dall'ultima decade di agosto.

La **vinificazione** prevede una macerazione a freddo e una successiva fermentazione per 15 giorni in tini di acciaio.

L'**affinamento** prevede una sosta in tino per 1 mese e un successivo mese in bottiglia.
Il **colore** è giallo paglierino vivace.

Al **naso** è intenso e fine. Si presenta con un bouquet floreale e di frutta esotica.

Al **palato** è secco, fresco ed emergono sentori di agrumi. **Si abbina** con pesce crudo e crostacei.

PERI PERI
NINÌ
Grillo
VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE
IGT Terre Siciliane
BIANCO

FOSSO DEGLI ANGELI

CAMPANIA
SANNIO

Anno di fondazione:
2009

Vitigni:
Falanghina, Fiano, Aglianico, Piedirosso, Sciascinoso, Moscato Bianco.

Ettari vitati:
10

Fosso degli Angeli si trova nell'entroterra Campano in provincia di Benevento sulle alture del Comune di Casalduni, un paese ricco di storie di briganti e tradizioni popolari antiche.

Nel 2009, la passione e l'esperienza, hanno dato la possibilità d'iniziare la produzione di vini, solo ed esclusivamente con le uve di proprietà. Il grosso del lavoro per una buona qualità si fà in vigna.

La cura e l'attenzione per le piante e il rispetto per la terra sono fondamentali. I vigneti sono in prevalenza su terreni argillosi calcarei ad un'altezza media di circa 450 metri sul livello del mare. La produzione di uva per ettaro viene mantenuta intorno ai 50/70 quintali, grazie a una potatura invernale adeguata e al diradamento dei grappoli in eccesso, tutto questo garantisce un prodotto di partenza di alto pregio.

Il microclima e la biodiversità nel vigneto sono fondamentali a garantire l'equilibrio, la protezione e il nutrimento delle piante.

Il vigneto e l'oliveto sono sempre stati lavorati secondo le modalità dell'agricoltura biologica, ufficialmente riconosciuta dalla vendemmia 2016.

SAFINIM
SANNIO AGLIANICO RISERVA
BIOLOGICO
FOSSO DEGLI ANGELI

FOSSO DEGLI ANGELI
MORGIA
VINO DI VIGNAIOLI ARTIGIANI
SANNIO
GRECO

VOSCU
VINO DI VIGNAIOLI ARTIGIANI
BIOLOGICO
SANN
SCIASCINO

CESE

PRODOTTO BIOLOGICO

FALANGHINA DEL SANNIO DOC

COD	7530301
	Falanghina
	15% Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalentemente argilloso-calcareo vulcanico. La **vendemmia** avviene manualmente tra fine settembre ed inizio ottobre.

La **vinificazione** prevede una crio-macerazione per 12 ore e pressatura soffice e successiva fermentazione con lieviti indigeni in acciaio a temperatura controllata.

L'**affinamento** prevede 12 mesi in acciaio e successivi 12 mesi in bottiglia.

Il **colore** è un giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al **naso** emergono note fruttate di banana, mela, ananas e pesca accompagnate da note floreali, di miele ed erbacee.

Il **gusto** è fresco delicato con una sottile punta di acidità.

Ideale con piatti della cucina mediterranea, sopraffina con pesce grigliato o fritto.

MACERESE

PRODOTTO BIOLOGICO

FALANGHINA BENEVENTANO IGP

COD	7530304
	Falanghina
	14,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalentemente argilloso-calcareo. La **vendemmia** avviene manualmente tra fine settembre ed inizio ottobre. La **vinificazione** prevede una macerazione per circa 3 giorni e una successiva fermentazione in acciaio.

L'**affinamento** consiste in 6 mesi in acciaio e successivi 3 mesi in bottiglia.

Il **colore** è giallo paglierino intenso.

Al **naso** presenta profumi di frutta gialla tropicale e fiori appassiti.

Il **gusto** è caldo e morbido con una buona sapidità e un'ottima persistenza.

Ideale con piatti strutturati di pesce e di carne bianca, ma anche con formaggi di media e lunga stagionatura.

CHIUSA

PRODOTTO BIOLOGICO

FIANO DEL SANNIO DOC

COD	7530302
	Fiano
	14,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalentemente argilloso-calcareo. La **vendemmia** avviene manualmente tra fine settembre ed inizio ottobre.

La **vinificazione** prevede una crio-macerazione per 12 ore e pressatura soffice e successiva fermentazione con lieviti indigeni in acciaio a temperatura controllata.

L'a**ffinamento** prevede 12 mesi in acciaio e successivi 12 mesi in bottiglia.

Il **colore** è un giallo paglierino luminoso.

Al **naso** presente finissime note floreali, di agrumi e frutti esotici e una leggera nota di mandorla.

Il **gusto** è fresco e vivo, con una buona acidità e un finale sapido e leggermente persistente.

Ideale con pesci grassi, crostacei e primi a base di funghi.

MORGIA

PRODOTTO BIOLOGICO

GRECO DEL SANNIO DOC

COD	7530303
	Greco
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è tufaceo. La **vendemmia** avviene manualmente tra fine settembre ed inizio ottobre.

La **vinificazione** prevede una crio-macerazione per 12 ore e pressatura soffice e successiva fermentazione con lieviti indigeni in acciaio a temperatura controllata.

L'**affinamento** prevede 12 mesi in acciaio e successivi 12 mesi in bottiglia.

Il **colore** è un giallo paglierino tendente al dorato.

Al **naso** i profumi ricordano l'albicocca e fiori d'acacia, con note di tiglio, camomilla e pompelmo.

Il **gusto** è incredibilmente fresco con una leggera sensazione sapida.

Ideale con pesci grassi, cucina di mare e crostacei.

RAJETE

PRODOTTO BIOLOGICO

AGLIANICO DEL SANNIO DOC

COD	7530308
	Aglianico
	14% Vol.
	0,750

Il **terreno** è argilloso, calcareo e tufaceo. La **vendemmia** avviene manualmente ad ottobre.

La **vinificazione** prevede macerazione lenta delle uve per circa 30 giorni.

L'**affinamento** prevede un 80% in acciaio ed il restante 20% in barrique per 12 mesi per poi chiudere con 12 mesi in bottiglia.

Il **colore** è un rosso rubino con riflessi violacei.

Al **naso** esprime note fruttate, in particolare di amarene e prugne.

Il **gusto** rivela un'elevata freschezza con una trama tannica fine e una buonissima persistenza.

Ideale con primi piatti conditi con sughi di carne, carni rosse alla griglia e salumi stagionati.

SAFINIM

PRODOTTO BIOLOGICO

AGLIANICO DEL SANNIO DOC RISERVA

COD	7530309
	Aglianico
	14% Vol.
	0,750

Il **terreno** è argilloso, calcareo e tufaceo. La vendemmia avviene manualmente ad ottobre.

La **vinificazione** prevede macerazione lenta delle uve per circa 30 giorni.

L'**affinamento** prevede una sosta in barrique per 2 anni per poi chiudere con 12 mesi in bottiglia.

Il **colore** è un rosso rubino intenso con un'unghia granata.

Al **naso** presenta profumi di frutti rossi maturi, petali appassiti e note pepate.

Il **gusto** rivela una solida freschezza con tannini importanti, buona persistenza e grande struttura.

Ideale con carni rosse arrosto o brasati, selvaggina, carne di maiale e formaggi stagionati.

PRODOTTO BIOLOGICO

PEZZA

PIEDIROSSO DEL SANNIO DOC

COD	7530306
	Piedirosso
	13,5 % Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalentemente argilloso-calcareo. La **vendemmia** avviene manualmente a fine ottobre.

La **vinificazione** prevede una fermentazione con lieviti indigeni in acciaio e macerazione per circa 20 giorni.

L'**affinamento** consiste in una sosta in acciaio per 6 mesi seguiti da ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Il **colore** è un rosso rubino.

Al **naso** si presenta con profumi intensi e floreali, in particolare violetta e rosa, con percezioni di note fruttate e speziate.

Il **gusto** è secco, leggermente tannico e discretamente intenso.

Ideale con primi piatti conditi con sughi di carne, carni rosse alla griglia e salumi stagionati.

PRODOTTO BIOLOGICO

VOSCU

SCIASCINOSO DEL SANNIO DOC

COD	753030
	Sciascinoso
	14% Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalentemente argilloso-calcareo. La **vendemmia** avviene manualmente a fine settembre. La **vinificazione** prevede una fermentazione con lieviti indigeni in acciaio e macerazione per circa 20 giorni. L'**affinamento** consiste in una sosta in acciaio per 6 mesi seguiti da ulteriori 6 mesi in bottiglia. Il **colore** è un rosso rubino vivace con riflessi violacei.

Al **naso** è intenso e floreale, in particolare genziana, rosa e viola e fruttato con note di ribes, moral mirtilli e ciliegia. Sul finale si distinguono bene liquirizia e piante officinali come la salvia e la menta e balsamiche come l'eucalipto.
Il **gusto** è secco e molto fresco, il tannino è ben presente, ma morbido e perfettamente integrato.
Ideale con pasta al ragù, timballi, polpettoni, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

PRODOTTO BIOLOGICO

AMMUSCIAT

PASSITO BENEVENTANO BIANCO IGP

COD	7530305
	Moscato Bianco, Falanghina
	11,5 % Vol.
	0,375

Il **terreno** è argilloso-calcareo.
La **vendemmia** avviene rigorosamente a mano con le uve lasciate ad appassire su graticci di legno.

Il mosto viene **vinificato** a temperatura controllata con lieviti indigeni.

L'**affinamento** prevede 8 mesi in acciaio e 2 in bottiglia.

Il **colore** giallo dorato intenso.

Al **naso** presenta sentori di frutta secca, vaniglia e zabaione.

Il **gusto** è morbido e avvolgente, il tutto bilanciato da una vena acida.

Ideale con formaggi stagionati.

NINO GANDOLFO

SICILIA
VALLE DI MAZARA

Anno di fondazione:
1960

Vitigni:
Zibibbo, Grillo, Chardonnay. Catarratto, Viognier, Nero

Ettari vitati:
25

Nino Gandolfo è un racconto della Sicilia che ci riporta a storie di passione e di antiche tradizioni. L'azienda agricola sorge nello splendido territorio della Valle di Mazara, al centro della provincia di Trapani e più precisamente sulle pendici della città di Salemi. L'azienda è stata fondata nel 1960 da Pietro Gandolfo che sin dall'inizio ha scelto di coltivare vitigni di varietà sia autoctone che internazionali.

Nel 2004 l'azienda passa al figlio Nino, innamorato della propria terra e della cultura vitivinicola. Con lui l'azienda si rinnova, innanzitutto nelle tecnologie e nell'approccio produttivo, puntando alla realizzazione di vini d'altissima qualità.

L'azienda Nino Gandolfo è oggi del tutto autonoma energeticamente, grazie all'utilizzo sistemico di fonti rinnovabili e ha scelto di vendemmiare rigorosamente a mano nelle prime ore del giorno per conservare le qualità organolettiche dell'uva.

È proprio grazie a queste qualità uniche che i vini Nino Gandolfo vengono solidamente apprezzati dal consumatore italiano ed estero.

NINOGANDOLFO

ZIBIBBO SECCO

TERRE SICILIANE IGT

COD	7538420
	Zibibbo in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** di tessitura franco sabbiosa e molto calcareo offre la base per vini fragranti, di buona acidità e grande qualità. La **vendemmia** avviene al giusto grado di maturazione delle uve, che vengono pigiate delicatamente.

Vinificazione lenta e a bassa temperatura, in vasche d'acciaio inox. Anche l'**affinamento** è in acciaio, con batonnage a frequenza scalare per ottenere le migliori caratteristiche organolettiche.

Di **colore** giallo paglierino luminoso e vivaci riflessi verdognoli. Il **profumo** è intenso, fine e persistente, anticipa il **gusto** setoso e avvolgente, con le sue tipiche espressioni speziate e aromatiche.

Ideale con aperitivi e piatti sapidi di mare, frutti di mare e crostacei speziati.

GRILLO

SICILIA DOC

COD	7538421
	Grillo in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** di tessitura franco sabbiosa e molto calcareo offre la base per vini fragranti, di buona acidità e grande qualità. La **vendemmia** avviene al giusto grado di maturazione delle uve, che vengono pigiate delicatamente.

Vinificazione lenta e a bassa temperatura, in vasche d'acciaio inox. Anche l'**affinamento** è in acciaio, con batonnage a frequenza scalare per ottenere le migliori caratteristiche organolettiche.

Di **colore** giallo paglierino vivace, con caratteristici riflessi verdognoli.

Il **profumo** è intenso e persistente, con un ricco bouquet tropicale, che anticipa il **gusto** fresco, secco, con un lungo finale aromatico.

Ideale con aperitivi e antipasti di pesce e crostacei, anche crudi.

CATARRATTO

COD	7538419
	Catarratto in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** di tessitura franco sabbiosa e molto calcareo offre la base per vini fragranti, di buona acidità e grande qualità. La **vendemmia** avviene al giusto grado di maturazione delle uve, che vengono pigiate delicatamente.

Vinificazione lenta e a bassa temperatura, in vasche d'acciaio inox. Anche l'**affinamento** è in acciaio, con batonnage a frequenza scalare per ottenere le migliori caratteristiche organolettiche.

Di **colore** giallo paglierino carico. Il **profumo** è fruttato con sentori di pesca gialla, albicocca, agrumi vanigliati e anticipa il **gusto** avvolgente, con le sue tipiche espressioni aromatiche e speziate.

Ideale con aperitivi pesce grigliato, spaghetti al nero di seppia o ai ricci di mare.

BIANCO DI SICILIA

COD	7538422.1
	Catarratto, Viognier
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** di tessitura franco sabbiosa e molto calcareo offre la base per vini fragranti, di buona acidità e grande qualità. La **vendemmia** avviene al giusto grado di maturazione delle uve, che vengono pigiate delicatamente.

Vinificazione lenta e a bassa temperatura, in vasche d'acciaio inox.

L'**affinamento** avviene in vasche d'acciaio, dove ha luogo una serie di batonnage a frequenza scalare, per ottenere le migliori caratteristiche organolettiche.

Di **colore** giallo paglierino vivace, il **profumo** è delicato, dai persistenti sentori di frutti tropicali. Il **gusto** è strutturato e rotondo, molto equilibrato, con una piacevole pienezza fruttata e un fresco finale minerale.

Ideale con antipasti e aperitivi, salumi cotti, pesce e carni bianche.

BARONÌA SOPRANA LE CONTRADE

TERRE SICILIANE IGT

COD	7538418
	Grillo, Zibibbo
	12,5% Vol.
	0,750

Solo uve selezionate da vigneti situati sui colli che circondano Salemi, in val di Mazara. La composizione del **terreno** è calcarea-sabbiosa e dona ai vini mineralità, una buona acidità e freschezza.
La **vinificazione** prevede pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio inox.
L'**affinamento** prevede la sosta della massa in tini di cemento e ripetuti batonage con le fecce nobili a scalare.

Il **colore** è giallo paglierino con lievi rilfessi verdognoli, presenta **profumi** di rosa, ananas, agrumi e frutti esotici.

Al **gusto**, insieme ad un'elegante freschezza, emergono i sentori di agrumi e frutti tropicali.

Ideale per accompagnare antipasti a base di pesce crudo e crostacei, oltre che piatti di pesce in genere, anche elaborati.

NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE IGT

COD	7538423
	Nero d'Avola in purezza
	14% Vol.
	0,750

Il **terreno** sabbioso e leggermente argilloso, di medio impasto, con il clima caldo della Sicilia, produce uve corpose e zuccherine. La **vendemmia** è rigorosamente manuale in cassette, a favore della meticolosa selezione delle migliori uve. Nella **vinificazione** naturale, la macerazione delle bucce è a temperatura controllata in tini di cemento per 8-10 giorni. Il vino matura per 12 mesi, in parte in tini di cemento e in parte in barrique di rovere americano da L 225; segue l'**affinamento** in bottiglia per almeno 6 mesi. Di **colore** rosso rubino intenso, con riflessi violacei, assume sfumature granate con l'invecchiamento. Il **profumo** è ampio e ricco, con note di mora, prugna e cacao. Ha un **gusto** asciutto, pieno e di struttura, con un finale leggermente amarognolo e un delicato sentore vanigliato lega le sensazioni gusto-olfattive. **Ideale** con carni grasse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

NERELLO MASCALESE

NERELLO MASCALESE IGP

COD	7538429
	Nerello Mascalese
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** sabbioso e leggermente argilloso, di medio impasto, insieme al clima caldo della Sicilia, produce uve corpose e zuccherine. La **vendemmia** si effettua manualmente nella seconda metà di settembre. La **pigiatura** avviene entro 3-4 ore dalla raccolta e la fermentazione si effettua a 12 gradi per circa 15 giorni. In seguito, viene lasciato a riposare per 5 mesi in vasche di acciaio e cemento.

Segue l'**affinamento** in bottiglia per alcuni mesi. Un vino di media struttura, elegante, morbido. Il **colore** è rosso rubino, con riflessi violacei. **Profumo** intenso ma delicato, frutta rossa e spezie. Al **palato** è molto equilibrato, sapido, con una leggera nota minerale ed un finale armonico. **Ideale** in abbinamento a salumi e formaggi, primi non molto gustosi e carni non troppo saporite.

SYRAH

SICILIA DOC

COD	7538424
	Syrah in purezza
	14% Vol.
	0,750

Il **terreno** sabbioso e leggermente argilloso, di medio impasto, insieme al clima caldo della Sicilia, produce uve corpose e zuccherine. La **vendemmia** è rigorosamente manuale in cassette, a favore della meticolosa selezione delle migliori uve. Nella **vinificazione** naturale, la macerazione delle bucce è a temperatura controllata in tini di cemento per 8-10 giorni. Il vino matura per 12 mesi, in parte in tini di cemento e in parte in barrique di rovere americano da L 225; segue l'**affinamento** in bottiglia per almeno 6 mesi. Di **colore** rosso rubino intenso e vivace, assume sfumature granate con l'invecchiamento. Il **profumo** è molto caratteristico, dolce e gentile, con note di tabacco, spezie e caffè. Al **gusto** è asciutto e sapido, morbido e armonico, con sapori fruttati di more e prugne. **Ideale** con carni rosse alla griglia, bolliti, pollame e coniglio, arrosti e formaggi semi stagionati.

PIAN DEI GELSI LE CONTRADE

TERRE SICILIANE IGT

COD	7538427
	Nero d'Avola in purezza
	14% Vol.
	0,750

Solo uve selezionate da vigneti situati sui colli che circondano Salemi, in val di Mazara. La composizione del **terreno** è sabbiosa-argillosa e dona ai vini complessità e una buona acidità

La **vinificazione** prevede diraspatura e pigiatura, fermentazione con le bucce in tini di cemento a temperatura controllata variabile dai 23° ai 28°.

L'**affinamento** prevede fermentazione malolattica in barriques di rovere americano, dove le masse sosteranno poi per un lungo affinamento di 36 mesi.

Il **colore** è rosso rubino/granato, presenta **profumi** di frutti rossi come il ribes, e riporta note terziarie derivanti dall'affinamento come una sottile ed elegante vaniglia, oltre a sentori tostati e di fine tabacco.

Al **gusto**, insieme ad un'elegante e non scontata freschezza, emergono i sentori già evidenti all'olfatto sostenuti da una acidità equilibrata che dona persistenza. **Ideale** con selvaggina, cacciagione e carni rosse alla brace.

