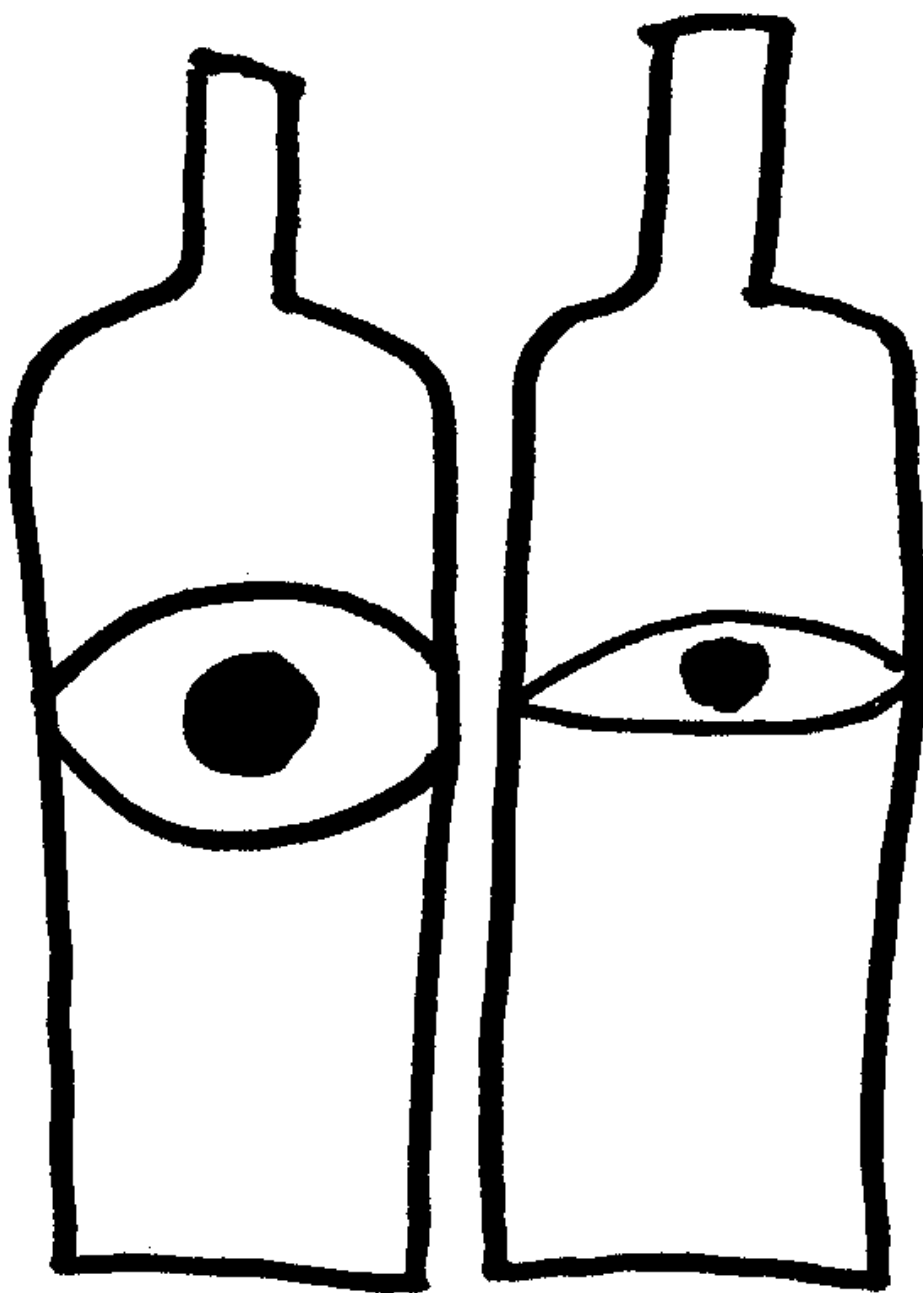


Orbacca

SELEZIONE VINI



CATALOGO PRODOTTI

Indice

La nostra selezione	4		
Territori	5		
Italia	7	Francia	69
Fèlsina Chianti Classico	8	Gardet Champagne	70
Pagliarese Chianti Classico	16	Brimoncourt Champagne	74
Castello di Farnetella	20	Domaine Tupinier-Bautista	76
Colli Senesi		Borgogna	
Podere La Berta Brisighella	24	Domaine Cauvard	80
<u>Trentino-Alto Adige</u>		Borgogna	
Arx Trento	28	Domaine Gavignet Père	84
<u>Lombardia</u>		& Fils Borgogna	
Mantù Franciacorta	30	Domaine Guillemard Clerc	86
<u>Piemonte</u>		Borgogna	
Attilio Ghisolfi Langhe	32	Merlin-Cherrier Sancerre	90
<u>Toscana</u>		Piaugier Rodano	92
I Tirreni Bolgheri	36	Domaine Agapé Alsazia	94
Franco Pacenti Montalcino	38	Germania	99
Scopone Montalcino	40	Weingut Aldinger	100
Barbicaia Montepulciano	42	Baden-Württemberg	
Tenimenti d'Alessandro	44	Weingut Gebrüder Mathis	104
Cortona		Baden-Württemberg	
Maurizio Menichetti	48	Weingut Margarethenhof	106
Maremma		Forst Palatinato	
<u>Marche</u>		Slovenia	109
Colleonorato Jesi	50	Borut Blažič Brda	110
Ianai Matelica	52	Distillerie	115
<u>Abruzzo</u>		Core Distillery Roma	116
Zappacosta Chieti	54	Rime Craft Distillers Veneto	120
<u>Sicilia</u>		Birrifici	123
Azienda Agricola Sofia Etna	58	Podere La Berta Craft Beer	124
Tenuta Effusiva Etna	60	Food	127
Roberto Malito Marsala	64	Cascina San Mamolo	128
<u>Sardegna</u>			
Andaras Sulcis	66		

ORBACCA SRL

Via dei Montanini, 54
Siena (SI)

info@orbacca.it - orbacca.it

P. IVA 01530730520

Legenda

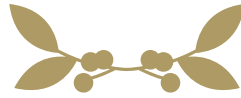
Certificazione
biologica/
biodinamica

Associato
FIVI

Selezione
Cru

Selezione
vecchie vigne





La nostra selezione

Orbacca, letteralmente “bacca d’oro”, è il frutto dell’alloro: un nome ormai desueto, ma evocativo, ricco di suggestioni come la pianta da cui deriva e come il vicolo di Siena, Via degli Orbachì, che ci ha dato la prima ispirazione per dare un nome al nostro progetto.

Simbolo di gloria e di sapienza, l’alloro è la pianta nobile per eccellenza fin dall’antichità, quando veniva considerata sacra al Dio Apollo e campeggiava sul capo di poeti e generali vittoriosi.

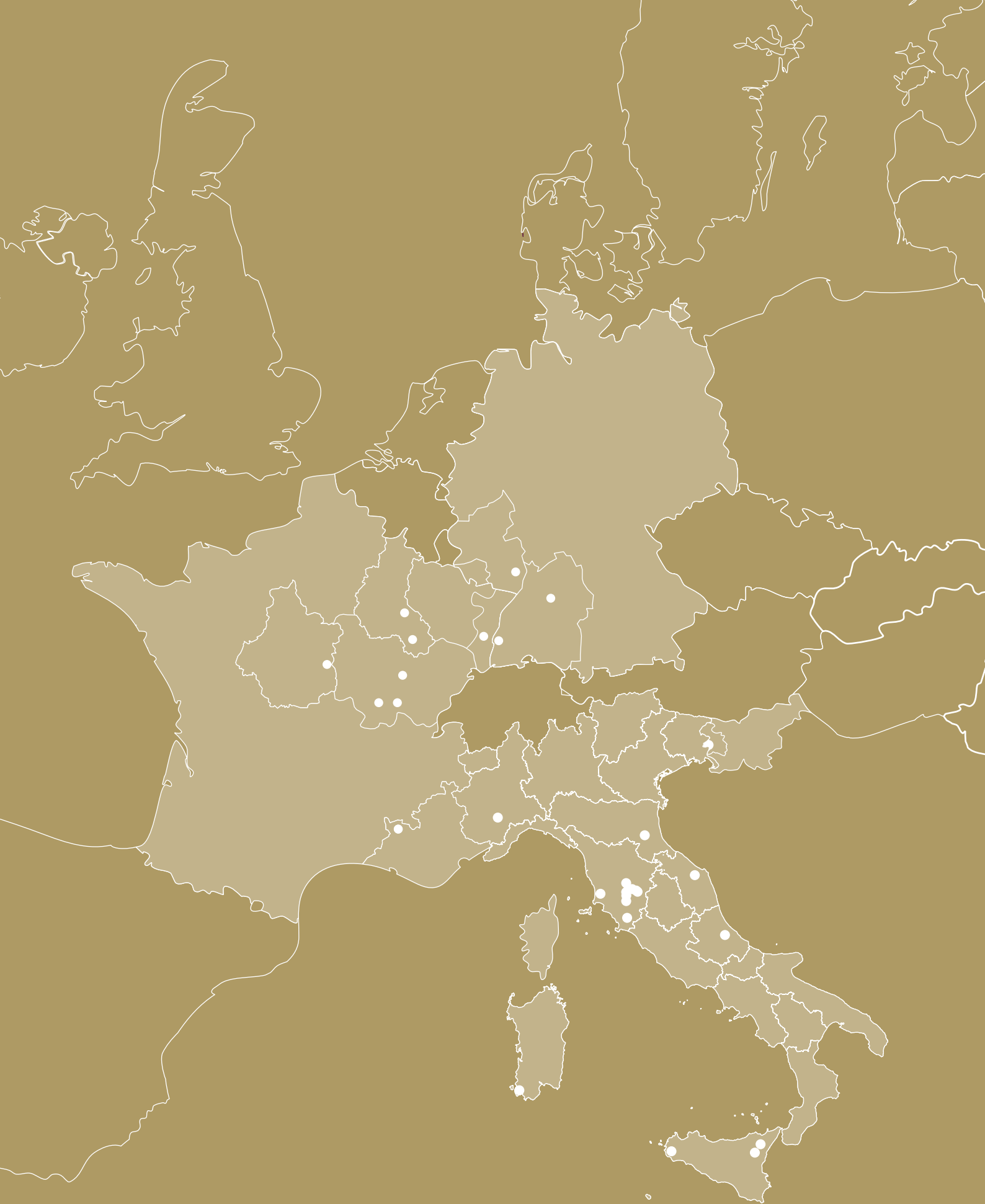
Utilizzata anche come rimedio naturale contro le malattie e per propiziare l’abbondanza del raccolto, nel corso dei secoli sono tante le valenze associate a questa pianta sempreverde, che anche ai giorni nostri si conferma un elemento ricorrente e identitario della cultura e tradizione dell’area mediterranea.