MONTE DELLE ROSE

SALEMI IGT

COD	7538425
	Nero d'Avola, Syrah, Petit Verdot
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** sabbioso e leggermente argilloso, di medio impasto, insieme al clima caldo della Sicilia, produce uve corpose e zuccherine. La **vendemmia** è rigorosamente manuale in cassette, a favore della meticolosa selezione delle migliori uve.

Nella **vinificazione** naturale, la macerazione delle bucce è a temperatura controllata in tini di cemento per 10-12 giorni. Il vino matura per 24 mesi in barrique di rovere americano, cui segue l'affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi. Il **colore** è rosso rubino intenso con riflessi granati.

Il **profumo** evidenzia intense note boschive e poi spezie, tabacco e cuoio.

Di **gusto** pieno, denso e avvolgente, con tannini fitti ed eleganti, di grande carattere.

Ideale con selvaggina, cinghiale, brasati e formaggi stagionati.

ANNABEL

TERRE SICILIANE IGT

COD	7538428
	Nero d'Avola, Syrah
	12% Vol.
	0,750

Il **terreno** sabbioso e leggermente argilloso, di medio impasto, insieme al clima caldo della Sicilia ,produce uve corpose e zuccherine. La **vendemmia** è rigorosamente manuale in cassette, a favore della meticolosa selezione delle migliori uve. Nella **vinificazione** naturale, la macerazione delle bucce è a temperatura controllata e viene usato solo il mosto fiore delle uve a bacca rossa per non avere troppa potenza colorante. Il processo prosegue con **affinamento** in acciaio per 3 mesi e altri 6 mesi sur lie a scalare da fecce nobili, più ulteriori 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio. Il **colore** è rosa intenso e brillante. Il **profumo** è amabile, prevalentemente fruttato con leggere note floreali, intenso. Al **palato** mostra una bella morbidezza sostenuta da un'acidità equilibrata. **Ideale** come aperitivo o a tutto pasto in accompagnamento a piatti di pesce, crostacei o carni bianche.

GRETA

NERO D'AVOLA VENDEMMIA TARDIVA

TERRE SICILIANE IGT
ASTUCCIATA

COD	7538426
	Nero d'Avola in purezza
	15% Vol.
	0,750

Il **terreno** è leggermente argilloso, di medio impasto. Dopo la **vendemmia**, le uve selezionate trascorrono un breve periodo di appassimento per accentuarne la capacità aromatica.

Con la **vinificazione** il vino matura per 12 mesi, in parte in tini di cemento e in parte in botti di rovere americano; segue **l'affinamento** in bottiglia per almeno 12 mesi.

Il **colore** è rosso rubino vivo, con evidenti riflessi granati.

Il **profumo** è imponente, fruttato e speziato, con fini note di ribes nero, ciliegia, cuoio e liquirizia.
Il **gusto** è rotondo e di notevole spessore, con tannini decisi, ma non aggressivi.

Ideale con piatti forti di carni rosse, cacciagione e arrosti saporiti e formaggi stagionati, o per un consumo da meditazione.

PIETRO

GRILLO PASSITO
ASTUCCIATA

COD	7538432.1 / 7538432
	Grillo
	13% Vol.
	0,375 / 0,750

Il **terreno** è leggermente argilloso, di medio impasto. **Vendemmia:** a fine settembre la vite viene potata e l'uva lasciata a riposare sulla pianta per circa un mese. Dopo 10 giorni. Comincia a formarsi la muffa nobile che caratterizzerà il vino. Viene vendemmiata manualmente in cassette e pigiata con una piccola tramoggia. Il mosto fermenta per circa 15 gg in una vasca termocondizionata alla temperatura di 12° e viene poi lasciata in una piccola vasca a riposare con le proprie fecce nobili per circa 4 mesi effettuando un batonage giornaliero per tenere le fecce in sospensione. Dopo di che decanta naturalmente per altri 2 mesi, in modo che la parte solida rimanga sul fondo ed il mosto pulito viene imbottigliato e poi fermo a riposare per 1 anno. Da un quintale di uva vengono prodotti 18 litri di passito. Il **colore** è Giallo intenso. Il **profumo** è intenso, di fiori gialli e di frutta matura.

TENUTA BENEDETTA

SICILIA
ETNA

Anno di fondazione:
2016

Vitigni:
Carricante, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Sangiovese

Ettari vitati:
3

Questa piccola azienda vitivinicola di circa 3 ettari, situata in una delle aree più prestigiose dell'Etna, si distingue per i suoi vigneti ad alberello etneo.

Il vigneto di Nerello Mascalese (Vigna Laura), a Verzella (650 m s.l.m.), è composto da viti molto antiche, alcune centenarie e prefillossera, risalenti al 1910 e al 1934.

Il vigneto di Sangiovese (Vigna Benedetta), situato a Feudo di Mezzo – Passopisciaro (700 m s.l.m.), è più giovane, con viti di circa 10 anni, ed è l'unico Sangiovese in purezza dell'Etna.

L'azienda adotta una filosofia biologica rigorosa, non usando fitofarmaci ma solo rame e zolfo e facendo tutto il lavoro manualmente, con l'obiettivo di ottenere la massima qualità. La fermentazione avviene con lieviti selezionati, e l'affinamento avviene in rovere francese extra fine, con l'uso di tonneaux e barrique particolari, per esaltare complessità ed eleganza dei vini.

I vini prodotti portano i nomi delle donne di famiglia: Laura (la moglie), Benedetta (la figlia) e Mariagrazia (la madre).

Il packaging, molto personale, riflette i muretti a secco dell'Etna e la trama della foglia di vite, con al centro gli occhi di Benedetta, simbolo di attenzione e cura lungo tutto il processo produttivo.

Vigna
Benedetta

UNICO DI BENEDETTA

TERRE SICILIANE IGP

COD	7538690.1
	Sangiovese
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è vulcanico a 650 metri sul livello del mare. La **vendemmia** è effettuata a mano sempre alla fine di settembre

La **fermentazione** viene effettuata a temperatura controllata in tini tronco conici di rovere francese, la maturazione del vino dura circa 15 mesi in barriques 225 lt nuove tonneaux da 500 lt di rovere francese di secondo e terzo passaggio.

Affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi. Colore rosso rubino intenso.

Profumo ampio e persistente, frutti rossi maturi come amarena e mora, spezie orientali, cuoio, cioccolato fondente, liquirizia, china e rabarbaro.

Gusto pieno e ben bilanciato tra apporto alcolico e tannini eleganti. Il sorso si chiude con una leggera nota balsamica.

Ideale con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati. Può essere un vino da meditazione.

ROSSO DI LAURA

ETNA ROSSO DOC

COD	7538691
	Nerello Mescalese, Nerello Cappuccio
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è vulcanico a 650 metri sul livello del mare. I vigneti sono allevati ad alberello etneo impiantati tra il 1910 ed il 1934 con una densità di 9000 ceppi/ha.
Le uve vengono raccolte a mano nel mese di ottobre.

La **fermentazione** viene effettuata a temperatura controllata in tini tronco conici di rovere francese.

La **maturazione** del vino dura circa 13 mesi in tonneaux da 500 lt di rovere francese di secondo e terzo passaggio.

Affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi.

Colore è rosso rubino.

Profumo apre con note di cenere, lava e accenni salmastri per poi virare verso sensazioni di more e mirtilli maturi, violette, liquirizia e grafite con una leggera nota balsamica di sottofondo.

Gusto coinvolgente ed elegante, con un tannino morbido ed una lunga persistenza di note fruttate e liquirizia.

TENUTE FALADAS

SARDEGNA
GALLURA

Anno di fondazione:
2014

Vitigni:
Nebbiolo, Sangiovese

Ettari vitati:
5

"Le Tenute Faladas, fondate da Giovanni Brundu e Claudio Bellu, rappresentano un'eccellenza nel panorama vinicolo della Gallura, specialmente per la produzione di Vermentino di alta qualità. Situata ai piedi del Monte Limbara, quest'azienda, nata negli anni Settanta e divenuta importante negli anni Duemila, si distingue nel mercato per la qualità e la cura artigianale dei suoi vini.

Il loro prodotto di punta è il Kenalia, Vermentino di Gallura D.O.C.G., che si caratterizza per profumi intensi di miele, salvia ed elicriso e un gusto avvolgente e caldo.

Le Tenute Faladas producono anche altri vini pregiati, come il rosso Keluna IGT Colli del Limbara, un blend a base di Sangiovese, e due novità degli ultimi anni: un rosato e un bianco.

Nel 2017 è nato il rosato, il primo in Sardegna a essere prodotto con Nebbiolo, dal colore delicato e aromi di frutti rossi. Il bianco, Linal'du, lanciato nel 2020, celebra il territorio di San Leonardo vicino al lago Liscia, dove cresce il rinomato Vermentino di Gallura.

La dedizione ai dettagli – dalla vinificazione all'imbottigliamento, con l'uso di tappi di alta gamma – ha permesso a questa piccola azienda di distinguersi come riferimento per i vini d'eccellenza."

FALADAS
FALADAS

KELÙNA

COLLI DEL LIMBARA
ROSSO IGT

COD	7540123
	Sangiovese
	14% Vol.
	0,750

Vigneti in territorio Luras- Calangianus. **Vinificazione** in rosso classica con macerazione delle vinacce per 5-6 giorni.

Maturazione da 6 a 8 mesi e invecchiamento di 3-4 anni.

Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo vinoso con note di marasca e di mora.

Sapore asciutto, austero, caldo con elegante tannicità.

Ideale con arrosti di carne, cinghiale in umido e con formaggi di media stagionatura Servire a 18°c.

ISKÈNTU

COLLI DEL LIMBARA
ROSATO IGT

COD	7540124
	Nebbiolo
	13% Vol.
	0,750

Vigneti in territorio Luras-Calangianus in agro di San Leonardo, con produzione di 80 ql / He. **Vinificazione** in bianco e maturazione di 6 mesi.

Colore salmone pallido.

Profumo Delicatamente ciliegioso con note di erbe aromatiche mediterranee.

Sapore fresco e fruttato con richiamo alla macchia mediterranea.

Ideale come aperitivo, si accompagna con antipasti di mare a basa di pesce, salumi, ideale con formaggi giovani e per tutti i piatti estivi.

LINAL'DU

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

COD	7540122
	Vermentino
	14% Vol.
	0,750

Vigneti in territorio diLuras-Calangianus, con produzioni di80-90 ql/He. Viniicazione in bianco. **Maturazione** da 4 a 6 mesi

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo fiori di biancospino e ginestra immersi in un fruttato di mela cotogna.

Sapore fresco e fruttato, con finale minerale e delicatamente ammandorlato.

Ideale come aperitivo, si accorda perfettamente ai frutti di mare crudi ed agli antipasti di mare, crostacei e grigliate di pesce. Servire a 10-11° c. Servire a 18°.

KENALIA

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE

COD	7540121
	Vermentino
	14,50% Vol.
	0,750

Vigneti, in territorio di Calangianus, con produzioni di70-80 ql/He.

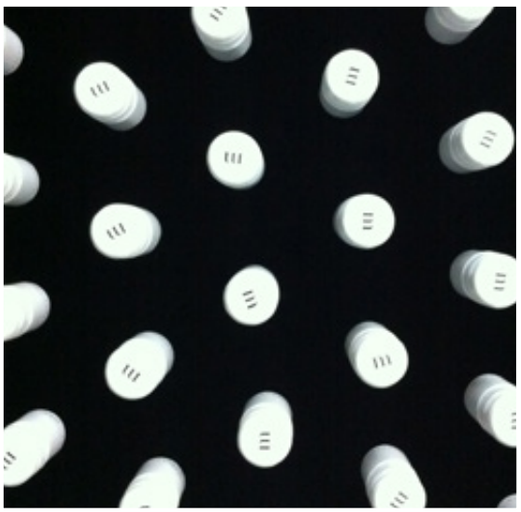
Vinificazione in bianco.
Maturazione da 4 a 6 mesi.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillanti.

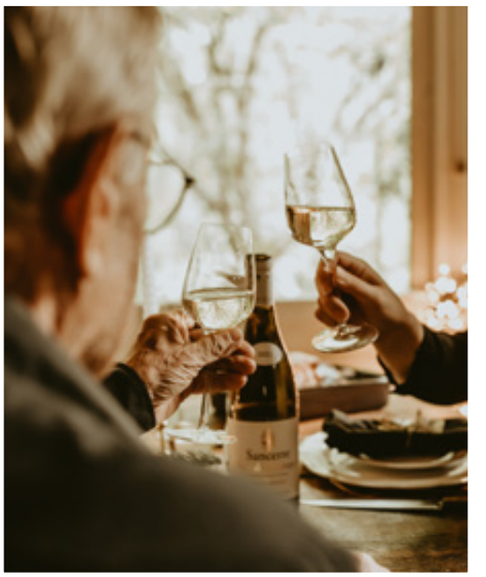
Profumo intenso e ben sviluppato di tipo fruttato, con ananas e pompelmo in evidenza, con delicati sentori floreali, denota una buona ampiezza e persistenza.

Sapore secco equilibrato nonostante predonimi l'acidità, lunga e piacevole la persistenza gustativa dove si riscopre la finezza del fruttato.

Ideale come aperitivo servito a 9-10°c, si accosta perfettamente ai frutti di mare, agli antipasti caldi e primi di mare; è ideale con crostacei e grigliate di pesce, servire a 10-11°c.



ALSACE
ALSACE



VINI ESTERI

WEINGUT MEIERER

GERMANIA
MOSELLA - KEISTEN

Anno di fondazione:
1767

Vitigni:
Riesling

Ettari vitati:
7

La cantina Meierer si trova nel tranquillo comune di Kesten, nel cuore della regione vinicola della Mosella, famosa per regalare le migliori espressioni di Riesling. La storia della famiglia Meierer è antica e i primi documenti che ne certificano l'attività vitivinicola dal punto di vista produttivo risalgono al lontano 1767.

Gli ettari vitati sono 7 e si sviluppano sui tipici terreni collinari dalle ripide pendenze. Sebbene la resa di uva per ettaro nella regione sia disciplinata in 120 quintali, Meierer non supera mai i 70, quintali a conferma della continua ricerca qualitativa che caratterizza questo produttore.

Oltre ai due a Kesten, dove ha sede la cantina, i restanti cinque ettari si trovano nei Cru di Paulinsberg e Paulinshofberg e in totale sono suddivisi in 28 parcelle singolarmente analizzate e trattate a seconda delle diverse peculiarità.

La nuova generazione della famiglia Meierer è rappresentata da Matthias che, oltre a proseguire con la produzione tradizionale, sta studiando nuove espressioni di riesling, per esempio collaborando con il celebre birrificio artigianale danese Mikkeller.

Storia, tradizione, ma anche innovazione legata alla costante qualità rendono questa "weingut" un piccolo gioiello in un territorio che non si può non amare.

KESTENER TROCKEN RIESLING

MOSEL RIESLING

COD	7508900
	Riesling in purezza
	11% Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalenza ardesia come tipico della zona della Mosella. La **vendemmia** prevede la raccolta delle uve a metà ottobre ed avviene completamente a mano. Le vigne hanno mediamente 30 anni e sono esposte a sud-est.

La **vinificazione** prevede pressatura soffice e la fermentazione avviene esclusivamente grazie alla presenza di lieviti indigeni.

L'**affinamento** avviene in serbatoi di acciaio inox per la durata di 10-12 mesi. Il **colore** è giallo tenue, presenta **profumi** fruttati leggeri di pesca e albicocca.

Al **gusto** emerge l'equilibrio, caratteristico del vitigno, tra acidità, dolcezza e contenuto alcolico.

Ideale per accompagnare aperitivi ed antipasti, si sposa ottimamente con carni bianche, formaggi caprini e pesce al forno.

Residuo zuccherino: 9,1 g/L.
Acidità: 8,1 g/L.

ALTE REBEN RIESLING

MOSEL RIESLING

COD	7508902
	Riesling in purezza
	12,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalenza ardesia come tipico della zona della Mosella. La **vendemmia** prevede la raccolta delle uve a metà ottobre ed avviene completamente a mano su pendenze che posso raggiungere l'85%. Le vigne hanno 55 anni e sono esposte a sud.

La **vinificazione** prevede pressatura soffice e la fermentazione avviene in vecchie botti di rovere (50 anni) esclusivamente grazie alla presenza di lieviti indigeni. È prevista fermentazione malo-lattica. L'**affinamento** avviene in antiche botti di rovere da 1.000 litri per la durata di almeno 12 mesi.

Il **colore** è giallo paglierino, presenta **profumi** fruttati di pesca e albicocca. Al **gusto** emerge equilibrio tra acidità, dolcezza e contenuto alcolico.

Ideale per accompagnare antipasti e piatti a base di pesce anche complessi, ma anche ricette a base di carne rossa e formaggi di buona stagionatura.

Residuo zuccherino: 7,1 g/L.
Acidità: 7,0 g/L.

KESTENER FEINHERB RIESLING

MOSEL RIESLING

COD	7508903
	Riesling
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalenza ardesia come tipico della zona della Mosella. La **vendemmia** prevede la raccolta delle uve a inizio ottobre ed avviene completamente a mano. Le vigne hanno mediamente 30 anni e sono esposte a sud-est.

La **vinificazione** prevede pressatura soffice e la fermentazione avviene esclusivamente grazie alla presenza di lieviti indigeni. L'**affinamento** avviene in serbatoi di acciaio inox per la durata di 10-12 mesi.

Il **colore** è giallo tenue, presenta **profumi** fruttati leggeri di pesca e albicocca. Al **gusto** emerge l'equilibrio, caratteristico del vitigno, tra acidità, dolcezza e contenuto alcolico.

Ideale per accompagnare aperitivi ed antipasti, si sposa ottimamente con carni bianche, formaggi stagionati e acciughe sotto sale.

Residuo zuccherino: 18,5 g/L.
Acidità: 8,1 g/L.

PAULINSHOFBERG AUSLESE RIESLING

MOSEL RIESLING

COD	7508904
	Riesling in purezza
	7% Vol.
	0,375

Il **terreno** è in prevalenza ardesia come tipico della zona della Mosella. La **vendemmia** prevede la raccolta delle uve a metà ottobre ed avviene completamente a mano. Le vigne hanno 60 anni e sono esposte a sud.

La **vinificazione** prevede pressatura soffice e la fermentazione avviene esclusivamente grazie alla presenza di lieviti indigeni. L'**affinamento** avviene in serbatoi di acciaio inox per la durata di 10-12 mesi.

Il **colore** è giallo paglierino intenso, presenta **profumi** fruttati di pesca e albicocca.

Al **gusto** emerge l'equilibrio, caratteristico del vitigno, tra acidità, dolcezza e contenuto alcolico.

Ideale per accompagnare piatti agrodolci o speziati, ma anche dessert e pasticceria secca.

Residuo zuccherino: 120,6 g/L.
Acidità: 10,5 g/L.

WTF!?
RIESLING

MOSEL RIESLING

COD	7508905
	Riesling in purezza
	11,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalenza ardesia come tipico della zona della Mosella. La **vendemmia** prevede la raccolta delle uve a metà ottobre ed avviene completamente a mano. Le vigne hanno 55 anni e sono esposte a sud. La **vinificazione** prevede pressatura soffice e la fermentazione avviene con il mosto a contatto con le bucce ed esclusivamente grazie alla presenza di lieviti indigeni. L'**affinamento** avviene in grandi botti di legno per la durata di 10-12 mesi.

Il **colore** è giallo intenso tendente all'arancione, presenta **profumi** fruttati leggeri di pesca e albicocca. Al **gusto** emerge l'equilibrio, caratteristico del vitigno, tra acidità, dolcezza e contenuto alcolico.