Abbiamo scelto questa pianta e i suoi piccoli ma preziosi frutti come simbolo, ritrovando in essi quella sintesi di naturalezza, elegan-

za e autenticità che ricerchiamo nei vini.

Orbacca si occupa di selezionare e distribuire vini di qualità, e in particolare vini ottenuti da vitigni autoctoni. Prediligiamo piccole cantine a conduzione familiare e produzioni artigianali, quelle capaci di esprimere il legame con la terra in cui crescono e di raccontare l’universo racchiuso in ogni singolo grappolo. Perché dietro ad ognuna delle bottiglie che il nostro catalogo accoglie c’è una storia che vogliamo raccontare, anzi tante storie fatte di persone e lavoro, di tradizione e ricerca, di passione e impegno.

Attraverso le etichette che fanno parte delle nostre selezioni, Orbacca propone un viaggio che tocca alcuni dei territori più significativi del panorama vitivinicolo italiano, dal Piemonte alla Toscana alla Sicilia, e che arriva alla zona dello Champagne. Un viaggio che è appena iniziato e che, strada facendo, si arricchirà di tappe e di storie da scoprire e condividere.





Italia

Europa





Fèlsina

Toscana



Via del Chianti, 101
Castelnuovo Berardenga
Siena

felsina.it



“Avere un’azienda in campagna in Toscana dal 1966, significa farsi carico di tutta la storia che abbiamo alle spalle e portarla nella modernità”



FÈLSINA

A Castelnuovo Berardenga in provincia di Siena, sul confine meridionale della zona di produzione del Chianti Classico, Fèlsina ha un'estensione complessiva di circa 500 ettari.

I 72 ha di vigneto si trovano ad un'altitudine che varia tra i 350 e i 430 m. s.l.m. e sono caratterizzati da suoli, paesaggi e microclimi diversi, unici nella loro particolarità. Da questa straordinaria varietà nasce il Sangiovese di Fèlsina e la scelta consapevole della famiglia Poggiali di vinificare - da tre generazioni - questo vitigno in purezza, nel rispetto e nella tutela dell'unicità e del carattere della terra di Fèlsina. Berardenga Chianti Classico, Berardenga Chianti Classico Riserva, Rancia, Fontaloro sono i vini che costituiscono, con il Vin Santo, la base produttiva legata alla tradizione del territorio. Maestro Raro, I Sistri e Nero di Nubi esprimono il terroir dell'azienda attraverso vitigni quali il Cabernet Sauvignon, lo Chardonnay e il Pinot Nero.



Chianti Colli Senesi



Denominazione
Chianti Colli Senesi DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 10-12 giorni



Invecchiamento
8-12 mesi di affinamento in botti di grandi dimensioni



Abbinamenti
Primi con sughi di carne, salumi e formaggi



Chianti Classico Berardenga



Denominazione
Chianti Classico DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento
12 mesi in botti di rovere di Slavonia e una piccola percentuale in barrique di secondo e terzo passaggio



Abbinamenti
Primi con ragù di carne, selvaggina, formaggi di media stagionatura, spezzatini e selvaggina in umido, primi piatti con ragù saporiti



Chianti Classico Berardenga Riserva



Denominazione
Chianti Classico Riserva DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 14-16 giorni



Invecchiamento
12-16 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio e in botti di rovere di Slavonia



Abbinamenti
Spezzatini e selvaggina in umido, primi piatti con ragù saporiti



Rancia ★



Denominazione
Chianti Classico Gran Selezione DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Da singolo vigneto Rancia. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento
18-20 mesi in barrique di primo e secondo passaggio



Abbinamenti
Carni in umido, selvaggina, formaggi stagionati



Colonia ★



Denominazione
Chianti Classico Gran Selezione DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Da singolo vigneto Colonia. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento
Oltre 30 mesi in barrique di primo passaggio



Abbinamenti
Ideale con selvaggina e carni rosse alla griglia



Fontalloro



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione

Dal 1983, selezione di uve da 3 vigne dedicate. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento

18-22 mesi in barrique di primo e secondo passaggio



Abbinamenti

Ideale con selvaggina e carni rosse alla griglia



Maestro Raro



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
100% Cabernet Sauvignon



Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento

18-20 mesi in barrique di primo e secondo passaggio



Abbinamenti

Piatti a base di cacciagione. Ottimo con lepre al ginepro e spalla d'agnello



Nero di Nubi



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 15-18 giorni



Invecchiamento

12-15 mesi in barrique



Abbinamenti

Primi piatti con ragù di carne e formaggi



I Sistri



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione

Fermentazione del mosto fiore in barrique di rovere francese da 225 l



Invecchiamento

Sulle fecce fini. 10-12 mesi in barrique prevalentemente usate



Abbinamenti

Risotto ai funghi porcini, secondi piatti di pesce e carni bianche



I Sistri Collezione Privata



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione

Fermentazione del mosto fiore in barrique di rovere francese da 225 l



Invecchiamento

Sulle fecce fini. 20 mesi in barrique in prevalenza di primo passaggio



Abbinamenti

Branzino al cartoccio e secondi piatti di pesce



Pepestrino



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
70% Trebbiano Toscano
15% Chardonnay
15% Sauvignon Blanc



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata



Invecchiamento
In acciaio



Abbinamenti
Antipasti e primi di pesce ai frutti di mare



Vin Santo



Denominazione
Vin Santo del Chianti
Classico DOC



Vitigno
Trebbiano
Malvasia
Sangiovese



Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano e sottoposte ad appassimento naturale sui graticci almeno fino a dicembre. Il mosto viene trasferito in caratelli di rovere da 100 l con "la madre" (denso residuo di vino delle annate precedenti)



Invecchiamento
7 anni in caratello e almeno 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Selezione di formaggi, bruschetta con pat  di fegatini



Vin Santo Occhio di Pernice



Denominazione
Vin Santo del Chianti
Classico DOC
Occhio di Pernice



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Dopo la raccolta manuale, accurata selezione dei grappoli e appassimento naturale sui graticci fino a dicembre-gennaio. Pigiatura e trasferimento del mosto in caratelli sigillati da 100 l



Invecchiamento
Circa 16 anni nel caratello e almeno 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Pasticceria secca complessa, formaggi erborinati e stagionati in foglia o in grotta di notevole persistenza



Spumante Brut



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
60% Sangiovese
20% Pinot Nero
20% Chardonnay



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono sofficientemente pressate. Il mosto fermenta a temperatura controllata



Invecchiamento
20-22 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ideale per l'aperitivo, oppure con tartare di pesce



Spumante Brut Rosé



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
50% Sangiovese
30% Pinot Nero
20% Chardonnay



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve restano in pressa 24-36 ore a macerare. Il mosto fermenta a temperatura controllata



Invecchiamento
20-22 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Perfetto come aperitivo, ideale con i formaggi