Ideale per accompagnare antipasti e piatti di pesce, si sposa ottimamente anche con crudità e formaggi di media stagionatura.

Residuo zuccherino: 1,1 g/L.
Acidità: 7,0 g/L.

OMG!
RIESLING

MOSEL RIESLING

COD	7508906
	Riesling in purezza
	11,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalenza ardesia come tipico della zona della Mosella. La **vendemmia** prevede la raccolta delle uve a metà ottobre ed avviene completamente a mano. Le vigne hanno 40 anni e sono esposte a sud-est.

La **vinificazione** prevede pressatura soffice e la fermentazione avviene in bottiglia esclusivamente grazie alla presenza di lieviti indigeni. L'**affinamento** avviene direttamente in bottiglia per una durata minima di 9 mesi. Il **colore** è giallo opaco, presenta **profumi** fruttati leggeri di pesca e albicocca. Al **gusto** emerge l'equilibrio, caratteristico del vitigno, tra acidità, dolcezza e contenuto alcolico.

Ideale per accompagnare aperitivi ed antipasti, si sposa ottimamente con aperitivi anche a base di pesce, ostriche e crudità.

Residuo zuccherino: 3,0 g/L.
Acidità: 9,0 g/L.

HOPS

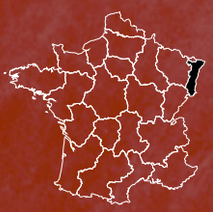
MOSEL RIESLING
+LUPPOLO "MOSAIC"

COD	7508907
	Riesling + luppolo "Mosaic"
	11,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** è in prevalenza ardesia come tipico della zona della Mosella. La **vendemmia** prevede la raccolta delle uve a metà ottobre ed avviene completamente a mano. Le vigne hanno 40 anni e sono esposte a sud-est. La **vinificazione** prevede pressatura soffice e la fermentazione avviene esclusivamente grazie alla presenza di lieviti indigeni. L'**affinamento** avviene in serbatoi di acciaio inox per la durata di 10-12 mesi. La peculiarità di questo vino è l'aggiunta, circa settimana prima dell'imbottigliamento, di luppolo "mosaic" (200 g/HL.). Il **colore** è giallo tenue, presenta **profumi** fruttati leggeri di pesca e albicocca. Al **gusto** emerge l'equilibrio, caratteristico del vitigno, tra acidità, dolcezza e contenuto alcolico. Il luppolo conferisce un sentore leggermente amaro aggiuntivo. **Ideale** per accompagnare aperitivi ed antipasti, si sposa perfettamente con ostriche e pizza-gourmet.

Residuo zuccherino: 23,0 g/L.
Acidità: 9,0 g/L.

HENRY FUCHS



FRANCIA
ALSAZIA - RIBEAUVILLÉ

Anno di fondazione:
1767

Vitigni:
Riesling, Gewürztraminer Pinot Grigio, Pinot Nero, Auxerrois.

Ettari vitati:
7

Henry Fuchs fondò l'azienda nel 1922 con sede a Ribeauvillé. Oggi, giunti alla quinta generazione con Paul Fuchs, l'azienda vitivinicola è riconosciuta come espressione d'eccellenza dei vini alsaziani.

L'estensione è di 10 ettari di terreno a vite e si sviluppa su un territorio ben assolato e asciutto che consente l'ottimale maturazione dell'uva e la realizzazione di vini che sanno esprimere il territorio unitamente alla filosofia aziendale. Henry Fuchs ricerca meticolosamente il miglior bilanciamento zuccherino e gusto-olfattivo dei propri prodotti, per offrire vini d'alta qualità, freschi ed equilibrati, con il tipico carattere alsaziano.

Tutto il processo produttivo è condotto con il massimo rispetto della natura. L'intera produzione è condotta in regime biologico certificato.

La coltivazione della vite non utilizza aggressivi diserbanti artificiali. La vendemmia è manuale, le uve sono quindi pressate delicatamente per estrarne solo il succo migliore, senza stressare gli acini.

La prima sedimentazione avviene per precipitazione naturale, consentendo la chiarificazione naturale del mosto, poi fermentato quasi totalmente senza aggiunta di lieviti.

Gli interventi dell'uomo sono ridotti al minimo, per ottenere prodotti di purezza ed eleganza unici, che esprimano l'alta qualità vinicola dell'Alsazia e di questa zona di Grand Cru particolarmente vocata.

CRÉMANT D'ALSACE
Henry Fuchs

ALSACE
ALSACE

Born to Wine

Henry Fuchs

PRODOTTO BIOLOGICO

RIESLING

ALSACE AOP

SECCO — DOLCE

COD	7601201
	Riesling in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** su cui viene coltivato il Riesling è costituito da marna gessosa e da una antica parcella "precoce". La **vendemmia** avviene manualmente a metà ottobre.

Il processo di **vinificazione** prevede una fermentazione lenta per 4 mesi cui segue l'**affinamento** in tini di legno sulle fecce fini per 5 mesi.

Il **colore** riporta luminosi riflessi di oro bianco. I **profumi** variano da fragranze di fiori bianchi a note fruttate di pesca e albicocca. Al **gusto** si presenta con un attacco secco e affilato, per rivelarsi poi corposo con aromi floreali. Lunga persistenza.

Ideale con pesce e crostacei, grigliati o conditi con limone. Perfetto con crudità e carpacci di mare.

Da bere entro: 6 anni.

PRODOTTO BIOLOGICO

GEWÜRZ-TRAMINER

ALSACE AOP

SECCO — DOLCE

COD	7601202
	Gewürztraminer in purezza
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** su cui viene coltivato il Gewurztraminer è costituito da una parcella di arenarie sabbiose e limose e da una parcella di marna gessosa. La **vendemmia** avviene manualmente a metà ottobre.

Il processo di **vinificazione** prevede una fermentazione di 3 mesi cui segue l'**affinamento** sulle fecce fini per ulteriori 2 mesi in contenitori di acciaio inox.

Il **colore** è giallo paglierino brillante. I **profumi** sono tipici del varietale con ricordi di scorza d'arancia e aromi speziati. Al **gusto** è intenso e bilanciato da una fresca acidità.

Ideale con medaglioni di vitello, foie gras anche fritto, piatti dolci e salati, ma anche con ricette a base di ingredienti speziati.

Da bere entro: 5 anni.

PRODOTTO BIOLOGICO

PINOT GRIS

ALSACE AOP

SECCO — DOLCE

COD	7601203
	Pinot Grigio in purezza
	14% Vol.
	0,750

Il **terreno** su cui viene coltivato il Pinot Gris è costituito da arenarie sabbiose e limose e la **vendemmia** avviene manualmente nella prima metà di ottobre. Il processo di **vinificazione** prevede una fermentazione di 6 mesi cui segue l'**affinamento** sulle fecce fini per ulteriori 3 mesi in contenitori di acciaio inox. Di **colore** è brillante e dorato. I **profumi** sono intensi e aperti, riportano sentori di frutta a polpa bianca come la pera e note finemente affumicate. Al **gusto** è corposo e molto equilibrato, si esprime su note fruttate come pera e susine Mirabelle.

Ideale con rognone di vitello, antipasti di carne o di pesce, piatti e risotti a base di funghi, ma anche con ricette a base di carni bianche come lo stufato d'agnello.

Da bere entro: 6 anni.

PRODOTTO BIOLOGICO

RIESLING

GRAND CRU KIRCHBERG DE RIBEAUVILLE

ALSACE GRAND CRU AOP

SECCO — DOLCE

COD	7601205
	Riesling in purezza
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** su cui viene coltivato il Riesling è situato in cima agli appezzamenti del Grand Cru Kirchberg ed è costituito da marna gessosa posta su un altopiano ed esposta a Sud. La **vendemmia** avviene manualmente a fine ottobre. Il processo di **vinificazione** prevede una fermentazione di 5 mesi cui segue **l'affinamento** sulle fecce fini per ulteriori 4 mesi in tini di legno. Il **colore** è dorato, intenso e brillante. I **profumi** sono intensi e richiamano note concentrate di scorza d'agrume, tipica del terroir. Al **gusto** è corposo ed equilibrato, vivace e complesso con un finale potente e molto lungo. **Ideale con** ricette elaborate a base di pesce, per esempio pesce su crema allo zafferano o coda di rospo con salsa a base di vino e pomodori. Si esprime al meglio anche con formaggi di capra o a pasta molle in genere, come il Beaufort.

Da bere entro: 20 anni.

PRODOTTO BIOLOGICO

GEWÜRZ-TRAMINER

GRAND CRU KIRCHBERG DE RIBEAUVILLE

ALSACE GRAND CRU AOP

SECCO — DOLCE

COD	7601206
	Gewürztraminer in purezza
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** su cui viene coltivato il Gewurztraminer è situato in cima agli appezzamenti del Grand Cru Kirchberg ed è costituito da arenaria gessosa. È la parcella più ventosa, in piano e "tardiva" e dona importante acidità ai vini che produce. La **vendemmia** avviene manualmente a metà ottobre. Il processo di **vinificazione** prevede una fermentazione di 4 mesi cui segue **l'affinamento** sulle fecce fini per ulteriori 2 mesi in contenitori di acciaio inox. Il **colore** è dorato, intenso e brillante. I **profumi** riportano note esotiche e floreali, spiccati sentori di litchi e frutto della passione. Al **gusto** è corposo e intenso, la freschezza è conservata grazie all'ottima acidità. La persistenza è notevole. **Ideale** con ricette molto saporite, sia esotiche che piccanti come tajine alla frutta, pollo "sweet and sour" o al curry. Ottimo anche con formaggi forti e con dessert dalla media dolcezza.

Da bere entro: 20 anni.

PRODOTTO BIOLOGICO

PINOT GRIS

GRAND CRU KIRCHBERG DE RIBEAUVILLE

ALSACE GRAND CRU AOP

SECCO — DOLCE

COD	7601207
	Pinot Grigio in purezza
	14,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** su cui viene coltivato il Pinot Gris è situato in cima agli appezzamenti del Grand Cru Kirchberg ed è costituito da arenaria gessosa, è la parcella più ventosa, in piano e "tardiva". Gode di esposizione a Sud. La **vendemmia** avviene manualmente nella prima metà di ottobre. Il processo di **vinificazione** prevede una fermentazione di 4 mesi in barriques di rovere cui segue **l'affinamento** sulle fecce fini per ulteriori 6 mesi negli stessi contenitori. Il **colore** è tenue, dorato. I **profumi** riportano note tostate ed affumicate e di erbe aromatiche. Al **gusto** è corposo e rotondo, equilibrato nel legame tra una componente leggermente zuccherina e i sentori tostati e torbati. **Ideale con** salmone affumicato, frattaglie come animelle e piatti a base di funghi.

Da bere entro: 20 anni.

PRODOTTO BIOLOGICO

ALSACE

ALSACE AOP

SECCO — DOLCE

COD	7601200
	Riesling, Auxerrois, Muscat, Silvaner
	12,5% Vol.
	0,750

I **terreni** su cui vengono coltivate le tre uve variano per composizione, da suoli sabbiosi sino a marne di composizione gessosa.
La **vendemmia** avviene manualmente durante la prima decade di ottobre.

Il processo di **vinificazione** prevede una fermentazione di circa 2 mesi cui segue l'**affinamento** in contenitori di acciaio inox per circa 6 mesi.

Il **colore** è giallo tenue con leggeri riflessi verdognoli. I **profumi** rivelano note di freschi frutti bianchi e al **gusto** si presenta croccante, fruttato e rinfrescante.

Ideale con aperitivi e finger food, ottimo con primi di pesce.

Da bere entro: 3 anni.

PRODOTTO BIOLOGICO

PINOT NOIR

ALSACE AOP

COD	7601204
	Pinot Noir in purezza
	14% Vol.
	0,750

Il **terreno** su cui viene coltivato il Pinot Noir è costituito da una parcella argillosa su cui sono impiantati vigneti giovani e una parcella con vigneti antichi su suolo argilloso-limoso. La **vendemmia** avviene manualmente nella prima metà di ottobre. Il processo di **vinificazione** prevede una fermentazione di 2 mesi cui segue **l'affinamento** sulle fecce fini per ulteriori 10 mesi.
Il **colore** è rosso granato brillante. I **profumi** sono intensi e riportano alla ciliegia matura. Al **gusto** è corposo e rotondo e sprigiona note fruttate al palato.

Ideale con tipiche ricette di carne, soprattutto alla griglia. Ottimo con braciole di maiale, ricette anche elaborate a base di vitello e ossobuco.

Da bere entro: 8 anni.

PRODOTTO BIOLOGICO

CREMANT D'ALSACE

CREMANT D'ALSACE AOP

EXTRA BRUT - METODO CLASSICO

COD	7045810
	Auxerrois, Pinot Noir
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** su cui viene coltivato l'Auxerrois è costituito da arenarie sabbiose e limose e la **vendemmia** avviene manualmente alla fine di settembre.

La **vinificazione** avviene dopo una pressatura soffice e l'**affinamento**, secondo il metodo classico, prevede la sosta delle masse sui lieviti per un minimo di 24 mesi.

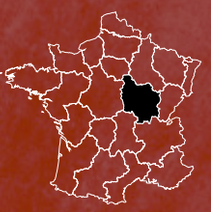
Il **colore** è giallo tenue con leggeri riflessi verdognoli.

I **profumi** esprimono un carattere croccante, fresco e aromatico.
Al **gusto** si presenta asciutto rinfrescante e regala leggere note tostate.

Ideale con aperitivi, anche elaborati, a base di pesce e crostacei.

Da bere entro: 5 anni.

DOMAINE DU VIEUX LOUP



FRANCIA

Anno di fondazione:
1919

Vitigni:
Chardonnay

Ettari vitati:
15

Aurélie Longhi, insieme alla sorella Magalie, rappresenta la quinta generazione della tenuta di famiglia dalla creazione dell'azienda, sul finire della Prima Guerra Mondiale.

È dagli anni novanta del secolo scorso, con l'entrata in società di Jean-Marie Longhi e di suo suocero Serge Goublot, che la tenuta ha iniziato la sua espansione.

Oggi il Domaine si estende per 15 ettari di vigneti, piantati su un terreno argilloso-calcareo, coltivati in modo tradizionale e secondo i principi dell'agricoltura integrata. Lo Chardonnay qui esprime le sue varianti aromatiche tra altipiani e colline che caratterizzano le denominazioni Chablis.

Vinificati e affinati nella cantina di proprietà, in vasche di acciaio inox termo-regolate, i vini bianchi secchi sono ricchi di mineralità, con una bella freschezza e un finale su piacevoli note di fiori bianchi e agrumi.

DOMAINE
2019

PETIT CHABLIS
CHABLIS

PETIT CHABLIS

PETIT CHABLIS AOC

COD	7601031
	Chardonnay in purezza
	12% Vol.
	0,750

I vigneti sono situati nella AOC Petit Chablis. La composizione del **terreno** è argillosa-calcarea e dona ai vini mineralità e una buona acidità. Le metodologie di coltivazione e cura dei vigneti sono tradizionali e riconducibili alla “viticoltura integrata”.

La **vinificazione** prevede pressatura soffice e l’**affinamento** avviene in tini di acciaio inox.

Il **colore** è dorato tenue, presenta **profumi** freschi e floreali. Al **gusto** emerge una buona mineralità.

Ideale come aperitivo o per accompagnare secondi di pesce grigliato.

Da bere entro: 3 anni.

CHABLIS

CHABLIS AOC

COD	7601033
	Chardonnay in purezza
	12,5% Vol.
	0,750

I vigneti sono situati nella AOC Chablis. La composizione del **terreno** è argillosa-calcarea e dona ai vini mineralità e una buona acidità. Le metodologie di coltivazione e cura dei vigneti sono tradizionali e riconducibili alla “viticoltura integrata”.

La **vinificazione** prevede pressatura soffice e l’**affinamento** avviene in tini di acciaio inox. Il **colore** è dorato tenue, presenta **profumi** di fiori bianchi e agrumi. Al **gusto** emergono i sentori fruttati sostenuti da una buona mineralità.

Ideale come accompagnamento a piatti di pesce in generale, carni bianche o formaggi.

Da bere entro: 7 anni.

CHABLIS
PREMIER CRU
BEAUROY

CHABLIS PREMIER CRU AOC

COD	7601035
	Chardonnay in purezza
	13% Vol.
	0,750

I vigneti sono situati entro i confini del Premier Cru Beauroy. La composizione del **terreno** è argillosa-calcarea e dona ai vini mineralità e una buona acidità. Le metodologie di coltivazione e cura dei vigneti sono tradizionali e riconducibili alla “viticoltura integrata”.

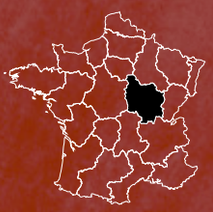
La **vinificazione** prevede pressatura soffice e l’**affinamento** avviene in tini di acciaio inox.

Il **colore** è giallo dorato tenue, presenta **profumi** fini e floreali. Al **gusto** si dimostra rotondo, floreale e con una buona acidità.

Ideale per accompagnare piatti con crostacei o piatti anche elaborati a base di pollo o vitello.

Da bere entro: 10 anni.

BERNARD MOREAU



FRANCIA
BORGOGNA - MÂCONNAIS

Anno di fondazione:
1982

Vitigni:
Pinot Nero, Chardonnay

Ettari vitati:
7

Bernard Moreau è un personaggio accattivante che spende la maggior parte del suo tempo nei sui vigneti. A partire dal 1982, quando ha preso il posto del padre, ha curato da solo i suoi 7 ettari di vigneti.

È un vignaiolo perfezionista, che presta particolari cure e attenzioni all'ambiente. Lavora nel rispetto dell' agricoltura integrata" consapevole del bisogno di ridurre l'utilizzo dei trattamenti fungicidi, pesticidi e insetticidi.

Per ottenere questo, lavora con tecnici specializzati ed esamina ogni singola foglia e grappolo per determinare se un trattamento sia realmente necessario e avere una visione completa di ciò che accade nei sui vigneti. Le vigne si trovano sui colli che circondano il villaggio di Mancey.

Lo Chardonnay è impiantato su due diversi terroir: uno esposto ad est di natura rocciosa-calcarea che dona ai vini mineralità e buona acidità; L'altro , esposto a sud-est e con vigne di 28 anni, ha composizione calcarea bianca che contribuisce a esaltare il frutto e la rotondità dei vini. Il Pinot Noir, piantato nel 1980, cresce sul versante orientale di una località denominata "Les Cras".

Le viti sono allevate con il sistema del Cordon du Royat.

BOURGOGNE CHARDONNAY

BOURGOGNE AOC

COD	7601011
	Chardonnay in purezza
	12% Vol.
	0,750

I vigneti sono situati nel villaggio di Mancey, nel nord della regione del Mâconnais. La composizione del **terreno** è argillosa-calcarea e dona ai vini mineralità e una buona acidità.

La **vinificazione** prevede pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore e fermentazione in botti di legno da 400 litri. Anche l'**affinamento** prevede botti da 400 litri, di cui il 25% di primo passaggio, il tutto per 10 mesi.

Il **colore** è giallo paglierino con lievi rilfessi verdognoli, presenta **profumi** di fiori bianchi, vaniglia e nocciola.

Al **gusto** emergono i sentori di agrumi e pesca, con un'elegante chiusura tostata.

Ideale come aperitivo o per accompagnare tutti i tipi di pesce, sia cotto che crudo.

BOURGOGNE PINOT NOIR

BOURGOGNE AOC

COD	7601013
	Pinot Nero in purezza
	12,5% Vol.
	0,750

I vigneti sono situati in località "Les Cras". nei dintorni del villaggio di Mancey, nel nord della regione del Mâconnais. La composizione del **terreno** è argillosa-calcarea e dona ai vini mineralità e un buona acidità.

La **vinificazione** prevede una macerazione di circa 10 giorni in acciao inox a temperatura controllata.

L'**affinamento** avviene per il 10% in barriques nuove, per il 30% in barriques di secondo e terzo passaggio e per il 60% in tini di accaio inox.

Il **colore** è rubino scuro, presenta **profumi** di frutti rossi e frutti neri.

Al **gusto** emergono i sentori di frutti e spezie, con un tannino elegante ed equilibrato.

Ideale con carni rosse arrostite, pollame o formaggi.

DOMAINE BOUCHÉ

FRANCIA
LANGUEDOC - LIMOUX

Anno di fondazione:
1920

Vitigni:
Mauzac, Chardonnay, Chenin, Pinot Noir

Ettari vitati:
40

Il Domaine Bouché nasce nel 1920 comprendendo anche un ettaro nella regione dello Champagne. Nel 1989 Bruno e Bernardette Bouché decidono di spostare l'intera produzione a Digne d'Aval, antico villaggio della Linguadoca. Oggi l'azienda è arrivata alla quarta generazione e gli ettari vitati nel sud della Francia sono 40, divisi in 5 comuni del Limouxin.

Le uve Mauzac e Chenin del Domaine Bouché crescono su terreni calcareo-argillosi situati a buona quota ed esposti a nord ovest, per preservare freschezza ed acidità di Mauzac e Chenin.

Altri terreni, situati su un plateau roccioso, sono la culla di Chardonnay e Pinot Noir e permettono a queste uve di raggiungere il perfetto grado di maturazione grazie alla ampia esposizione ai raggi del sole.

La storica Blanquette de Limoux è il più antico metodo classico e vede la sua nascita nel lontano 1531 ad opera dei monaci Benedettini dell'abbazia di St.Hilaire.

Il disciplinare prevede almeno il 90% di uve Mauzac in grado di donare tipici sentori floreali, di miele e mela verde.

Il restante 10% è riservato a uve Chardonnay oppure Chenin. Per i palati dai gusti più internazionali, Domaine Bouché propone gli altrettanto tipici Cremant, che prevedono la vinificazione di uve Chardonnay e Pinot Noir.

Tutti gli spumanti Bouché sostano almeno 18 mesi sui lieviti e, per filosofia aziendale, riposano in cantina almeno altri 12 mesi prima della commercializzazione.

B&B BOUCHÉ
CRÉMANT DE LIMOUX
B&B BOUCHÉ
CRÉMANT DE LIMOUX

B&B BOUCHÉ
CRÉMANT DE LIMOUX
BRUT NATURE

BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT

METODO CLASSICO - LIMOUX AOC

COD	7025125
	Mauzac, Chardonnay
	12,5% Vol.
	0,750

I vigneti si estendono in 5 comuni del limouxine. Da una parte **terreni** argilloso-calcarei esposti a nord ovest, per preservare la buona acidità e freschezza del Mauzac, dall'altra un plateu roccioso che permette allo Chardonnay di raggiungere la giusta maturazione godendo della ampia esposizione. La **vendemmia** viene effettuata manualmente per buona parte delle uve.

La **vinificazione** prevede una fermentazione alcolica di circa un mese a bassa temperatura termoregolata in acciaio inox. **Affinamento** di 18 mesi sui lieviti per un successivo riposo in bottiglia di almeno un anno.

Di **colore** giallo con leggeri riflessi verdognoli, presenta **profumi** fruttati, aromatici, floreali e tostati. Al **gusto** è equilibrato, bilanciato nel rapporto acidità/tenore alcolico, buona lunghezza in bocca.

Le note floreali e il fine perlage lo rendono ideale con molti piatti a base di pesce. **Ideale** con ostriche e capesante con uova di trota.

CREMANT DE LIMOUX BRUT

PRODOTTO BIOLOGICO

METODO CLASSICO LIMOUX AOC

COD	7025126
	Chardonnay, Chenin, Pinot Noir
	12,5% Vol.
	0,750

Vigneti su **terreno** calcareo e a buona altitudine. Questa scelta di terroir favorisce una lenta maturazione delle uve che conserveranno frutto e freschezza, indispensabili per un buon metodo classico. La **vendemmia** viene effettuata manualmente per buona parte delle uve. La **vinificazione** prevede una fermentazione alcolica di circa un mese a bassa temperatura termoregolata in acciaio inox.

Affinamento di 18 mesi sui lieviti per un successivo riposo in bottiglia di almeno un anno.

Di **colore** giallo con leggeri riflessi verdognoli, presenta **profumi** le cui note riportano agli agrumi e al miele. Al **gusto** è equilibrato, con buona acidità che non nasconde il frutto.

Ideale come aperitivo e con antipasti anche elaborati. Da provare con petto d'anatra e foie gras.

CREMANT DE LIMOUX
BRUT NATURE
METODO CLASSICO - LIMOUX AOC

COD	7025127
	Chardonnay, Chenin, Pinot Noir
	12,5% Vol
	0,750

Vigneti su **terreno** calcareo e a buona altitudine. Questa scelta di terroir favorisce una lenta maturazione delle uve che conserveranno frutto e freschezza, indispensabili per un buon metodo classico. La **vendemmia** viene effettuata manualmente per buona parte delle uve. La **vinificazione** prevede una fermentazione alcolica di circa un mese a bassa temperatura termoregolata in acciaio inox. **Affinamento** di 18 mesi sui lieviti per un successivo riposo in bottiglia di almeno un anno.

Di **colore** giallo con leggeri riflessi verdognoli, presenta **profumi** le cui note riportano agli agrumi e alla mela verde.

Al **gusto** è equilibrato, con buona acidità e basso dosaggio.

Ideale con ostriche, crostacei, tartare di ricciola, tagliata di seppia.

CREMANT DE LIMOUX
BRUT ROSÉ
METODO CLASSICO - LIMOUX AOC

COD	7025128
	Chardonnay, Pinot Noir, Chenin
	12,5% Vol.
	0,750

I vigneti che si estendono in 5 comuni del limouxine. Da una parte **terreni** argilloso-calcarei esposti a nord ovest, per preservare la buona acidità e freschezza dello Chenin, dall'altra un plateu roccioso che permette allo Chardonnay e al Pinot Noir di raggiungere la giusta maturazione godendo della ampia esposizione. La **vendemmia** viene effettuata manualmente per buona parte delle uve.

La **vinificazione** prevede una pressatura diretta a 0° e una lunga fermentazione alcolica a bassa temperatura termoregolata in acciaio inox.

Affinamento di 18 mesi sui lieviti per un successivo riposo in bottiglia di almeno un anno.

Colore di frutti rossi tendente al petalo di rosa, presenta **profumi** fruttati di lampone e fragola. Al **gusto** è equilibrato, piacevole e persistente.

Ideale come aperitivo. Da provare con carni bianche, funghi o formaggi freschi.

CREMANT DE LIMOUX

BRUT PRESTIGE

METODO CLASSICO
LIMOUX AOC

COD	7025129
	Chardonnay, Chenin, Pinot Noir
	12,5% Vol.
	0,750

I vigneti sono posti su **terreni** di tipo argillo-calcarei. La **vendemmia** è manuale in parcelle selezionate di vigne con bassa resa, per conservare una buona acidità La **vinificazione** avviene in inox termoregolato, con fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene poi messo in bottiglia per la seconda fermentazione secondo metodo classico. L'**affinamento** dura almeno 36 mesi sui lieviti. Il dégorgement è graduale, secondo gli ordini. Il liquer d'expedition ha subito un passaggio in legno (barrique). Il **colore** è giallo oro. I **profumi** sono di fiori bianchi, con note di miele e pesca di vigna. Il naso è complesso ed aromatico. Al **gusto** risulta elegante e croccante, naturalmente arricchito dalla naturale texture delle raffinate bollicine.

Ideale come aperitivo raffinato o a tutto pasto, con primi a base di pesce e carni bianche.

CHENIN

IGP HAUTE VALÉE
DE L'AUDE

COD	7025131
	100% Chenin
	12,5% Vol.
	0,750

I vigneti che si estendono su **terreno** calcareo-argilloso, a una buona altitudine.

Vendemmia a mano su viti selezionate in quota per esprimere il miglior bilanciamento tra la parte zuccherina e l'acidità.

La **vinificazione** prevede una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, filtraggio e successivo imbottigliamento.

Colore giallo con riflessi dorati.

Al naso presenta **profumi** agrumati e piacevoli note di fiori bianchi.

Al **gusto** prevalgono freschezza ed equilibrio, con delle belle note minerali.

Ideale in abbinamento a piatti di pesce, carni bianche o verdure.

CHARDONNAY

IGP HAUTE VALÉE
DE L'AUDE

COD	7025130
	100% Chardonnay
	12,5% Vol.
	0,750

I vigneti che si estendono su **terreno** calcareo-argilloso, a una buona altitudine. **Vendemmia** a mano su viti selezionate in quota per esprimere il miglior bilanciamento tra la parte zuccherina e l'acidità.

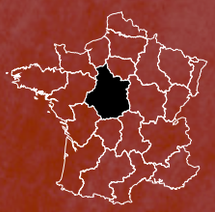
La **vinificazione** prevede una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, filtraggio e successivo imbottigliamento.

Colore giallo con riflessi dorati.

Al naso prevalgono **profumi** di fiori bianchi con qualche nota fruttata. Al **gusto** risulta bilanciato, con una buona persistenza e delle piacevoli note minerali sul finale.

Ideale con primi e secondi piatti a base di pesce o carni bianche.

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE



FRANCIA
LOIRA – SANCERRE

Anno di fondazione:
1973

Vitigni:
Sauvignon, Pinot Noir

Ettari vitati:
17

Domaine Roc de l'Abbaye è situata nel cuore di Saint-Satur, storico villaggio di produttori di vino, con l'appellazione Sancerre.

La cantina è gestita tutt'oggi dalla famiglia Mollet, in particolare da Florian che porta avanti il duro lavoro del padre Jean-Paul.

Florian ha costruito una moderna cantina e ingrandito la villa di famiglia. Grazie alla sua esperienza in Francia ed in giro per il mondo (Australia, Sud Africa) combinata con la grande conoscenza del terroir, i vini di Domaine Roc de l'Abbaye sono perfetti per chi è alla ricerca di freschezza, mineralità e aromi raffinati.

2021
LIPP
Sancerre

2020
L'Antique
Pouilly-Fumé

SAUVIGNON BLANC ABBAYE

IGP VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC

COD	7601288
	Sauvignon
	12% Vol.
	0,750

Il **terreno** dove sono posizionate le vigne è prevalentemente argilloso-calcareo.

Le uve sono selezionate rigorosamente con una degustazione degli acini dopo la vendemmia. La **vinificazione** che ne segue avviene a temperatura controllata (16-18°C) per preservare il profilo aromatico. Affinato sulle fecce per 3 mesi con frequenti batonnage.

Il **colore** è giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al **naso** è esuberante e fruttato, con spiccato aromi di agrumi freschi e fiori bianchi

Il **gusto** è fresco e goloso, facile da bere e con una bella lunghezza aromatica di limone e pompelmo.

Ideale con crudité di pesce o con delicati formaggi di capra.

PINOT NOIR

COD	7601289
	100% Pinot Noir
	12,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** dove sono posizionate le vigne è prevalentemente argilloso-calcareo.

La **vinificazione** prevede una rigorosa selezione delle uve che andranno incontro alla diraspatura per garantire una delicata estrazione dei succhi aromatici ed una macerazione di 10 giorni a contatto con le bucce per estrarre i tannini dal Pinot Noir.

L'**affinamento** prevede un anno in tini d'acciaio.

Il **colore** è uno splendido rosso granato.

Al **naso** è fresco ed elegante con aromi intensi di ciliegia e lampone sostenuti da un tocco di pepe.

Il **gusto** è ricco e morbido con tannini setosi.

Ideale abbinato ad un bel tagliere di salumi o osando con un pesce alla griglia.

POUILLY-FUMÉ

CUVÉE ABBAYE

POUILLY-FUMÉ AOC

COD	7601287
	Sauvignon Blanc
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** dove sono posizionate le vigne è in prevalenza di silicio. La **vinificazione** prevede 8 giorni a temperatura controllata a circa 16-18°C. L'**affinamento** avviene sui lieviti per 6 mesi con frequenti rimontaggi per conservare la struttura aromatica e conferire una morbida struttura. Il **colore** è uno splendido giallo dorato.

Al **naso** offre un'esplosione floreale e fruttata di pompelmo e ribes nero completata da aromi speziati.

Il **gusto** è fresco, minerale e pepato con una delicata nota amara di agrumi; gli aromi di frutto della passione e nettarine donano un finale elegante che lo rende perfetto per la gastronomia.

Ideale per accompagnare cene di pesce a base di crostacei o pesce alla griglia.

SANCERRE BLANC

CUVÉE ABBAYE

SANCERRE BLANC AOP

COD	7601285
	Sauvignon Blanc
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** dove sono posizionate le vigne è in prevalenza di argilla e silicio. Le uve vengono attentamente selezionate prima della **vinificazione** che prevede 8 giorni di fermentazione controllata a 16-18°C. L'**affinamento** prevede una sosta sui lieviti per 6 mesi con frequenti rimontaggi in moda da conservare la freschezza aromatica del vitigno e conferire una morbida struttura. Il **colore** è giallo paglierino con qualche riflesso verdolino

Al **naso** offre una sottile combinazione tra agrumi, frutta esotica e pietra focaia.

Il **gusto** è caratteristico e rivela una serie di note di agrumi, ricchi di aromi di limone candito ricoperti da un'elegante acidità.Ideale per accompagnare crostacei, frutti di mare, tartare di pesce o formaggi freschi.

SANCERRE ROUGE

CUVÉE ABBAYE

SANCERRE ROUGE AOP

COD	7601286
	Pinot Noir
	13% Vol.
	0,750

Il **terreno** dove sono posizionate le vigne è in prevalenza calcareo argilloso.

La **vinificazione** prevede una macerazione per circa 3 settimane per mantenere l'eccezionale profilo aromatico fruttato. Frequenti rimontaggi permetto una lenta e delicata estrazione di tannini e colori.

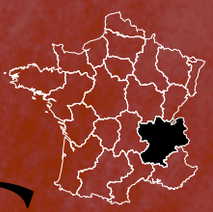
L'**affinamento** prevede che il 20% di questo vino riposi in botti di rovere.

Il **colore** è di un rosso rubino intenso.

Al **naso** emergono aromi di ciliegia, ribes nero, lampone e spezie.

Il **gusto** rivela una elegante mineralità sostenuto da una ottima spalla tannica. Note di frutti rossi e spezie regalano un piacevole finale fresco.

DOMAINES MARTINELLES & ALOES



FRANCIA
VALLEE DU RHONE

Anno di fondazione:
-

Vitigni:
Syrah, Marsanne, Roussane

Ettari vitati:
22

Dal 1745, questa è la storia di viticoltori, uomini e donne appassionati da diverse generazioni. La tenuta di 22 ettari si trova nel cuore del villaggio di Gervans, nel nord della Côtes du Rhône.

Un vigneto principalmente a Coteaux a nord di Tain l'Hermitage.

Nadia & Pascal FAYOLLE producono vini fruttati, complessi e aromatici, nelle denominazioni Hermitage, Crozes-Hermitage e Saint Joseph sui terroir dove Syrah, Marsanne e Roussanne esprimono il loro potenziale per vini gourmet, strutturati e conservabili.

CROZES HERMITAGE ROUGE "MARTINELLES"

AOC CROZES HERMITAGE

COD	7601270
	Syrah
	14% Vol.
	0,750

Il **terreno** dove sono coltivate le uve è in prevalenza argilloso-calcareo e granitico. La v**endemmia** avviene rigorosamente a mano.

La v**inificazione** avviene in tini chiusi per circa 15-20 giorni. L'affinamento avviene in botti di rovere per 14-16 mesi.

Coloro rosso scuro con riflessi violacei.

Al **naso** è caratterizzato da frutta rossa, note floreali e pepate.

Il **gusto** è morbido, fresco e ben strutturato con un finale di liquirizia.

Ideale con carni alla griglia, lasagne e formaggi stagionati.

SAINT JOSEPH ROUGE

AOC SAINT JOSEPH

COD	7601272
	Syrah
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** dove sono coltivate le uve è costituito da arene granitiche. La **vendemmia** avviene rigorosamente a mano.

La **vinificazione** avviene in tini chiusi per 15-20 giorni. L'**affinamento** avviene in botti di rovere per 14-18 mesi.

Il **colore** è un rosso scuro intenso.

Al **naso** esprime aromi di frutta rossa con spezie ed una punta minerale.

Il **gusto** è equilibrato, fresco ed elegante.

Ideale con carni alla griglia, bistecche, selvaggi e formaggi stagionati.

CROZES HERMITAGE BLANC

AOC CROZES HERMITAGE

COD	7601271
	Marsanne, Rousanne
	13,5% Vol.
	0,750

Il **terreno** dove sono coltivate le uve è in prevalenza costituito da loess e argilla bianca.

La **vendemmia** avviene rigorosamente a mano.

La **vinificazione** avviene in tini termoregolati. L**'affinamento** sui lieviti avvieni in tini e botti di rovere fino all'imbottigliamento in primavera.

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini di una bella brillantezza.

Al **naso** esprime intense note aromatiche fruttate e floreali.

Il **gusto** è morbido con una bella armonia tra vivacità e freschezza.

Ideale come aperitivo, accompagna alla perfezione pesce marinato alla griglia, sushi e spiedini di gamberi.

CÔTES DU RHÔNE BLANC

AOP CÔTES DU RHÔNE

COD	7601277
	Viognier, Grenanche Blanche, Roussane
	13,5% Vol.
	0,750

I **terreni** sono in prevalenza argilloso, calcarei con marne argillose nel sottosuolo.

La **vinificazione** prevede la fermentazione in tini termoregolati. L'**affinamento** avviene sui lieviti in tini fino all'imbottigliamento in primavera.

Il **colore** è un giallo paglierino con riflessi verdi di una bella brillantezza.

Il **profumo** è intenso e fresco con note di agrumi e aromi esotici.

Il **gusto** è dotato di un buon equilibrio tra freschezza ed espressione aromatica.

Ideale come aperitivo o per accompagnare la cucina provenzale o formaggi di capra freschi.

CÔTES DU RHÔNE ROUGE

AOP CÔTES DU RHÔNE

COD	7601276
	Syrah, Grenache Noir
	13,5% Vol.
	0,750

I **terreni** sono in prevalenza argilloso, calcarei con marne argillose nel sottosuolo. La **vendemmia** avviene a mano con cernita rigorosa.

La **vinificazione** prevede una macerazione a 20-25 giorni a temperatura controllata. L'**affinamento** avviene in vasche di cemento e botti per 12 mesi.

Il **colore** è un rosso brillante.

Il **profumo** è espressivo di frutta nera fresca e violetta floreale.

Il **gusto** è ben equilibrato e caratterizzato da morbidi tannini.

Ideale come aperitivo o per accompagnare salumi, carni alla griglia, carpacci di manzo e arrosti di carni bianche.

VIOGNIER ALOES

COD	7601275
	Viognier
	15% Vol.
	0,750

I **terreni** sono in prevalenza argilloso, calcarei con marne argillose nel sottosuolo. La **vendemmia** avviene a mano con cernita rigorosa.