Spumante Brut Blanc De Noir



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
60% Sangiovese
40% Pinot Nero



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono sofficientemente pressate. Il mosto fermenta a temperatura controllata



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Spumante Brut Millesimato



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
40% Sangiovese
25% Pinot Nero
20% Chardonnay
15% vino dell'anno precedente



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono sofficientemente pressate. Il mosto fermenta a temperatura controllata



Invecchiamento
Almeno 36 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Spumante Brut S.T. 10 anni



Denominazione
Vino spumante di qualità
Metodo Classico



Vitigno
60% Sangiovese
20% Pinot Nero
20% Chardonnay



Vinificazione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono sofficientemente pressate. Il mosto fermenta a temperatura controllata



Invecchiamento
Almeno 120 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Carpaccio di capesante, crostacei, rombo, selvaggina da piuma



Grappa Berardenga



Vitigno
100% Sangiovese



Distillazione
Distillazione a vapore in alambicco discontinuo

Invecchiamento
In acciaio



Grappa Fontalloro



Vitigno
100% Sangiovese



Distillazione
Distillazione a vapore in alambicco discontinuo

Invecchiamento
In legno



White Iga



Stile
Italian Grape Ale



Descrizione
Birra speciale, nata dall'incontro del mosto di Birra e del 25% di mosto di Uva Chardonnay. Fruttata e secca



Abbinamenti
Primi a base di verdure, carni bianche e crostacei



Red Iga



Stile
Italian Grape Ale



Descrizione
Birra speciale, nata dall'incontro del mosto di Birra e del 30% di mosto di Uva Sangiovese. Vinosa e complessa



Abbinamenti
Salumi, formaggi erborinati e secondi di carne



Olio Berardenga



Denominazione
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico



Cultivar
Pendolino
Leccino
Moraiole
Correggiolo



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25° C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Piatti della cucina mediterranea, legumi, carni rosse



Olio Monocultivar Leccino



Denominazione
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico



Cultivar
100% Leccino



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Frangitura con denocciolatore. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25° C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Insalate di funghi, pesce a crudo, carni bianche



Olio Monocultivar Moraiole



Denominazione
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico



Cultivar
100% Moraiole



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Frangitura con denocciolatore. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25° C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Zuppe, minestrone, carni rosse e alla griglia



Olio Monocultivar Pendolino



Denominazione
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico



Cultivar
100% Pendolino



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Frangitura con denocciolatore. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25° C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Pesce, bollito, pasta



Olio Monocultivar Correggiolo



Denominazione
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico



Cultivar
100% Correggiolo



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Frangitura con denocciolatore. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25° C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
A crudo su carne e pesce



Pagliarese

Toscana

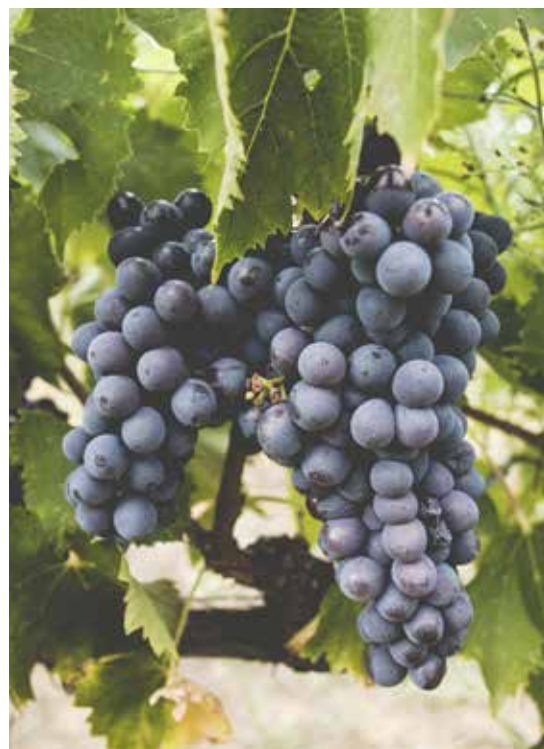


Località Pagliarese
San Gusmè
Siena

pagliarese.com



Il ritorno di Pagliarese è un vero e proprio rinascimento per uno dei tesori vitivinicoli mai dimenticati della Toscana



Fin dall'inizio del XIII secolo si hanno notizie della famiglia magnatizia dei Pagliaresi, che aveva fornito alla Repubblica di Siena magistrati e amministratori di sicura fede ghibellina sino al 1277, anno nel quale gli aristocratici dovettero cedere il potere ai mercanti di parte guelfa. Pur continuando a rivestire ruoli di spicco nel tessuto sociale accademico e politico senese, la famiglia si ritirò fuori porta, nel territorio di Castelnuovo Berardenga tra la Fattoria di Fèlsina e Castell'in Villa, tuttora nota come Pagliarese o Fattoria dei Pagliaresi. Tra gli anni '70 e la metà degli anni '80, Fattoria dei Pagliaresi è stata una delle aziende più conosciute del Chianti Classico, grazie anche alla collaborazione con un grande maestro del Sangiovese: Giulio Gambelli, genio autodidatta dal palato unico. Proprio in quegli anni nasce lo storico Chianti Classico Pagliarese. Fortune alterne hanno portato l'azienda alla chiusura nel decennio successivo. Nel 1995, la Famiglia Poggiali ha acquisito la proprietà dei terreni, dei vigneti e della cantina, integrandoli alla produzione già esistente, con l'idea di rilanciare il marchio Pagliarese in futuro.



Pagliarese Giosafà



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
Trebbiano
Malvasia
San Colombano



Vinificazione
Le uve vengono diraspate per il 50%. Macerazione sulle bucce per almeno 48 ore. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in barrique di terzo e quarto passaggio



Invecchiamento
Per 6-8 mesi sulle fecce fini, poi in cemento fino all'imbottigliamento



Abbinamenti
Paella, piatti vegetariani e carni bianche



Pagliarese Rosato



Denominazione
IGT Toscana Rosato



Vitigno
90% Sangiovese
5% Canaiolo
5% Mammolo



Vinificazione
Macerazione a 6-8° C per 25-36 ore. Fermentazione a temperatura controllata per 7-10 giorni



Invecchiamento
Maturazione sulle fecce fini poi in acciaio



Abbinamenti
Pesce, verdure e carni bianche



Pagliarese Chianti Classico



Denominazione
Chianti Classico DOCG



Vitigno
90% Sangiovese
5% Canaiolo
5% Mammolo



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento
10-12 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia medie e grandi



Abbinamenti
Primi piatti con sughi di carne



Pagliarese Chianti Classico Riserva



Denominazione
Chianti Classico Riserva DOCG



Vitigno
90% Sangiovese
5% Canaiolo
5% Mammolo



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento
16-20 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia medie e grandi



Abbinamenti
Primi con ragù di carne, selvaggina, formaggi di media stagionatura



Pagliarese Chianti Classico Gran Selezione



Denominazione
Chianti Classico Gran Selezione DOCG



Vitigno
90% Sangiovese
5% Canaiolo
5% Mammolo



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento
16-20 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia medie e grandi. Affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi



Abbinamenti
Arrosto ripieno, bocconcini di cinghiale, costolette di agnello alla griglia



Pagliarese Olio



Denominazione

Olio Extra Vergine di Oliva
DOP Chianti Classico
Biologico



Cultivar

Pendolino
Moraiole
Raggiolo
Leccino



Produzione

Dopo la raccolta le olive vengono separate dalle foglie e lavate. Successivamente si passa alla frangitura. La pasta viene gramolata a temperatura controllata pari a 25° C, in tempi che variano di anno in anno



Castello di Farnetella

Toscana

Via A. Ferrari, 30
Farnetella
Siena

farnetella.com



“L’impegno della famiglia Poggiali, a partire dal 1981,
per conservare i migliori fenotipi di Sangiovese, che identificano
l’unicità di Farnetella e dei suoi vini”



CASTELLO DI FARNETELLA

Il Castello di Farnetella è una tenuta di 432 ha, di cui 56 coltivati a vigneto, nel comune di Sinalunga in provincia di Siena, a Sud-Est del Chianti Classico e a Nord di Montalcino. Una terra di confine, resa dalle condizioni climatiche e dalla conformazione del terreno particolarmente adatta alla coltivazione di vigneti e oliveti.

Nell’alto Medioevo signoria dei conti della Berardenga, nel 1981 la tenuta di Farnetella è stata acquistata dalla famiglia Poggiali, proprietaria anche di Fèlsina a Castelnuovo Berardenga. Il toponimo Farnetella trae origine dalla farnia, albero della famiglia delle querce, che cresce in grande quantità a Farnetella. È visibile anche nello stemma del paese e dell’azienda, una farnia in campo rosso, che simboleggia la forza e la longevità. Accanto al Sangiovese, il vitigno più caratteristico dell’area del Chianti, i terreni di Farnetella ospitano Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero, Sauvignon Blanc e Chardonnay.