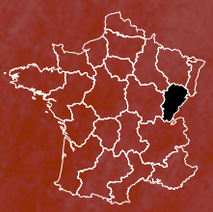
La **vinificazione** prevede la fermentazione in tini termoregolati. L'**affinamento** avviene sui lieviti in tini fino all'imbottigliamento in primavera. Il **colore** è un giallo paglierino brillante.

Il **profumo** è vivace e intenso con aromi di fiori bianchi, frutti a polpa bianca esaltati da un tocco di scorza di limone.

Il **gusto** è fresco e minerale con note di agrumi e anice con un finale burroso e leggermente tostato.

Ideale per accompagnare piatti di pesce o preparazioni a base di pollo.

DOMAINE DE JACQUES TISSOT



FRANCIA
JURA

Anno di fondazione:
1962

Vitigni:
Savagnin, Trousseau, Pinot Noir, Chardonnay

Ettari vitati:
30

Jacques TISSOT ha fondato la sua tenuta nel 1962, ereditando una vigna dal padre. Oggi l'azienda si estende su 30 ettari nell'AOC Arbois. Figlio di viticoltore, Jacques insieme alla moglie Michelle ha valorizzato i tratti distintivi dei vini di Jura.

I loro figli, Philippe e Nathalie, oggi portano avanti la tradizione. Insieme, hanno introdotto la modernità nella produzione pur mantenendo i canali tradizionali, con vini presenti nelle più prestigiose tavole.

L'azienda pratica una viticoltura sostenibile: ridotto uso di fitofarmaci grazie al lavoro del terreno e al sovescio delle parcelle. Il vigneto è più naturale, popolato da numerosi insetti, segno di vita e biodiversità.

La vinificazione è decisa tradizionale, con affinamento in botti di rovere e foudres da 12 a 30 mesi, ma anche moderna con l'uso di tini termo-regolati.

Le diverse varietà di uva si esprimono attraverso parcelle di vecchie vigne (età media 36 anni) e giovani piante, esposte a sud/sud-ovest per garantire tipicità.

CHAIS DES BRUYERES
DOMAINE
Jacques
TISSOT

PINOT NOIR

ARBOIS AOC

COD	7601043
	Pinot Noir
	13,5% Vol.
	0,750

La **vinificazione** prevede la macerazione in 10 giorni in vasche inox termo-regolate.

L'**affinamento** consiste in una sosta di 12 mesi in botti da 228 litri, di cui il 50% di primo passaggio.

Il **colore** è un rosso granato, brillante e limpido con riflessi che vanno dal ciliegia al rubino. Al **naso** sprigiona una bella intensità di frutti di bosco, ribes nero e sottobosco.

Al **palato** è ampio e armonioso, dominato da sentori fruttati, accompagnati da tannini ben integrati e un finale fresco.

Ideale per accompagnare carne rossa, magret di anatra grigliata e filetto di manzo.

TROUSSEAU

ARBOIS AOC

COD	7601041
	Trousseau
	14% Vol.
	0,750

La **vinificazione** prevede la macerazione di 10 giorni dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo di alcuni giorni.

L'**affinamento** prevede una sosta in grandi botti per 18 mesi.

Il **colore** è un rosso rubino con riflessi granata, limpido e brillante. Al **naso** si notano intensi profumi di frutti rossi con leggere note di humus e spezie pepate.

Al **palato** si percepiscono tannini setosi e ben presenti accompagnati da un profilo aromatico ampio e persistente.

Ideale per accompagnare manzo, piccola selvaggina e taglieri di formaggi.

VIN JAUNE

ARBOIS AOC

COD	7601040
	Savagnin
	14,5% Vol.
	0,750

Dopo la **vendemmia** svolta per la maggior parte per raccolta manuale, avviene la vinificazione che prevede pressatura pneumatica, fermentazione alcolica e malolattica in vasca.

L'affinamento prevede sosta in barrique per 6 anni e 3 mesi in locali arieggiati, causando un'evaporazione di circa il 38% del Savagnin. Durante l'invecchiamento, il velo di lievito trasforma il Savagnin in Vin Jaune.

Il **colore** è un giallo oro intenso. Al naso si nota un profumo molto intenso e aromatico di noce, mandorla, noce moscata e caramello. Al **palato** è pieno e potente, molto aromatico e dalla grande persistenza aromatica.

Ideale abbinato al classico pollo al Vin Jaune o con cucina orientale al curry e allo zafferano.

SAVAGNIN

ARBOIS AOC

COD	7601042
	Savagnin
	14,5% Vol.
	0,750

La **vinificazione** prevede la fermentazione in vasche termo-regolate.

L'**affinamento** consiste in una sosta in botti da 228 litri per circa 36 mesi.

Il **colore** è un giallo limpido e brillante. Al **naso** intensi profumi di frutta secca, mandorla e cotogna con note di rabarbaro in marmellata.

Al **palato** ha un bell'ingresso con un incredibile equilibrio, sostenuto da una bella cremosità e calde note finali tipiche del vitigno.

Ideale come aperitivo, esalta alla grande la cucina asiatica.

CREMANT DU JURA

ARBOIS AOC

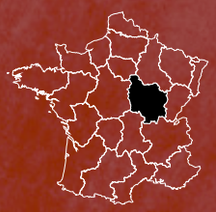
COD	7601044
	Pinot Noir, Chardonnay
	12% Vol.
	0,750

La **vinificazione** prevede la pressatura diretta e fermentazione in vasche inox termo-regolate. Dopo la fermentazione malolattica, l'imbottigliamento avviene per la presa di spuma.

L'**affinamento** sui lieviti avviene per 24 mesi a cui segue un dosaggio di 10 g/l.Il **colore** è giallo chiaro con riflessi dorati, il perlage è fine e delicato.
Al **naso** sorprende per la freschezza per la freschezza aromatica, con note di frutta bianca, pane, brioches e mela. Al **palato** è fresco, morbido e piacevolmente equilibrato con una bella persistenza. Ha corpo, rotondità, potenza, tutto al servizio dei tipici aromi dello Chardonnay. Il finale è sostenuto da una leggera acidità.

Ideale per aperitivi, antipasti e dessert e per qualsiasi momento di festa.

DOMAINE GAVIGNET



FRANCIA
BORGOGNA

Anno di fondazione:
1962

Vitigni:
Savagnin, Trousseau, Pinot Noir, Chardonnay

Ettari vitati:
30

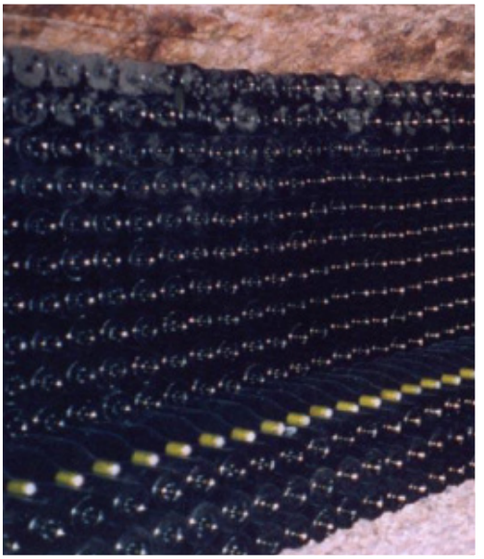
Nato all'inizio del XIX secolo nel cuore della Borgogna, il Domaine Gavignet è il frutto della passione di Honoré Gavignet. Trasmessa di generazione in generazione, questa passione ha portato l'azienda a diventare una delle perle dei vigneti della Côte d'Or.

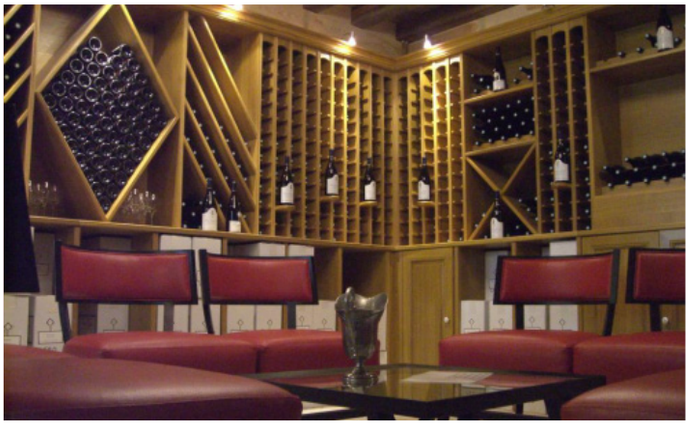
Dalle prime acquisizioni a Nuits-Saint-Georges, il Domaine si è gradualmente esteso, annoverando oggi prestigiosi appezzamenti in diverse denominazioni della Borgogna. Ogni vigneto, coltivato con metodi sostenibili, esprime la ricchezza e la diversità dei terroir.

In cantina, la vinificazione è un'arte che esalta la tipicità di ogni uva. Fermentazioni controllate e affinamenti in botti di rovere francese conferiscono ai vini Gavignet una struttura elegante e aromi intensi di frutti rossi e neri.

Oggi, il Domaine Gavignet è un invito alla scoperta del patrimonio viticolo borgognone.

La sala di degustazione, ricavata nell'antica sala di ricevimento delle uve, offre un'atmosfera unica per apprezzare la complessità e l'autenticità di questi vini d'eccellenza.





BEAUNE 1 ER CRU 2021

COD	7601313
	100% Pinot Nero
	13,5% Vol.
	0,750

Vinificazione e affinamento: Le uve vengono raccolte a mano, diraspate al 100% e poste in tini. Dopo la macerazione a freddo, inizia la fermentazione alcolica. Durante questa fermentazione il mosto subisce il pige' (rottura del cappello), due volte al giorno. Successivamente il vino viene affinato in botti di rovere per 18 mesi (di cui il 30% botti nuove). Durante questo periodo vengono effettuati fino a 3 travasi.

Il vino viene imbottigliato dopo l'affinamento e senza filtrazione per rispettarne la piena espressione aromatica.

Colore rubino intenso. Al **naso** aromi di frutti neri. Al **palato**, questo vino è setoso e concentrato. Le note date dal passaggio in legno sono ben integrate e i tannini sono fini. **Ideale** con piatti a base di carne, Pollo arrosto, roast beef, agnello arrosto, petto d'anatra. Si può già iniziare ad apprezzarlo dopo 2-3 anni di invecchiamento oppure lasciarlo invecchiare in cantina fino a 10 anni.

GEVREY CHAMBERTIN 2022

COD	7601314
	100% Pinot Nero
	13% Vol.
	0,750

Vinificazione e affinamento: Le uve vengono raccolte a mano, diraspate al 100% e poste in tini. Dopo la macerazione prefermentativa a freddo, inizia la fermentazione alcolica, durante questa fermentazione il mosto subisce il pige' (rottura del cappello), due volte al giorno. Successivamente il vino viene affinato in botti di rovere per 18 mesi (di cui dal 20 al 30% in botti nuove). Durante questo periodo vengono effettuati da 1 a 3 travasi. Il vino viene imbottigliato dopo l'affinamento e senza filtrazione per rispettarne la piena espressione aromatica.

Questo vino è molto rappresentativo del suo terroir. Il suo **colore** è di un bellissimo tono viola. Il **profumo** evidenzia bellissimi sapori di ciliegie, more e mirtilli. Il **gusto** è pieno, con un finale speziato ed accentuato da una nota legnosa fine ed elegante.

Ideale con piatti di cacciagione e selvaggina (cinghiale, capriolo), brasati, salse ai funghi, formaggi stagionati e cremosi. Si può iniziare ad apprezzarlo dopo 2-3 anni di invecchiamento oppure lasciarlo invecchiare in cantina fino a 8-12 anni.

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2022

COD	7601311
	100% Pinot Nero
	12,5% Vol.
	0,750

Vinificazione e affinamento: Le uve vengono raccolte a mano. Dopo la macerazione prefermentativa a freddo, inizia la fermentazione alcolica, durante questa fermentazione il mosto subisce il pige' (rottura del cappello), due volte al giorno. Successivamente il vino viene affinato in botti di rovere per 15 mesi (di cui il 10% in botti nuove). Durante questo periodo vengono effettuati da 1 a 3 travasi. Il vino viene imbottigliato dopo l'affinamento e senza filtrazione per rispettarne la piena espressione aromatica. Il **colore** è granato con riflessi violacei. Al **naso** il **profumo** è delicato con aromi di viola e ribes nero.

Al **gusto** si presenta con un buon corpo con un piacevole finale legnoso. Un vino fine e piacevole, un vino gourmet. **Ideale** in abbinamento con carni brasate, filetto di maiale, formaggi dolci. Si può iniziare ad apprezzarlo dopo 1 o 2 anni di invecchiamento oppure lasciarlo invecchiare in cantina fino a 8 anni

SAVIGNY LES BEAUNE 2022

COD	7601312
	100% Pinot Nero
	13% Vol.
	0,750

Vinificazione e **affinamento**: Le uve vengono raccolte a mano, diraspate al 100% e poste in tini. Dopo la macerazione prefermentativa a freddo, inizia la fermentazione alcolica, durante questa fermentazione il mosto subisce il pige' (rottura del cappello), due volte al giorno. Successivamente il vino viene affinato in botti di rovere per 16 mesi (di cui il 20% in botti nuove). Durante questo periodo vengono effettuati da 1 a 3 travasi. Il vino viene imbottigliato dopo l'affinamento e senza filtrazione per rispettarne la piena espressione aromatica.Il colore è violaceo con aromi di marasca al **naso**.
Il **profumo** è ampio e fruttato. Il **gusto** evidenzia discrete note legnose, date dal passaggio in botte. Ideale abbinato a ricette di filetto di maialino in crosta, vitello, nonché con salumi pregiati. Si può iniziare ad apprezzarlo dopo 1 o 2 anni di invecchiamento oppure lasciarlo invecchiare in cantina fino a 8 anni.

BOURGOGNE ALIGOTE 2022

COD	7601310
	100% Aligoté
	12,5% Vol.
	0,750

Vinificazione e affinamento:
Le uve vengono raccolte a mano, poi pressate e poste in tini per la pre-fermentazione a bassa temperatura.

Segue un affinamento in tini per 12 mesi al fine di preservare tutta la sua freschezza e vivacità. Durante questo periodo vengono effettuati da 1 a 3 travasi. Il vino verrà poi successivamente imbottigliato.

Colore oro bianco con riflessi verdastri.
Profumo: al **naso** di questo Aligoté è minerale con delicate note di fiori bianchi e agrumi. Al **palato** è vivace, fresco e fruttato.

Ideale se servito fresco (da 8°C a 10°C), da gustare come aperitivo o in tavola con lumache o pesci bianchi. Da apprezzare giovane, da 1 a 3 anni.

CREMANT DE BOURGOGNE
EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS 2015

COD	7045820
	100% Pinot Nero
	13% Vol.
	0,750

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano, poste in cassette forate, immediatamente pigiate e poste in tini. Il mosto viene lasciato riposare a freddo per 24 ore e successivamente trasferito nelle vasche di fermentazione. Successivamente, il vino ha un lungo periodo di **affinamento** sui lieviti nelle vasche prima della seconda fermentazione in bottiglia. Le bottiglie vengono poi conservate orizzontali ad affinare sui lieviti fino al remuage finale poco prima della commercializzazione.
Colore: Questo Crémant de Bourgogne ha un **colore** giallo dorato con sfumature rosate.
Profumo: gli aromi freschissimi di lampone maturo e pesca si sposano bene con un tocco di brioche. Il perlage è finissimo e al palato è lungo, generosamente rotondo, ma sempre con una bella freschezza. **Ideale** a tutto pasto, dall'aperitivo al dessert, con del salmone affumicato, un risotto, carni bianche come il pollo, accompagna bene una degustazione di formaggi e le torte di frutta.
Da apprezzare entro 2-3 anni

CREMANT DE BOURGOGNE

EXTRA BRUT BLANC DE BLANC 2018

COD	7045821
	85% Chardonnay ,15% Aligotè
	12% Vol.
	0,750

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano, poste in cassette forate, immediatamente pigiate e poste in tini. Il mosto viene lasciato riposare a freddo per 24 ore e successivamente trasferito nelle vasche di fermentazione. Successivamente, il vino ha un lungo periodo di affinamento sui lieviti nelle vasche prima della seconda fermentazione in bottiglia. Le bottiglie vengono poi conservate orizzontali ad affinare sui lieviti fino al remuage finale poco prima della commercializzazione.

Colore: Questo Crémant de Bourgogne ha un colore giallo oro pallido.

Profumo: gli aromi freschissimi di agrumi e fiori bianchi.

Il perlage è finissimo e al palato è lungo, generosamente rotondo, ma sempre con una bella freschezza.

Abbinamento: vino molto versatile, a tutto pasto, come aperitivo, accompagna bene una degustazione di formaggio Camembert o Brie, ottimo nel dessert accostato a meringata a limone o ad un sorbetto agli agrumi. Da apprezzare entro 5 anni.

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC

COD	7601316
	100% Chardonnay
	1,5% Vol.
	0,750

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano, pressate e poste in tini.

Dopo una pre-fermentazione in tini a bassa temperatura, i mosti vengono messi in botti di rovere francese. La vinificazione continua con un rimescolamento giornaliero delle fecce.
Il vino viene poi trasferito in botti di rovere per 12 mesi (botti di 1-2 anni). Durante questo periodo vengono effettuati fino a 3 travasi.
Segue infine l'imbottigliamento.
Il **colore** è oro pallido brillante.

Al naso il **profumo** è delicato con diverse note di agrumi.

Al **gusto** si presenta rotondo e fruttato con una fresca mineralità al palato.

Ideale in abbinamento con formaggio di capra, pesce bianco o crostacei.

Si può iniziare ad apprezzarlo subito oppure lasciarlo invecchiare in cantina fino a 3-5 anni.

HATON

Extra

CHAMPAGNE
HATON
RÉSERVE

CHAMPAGNE
HATON
ROSÉ

Champagne
COLLET

CHAMPAGNE
COLLET

COLLET

CHAMPAGNE
COLLET
à Aÿ
BLANC DE NOIRS
PREMIER CRU

COLLET

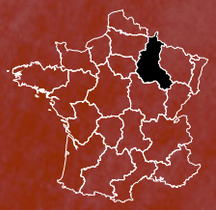
COLLET

CHAMPAGNE

COLLET

1921

CHAMPAGNE COLLET



FRANCIA
CHAMPAGNE - AŸ

Anno di fondazione:
1921

Vitigni:
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Ettari vitati:
25

Collet dal 1921 crea champagne di carattere pensati per soddisfare una clientela di intenditori esigenti che ricercano autenticità, eleganza e raffinatezza. Fondata ad Aÿ, nel cuore della regione Champagne, la maison Collet si basa sull'approvvigionamento di Premier e Grand Cru che riflettono la diversità dei terroir della Champagne.

Collet è uno champagne di alta gastronomia: ogni cuvée è stata sviluppata per essere abbinata a qualsiasi pietanza, dall'aperitivo ai piatti più raffinati.

È proprio grazie l'operato di monsieur Raoul Collet e alcuni suoi fidati collaboratori se la Champagne è oggi un'area delimitata e i suoi preziosi vini possono essere prodotti soltanto qui.

La gamma di champagne Collet ripercorre la Francia degli Anni '20, dall'autenticità del suo Brut, all'estro dell'Art Déco, alla raffinatezza dei millesimati e del Blanc de Blancs, fino alla noblesse dell'Esprit Couture.