Sauvignon



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
Sauvignon Blanc
da cloni di origine francese



Vinificazione
Pressatura delle uve intere. Il mosto fermenta in acciaio



Invecchiamento
In legno per 6-8 mesi sulle fecce fini



Abbinamenti
Spaghetti alle vongole, piatti vegetariani e carni bianche



Chianti Colli Senesi DOCG



Denominazione
Chianti Colli Senesi DOCG



Vitigno
92% Sangiovese
8% Merlot



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento
8-12 mesi di affinamento in botti medie e barrique di secondo e terzo utilizzo



Abbinamenti
Primi con sughi di carne, fiorentina



Chianti Colli Senesi Riserva DOCG



Denominazione
Chianti Colli Senesi Riserva DOCG



Vitigno
90% Sangiovese
5% Merlot
5% Cabernet Sauvignon



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento
12-16 mesi di affinamento in botti di rovere di piccole, medie e grandi dimensioni



Abbinamenti
Brasati, carni rosse in umido e selvaggina



Lucilla



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
70% Sangiovese
15% Merlot Cabernet
15% Sauvignon



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento
8-12 mesi di affinamento in botti di rovere di medie e grandi dimensioni



Abbinamenti
Primi al sugo di carne, carni alla griglia



Syrah



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
100% Syrah



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento
24 mesi in barrique di rovere da 225 l di primo e secondo utilizzo



Abbinamenti
Bocconcini di cinghiale, costole di agnello alla griglia



Poggio Granoni



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
70% Sangiovese
10% Cabernet Sauvignon
10% Merlot
10% Syrah



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento
12-16 mesi in barrique di rovere da 225 l di primo e secondo utilizzo



Abbinamenti
Arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati



Podere La Berta

Emilia-Romagna

Via Berta, 13
Brisighella
Ravenna

poderelaberta.com



A Brisighella, su una collina che sorge tra calanchi, vigneti, pini, ulivi e che guarda il mare, c'è una cantina a misura d'uomo che crede nell'artigianalità, nell'autenticità e nella forza della natura



PODERE LA BERTA

Dal 2009 la famiglia Poggiali assume la responsabilità di un percorso iniziato negli anni '70 e avvia un processo di recupero, unendo alla vocazione del territorio intraprendenza, esperienza, visione, costanza, sensibilità e grande attenzione alla qualità.

I tre fratelli Giovanni, Nicolò e Domenico si impegnano con Podere La Berta in un nuovo progetto di valorizzazione dell'identità romagnola.



Berta



Denominazione
Romagna DOC Sangiovese



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione in acciaio



Invecchiamento
5-6 mesi in acciaio



Abbinamenti
Tagliere di salumi, primi piatti con ragù di carne e formaggi



Sangiovese Superiore



Denominazione
Romagna DOC
Sangiovese Superiore



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio



Invecchiamento
5-6 mesi in acciaio



Abbinamenti
Primi con sughi di carne, arrosti di carne bianca e rossa



Solano



Denominazione
Romagna DOC
Sangiovese Superiore



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio



Invecchiamento
In acciaio e una parte di massa almeno 10 mesi in barrique



Abbinamenti
Primi piatti con sughi di carne, secondi di carne arrosto o alla griglia



Olmattelto



Denominazione
Romagna DOC
Sangiovese Superiore
Riserva



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio



Invecchiamento
24 mesi in barrique di rovere da 225 l di primo, secondo e terzo passaggio



Abbinamenti
Piatti strutturati come carni rosse in umido e selvaggina



Brut Metodo Classico



Denominazione
Vino Spumante di Qualità



Vitigno
100% Albana



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata



Invecchiamento
Minimo 18 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ottimo come aperitivo oppure con piatti a base di pesce



Albana



Denominazione
Romagna DOCG Albana
Secco



Vitigno
100% Albana



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio



Invecchiamento
5-6 mesi in acciaio



Abbinamenti
Risotti di pesce, piatti vegetariani, carni bianche



Pagadebit



Denominazione
Romagna DOC Pagadebit



Vitigno
100% Bombino Bianco



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio



Invecchiamento
5-6 mesi in acciaio



Abbinamenti
Antipasti vegetariani e piatti a base di pesce



Floresco



Denominazione
Romagna DOC Trebbiano



Vitigno
100% Trebbiano



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio



Invecchiamento
5-6 mesi in acciaio



Abbinamenti
Primi piatti burro e salvia, piatti vegetariani, carni bianche



Albana Passito



Denominazione
Romagna DOCG Albana
Passito



Vitigno
100% Albana



Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano e posizionate nel fruttato ad appassire



Invecchiamento
Il mosto viene trasferito in caratelli di piccole dimensioni dove fermenta e affina per almeno 60 mesi



Abbinamenti
Pasticceria secca, selezione di formaggi



Grappa di Olmatello



Vitigno
100% Sangiovese



Distillazione
Distillazione a vapore in alambicco discontinuo

Invecchiamento
In acciaio



Olio Extravergine d'Oliva



Denominazione
Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico



Cultivar
Nostrana di Brisighella
e Leccino



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25° C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Zuppe di legumi, carni rosse



Arx

Trentino-Alto Adige

Arco
Trento

arxtrento.it



“Dalla terra alla vetta”



Un'innata passione per la storia abbraccia l'arte dell'enologia e, oggi, la dedizione a tecniche di gestione più avanzate, il rispetto nei confronti del territorio e dell'ambiente, e l'adozione di pratiche di cantina più evolute, sono la massima espressione della ricerca sul campo di nostri avi: questo è l'essenza del lavoro svolto oggi da Sebastiano Rigatti, giovane enologo, per declinare al meglio la sua bollicina di montagna. Nei vigneti del Trentino, la calda carezza dell'Ora del Garda incontra il fresco soffio della Marmolada. Ad un'altitudine tra i 600 e i 700mslm, le viti affondano le loro radici in terreni franco-sabbiosi. Suolo ricco dove la componente porfirica dona al paesaggio riflessi rossastri, e una significativa presenza di calcare conferisce elegante mineralità.

Vis



Denominazione
Trento DOC Extra Brut
Spumante Metodo Classico



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione
Pressatura soffice tramite torchio verticale, successiva decantazione statica a freddo. Fermentazione a temperatura controllata, affinamento sulle lisi per 6 mesi in acciaio e successivamente tiraggio tra marzo e maggio



Invecchiamento
Almeno 2 anni sui lieviti



Abbinamenti
Ideale come aperitivo o per accompagnare piatti delicati a base di verdure fresche o pesce di lago

Vir



Denominazione
Trento DOC Riserva
Extra Brut
Spumante Metodo Classico



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione
Pressatura soffice tramite torchio verticale, successiva decantazione statica a freddo. Fermentazione a temperatura controllata, affinamento sulle lisi per 6 mesi in acciaio e successivamente tiraggio tra marzo e maggio



Invecchiamento
Almeno 4 anni sui lieviti



Abbinamenti
Carni nobili e pesce di lago o di mare



Mantì

Lombardia

Via Iseo, 76
Erbusco
Brescia

manti.wine



“Siamo vignaioli in Franciacorta,
custodi di storia ed eccellenza italiana.”




MANTÌ
Franciacorta

Mantì Franciacorta è il risultato di una fusione unica tra la tradizione del territorio e l'innovazione vinicola. Fondata nel 2013 da Gianluca Prandelli, la tenuta si estende su 10 ettari di dolci colline affacciate sul lago d'Iseo, dedicata interamente alla produzione di vini Metodo Franciacorta, come Brut, Dosaggio Zero, Satèn, Rosé e speciali Edizioni Limitate. Una storia che fonda le sue radici in un passato in stretto legame con il commercio sul territorio che, già dalle Corti Franche del Medioevo, era luogo di rotte commerciali libere da dazi e che vedrà l'ascesa dei Franciacorta negli anni sessanta. Un passato che ha saputo coniugare la visione lungimirante degli imprenditori come il nonno Diamante Prandelli, detto Mantì, alla vocazione enologica della zona. L'ampliamento della cantina, insieme alla decisione rigorosa di dedicare l'intera produzione ai DOCG autoctoni, rendono oggi Mantì uno degli ambasciatori dell'alta qualità Franciacorta nel mondo, testimone di un'eccellenza esclusivamente italiana lunga oltre sessant'anni.