COLLET

CHAMPAGNE
COLLET

COLLET

CHAMPAGNE
COLLET
à Aÿ
BLANC DE NOIRS
PREMIER CRU

COLLET

COLLET

1921

BRUT

COD	7010551
	50% Meunier 30% Chardonnay 20% Pinot Noir
TEMPO SUI LIEVITI	minimo 3 anni
DOSAGGIO	10 g/l
	12% Vol.
	0,375/ 0,750 / 1,5 / 300

Con **affinamento** di minimo 3 anni sui lieviti e dosage di 10 g/l, si presenta nel suo **colore** oro pallido, con un fine cordon de mousse, con **profumi** di fiori bianchi, agrumi e piccole note di frutta secca e pasticceria, e un **gusto** diretto, fine e di buona persistenza.

Ideale per l'aperitivo, con pasta sfoglia, fois gras e carni bianche sofisticate.

BRUT ART DÉCO

PREMIERE CRU

COD	7010582
	40% Chardonnay 40% Pinot Noir 20% Meunier
TEMPO SUI LIEVITI	minimo 4 anni
DOSAGGIO	9 g/l
	12,5% Vol.
	0,750 / 1,5 / 600

Con un **affinamento** di minimo 4 anni sui lieviti e dosage di 9 g/l, si presenta nel sui **colore** giallo limone luminoso, con una danza di bolle molto fini, rapide e toniche, con una prima nota di **profumi** floreali di fiori bianchi, agrumi maturi e una sottile nota affumicata e un **gusto** cremoso con finale di miele e uno charme senza fine.

Ideale in un pasto d'alta gastronomia dei più raffinati, con carni leggere come il piccione, un carpaccio di vitello o con pesci come la triglia.

EXTRA BRUT

PREMIERE CRU

COD	7010578
	40% Chardonnay 40% Pinot Noir 20% Meunier
TEMPO SUI LIEVITI	minimo 4 anni
DOSAGGIO	3 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

Con **affinamento** di minimo 4 anni sui lieviti e dosage di 3 g/l, si presenta nel suo **colore** dorato scintillante, con **profumi** di freschi e floreali e un **gusto** diretto, teso, che offre una bella nota salina e minerale.

Ideale con piatti iodati, come ostriche, caviale, crudità di pesce.

ROSÉ

COD	7010565
	50% Pinot Noir di cui 15% vinificato in rosso 40% Chardonnay 10% Meunier
TEMPO SUI LIEVITI	minimo 4 anni
DOSAGGIO	10 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

Con **affinamento** di minimo 4 anni sui lieviti e dosage di 10 g/l, si presenta nel suo **colore** rosa intenso, con **profumi** di floreali e delicati sentori di zucchero di canna, e un avvolgente **gusto** fruttato.

Ideale con aperitivi e piatti a base di pesce e crostacei.

BLANC DE BLANCS

PREMIERE CRU

COD	7010541
	100% Chardonnay
TEMPO SUI LIEVITI	minimo 5 anni
DOSAGGIO	7 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

Con **affinamento** di minimo 5 anni sui lieviti e dosage di 7 g/l, si presenta nel suo **colore** oro bianco luminoso, con **profumi** floreali, delicati ed eleganti, e un **gusto** vivace e raffinato, di bella lunghezza.

Ideale per un aperitivo raffinato, o con piatti di pesce succulento come una tartare di San Pietro o una trota salmonata.

BLANC DE NOIRS

PREMIERE CRU

COD	7010543
	85% Pinot Noir 15% Meunier
TEMPO SUI LIEVITI	minimo 4 anni
DOSAGGIO	8 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

Con **affinamento** di minimo 3 anni sui lieviti e dosage di 8 g/l, si presenta nel suo **colore** giallo paglierino, con **profumi** di freschi e floreali e un **gusto** diretto, teso, che offre una bella nota salina e minerale.

Ideale con crudità di pesce e piatti aromatizzati di pesce, o pregiate carni bianche.

MILLESIMÉ 2014

PREMIER CRU

COD	7010560
	60% Pinot Noir 40% Chardonnay
TEMPO SUI LIEVITI	minimo 7 anni
DOSAGGIO	8 g/l
	12,5% Vol.
	0,750 / 1,5

Con **affinamento** di minimo 7 anni sui lieviti e dosage di 8 g/l; si presenta con un giallo luminoso con bollicina fine e viva. Al **naso** è delicato, esprimendo alla prima espressione note di pane speziato e dopo qualche minuto nel calice svela tutta la freschezza e finezza. Il **gusto** è dinamico e teso, dalla grande freschezza; note agrumate di limone verde si liberano prima di esprime sentori di uva spina e un finale minerale.

Ideale per accompagnare ostriche, scaloppine e piatti iodati.

ROSÉ DRY

COLLECTION PRIVÉE

COD	7010566
	50% Pinot Noir 40% Chardonnay 10% Meunier
TEMPO SUI LIEVITI	minimo 4 anni
DOSAGGIO	26 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

Con **affinamento** di minimo 4 anni sui lieviti e dosage di 26 g/l, si presenta nel suo **colore** rosato, con riflessi salmone, con **profumi** di freschissimi e delicati di frutti rossi e un **gusto** fruttato elegante e goloso.

Ideale per dessert delicati e fruttati, come torta alle fragole o tiramisù di lamponi.

VINTAGE 2008

COLLECTION PRIVÉE

COD	7010579
	20% Pinot Noir 75% Chardonnay 5% Meunier
TEMPO SUI LIEVITI	minimo 7 anni
DOSAGGIO	6 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

Con **affinamento** di minimo 7 anni sui lieviti e dosage di 6 g/l, si presenta nel suo **colore** giallo oro, con **profumi** affumicati di brioches e gheriglio di noce e un **gusto** potente e corposo, molto lungo.

Ideale con piatti di pesce e carni bianche e in abbinamento a formaggi semi-stagionati e stagionati.

CUVÉE 21

COD	7010555

TEMPO SUI LIEVITI	minimo 7 anni
DOSAGGIO	6 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

Simbolo dei 100 anni di storia della Maison, questa cuvée è un assemblaggio minuzioso dei 21 migliori millesimati.

Un vino che rappresenta l'alchimia perfetta tra il lavoro ancestrale e contemporaneo, grazie a una vinificazione in acciaio e botti di rovere Champenois.

Elenco dei millesime che rientrano nell'assemblaggio: 1961, 1969, 1971, 1979, 1980, 1981, 1982, 1985, 1986, 1988, 1989, 1991, 1993, 1995, 1996, 1999, 2002, 2004, 2006, 2008, 2012.

Il **colore** è giallo dorato con riflessi brillanti e un perlage fine e delicato; i **profumi** ricordano affascinanti aromi d'acacia, miele e burro fresco. Al **gusto** si svelano aromi ricchi in una grande intensità ed eleganza.

Ideale in un pasto a base di risotti, capesante al tartufo o gamberoni.

ESPRIT COUTURE

PREMIER CRU - MILLESIMATO

COD	7010579
	60% Chardonnay 40% Pinot Noir
TEMPO SUI LIEVITI	minimo 7 anni
DOSAGGIO	5 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

Esprit Couture: un omaggio alla tradizione. Interamente lavorato a mano, è composto dai migliori Cru, seguendo i precetti del Savoir-Faire dei vignaioli. Questa Cuvée è prodotta in quantità limitata e riassume la filosofia di una Maison di appassionati e artigiani che hanno come unico scopo produrre uno champagne autentico.

Sebbene la legislazione imponga per gli champagne un invecchiamento minimo di 15 mesi, la cuvée Esprit Couture beneficia di un affinamento minimo di 7 anni, per offrire ai consumatori un vino dalla maturità perfetta. La trama è setosa, infinitamente liscia ed il finale è di rara intensità. Con **affinamento** di minimo 7 anni sui lieviti e dosage di 7,5 g/l.

Si presenta nel suo **colore** giallo oro profondo, con **profumi** di freschi di agrumi canditi e un **gusto** finissimo ed elegante, molto minerale.

Ideale per aperitivi chic, ma anche con pollame arrosto, piccione e caviale.

MAISON JEAN-NOËL HATON

FRANCIA
CHAMPAGNE – DAMERY

Anno di fondazione:
1928

Vitigni:
Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Ettari vitati:
45 e 15 in conduzione

La Maison Jean-Noël Haton è stata fondata nel 1928 ed è tutt'ora un'azienda a conduzione familiare e possiede tutti i vigneti da cui provengono le uve presso Damery.

Sotto l'occhio vigile di René Haton, l'erede del fondatore Octave, la Maison ha avuto un grande boom durante gli anni Settanta.

Oggi Jean-Noël Haton e suo figlio Sébastien continuano a produrre Champagne seguendo la tradizione e meticolosi metodi che rispettano il terreno controllando la resa delle vigne e cercando di ottenere la perfetta maturità delle uve, il tutto per ottenere una qualità eccellente.

Come degni eredi di una conoscenza unica e di un prezioso Heritage che è stato costruito nei decenni, Jean-Noël e Sébastien portano avanti il lavoro del fondatore Octave rispettando il suo motto: "La perfezione richiede che padroneggiamo ogni minimo dettaglio; questa è l'espressione di tutto ciò che rende eccezionale uno Champagne".

HATON

CHAMPAGNE
HATON
RESERVE

CHAMPAGNE
HATON
ROSÉ

CUVÉE RESERVE

COD	7010590 / AST. 7010590.1 7010590.2
	35% Meunier 35% Pinot Noir, 30% Chardonnay
DOSAGGIO	9 g/l
	12% Vol.
	0,750 / 1,5

Questa cuvée rappresenta il know-how della Maison grazie al perfetto bilanciamento degli uvaggi.

Con un **affinamento** di minimo 3 anni sui lieviti con un **dosage** di 9 g/l ed una percentuale eccezionale di vini riserva del 45% si presenta con un **colore** giallo paglierino con un bellissimo perlage con fini ed abbondanti bollicine, con una delicata fragranza di pesca bianca, agrumi e fiori d'arancio, seguiti da note di nocciola e spezie dolci, mentre al **palato** è pieno e generoso con un superbo retro-**olfatto** di frutta fresca, offrendo una grande persistenza. **Perfetto** per un aperitivo e come elegante accompagnamento per piatti raffinati.

CUVÉE ROSÉ

COD	7010593 / AST. 7010593.1
	35% Meunier, 35% Pinot Noir (di cui 10% vinificato in rosso) 30% Chardonnay
DOSAGGIO	9 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

Champagne dalla grande unicità

Con un **affinamento** di minimo 3 anni sui lieviti con un **dosage** di 9 g/l si presenta con un **colore** rosa lampone con riflessi ramati accompagnati da un cremoso perlage, con **aromi** di frutta rossa fresca; aprendosi rivela note di prugnolo, buccia d'arancia e sul finale note di resina di pino e sentori tostati, mentre al **palato** ha un ingresso gourmet inconfondibile che si evolve in un finale pieno, generoso e lungo.

Perfetto per aperitivi estivi o per esaltare dessert a base di frutta come una crostata di fragole.

BLANC DE BLANCS

COD	7010596 / AST. 7010596.1
	100% Chardonnay
DOSAGGIO	8 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

Questo Champagne riflette la complessità e l'eleganza dello Chardonnay

Con un **affinamento** di minimo 4-6 anni sui lieviti con un dosage di 8 g/l si presenta con un **colore** giallo dorato con un perlage continuo e fine, con raffinati **aromi** di rosa e fiori d'acacia; aprendosi rivela note d'agrumi, cannella, fiori disidratati e caffè tostato, mentre al **palato** l'ingresso è fresco, cremoso e bilanciato con un piacevole retro-olfatto florale e mielato che porta a un elegante finale.

Perfetto per accompagnare piatti di pesce.

PURE DOSAGE ZERO

COD	7010599 / AST. 7010599.1
	50% Pinot Noir 50% Chardonnay
DOSAGGIO	0 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

Un grande Champagne con dosaggio zero che permette la massima espressione di Pinot Noir e Chardonnay. Con un **affinamento** di minimo 4 anni sui lieviti con un dosage di 0 g/l si presenta con un **colore** giallo dorato brillante con una moltitudine di bolle finissime, con complesse ed eleganti note di pesca bianca, agrumi e brioche con un finale di mandorle, nocciole tostate e buccia d'arancia, mentre al **palato** è bilanciato e pieno con una fine consistenza che rivela note di mela cotogna e albicocche candite; il finale fresco e lungo

Perfetto per chi cerca grande autenticità in uno Champagne.

NOBLE VINTAGE

COD	7010602 / AST. 7010602.1
	60% Chardonnay 40% Pinot Noir
DOSAGGIO	8 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

Champagne unico frutto di una singola raccolta, perfetta combinazione tra uve a bacca bianca e rossa

Con un **affinamento** di minimo 5-8 anni sui lieviti con un dosage di 8 g/l si presenta con un **colore** giallo dorato con una perfetta lucentezza; le bollicine sono delicate e formano una superba e persistente effervescenza, note di pesca, albicocca e marmellata di prugne; aprendosi sentori di frutta disidratata, fichi, mandorla e un finale speziato e tostato, mentre al **palato** è intenso, fruttato e strutturato con un finale dotato di grande persistenza.

INTENSE EXTRA

COD	7010606
	50% Pinot Noir (dal 5 al 7 % vinificato in legno) 50% Chardonnay
DOSAGGIO	8 g/l
	12,5% Vol.
	0,750

Uno Champagne che combina intensità ed eleganza

Con un **affinamento** di minimo 6 anni sui lieviti con un dosage di 6 g/l si presenta con un **colore** giallo dorato brillante; l'effervescenza è formata da delicate e persistenti catene di fini bollicine, con note di ribes rossi, pesca, albicocca, pompelmo e arancia, sul finale sentori di spezie e fiori disidratati, mentre al palato è fresco e generoso; finale vivace ed elegante, accennando ad un sottile dosaggio che si equilibra con il naturale bilanciamento del vino

Perfetto come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce o carni bianche

ALTRE ESPRESSIONI D'UVA

ALPESTRE

PIEMONTE
TORINO

Base Vinosa:
Vini italiani

Quando la famiglia Onesti mi ha chiesto di collaborare al progetto Alpestre, ero entusiasta; solitamente non accetto mai di lavorare allo sviluppo di un marchio.

Con Alpestre e la famiglia Onesti ho sempre avuto un legame particolare. Alpestre con la sua centenaria storia alle spalle ha tanto da raccontare e merita sicuramente un'attenzione particolare.

Ho dedicato molto tempo al recupero e allo studio delle ricette dei frati maristi, cercando di capire il loro modus operandi non certo semplice, trattandosi di ricette di metà Ottocento.

Credo che con i nuovi prodotti il brand Alpestre abbia ripreso vita, mantenendo la sua firma riconoscibile.

Siamo stati coraggiosi, abbiamo intrapreso una strada contro corrente e anziché aggiungere elementi botanici di tendenza abbiamo "selezionato e suddiviso" quelli esistenti secondo la loro connotazione aromatica creando 5 volti di Alpestre, ciascuno dei quali mette in luce un lato del profilo organolettico del brand originale: ai gin abbiamo donato la freschezza erbacea; al bitter e ai vermouth abbiamo conferito la parte più amaricante bilanciandola alle note balsamiche.

Un progetto sfidante ma che ha regalato grandi soddisfazioni."

FULVIO PICCININO

ALPESTRE
DAL 1857

ALPESTRE
DISTILLERIA SAN GIUSEPPE

3
ALPESTRE
28.9.95

ALPESTRE VERMOUTH DI TORINO BIANCO

COD	8010135
	vini italiani
	18% Vol.
	0,750

Classico e senza Tempo.

Ispirato alle note floreali che hanno caratterizzato la storia dei vermouth piemontesi. Sambuco, iris, salvia sclarea e lavanda regalano un bouquet inebriante.

BOTANICHE PRINCIPALI

Salvia sclarea e rose bianche, assenzio, maggiorana, sambuco, china, genziana e arancio.

ALPESTRE VERMOUTH DI TORINO ROSSO

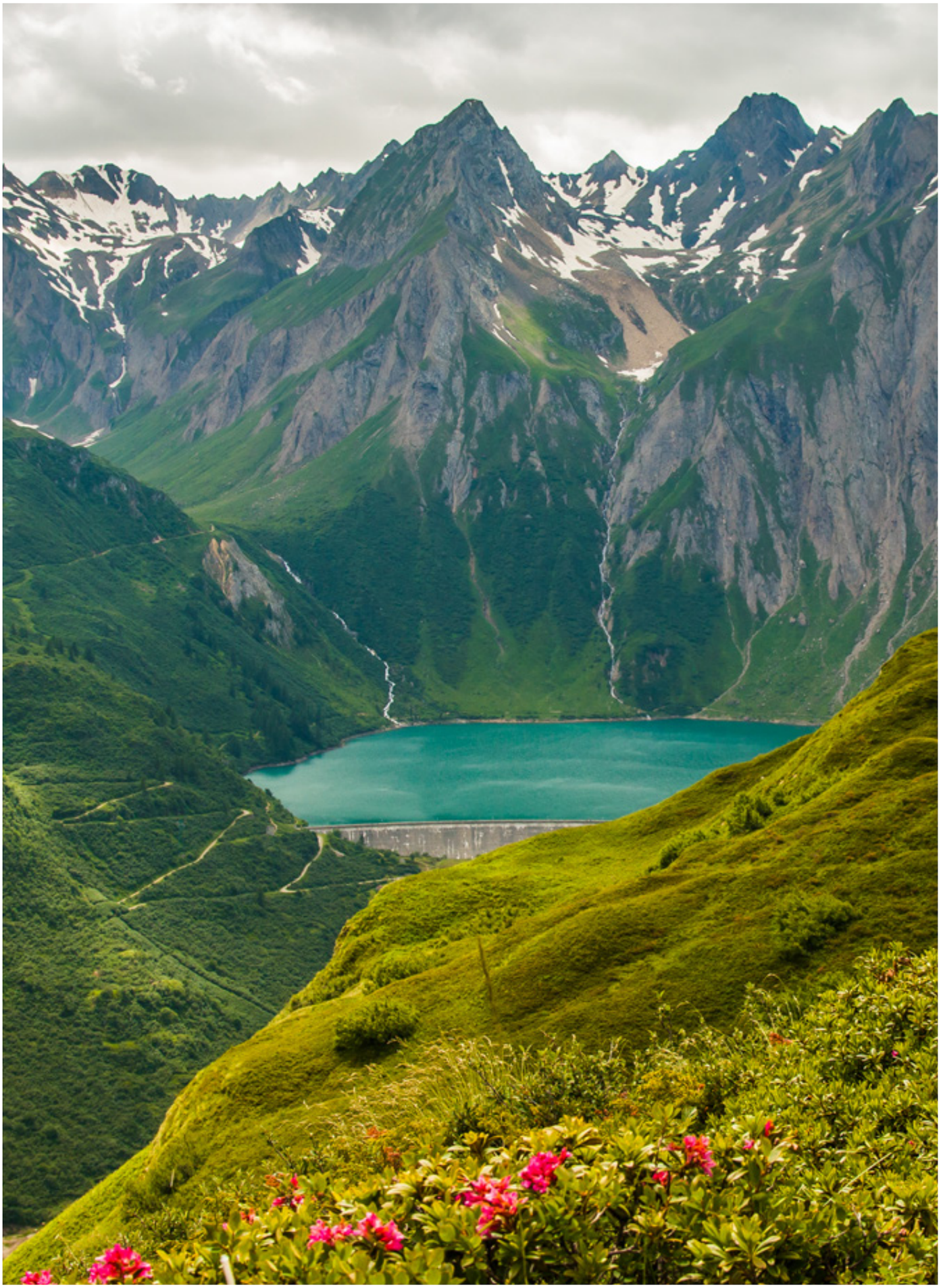
COD	8010136
	vini italiani
	18% Vol.
	0,750

Come da Tradizione.