Franciacorta Brut



Denominazione
Franciacorta DOCG



Vitigno
100% Chardonnay

Dosaggio
max 6,5 g/lt



Vinificazione

Vendemmia anticipata di 1-2 giorni rispetto alle altre tipologie. Dopo leggera pressatura dell'uva, fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata. In primavera e dopo diversi travasi, imbottigliamento per la presa di spuma



Invecchiamento

Almeno 18 mesi in cantina e sboccatura non prima di 24-30 mesi



Abbinamenti

Ostriche, carpacci di pesce e tartare di manzo, risotti e paste di sugo fresco al pomodoro e verdure. Pesci al forno, pollo arrosto, formaggi, crostate e torte di frutta



Franciacorta Satèn



Denominazione
Franciacorta Satèn DOCG



Vitigno
100% Chardonnay

Dosaggio
max 4,5 g/lt



Vinificazione

Dopo attenta scelta del giorno di vendemmia, le uve raccolte vengono sottoposte a pressatura immediata e soffice. Fermentazione a temperatura controllata (16°-18° C). In primavera e dopo diversi travasi, imbottigliamento per la presa di spuma



Invecchiamento

Almeno 24 mesi sui lieviti nelle apposite cataste



Abbinamenti

Antipasti di pesce crudo e carpacci, risotti delicati di verdure, carni bianche in salsa leggera di limone. Torte di mandorle e mousse al cioccolato bianco



Franciacorta Dosaggio Zero



Denominazione
Franciacorta DOCG



Vitigno
90% Chardonnay
10% Pinot Nero

Dosaggio
max 2 g/lt



Vinificazione

Dopo leggera pressatura dell'uva, fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata. In primavera e dopo diversi travasi, imbottigliamento per la presa di spuma



Invecchiamento

Almeno 24 mesi sui lieviti nelle apposite cataste intorno ai 16° C. Commercializzato non prima di 30 mesi



Abbinamenti

Crostini con patè di fegato, verdure alla griglia, risotti con gamberi e calamari, filetti di pesce al forno. Ideale con carni bianche alla griglia con salse leggere, primi con porcini freschi, oppure con crostate di frutta fresca



Franciacorta Rosè



Denominazione
Franciacorta Rosè DOCG



Vitigno
65% Chardonnay
35% Pinot Nero

Dosaggio
max 3 g/lt



Vinificazione

Pigiadirasatura delle uve di Pinot Nero con fermentazione a contatto con le bucce per alcuni giorni. Pressatura soffice delle uve di Chardonnay con fermentazione in vasche di acciaio



Invecchiamento

Almeno 24 mesi sui lieviti



Abbinamenti

Antipasti di pesce e crostacei, formaggi freschi o di capra. Ideale anche con piatti della cucina asiatica quali sushi e sashimi



Pas Dosè Riserva Prima Franciacorta



Denominazione
Franciacorta Riserva DOCG



Vitigno
90% Chardonnay
10% Pinot Nero

Dosaggio
max 2 g/lt



Vinificazione

Prodotto solo nelle migliori annate, dopo accurata selezione in fase di raccolta pressatura soffice delle uve. Fermentazione in vasche di acciaio



Invecchiamento

Almeno 5 anni sui lieviti nelle apposite cataste e commercializzato dopo 74 mesi dalla vendemmia



Abbinamenti

Carpaccio di tonno e ostriche fresche. Risotto ai frutti di mare, carni bianche con salsa agrumata o formaggi stagionati. Crostate al limone o torte alle nocciole e frutta secca



Attilio Ghisolfi

Piemonte

Località Bussia, 27
Monforte D'alba
Cuneo

ghisolfi.com



“Da 4 generazioni vignaioli per passione, a Monforte d’Alba”



ATTILIO GHISOLFI

MONFORTE D'ALBA

Dalla fine degli anni '80 l'azienda Attilio Ghisolfi si è trasformata seguendo quella evoluzione che ha portato la Langa del Barolo ad essere uno dei territori più prestigiosi nel panorama vinicolo.

Da realtà basata sulla produzione di frutta e di vino, la svolta arriva nel 1988 con l'ingresso in azienda di Gianmarco Ghisolfi. Nasce il primo vino in bottiglia, i terreni coltivati a frutteto vengono convertiti in vigneti e vengono acquisiti nuovi terreni, in cui può trovare spazio quello che diventerà uno dei grandi protagonisti della storia di Ghisolfi: il Nebbiolo. A distanza di più di trent'anni l'impegno a produrre vini di qualità resta il fulcro dell'attività della famiglia Ghisolfi e si traduce in una grande cura di tutte le fasi della lavorazione.



Spumante Metodo Classico Millesimato



Denominazione
Vino Spumante di Qualità
Extra Brut



Vitigno
50% Pinot Nero
50% Nebbiolo

Dosaggio
3 g/lt



Vinificazione
20% affinamento in tonneau da 500 l e il resto in vasche in acciaio senza solfiti per tutta la fase di vinificazione. Dopo 6 mesi rifermentazione in bottiglia



Invecchiamento
7 anni sui lieviti



Abbinamenti
Ottimo come aperitivo e con frutti di mare e ostriche



La Lisi



Denominazione
Barba D'Alba DOC
Superiore



Vitigno
100% Barbera



Vinificazione
Macerazione a freddo di 36 ore e a seguire una macerazione di circa 7 giorni a temperatura controllata. La fermentazione avviene esclusivamente con lieviti indigeni



Invecchiamento
12 mesi in piccole botti di rovere



Abbinamenti
Risotti, lasagna, arrosti e formaggi



Sbardaja



Denominazione
Langhe Nebbiolo DOC



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione
Fermentazione con lieviti indigeni. Macerazione per 10 giorni a temperatura controllata



Invecchiamento
12 mesi in botti di rovere



Abbinamenti
Antipasti caldi, primi con sughi di carne, arrosti di carne bianca e rossa



Barolo



Denominazione
Barolo DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per circa 16 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
30 mesi il 70% in botti di rovere e il 30% in tonneau e barrique



Abbinamenti
Arrosti di carne rossa, primi con sughi di carne, formaggi stagionati



Barolo Bussia



Denominazione
Barolo DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione
Fermentazione con lieviti indigeni. Macerazione a temperatura controllata per circa 16 giorni



Invecchiamento
30 mesi in botti di rovere da 25-30 hl



Abbinamenti
Arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati



Barolo Bricco Visette



Denominazione
Barolo DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
30 mesi il 70% in botti di rovere e il 30% in tonneaux e barrique



Abbinamenti
Arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati



Barolo Riserva Ciabot Minat



Denominazione
Barolo Riserva DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per 25 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
1 anno in tonneaux da 500 litri e 30 mesi in botti di rovere da 20 HL. 1 anno in bottiglia



Abbinamenti
Arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati, formaggi stagionati



Barolo Chinato



Denominazione
Barolo Chinato
Vino Aromatizzato



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione
Macerazione di varie spezie, tra cui corteccia di china calisaia, radice di rabarbaro e genziana. L'estratto in base alcolica delle varie essenze, a fine macerazione, viene addizionato al vino Barolo con l'aggiunta anche di zucchero



Abbinamenti
Ideale con dolci caratterizzati da altrettanti aromi intensi e persistenti. Ottimo anche come accompagnamento al cioccolato fondente. Interessante e seducente se consumato come vino da meditazione o a fine pasto come digestivo



I Tirreni

Toscana

Via Casone Ugolino, 29
Castagneto Carducci
Livorno

itirreni.com



“Una cantina giovane nel cuore dell’Alta Maremma”



“I Tirreni” nasce dall’unione di intenti di due giovani, che oltre al percorso di studi condividono la passione per la vite e i vini toscani. Samuele Falciani, agronomo, e Tommaso Rindi, enologo, hanno unito le forze per costituire questa realtà, che sorge in una delle più belle zone del panorama vitivinicolo e naturale: Bolgheri e l’alta Maremma. L’azienda conta 9 ettari di vigneto, metà dei quali riservati a vitigni a bacca rossa per la produzione di vino rosso toscano nella zona del Bolgheri DOC. La restante produzione è caratterizzata da vitigni bianchi e rossi IGT Toscana.



Poiana Scura



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
Trebbiano
Malvasia
Vermentino



Vinificazione
La parte più aromatica in barrique e il resto in acciaio



Invecchiamento
8 mesi in barrique di rovere francese



Abbinamenti
Antipasti, aperitivo, formaggi e pesce



Poiana Scura



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
70% Sangiovese
30% Cabernet Sauvignon



Vinificazione
Fermentazione in acciaio fino all'affinamento



Invecchiamento
4 mesi in barrique di rovere francese



Abbinamenti
Piatti elaborati di carni, come spezzatini e selvaggina in umido, nonché primi piatti con ragù saporiti



Hydria



Denominazione
Bolgheri DOC Rosso



Vitigno
40% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
20% Cabernet Franc
10% Petit Verdot



Vinificazione
Fermentazione in acciaio, 15-20 giorni sulle bucce, dopo la svinatura sosta in acciaio per poi completare il processo in barrique



Invecchiamento
8 mesi in barrique di rovere francese



Abbinamenti
Primi di selvaggina e carni in umido, ma anche con formaggi stagionati



Tyrsinoi



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
100% Cabernet Franc



Vinificazione
In acciaio con lunga macerazione sulle bucce, dopo la svinatura completa il processo in barrique



Invecchiamento
16 mesi in barrique nuove di rovere francese



Abbinamenti
Cucina di carne e piatti saporiti, ma è da considerare la sua attitudine ad essere consumato come vino da meditazione abbinato a dei formaggi stagionati



Franco Pacenti

Toscana



Località Canalicchio di Sopra, 6
Montalcino
Siena

francopacenticanalicchio.it



“Una passione che attraversa tre generazioni e la massima attenzione nella cura della vigna, per un’interpretazione classica e pura del Sangiovese”



L'azienda "Franco Pacenti", situata sul versante nord-est della collina di Montalcino nella conca del Canalicchio, zona storica tra le più vocate della denominazione, è una realtà giovane e dinamica in cui famiglia e lavoro, tradizioni e valori si fondono. Sulle orme del nonno Rosildo e del padre Franco, i tre fratelli Lisa, Serena e Lorenzo portano avanti l'idea di una viticoltura che sia espressione del territorio, rispettosa della natura, sostenibile, ma anche proiettata verso il futuro.

La produzione è incentrata sul Sangiovese, vitigno autoctono che in questa zona storica di Montalcino raggiunge vertici di eccellenza. Il risultato sono vini di grande carattere, eleganti e potenti allo stesso tempo, perfetta combinazione tra la terra da cui provengono e le persone che li lavorano.



Rosso di Montalcino



Denominazione
Rosso di Montalcino DOC



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Media macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari a temperatura controllata



Invecchiamento
Oltre 6 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25 hl



Abbinamenti
Primi piatti con salse strutturate, salumi e formaggi



Brunello di Montalcino



Denominazione
Brunello di Montalcino DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Medio-lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi a temperatura controllata



Invecchiamento
40 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e francese da 50 hl, oltre 4 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Piatti saporiti come arrosti di carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati



Brunello di Montalcino Riserva



Denominazione
Brunello di Montalcino Riserva DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari a temperatura controllata



Invecchiamento
40 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e francese da 50 e 25 hl, oltre 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Piatti strutturati come carni rosse in umido e selvaggina



Rosildo ★



Denominazione
Brunello di Montalcino DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari in vasche di acciaio a temperatura controllata



Invecchiamento
36 mesi in botte di rovere francese da 10 hl, oltre 12 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Piatti strutturati a base di carni rosse e selvaggina, accompagnate da funghi e tartufi. Grande vino da meditazione anche con formaggi stagionati



Scopone

Toscana

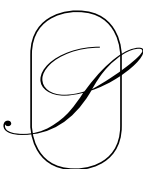
Località Podere Scopone, 180
Montalcino
Siena

winescopone.com



“Raccontare l'eccellenza di Montalcino
nel nome della territorialità”




SCOPONE
MONTALCINO

L'azienda familiare, condotta oggi da Cristina Minari, nasce nel 1996 con il primo impianto, a cui se ne sono aggiunti altri, a partire dal 2000, grazie al consiglio dell'allora consulente Giacomo Tachis che intuì la grande vocazione viticola dell'azienda. Attualmente è composta da 12 ettari nella porzione Sud-Est della denominazione prevalentemente a Sangiovese e una piccola porzione di Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. L'azienda si trova nel versante che guarda il monte Amiata e si espone alla val d'Orcia a Est, per poi guardare il versante Sud fino ad Ovest. Grazie alla sua specifica posizione geografica il clima è generalmente mite e ben ventilato con un elevato numero di giornate serene durante la fase vegetativa: tutto questo garantisce ottime condizioni per un perfetto stato sanitario delle piante.



Rosso di Montalcino



Denominazione
Rosso di Montalcino DOC



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione di circa 7 giorni in vasche d'acciaio, segue una macerazione sulle bucce di 10-15 giorni prima della fermentazione malolattica



Invecchiamento
Botti di rovere francese da 25 hl e rovere di Slavonia da 65 hl



Abbinamenti
Primi piatti con sughi di carne e funghi



Brunello di Montalcino



Denominazione
Brunello di Montalcino
DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione di circa 10 giorni in vasche d'acciaio, segue una macerazione sulle bucce di ulteriori 15 giorni prima della fermentazione malolattica



Invecchiamento
Almeno 24 mesi in botti di rovere francese da 25 hl e in parte in rovere di Slavonia da 65 hl



Abbinamenti
Carni importanti, selvaggina e formaggi stagionati



Rimani



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
50% Cabernet Sauvignon
30% Merlot e Syrah
20% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione di circa 7 giorni in vasche d'acciaio, segue una macerazione sulle bucce di 10-15 giorni prima della fermentazione malolattica



Invecchiamento
13 mesi in barrique e tonneaux francesi



Abbinamenti
Piatti della tradizione toscana



Maja



Denominazione
IGT Toscana Rosato



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Pressatura delicata e decantazione per 24 h. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio tra i 16-18° C e dopo 4 mesi sulle fecce fini



Invecchiamento
In acciaio



Abbinamenti
Primi piatti con verdure e legumi, ottimo con vellutata di ceci



Barbicaia

Toscana

Via Nottola, 6
Gracciano
Montepulciano

barbicaia.it



“Ed è qui che sono cresciuto andando ad aiutare in vigna,
fra trattori e vendemmie”



BARBICAIA



“Barbicaia” è il termine che, nel dialetto di Montepulciano, indica il gruppo di radici della vite che affiorano dal terreno. Un nome che Marco Barbi, anche vista l'assonanza con il suo cognome, ha scelto per i vini prodotti nel podere della sua famiglia a Nottola, alle porte di Montepulciano. La cantina era attiva fin dagli anni '60, seppur con una produzione limitata ad uso “familiare”, dato che la maggior parte delle uve prodotte nei due ettari e mezzo di proprietà veniva venduta. Il processo di modernizzazione delle vigne e della produzione avviato da Marco alla fine degli anni '90 si completa nel 2011: i tempi sono maturi per iniziare a vinificare in prima persona. Il risultato sono vini sottili, eleganti e molto profumati, in grado di esaltare i caratteri varietali del Sangiovese, anche grazie all'utilizzo di botti piccole, prodotte in Borgogna, senza tostatura e chiuse a vapore.



Rosso di Montepulciano



Denominazione
Rosso di Montepulciano
DOC



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione in tino di acciaio inox a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. 10-15 giorni di fermentazione e macerazione



Invecchiamento
8 mesi in tonneaux di rovere di secondo passaggio



Abbinamenti
Primi ripieni con sugo di ragù. Carni rosse accompagnate da funghi



Vino Nobile di Montepulciano



Denominazione
Vino Nobile di
Montepulciano DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione in tino di acciaio inox a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. 12-20 giorni di fermentazione e macerazione



Invecchiamento
18-20 mesi in tonneaux di rovere di primo e secondo passaggio



Abbinamenti
Carne rossa, formaggio stagionato e cacciagione. Ottimo con stufato di cervo



La Ripa



Denominazione
Vino Nobile di
Montepulciano DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione in tino di cemento a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. 15-20 giorni di fermentazione e macerazione



Invecchiamento
18-20 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio non tostata



Abbinamenti
Secondi piatti di carne farciti e di lunga cottura. Ideale con faraona ripiena con salsa tartufata



La Ripa Bianco



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
Malvasia
Grechetto
Trebiano



Vinificazione
Diraspatura meccanica e a mano. Fermentazione alcolica in acciaio e in barrique di rovere francese con bâtonnage ed affinamento sulle fecce fini



Invecchiamento
8 mesi in anfora di terracotta. Vino imbottigliato senza filtrazione, 6 mesi di riposo prima dell'uscita in commercio



Abbinamenti
Ottimo con risotti con verdure e formaggi fusi e secondi piatti con sfumature aromatiche



Tenimenti d'Alessandro



Toscana

Loc. Manzano, 15
Cortona
Arezzo

tenimentidalessandro.it



“Pionieri del vino sulle colline cortonesi”



**Tenimenti
d'Alessandro**
TERRA DI TOSCANA

Situata a Manzano, nel comune di Cortona, nella Toscana sud-orientale, la proprietà si estende per circa 30 ettari di vigneto. Il Syrah e il Viognier, vitigni che trovano in questo territorio condizioni particolarmente favorevoli e oggetto delle sperimentazioni che da sempre l'azienda porta avanti, sono alla base dei vini più rappresentativi di Tenimenti d'Alessandro. Nel 2013 la famiglia Calabresi prende la guida dell'azienda, dando il via a un nuovo corso basato su una conduzione biologica e sulla cura artigianale, in vigna e in cantina. Dal 2025 si apre un nuovo capitolo che vede l'ingresso della Famiglia Poggiali nella proprietà aziendale con l'obiettivo, insieme alla famiglia Calabresi, di dare vita e sostegno a un progetto vitivinicolo che contribuisca allo sviluppo del territorio di Cortona.