La ricetta di Vermouth Rosso Alpestre è un inno al passato: la nota amaricante è decisa e ben si sposa al sottofondondo di erbe officinali studiate in botanica dai frati maristi.

BOTANICHE PRINCIPALI

Assenzio, chiodi di garofano, cannella, rabarbaro e achillea.



GONZALEZ BYASS

SPAGNA
ANDALUSIA - JEREZ DE LA FRONTERA

Anno di fondazione:
1835

Vitigni:
Palomino Fino, Pedro Ximénez e altri nazionali e internazionali

Ettari vitati:
1800

Gonzalez Byass fu fondata nel 1835 a Jerez De La Frontera da Manuel Maria Gonzalez, con l'autentica vocazione per lo sherry e il metodo Solera y Criadera, la cui qualità ha reso il produttore famoso nel mondo.

Tutte le uve Gonzalez Byass crescono a regime controllato, godendo di un terroir eccezionale: nella Denominaciòn de Origen Controlada Jerez i giorni di sole sono almeno 300 all'anno, con inverni miti ed estati calde (fino a 40°C), precipitazioni contenute e tipici venti caldi e abbastanza secchi est-ovest.

Il suolo è calcareo e salino, e il suo colore chiaro rifrange ulteriormente i raggi solari sulle uve.

Grazie alla competenza e all'esperienza senza eguali, la Gonzalez Byass, oggi giunta alla quinta generazione, è riconosciuta e pluripremiata per i propri prodotti d'eccellenza, dalla personalità unica e dallo stile elegante e sofisticato, l'azienda numero uno di Jerez.

APOSTOLES

TIO PEPE
PALOMINO
FINO

DEL DUQUE
Amontillado Muy
Jerez
PRODUCT OF SPAIN
30
González Byass

GONZÁLEZ BYASS

VERMOUTH
LA COPA
GONZÁLEZ BYASS
JEREZ DE LA FRONTERA

LEONOR

COD	0120040
	100% Palomino
	12 anni
DOSAGGIO	6 g/l
	15% Vol.
	0,750

Sherry Palo Cortado nato da vigneti dell'area Jerez Superior, è invecchiato 12 anni in botti di rovere americano con metodo Solera.

Di **colore** ambrato con riflessi dorati, presenta **profumi** di frutta secca, nocciole, mandorle e legnosi, e un **gusto** forte e persistente di tostatura e un lungo finale liscio e pulito.

Ideale con formaggi stagionati e selvaggina. Da servire tra gli 8° e i 10° in un piccolo bicchiere da vino bianco.

CRISTINA

COD	0120039
	87% Palomino 13% Pedro Ximenez
	7 anni
DOSAGGIO	40 g/l
	15 % Vol.
	0,750

Sherry Oloroso "Abocado" nato da vigneti dell'area Jerez Superior, è invecchiato 7 anni in botti di rovere americano con metodo Solera.

Di **colore** ambrato chiaro, presenta **profumi** leggermente fruttati, con richiami all'uvetta e alla frutta secca, e un **gusto** caldo e delicatamente dolce, con sentori di ciliegie e nocciole e un finale di frutta fresca.

Ideale con formaggio e paté. Da servire tra gli 8° e i 10°.

ALFONSO

COD	0120040.2
	100% Palomino
	8 anni
DOSAGGIO	Meno di 4 g/l
	18% Vol.
	0,750

Sherry Oloroso che invecchia seguendo il metodo Solera per 8 anni in botti di rovere americane.

Il **colore** è ambrato con riflessi dorati, presenta aromi intesi e rotondi di nocciola e noci, sottili sentori di legno e richiami al tartufo e cuoio. Il **gusto** è saporito e strutturato con retrogusto di vaniglia e un sorprendente nota dolce sul finale.

Ideale con ricchi stufati di carne, salumi e consommé di manzo e oca. La secchezza lo rende perfetto con carni gelatinose come coda di bue e guance di maiale. Da servire tra i 10° e i 12°.

SOLERA 1847

COD	0120032
	100% Pedro Ximenez
	9 anni
DOSAGGIO	370
	15% Vol.
	0,750

Sherry Oloroso "Abocado" nato da vigneti dell'area Jerez Superior, è invecchiato 7 anni in botti di rovere americano con metodo Solera.

Di **colore** mogano scuro e intenso, presenta **profumi** fruttati e legnosi, con sentori di uvetta e vaniglia, e un **gusto** vellutato e avvolgente, con dolci note di fichi, caramello e legno e un finale leggermente nocciolato.

Ideale per l'aperitivo o per i dessert come il gelato e torta di mele. Da servire tra i 6° e i 10°.

NECTAR

COD	0120033.1	0120033
	75% Palomino 25% Pedro Ximenez	
	8 anni	
DOSAGGIO	128 g/l	
	18% Vol.	
	0,350	0,750

Sherry Pedro Ximénez nato da vigneti dell'area Jerez Superior, è invecchiato 9 anni in botti di rovere americano con metodo Solera.

Di **colore** mogano scuro e intenso, presenta **profumi** di frutta secca e caramello, con cenni di legno, e un **gusto** dolce e vellutato, con sentori di uva passa e datteri e un lungo finale delicato.

Ideale con i dessert come il gelato e cioccolato fondente. Da servire tra i 6° e i 10°.

VIÑA AB AMONTILLADO

COD	0120040.1
	100% Palomino
	12 anni
DOSAGGIO	Meno di 4 g/l
	16,5% Vol.
	0,750

Sherry Amontillado che invecchia seguendo il metodo Solera per 12 anni in botti di rovere americane.

Il **colore** è leggermente ambrato, presenta **profumi** delicati con aromi di nocciole e lievi richiami di lievito. Il **gusto** rivela sottili note di rovere, acidità equilibrata e una leggera nota sapida e amara sul finale.

Si abbina anche ai piatti più complicati. Perfetto con i salumi, anatra, consomé, formaggi a pasta dura e noci. Da servire tra gli 8° e i 12°.

VORS 30 ANNI DEL DUQUE

COD	0120038
	100% Palomino
	30 anni
DOSAGGIO	5
	21,5% Vol.
	0,375

Sherry Amontillado di categoria VORS (Vinum Optimum Rare Signatum) invecchiato 30 anni in botti di rovere americano con metodo Solera, passa circa quattro anni sotto i lieviti.

Di **colore** oro scuro, presenta **profumi** pungenti di frutta matura e frutta secca e un gusto secco e vigoroso, con una complessa aromaticità.

Ideale con formaggi stagionati e parmigiano. Da servire a temperatura ambiente.

VORS 30 ANNI APOSTOLES

COD	0120037
	87% Palomino 13% Pedro Ximenez
	30 anni
DOSAGGIO	50
	20% Vol.
	0,375

Sherry Palo Cortado di categoria VORS (Vinum Optimum Rare Signatum) invecchiato 30 anni in botti di rovere americano con metodo Solera, passa circa quattro anni sotto i lieviti.

Di **colore** ambrato scuro, presenta **profumi** fruttati tipici dei varietali, con note legnose di quercia, e un **gusto** complesso e corposo, con sentori caramellati e di legno.

Ideale con il fois grais, patés, formaggi e carne rossa. Da servire tra i 10° e 12°.

VORS 30 ANNI MATUSALEM

COD	0120036
	75% Palomino 25% Pedro Ximenez
	30 anni
DOSAGGIO	130
	20,5% Vol.
	0,375

Sherry Oloroso "Dulce" di categoria VORS (Vinum Optimum Rare Signatum) invecchiato 30 anni in botti di rovere americano con metodo Solera, prodotto senza lo sviluppo della flor.

Di **colore** mogano scuro, presenta **profumi** corposi di caramello, fichi secchi, prugne e uva passa, e un **gusto** morbido, avvolgente e delicatamente dolce, con un'acidità e una sapidità ben bilanciate.

Ideale con un budino di frutta, formaggi stagionati o pan di Spagna. Da servire tra i 10° e i 12°.

VORS 30 ANNI NOE

COD	0120034
	100% Pedro Ximenez
	30 anni
DOSAGGIO	400
	15,5% Vol.
	0,750

Sherry Pedro Ximénez di categoria VORS (Vinum Optimum Rare Signatum) invecchiato 30 anni in botti di rovere americano con metodo Solera, prodotto senza lo sviluppo della flor.

Di **colore** mogano scuro e denso, presenta **profumi** potenti di frutta e spezie, con note di fichi e caffè, e un **gusto** dolce, fresco e vitale, molto sensuale.

Ideale con gelati, dessert alla vaniglia o al cioccolato, meglio se amaro, oppure per un consumo da meditazione. Da servire tra i 10° e i 12°.

TIO PEPE

COD	0120010.3	0120010	0120010.1
	100% Palomino		
	5 anni		
DOSAGGIO	1		
	15% Vol.		
	0,375	0,750	1

Tio Pepe è uno dei vini bianchi più conosciuti nel mercato internazionale; prodotto a Jerez De La Frontera da Gonzalez Byass fin dal 1844, è esportato in oltre 100 Paesi in tutto il mondo ed è oggi una vera icona della Spagna vinicola.

Nasce da uve 100% Palomino, pigiate e fermentate in silos d'acciaio, ottenendo un vino bianco che riceve un invecchiamento di cinque anni in piccole botti di rovere americano, con metodo Solera.

Tio Pepe è riferimento della categoria degli sherry Fino, nominato Top Trendy Sherry Brand e Best Selling Sherry Brand per il 2018 dalla Drinks International.

Invecchiato per 5 anni in botti di rovere americana con metodo Solera.

Di **colore** oro pallido, presenta **profumi** eleganti e pungenti di erba e freschi sentori fruttati. Al **gusto** è corposo, croccante, secco e di piacevole acidità.

Ideale come aperitivo, si può gustare con piatti tipici spagnoli come tapas, olive, Pata Negra o formaggi. La sua versatilità lo rende perfetto anche servito con piatti a base di pesce, sushi e sashimi.

VERMOUTH LA COPA

COD	8010100
	Assenzio, chiodo di garofano, scorza d'arancia, cannella, angelica, noce moscata e china
	15,5% Vol.
	0,750

Realizzato da Gonzalez Byass dall'incontro di **vini** Oloroso e Pedro Ximenez con una meticolosa selezione di botaniche pregiate, di cui le principali sono assenzio, chinino, scorza d'arancia, chiodi di garofano, noce moscata.

Di **colore** rosso rubino intenso e **profumi** complessi ed eleganti di frutti rossi e agrumi, presenta il caratteristico **gusto** amaricante, molto bilanciato, pieno e avvolgente, di grande e fruttata morbidezza.

Ideale degustato in purezza, ben freddo, da solo o con soda e ghiaccio tritato, ma anche in miscelazione premium.

MAYOR
DIARIO
GRACI
VERMOUTH
GONZALEZ BYASS Y C.

BE SPOKE DISTILLERY

CAMPANIA
NAPOLI

Anno di fondazione:
1786

Basi vinose:
Vini italiani

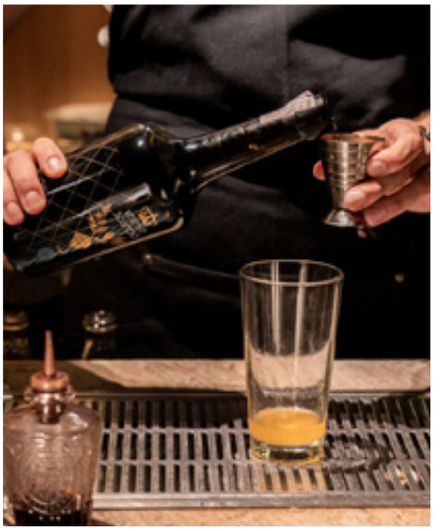
Bespoke Distillery lavora sulle idee, partendo da una profonda conoscenza del mercato da entrambi i punti di vista: la distilleria e la mixolgy art.

Grazie ai suoi fondatori Vincenzo Russo, rampollo di una famiglia di distillatori centenaria, e Flavio Esposito, bartender con esperienza internazionale ed alle spalle anni di collaborazioni importanti ed idee innovative, nasce uno studio creativo dedicato al mondo della mixology, dove chiunque abbia in mente di realizzare un proprio prodotto potrà trovare tutti gli strumenti per farlo: dall'analisi di mercato all'analisi dei trends, fino al design del prodotto, alla sua realizzazione e comunicazione.

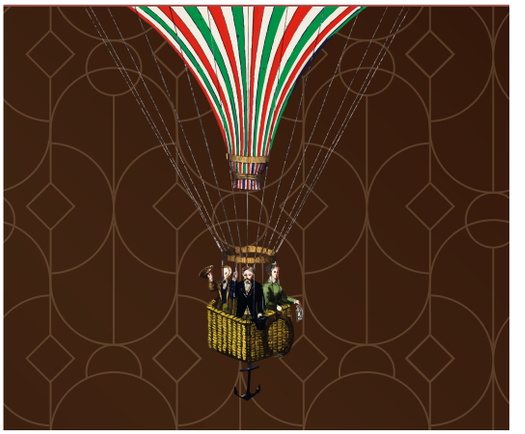
In quasi 100 anni di esperienza sul campo abbiamo imparato che non esiste prodotto senza un'idea, come non esiste un'idea senza la conoscenza.

VERMUT
SOSPESO

VERMUT
SOSPESO



VERMUT
SOSPESO



VERMUT SOSPESO RICETTA AL CAFFÈ

COD	8010110
	Artemisia, arancio dolce, chiretta, rabarbaro. Legno di sandalo, quassio, stecche di vaniglia, caffe crudo & tostato
	18% Vol.
	0,750

Vermut Sospeso "ricetta al caffè": esplorare i trend e creare un prodotto che risponda perfettamente alle richieste dei consumatori? Fatto! Con Vermut Sospeso al Caffè.

Prodotto classico e contemporaneo di eccezionale qualità italiana con caratteristiche organolettiche raffinate.

Realizzato attraverso la fortificazione di delicati vini italiani e profumato moscato.

Un Vermut dal **profumo** inedito di caffè crudo nel quale il **sapore** della frutta secca si manifesta al palato in un altalenante ritmo di acidità che lascia spazio a lampi di dolcezza con un finale tannico e goloso, accentuato da bucce d'arancio amare, spezie e caffè tostato.

Da bere liscio o con ghiaccio come aperitivo in stile italiano; è **ideale** come ingrediente principale alla base di cocktails e per twistare i classici grazie al suo gusto finale inconfondibile di caffè.

BOSSO

PIEMONTE
MONFERRATO

Anno di fondazione:
1888

Vinacce:
Derivanti da uve piemontesi

Più di un secolo è passato da quando la famiglia Bosso ha trasformato la propria passione in arte. Chi ruba lo spirito all'uva lo fa con lo stesso desiderio di chi conosce l'arte di catturare i profumi e gli aromi, lasciandone intatta la purezza e l'armonia. Dal 1888 l'Antica Grapperia Bosso è patria del mestiere di famiglia: imparare a catturare le armonie delle vinacce e restituirle in un nettare nuovo. Le proposte della famiglia Bosso manifestano la conoscenza ed il rapporto costante e intimo con la filiera della viticoltura e vinificazione locale, proprio perché la materia prima qualificata è scarsa e preziosa.

Le 5 generazioni che si sono succedute in azienda hanno mantenuto viva la tradizione e l'impegno a rendere sempre più efficiente la produzione senza mai tradire la propria storia.

Ogni grappa risulta ricercata e di valore culturale, sia nel rispetto delle radici territoriali sia per la difficoltà e delicatezza della loro gestazione.

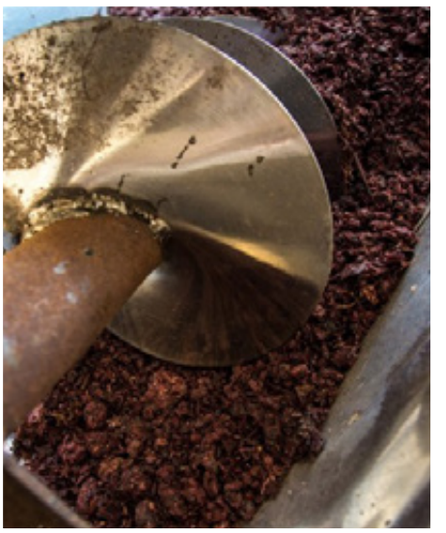
La scelta e conservazione delle vinacce è fatta ancora oggi con la stessa attenzione, così come la raccolta per unità di origine.

Il metodo discontinuo a vapore in caldaiette di rame è quello ancora usato per la distillazione delle grappe Bosso.

Oggi l'arte della distillazione in casa Bosso viene tramandata da Pierluigi, che vanta una lunga esperienza alle spalle di oltre trenta campagne di distillazione.

18
17

112
113



370

BOSSO
BOSSO
BOSSO

7
9

GRAPPA DI MOSCATO D'ASTI

COD	3040510
	-
	Moscato d'Asti
	42% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti.

L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione.

Alla **vista** è limpida e cristallina. I **profumi** si esprimono con un bouquet delicato, fragrante ed aromatico, con sentori di fiori e vaniglia. Netto il riconoscimento del vitigno. Al **palato** il sapore è delicato, persistente, morbido, fine ed armonico.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA DI BARBERA

COD	3040511
	-
	Barbera
	42% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame e con ritmi lenti. L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione.

Alla **vista** è limpida e cristallina. I **profumi** si esprimono con bouquet intenso, persistente e pulito, con sentori di viola e bacche rosse.

Al **palato** il sapore è piacevolmente caldo, con retrogusto di erbe essiccate tra cui paglia e fieno.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA DI MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO

COD	3040512
	-
	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco
	42% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti.

L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione.

Alla **vista** è limpida e cristallina. I **profumi** si esprimono con un bouquet intenso, aromatico, con note di fiori bianchi e rosa canina. Al **palato** il sapore è morbido, piacevole, persistente e con retrogusto floreale.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA DI NEBBIOLO DA BARBARESCO

COD	3040513
	-
	Nebbiolo
	45% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame e con ritmi lenti. L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione.

Alla **vista** è limpida e cristallina. I **profumi** si esprimono con un bouquet intenso, persistente e pulito, con sentori di confettura. Al **palato** il sapore è pieno, intenso e piacevolmente secco.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO

COD	3040514
	-
	Nebbiolo
	45% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame e con ritmi lenti. L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione.

Alla **vista** è limpida e cristallina. I **profumi** si esprimono con un bouquet intenso, persistente e pulito, con note di frutta rossa. Al **palato** il sapore è pieno, caldo e piacevolmente secco.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA DI MOSCATO D'ASTI

INVECCHIATA

COD	3040515
	36 mesi
	Moscato d'Asti
	40% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti. L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di almeno 3 anni: prima in fusti di rovere da 700 litri, poi maturazione in botti da 2000/3000 litri. Alla **vista** è giallo paglierino con riflessi ambrati. I **profumi** si esprimono con un bouquet delicato e aromatico, con sentori di vaniglia. Spiccato il riconoscimento del vitigno con note di amaretti. Al **palato** il sapore è morbido, avvolgente, con retrogusto persistente e armonico.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA DI BARBERA

INVECCHIATA

COD	3040516
	36 mesi
	Barbera
	40% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame e con ritmi lenti. L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione.

L'invecchiamento è di almeno 3 anni: prima in fusti di rovere da 700 litri, poi maturazione in botti da 2000/3000 litri.

Alla **vista** è giallo paglierino con riflessi ambrati. I **profumi** si esprimono con un bouquet vellutato, intenso, con sentori di frutta secca e fichi. Al **palato** il sapore è secco, armonico, persistente e gradevole.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA DI NEBBIOLO

BARRICATA

COD	3040517
	36 mesi
	Nebbiolo
	45% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame e con ritmi lenti.