Bianco



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
100% Viognier



Vinificazione
Pressatura diretta, fermentazione in acciaio



Invecchiamento
6 mesi in acciaio



Abbinamenti
Antipasti vegetariani, cucina fusion, pollo al curry



Rosso



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
100% Syrah



Vinificazione
5 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio



Invecchiamento
15 mesi tra acciaio e cemento



Abbinamenti
Pecorini stagionati, salumeria artigianale, melanzane alla parmigiana



Fontarca



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
100% Viognier



Vinificazione
Pressatura diretta, fermentazione in legno usato (botte 20 hl, barrique)



Invecchiamento
18 mesi in legno usato (botte 20 hl, barrique)



Abbinamenti
Risotto agli scampi, calamaro ripieno, couscous di pesce e spezie



Bosco



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
100% Syrah



Vinificazione
30-45 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in legno (2/3 a grappolo intero)



Invecchiamento
24 mesi in legno usato (botte 34 hl e barrique), 12-18 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Formaggi d'alpeggio, salumi di selvaggina, bocconcini d'agnello in umido



Migliara



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
100% Syrah



Vinificazione
30-45 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in legno (2/3 a grappolo intero)



Invecchiamento
24 mesi in legno usato (botte 34 hl e barrique), 9 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Anatra al forno, bocconcini di cinghiale, costole di agnello alla griglia



Grappa Fontarca



Vitigno
100% Viognier



Distillazione
Bagnomaria



Invecchiamento
In acciaio



Maurizio Menichetti

Toscana

Loc. Saragiolo Montemerano
Manciano
Grosseto



“Nella Maremma toscana più rurale si trova una piccola azienda che nasce dalla passione per queste terre con una conduzione sostenibile del vigneto per realizzare l'espressività territoriale ed artigianale nei propri vini”



Maurizio Menichetti, conosciuto come “Caino”, ha ereditato dal padre Carisio, oltre alla passione per il vino, una piccola vigna nel cuore della Maremma toscana su terreni di ciottolo e sabbia che fanno da specchio a Montemerano. Nel vigneto situato a 300 mt s.l.m. crescono le varietà a bacca bianca Procanico, Malvasia, Verdello e Sauvignon Blanc ed a bacca rossa di Sangiovese, Malvasia Nera e pochi filari di Montepulciano, Ciliegiole e Alicante. I vigneti affidati dal padre sono il ricordo e la dote che Maurizio custodisce ed interpreta dal 2012 con produzioni limitate di sole 4.000 bottiglie totali. Due vini frutto della grande passione ereditata, accresciuta dall'esperienza e dalla narrativa di Maurizio nel mondo del vino, espressione autentica del territorio nell'eleganza del varietale, nel rispetto dell'annata, nel ricordo di Carisio.



A Carisio Bianco



Denominazione
IGT Toscana Bianco



Vitigno
Procanico
Malvasia bianca
Ansonica
Verdello



Vinificazione
L'uva viene raccolta a mano, segue una diraspatura, pressatura diretta e fermentazione in tini di acciaio dove permane fino all'imbottigliamento



Invecchiamento
12 mesi in acciaio



Abbinamenti
Risotti di pesce, piatti vegetariani, carni bianche



A Carisio Rosso



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
Sangiovese
Malvasia nera
Ciliegiolo
Alicante
Montepulciano



Vinificazione
L'uva viene raccolta a mano, segue una diraspatura, pigiatura e fermentazione in tini di acciaio



Invecchiamento
24 mesi in tonneau da 500 lt



Abbinamenti
Primi con ragù di carne, selvaggina, formaggi di media stagionatura



Colleonorato

Marche

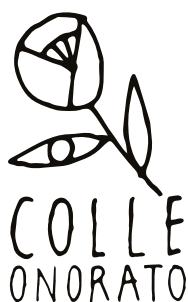


via Colle Onorato, 8/A
Jesi
Ancona

colleonorato.com



“Uno spirito moderno e innovativo, che celebra la tradizione artigianale e trasforma il vino in qualcosa di inaspettato e meravigliosamente diverso”



Immersa in una fantastica vallata al confine tra le province di Ancona e di Macerata, l'azienda agricola biologica Colleonorato nasce dalla creatività e dall'amore per la natura di Giulia Borioni, che con la sua passione per grappoli e fermentazione continua ad alimentare quel legame con la terra che è parte del DNA della sua famiglia da tante generazioni. Ad affiancare Giulia nella gestione dei vigneti c'è Luca Silvestri: insieme hanno creato la loro idea di Verdicchio, tra scelte uniche e non sempre convenzionali, che rendono il loro vino l'espressione della tradizione, il frutto della tecnologia e il ritratto della terra. Fra tradizione e innovazione, i vini di Colleonorato e il Verdicchio in particolare, diventano un gigantesco palcoscenico della creatività, in un equilibrio perfetto tra gusto e colore, intensità e aroma.



Prologo



Denominazione
Verdicchio dei Castelli
di Jesi Classico Superiore
DOC



Vitigno
100% Verdicchio



Vinificazione
Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata



Invecchiamento
10 mesi in vasche d'acciaio e 6 mesi di bottiglia



Abbinamenti
Antipasti di verdure, formaggi freschi, primi piatti di pesce



La Giostra



Denominazione
Verdicchio dei Castelli
di Jesi Classico Superiore
DOC



Vitigno
100% Verdicchio



Vinificazione
Uve sottoposte a criomacerazione per 12 ore, a seguire fermentazione in vasche d'acciaio



Invecchiamento
20 mesi in vasche d'acciaio e 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Secondi di pesce e carni bianche, formaggi di media stagionatura



Rosato di Rotoscio



Denominazione
Marche Rosato IGT



Vitigno
40% Montepulciano
40% Sangiovese
10% Lacrima
10% Merlot



Vinificazione
Viene estratto solo il mosto fiore. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio



Invecchiamento
10 mesi in vasche di acciaio e ogni 20 giorni viene effettuato il bâtonnage



Abbinamenti
Zuppe di pesce, pesce in umido, tagliere di salumi



Il Cortese



Denominazione
Rosso Piceno DOC



Vitigno
40% Montepulciano
40% Sangiovese
10% Lacrima
10% Merlot



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per 10 giorni. La fermentazione è svolta a cappello sommerso con follatura manuale 3 volte al giorno



Invecchiamento
22 mesi in vasche d'acciaio e 10 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Primi piatti con sughi di carne, secondi di carne arrosto o alla griglia



Ianai

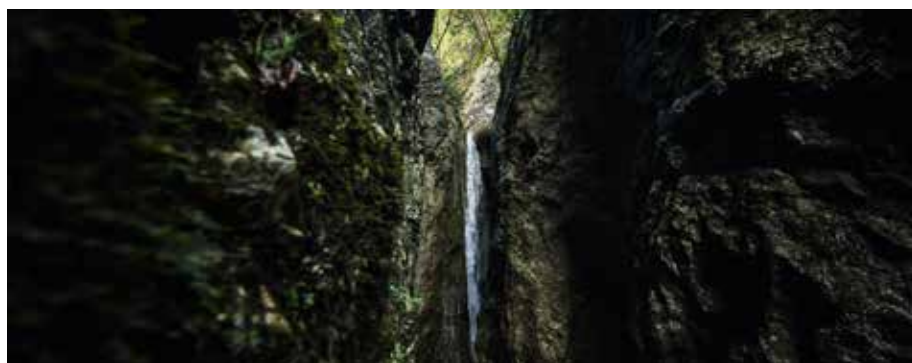
Marche

Vocabolo Balzani
Matelica

ianai.it



“Ianus, Iana, Ianai – Alle origini di Matelica”



Ianai sorge dalla memoria del suolo di Matelica, terra densa di ricordi incisi nel calcare e nell'argilla che nutre antichi vigneti nati fra le Gole di Jana, attribuendo ai vini un sapore unico che sa di storia, di miti e di verità sepolte. Il particolare microclima continentale porta il Verdicchio a maturare molto lentamente, in modo che i grappoli abbiano il tempo di svilupparsi e fissare gli aromi. Fabrizio Sepe e Camilla Onesti adottano un approccio artigianale, con lavorazioni manuali e l'uso esclusivo di rame e zolfo per il controllo delle malattie. La gestione del suolo è naturale, promuovendo l'inerbimento spontaneo e il diserbo manuale se necessari. I cloni scelti assicurano rese limitate, mai superiori a 40/50 quintali per ettaro, e la frammentazione dei terreni permette di raccogliere uve con molteplici sfumature, riflettendo la complessità di Matelica. Il vino è ottenuto da una selezione delle uve di una vigna di oltre 40 anni di 3,40 ha a Balzani, con una gestione agronomica molto attenta e tutte le operazioni sono eseguite manualmente.



Ianai



Denominazione
Verdicchio di Matelica DOC



Vitigno
100% Verdicchio



Vinificazione
Raccolta manuale in cassette poste per 24 h in cella frigo a 6° C. Pressatura inertizzata con azoto, 48 h di decantazione a freddo e fermentazione in acciaio a temperatura controllata



Invecchiamento
6 mesi in acciaio sulle fecce fini e 4 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Crudi e secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura



Zappacosta

Abruzzo



Strada del Tratturo 1/B
Chieti

zappacostavini.it

“La passione per la terra e il valore della famiglia”



Carmine e suo figlio Adamo, già produttori di uve, decidono nel 2008 di dare luce a una realtà finalizzata alla produzione di vini provenienti da vitigni selezionati e di qualità. Con Matteo, figlio di Adamo, si sviluppa l'esigenza di un'azienda biologica che concentra il lavoro nel rispetto e valorizzazione del territorio e dei cicli della natura.

Le prime produzioni coinvolgono i vigneti nel territorio di Chieti tra le brezze marine e i venti del Gran Sasso. Nel 2021 decidono di ampliare i terreni piantando Montepulciano e Trebbiano in zone ormai perdute di Bucchianico, tra i calanchi e la Majella. I vigneti si trovano ad un'altitudine che varia tra i 330 e 350 m s.l.m. in terreni argillosi – calcarei/sabbiosi, con notevoli escursioni termiche.



Trebbiano d'Abruzzo



Denominazione
Trebbiano d'Abruzzo DOC



Vitigno
100% Trebbiano d'Abruzzo



Vinificazione
Pressatura soffice e fermentazione spontanea, senza macerazione



Invecchiamento
Acciaio



Abbinamenti
Zuppe di legumi, carni bianche e formaggi semi-stagionati



Cerasuolo d'Abruzzo



Denominazione
Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Vitigno
100% Montepulciano d'Abruzzo



Vinificazione
Pressatura soffice, a contatto con le bucce per circa 12 ore. Fermentazione in acciaio



Invecchiamento
Acciaio



Abbinamenti
Primi piatti con verdure e pizza



Montepulciano d'Abruzzo



Denominazione
Montepulciano d'Abruzzo DOC



Vitigno
100% Montepulciano d'Abruzzo



Vinificazione
Macerazione con le bucce in acciaio per 10 giorni



Invecchiamento
12-18 mesi in acciaio. 12 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Ottimo per zuppe e arrosti di carni bianche



SudEst Pecorino



Denominazione
IGT Terre di Chieti



Vitigno
100% Pecorino d'Abruzzo



Vinificazione
Pressatura soffice senza macerazione. Fermentazione spontanea



Invecchiamento
Acciaio con tecnica del bâtonnage per 2 mesi



Abbinamenti
Ottimo come aperitivo, bene accompagna piatti a base di pesce e baccalà e formaggi freschi



SudEst Cerasuolo d'Abruzzo



Denominazione
Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Vitigno
100% Montepulciano



Vinificazione
Macerazione con le bucce per 24-36 ore a bassa temperatura, segue la pressatura. Il mosto ottenuto viene fermentato per circa 12 giorni a temperatura controllata in tini d'acciaio



Invecchiamento
Vasche di acciaio inox



Abbinamenti
Ottimo con i primi di pasta, zuppe, pesce alla griglia, arrosti di carni bianche, trippa, pizza, salumi, formaggi semi-stagionati e stagionati, pollo alla cacciatora, arrosto misto



SudEst Montepulciano d'Abruzzo



Denominazione
Montepulciano d'Abruzzo
DOC



Vitigno
100% Montepulciano
d'Abruzzo



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per 10-12 giorni



Invecchiamento
12 mesi in barrique di rovere



Abbinamenti
Salumi e formaggi, si esalta con primi a base di ragù e carne alla griglia



Minuccio



Denominazione
Terre di Chieti IGT Bianco



Vitigno
100% Trebbiano d'Abruzzo



Vinificazione
Criomacerazione per 48 ore e macerazione per 48 ore con pressatura soffice. Fermentazione spontanea e bâtonnage per 2 mesi



Invecchiamento
Acciaio. Prodotto non filtrato



Abbinamenti
Piacevole come aperitivo e in accompagnamento a piatti di pesce e formaggi



Azienda Agricola Sofia

Sicilia

Via Nazionale, 46
Solicchiata
Catania



“Una piccola dimensione familiare, un terroir unico e un’attenta gestione dal vigneto alla bottiglia per vini freschi e autentici”



Azienda Agricola Sofia



È da un piccolo vigneto a Solicchiata, alle pendici Nord dell'Etna, che inizia la storia della Azienda Agricola Sofia. È qui che Gioacchino Sofia si dedica con dedizione e passione alla coltivazione della terra, espandendo progressivamente l'attività di famiglia con l'acquisizione di nuovi terreni. Grazie ai figli Carmelo e Valentina, che mettono la loro esperienza nel settore vinicolo a disposizione dell'attività di famiglia, la produzione di vino, dapprima circoscritta al mercato locale, entra in una nuova dimensione, complice anche il crescente interesse verso i vini della zona dell'Etna. La composizione vulcanica del suolo, unita all'utilizzo di metodi biologici e a basso impatto, conferiscono ai vini della Azienda Agricola Sofia caratteristiche uniche, in un connubio di freschezza, mineralità e potenza.



La Vigna di Gioacchino



Denominazione
Terre Siciliane IGP



Vitigno
90% Carricante
10% Catarratto, Minella
e Inzolia



Vinificazione
Diraspatura, 2 giorni di macerazione e poi pressatura. Fermentazione spontanea in tonneau usati per circa 15 giorni. Il vino rimane sulle fecce per tutto il periodo della malolattica e dopo 5 mesi si effettua la decantazione



Invecchiamento
5 mesi in tonneau usati e 4 mesi in acciaio



Abbinamenti
Sformati di verdure, primi piatti di pesce



La Vigna di Gioacchino



Denominazione
Etna Rosso DOC



Vitigno
100% Nerello Mascalese



Vinificazione
Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce, in vasche per circa 15 giorni



Invecchiamento
12 mesi in vasca di cemento



Abbinamenti
Antipasti di terra, couscous di pesce, guazzetto di gamberi, carni miste alla griglia



Contrada Piano dei Daini ★



Denominazione
Etna Rosso DOC



Vitigno
100% Nerello Mascalese



Vinificazione
Macerazione e fermentazione spontanea sulle bucce per 15 giorni circa in vasche di cemento



Invecchiamento
11 mesi in vasca di cemento



Abbinamenti
Pasta ripiena, sughi di carne, piccione, selvaggina da piuma



Contrada Torreguarino



Denominazione
Etna Rosso DOC



Vitigno
100% Nerello Mascalese



Vinificazione
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per circa 12 giorni con follature quotidiane



Invecchiamento
5 mesi in tonneau



Abbinamenti
Primi piatti con funghi e carni di agnello



Tenuta Effusiva

Sicilia



Contrada Marchesa, 1
Passopisciaro
Catania

wiegnerwine.com



“Una cantina a gestione familiare tra il mare e l'Etna: tutti i colori e il clima mediterraneo della Sicilia in un grappolo d'uva”



effusiva
T E N U T A

La cantina Wiegner, sul versante Nord dell'Etna vicino a Passopisciaro, si estende su una delle aree più prestigiose per la coltivazione dell'uva, in cui caratteristiche del suolo, la giusta altitudine e un microclima eccellente si combinano in un insieme straordinario.

Con grande orgoglio e amore per questa terra magica, Peter, Laura e Marco, attraverso i loro vini mettono in bottiglia la sintesi di questo territorio complesso e unico.

Prodotti secondo il metodo dell'agricoltura biologica e nel rispetto del terroir dell'Etna, patrimonio UNESCO, i vini Wiegner sono caratterizzati da buona sapidità, eleganza, notevole mineralità e ottime qualità di invecchiamento.



Contrada Rampante 🍷★



Denominazione
Etna Bianco DOC



Vitigno
100% Carricante



Vinificazione
Fermentazione in bianco



Invecchiamento
Vasche di acciaio, almeno 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Risotto ai frutti di mare, piatti a base di pesce azzurro dal sapore intenso



Treterre Rosato 🍷



Denominazione
Etna Rosato DOC



Vitigno
100% Nerello Mascalese



Vinificazione
Fermentazione in bianco in anfore di ceramica



Invecchiamento
Anfora di ceramica 4-6 mesi



Abbinamenti
Ottimo con antipasti di pesce, piatti ricchi ma delicati come i risotti con verdure e formaggi



Treterre 🍷



Denominazione
Etna Rosso DOC



Vitigno
100% Nerello Mascalese



Vinificazione
Fermentazione spontanea a temperatura controllata



Invecchiamento
In legno barrique e botti, almeno 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Primi con sughi di carne, tagliata di manzo, filetto ai funghi porcini



Contrada Rampante 🍷★



Denominazione
Etna Rosso