L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di almeno 3 anni in barriques di rovere.

Alla **vista** è giallo ambrato intenso. I **profumi** si esprimono con un bouquet piacevole e pulito, con sentori speziati di tabacco, vaniglia e liquirizia. Al **palato** il sapore è secco, corposo e vellutato, con note di frutta secca e pane tostato.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

LA RIONDA RISERVA

GRAPPA DI MOSCATO RISERVA ASTUCCIATA

COD	3040518
	10 anni
	Moscato d'Asti
	42% Vol.
	0,500

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti. L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di oltre 10 anni in carati di Rovere e fusti da 700 litri.

Alla **vista** è giallo oro bronzato. Si percepiscono nettamente i **profumi** dei fiori e delle erbe campestri, accompagnati dalla vaniglia e dalla pasticceria.

Al **palato** si apprezza l'eleganza dell'uva matura. Il gusto prolungato che permane evoca i legni dolci; è gentile, ma fortemente personale.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

LA RIONDA RISERVA

GRAPPA DI BARBERA RISERVA ASTUCCIATA

COD	3040519
	10 anni
	Barbera
	42% Vol.
	0,500 astuccio

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti. L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di oltre 10 anni in carati di Rovere e fusti da 700 litri.

Alla **vista** è giallo paglierino intenso. I **profumi** si esprimono con un bouquet fragrante e vibrante con note di miele, tabacco e frutta cotta.

Al **palato** il sapore è caldo, rotondo, ed equilibrato con note tostate e di frutta secca.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA DI MOSCATO
GRAN RISERVA

ASTUCCIATA

COD	3040520
	20 anni
	Moscato d'Asti
	42% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti. L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di oltre 20 anni in carati di Rovere e fusti da 700 litri. Alla **vista** è giallo ambrato intenso. Negli anni di botte ha elaborato dolcezza e **profumi** primari in un condensato di maturità e di complessa evoluzione con sentori di frutta appassita. Al **gusto** dispiega tutta la sua maturità esplodendo in mille fragranze e sentori esotici. Anche il finale è maestoso con legni pregiati, noci e incensi d'oriente. **Si consiglia** degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA DI BARBERA
GRAN RISERVA

ASTUCCIATA

COD	3040521
	20 anni
	Barbera
	42% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti.

L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di oltre 20 anni in carati di Rovere e fusti da 700 litri.

Alla **vista** è giallo ambrato intenso. I **profumi** si esprimono con un bouquet intenso, fragrante e vibrante.

Al **palato** il sapore è caldo, rotondo, equilibrato, con note tostate e di frutta secca.**Si consiglia** degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA MONOVITIGNO
NEBBIOLO + MOSCATO

BARRICATA

COD	3040522
	36 mesi
	Nebbiolo
	45% Vol.
	0,700

Elegante **confezione** che racchiude lo spirito del Piemonte con due grappe di monovitigni iconici: Moscato d'Asti, nella versione invecchiata, e Nebbiolo da Barolo.

GRAPPA PIEMONTE BOTTE 1 - UVE ROSSE

SELEZIONE FULVIO PICCININO

COD	3040523
	24 mesi
	Vinacce selezionate dalla produzione vinicola del Piemonte
	42% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame e con ritmi lenti. L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di almeno 2 anni in botti di rovere da 1800 litri.

Alla **vista** è giallo paglierino carico. Intensa e complessa, in perfetto equilibrio fra i profumi fruttati della vinaccia e le prime note di invecchiamento.

La vinaccia fresca si percepisce nettamente e si rivela con **profumi** suadenti di frutta a polpa bianca, fiori ed erbe di campo. Infine, le note terziali con miele di acacia e tocchi delicati di vaniglia. Ottima corrispondenza **gusto** olfattiva con tannini levigati e lungo finale di frutta.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA PIEMONTE BOTTE 434 - UVE AROMATICHE

SELEZIONE FULVIO PICCININO

COD	3040524
	24 mesi
	Moscato, Malvasia e Ruchè, dalle colline del Piemonte
	42% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti.

L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di almeno 2 anni in botti di rovere da 1800 litri.

Alla **vista** è giallo paglierino intenso. Il legno risulta evidente al naso.

I **profumi** partono dalla vinaccia fresca, passano per la rosa e si chiudono con intense note dolci di vaniglia, miele millefiori e tabacco da pipa.

Al **palato** è morbida con tannini in evidenza, finale di frutta secca ed uva sultanina.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA MONFERRATO

ASTUCCIATA

COD	3040525
	-
	Barbera, Freisa, Nebbiolo e Grignolino
	40% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame. L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione.

Alla **vista** è limpida e cristallina. I **profumi** si esprimono con un bouquet fine, vibrante e morbido.

Al **palato** il sapore è gradevole, caldo, armonico, morbido e con retrogusto pulito.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA DI MOSCATO

INVECCHIATA

COD	3040526
	24 mesi
	Moscato d'Asti
	42% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame. L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di almeno 2 anni: prima in fusti di rovere da 700 litri, poi maturazione in botti da 2000/3000 litri. Alla **vista** è giallo paglierino intenso. I **profumi** si esprimono con un bouquet nitido, intenso e, al contempo, delicato e fragrante. Spiccato il riconoscimento del vitigno. Al **palato** il sapore è morbido, fine e caldo. Perfetto e armonico l'equilibrio tra profumo e sapore.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA INVECCHIATA

COD	3040527
	24 mesi
	Barbera, Freisa, Nebbiolo e Grignolino
	40% Vol.
	0,700

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame.

L'**affinamento** avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di almeno 2 anni: prima in fusti di rovere da 700 litri, poi maturazione in botti da 2000/3000 litri.

Alla **vista** è giallo paglierino.

I **profumi** si esprimono con un bouquet ben espresso, fragrante e vibrante. **Al palato** il sapore è caldo, persistente, armonico e fine. Perfetto equilibrio tra profumo e sapore.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

TORQUADRA

TRENTINO ALTO ADIGE
ALTO ADIGE

Anno di fondazione:
1888

Torquadra, nel rispetto della tradizione trentina più antica, da oltre 50 anni seleziona vinacce fresche che distilla con cura e passione per realizzare grappe pregiate, cha parlano della storia del territorio e della famiglia produttrice.

La complessa distillazione delle vinacce segue il metodo trentino in alambicchi discontinui “a bagnomaria” e a vapore, che permette una migliore regolazione della temperatura e quindi di ottenere un prodotto più fine. Il processo produttivo è delicato, 100% artigianale e manuale, per ricavare un prodotto di eccezionale qualità.

Le grappe Torquadra barricate sono il punto di forza della gamma: ricevono lunghi invecchiamenti in piccole barriques francesi di pregiato rovere, ciliegio e acacia, in modo che lentamente il legno conferisca loro il colore naturale e quel carattere pieno ed elegante che le contraddistingue.

GRAPPA BARRICATA

COD	3040610
	24 mesi
	Pinot Nero, Chardonnay, Teroldego
	40% Vol.
	0,700

Limpida, di **colore** ambrato, dal **profumo** ampio e avvolgente, con sentori di vaniglia cacao e tabacco, e un **gusto** morbido, ma deciso e rotondo, con un persistente finale legnoso.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano, ad una temperatura di 16 – 18°C, avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA MORBIDA SPIRITO DIVINO

COD	3040611
	no
	Pinot Nero, Teroldego, Glera
	40% Vol.
	0,700

Limpida e cristallina, dal **profumo** elegante e armonioso e dal **gusto** molto morbido e delicato, di grande equilibrio.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano, ad una temperatura di 16 – 18°C, avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA DI MÜLLER THURGAU TQ

COD	3040602	3040602.1
	no	
	Müller Thurgau	
	40% Vol.	
	0,700	0,700 astuccio

Limpida e cristallina, dal **profumo** fresco, fine, intenso, molto fruttato, e un **gusto** molto morbido e armonico, con un finale di frutta selvatica.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano, ad una temperatura di 8 – 10°C.

GRAPPA DI MOSCATO TQ

COD	3040603	3040603.1
	no	
	Moscato	
	40% Vol.	
	0,700	0,700 astuccio

Limpida e cristallina, dal **profumo** floreale, con sentori di frutta esotica. Il **gusto** è spiccatamente aromatico, con richiami netti all'eleganza del vitigno d'origine e un retrogusto persistente.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano, ad una temperatura di 10°C.

GRAPPA BARRICATA TQ

COD	3040600	3040600.1
	24 mesi	
	Pinot Nero, Chardonnay	
	40% Vol.	
	0,700	0,700 astuccio

Limpida, dal **colore** ambrato dovuto all'invecchiamento in rovere, dal **profumo** pieno ed elegante, con sentori di frutta secca, vaniglia e tostatura. Il **gusto** è morbido e rotondo, pieno ed equilibrato, con note di vaniglia e legno.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano, ad una temperatura di 16 – 18°C, avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

GRAPPA DI AMARONE BARRICATA TQ

COD	3040604	3040604.1
	24 mesi	
	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta	
	40% Vol.	
	0,700	0,700 astuccio

Limpida, dal **colore** ambrato dovuto all'invecchiamento in rovere, dal **profumo** intenso di frutta rossa e frutta secca, con note di vaniglia, spezie ed erbe aromatiche. Il **gusto** è deciso e armonico, con imponenti sentori di legno e frutta rossa e un lungo finale vanigliato.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano, ad una temperatura di 10°C.

GRAPPA DI GEWÜRZTRAMINER BARRICATA CILIEGIO TQ

COD	3040601	3040601.1
	36 mesi	
	Gewürztraminer	
	40% Vol.	
	0,700	0,700 astuccio

Limpida, dal **colore** giallo paglierino dovuto all'invecchiamento in ciliegio, dal **profumo** aromatico, molto elegante e persistente, che richiama i sentori fruttati del vitigno. Il **gusto** è di notevole finezza ed eleganza, raffinato, morbido e di lunga aromaticità.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano, ad una temperatura di 14 – 16°C.

GRAPPA DI AMARONE GRAN RISERVA ELOISI

COD	3040615	3040615.1
	24 mesi	
	Pinot Nero, Chardonnay	
	40% Vol.	
	0,700	0,700 astuccio

Limpida, di **colore** ambrato intenso dovuto al lungo invecchiamento in rovere, dal **profumo** imponente e avvolgente, tipicamente tostato, con note di vaniglia, frutta secca ed erbe aromatiche.

Il **gusto**, pieno e di grande eleganza, è caratterizzato da una persistenza e armonia uniche, offrendo ricchi sentori fruttati, molto morbidi e avvolgenti.

Si consiglia degustata in un bicchiere tipo tulipano, ad una temperatura di 8 - 10°C, avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

SPIRITS CORNER

Con Spirits Corner vogliamo presentarvi una selezione dei nostri spirits perfetti per completare l'offerta wine di Onesti-Group nel mondo della ristorazione.

Non solo dopo pasto. Il mondo degli spirits ben si sposa in diversi momenti di consumo, creando convivialità e dando l'opportunità di ideare nuovi interessanti food pairing.

Che si tratti di un cocktail o di un distillato da gustarsi lentamente, l'assortimento della nostra selezione soddisfa ogni gusto e ogni occasione.

BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN

3015180

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO - CENA IN ABBINAMENTO
DOPO CENA

PROFILO AROMATICO
SECCO - FRESCO - SPEZIATO - DOLCE

PORTOBELLO ROAD N°171 GIN

3015130

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO - CENA IN ABBINAMENTO
DOPO CENA

PROFILO AROMATICO
SECCO - FRESCO - SPEZIATO - DOLCE

THE LONDON N°1

3015112

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO - CENA IN ABBINAMENTO
DOPO CENA

PROFILO AROMATICO
SECCO - FRESCO - SPEZIATO - DOLCE

FERDINAND'S SAAR DRY GIN

3015115

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO - CENA IN ABBINAMENTO
DOPO CENA

PROFILO AROMATICO
SECCO - FRESCO - SPEZIATO - DOLCE

ALKKEMIST GIN

3015131

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO - CENA IN ABBINAMENTO
DOPO CENA

PROFILO AROMATICO
SECCO - FRESCO - SPEZIATO - DOLCE

FAVIGNANA GIN

3015470

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO – CENA IN ABBINAMENTO
DOPO CENA

PROFILO AROMATICO
APERITIVO – CENA IN ABBINAMENTO
DOPO CENA

ALPESTRE LONDON DRY GIN

3015435

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO - DOPO CENA

PROFILO AROMATICO
FLOREALE - AGRUMATO - BALSAMICO

ALPESTRE GIN ALPINO

3015435

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA

PROFILO AROMATICO
FLOREALE - AGRUMATO - BALSAMICO

BAREKSTEN BOTANICAL GIN

3015440

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO - DOPO CENA

PROFILO AROMATICO
FRUTTATO

BAREKSTEN BOTANICAL AQUAVIT

3040405

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO - DOPO CENA

PROFILO AROMATICO
FRUTTATO

AQVA DI GIN SPEZIATA

3015342

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO - DOPO CENA

PROFILO AROMATICO
SPEZIATO - PICCANTE

BIRDS DRY GIN

3015425

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO - CENA IN ABBINAMENTO
DOPO CENA

PROFILO AROMATICO
SECCO - FRESCO - SPEZIATO - DOLCE

JAPANESE BLOSSOM GIN

3015460

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA

AMARO ALPESTRE

0105001

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA

AMARO HERMITE

0105001.9

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA

AMARO BASTALDO

0105205

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA

AMARO UNDERBERG

8902121

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA

LIQUORE RYTO BARGNOLËIN

4015072

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA

RON ABUELO 12 AÑOS

6540436

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA - CENA IN ABBINAMENTO
UTILIZZO NELLA CREAZIONE DI PIATTI

RON ABUELO TWO OAKS

6540443

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA - CENA IN ABBINAMENTO
UTILIZZO NELLA CREAZIONE DI PIATTI

SAINT AUBIN ARRANGÉ COFFEE

6540647

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA - CENA IN ABBINAMENTO
UTILIZZO NELLA CREAZIONE DI PIATTI

SAINT AUBIN XO

6540651

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA - CENA IN ABBINAMENTO
UTILIZZO NELLA CREAZIONE DI PIATTI

SAINT AUBIN RHUM VSOP

6540650

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA

SAINT AUBIN RHUM HISTORY COLLECTION MAURITIUS

6540652

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA
CENA IN ABBINAMENTO

JAMAICA 5 YEARS BLENDRUM

6540607

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA
CENA IN ABBINAMENTO
UTILIZZO NELLA CREAZIONE
DI PIATTI

NOBUSHI BLENDED WHISKY

8511280

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA

EVAN WILLIAMS SINGLE BARREL VINTAGE

8511102

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA

BLADNOCH VINAYA WHISKY

8510260

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA

ELIJAH CRAIG SMALL BATCH WHISKEY

8511120

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA

SHANKY'S WHIP

4015810

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA

CAMUS VERY SPECIAL

1050035.2

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA - UTILIZZO NELLA CREAZIONE DI PIATTI

CHEVALIER D'ESPALET TRADITION

1050112

MOMENTO DI CONSUMO
DOPO CENA - UTILIZZO NELLA CREAZIONE DI PIATTI

SEI BELLISSIMI BELLINI

3020035

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO

SEI BELLISSIMI BELLI-NO

0120595

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO

SEI BELLISSIMI ROSSINI

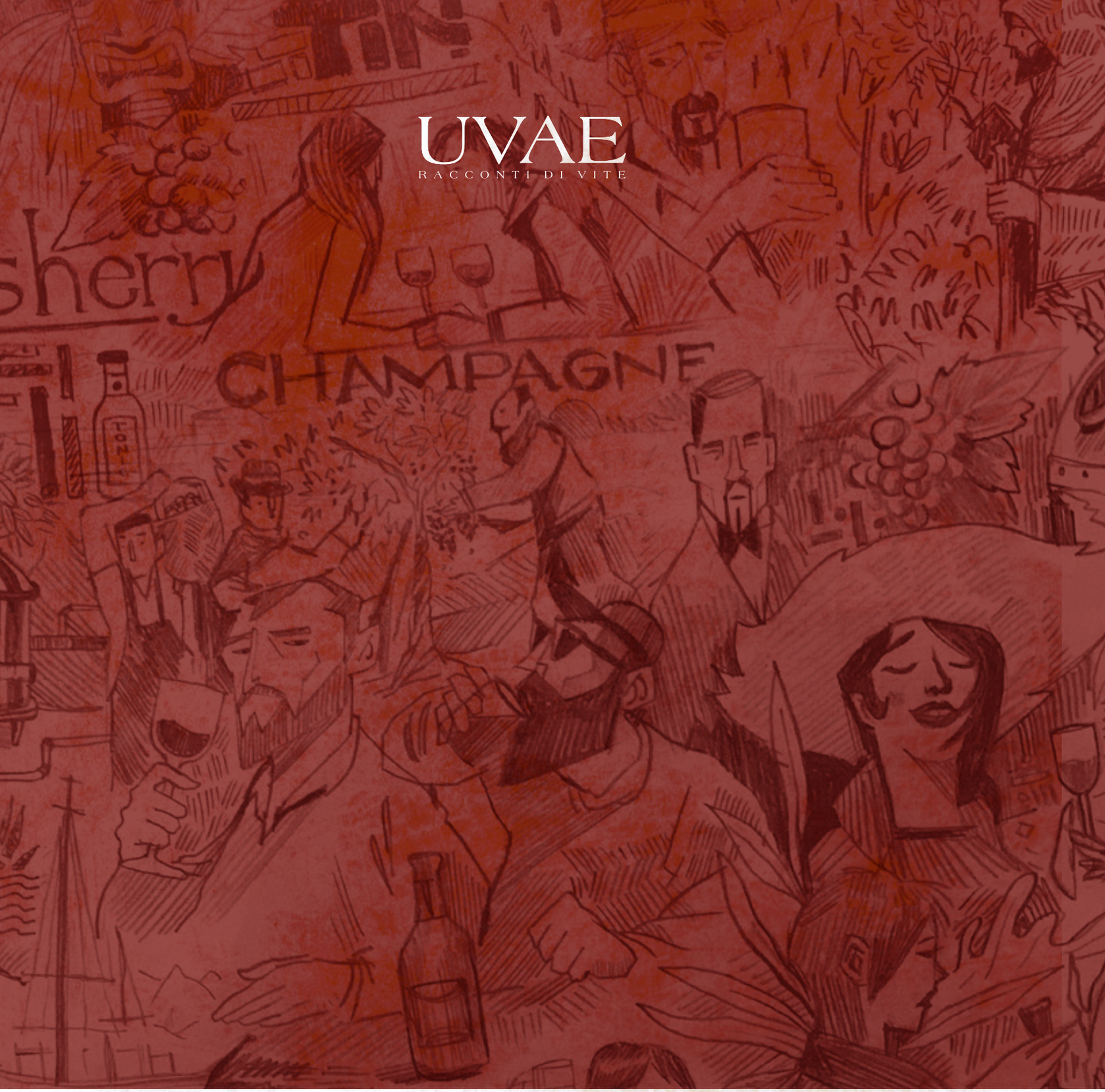
0120596

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO

SEI BELLISSIMI ROSSI-NO

3020037

MOMENTO DI CONSUMO
APERITIVO



ONESTIGROUP S.P.A.

Via Toscana, 5/7
Fiorenzuola d'Arda
(Piacenza) - Italia

tel. +39 0523.245511
fax: +39 0523.245590

vendite@onestigroup.com
www.onestigroup.com

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE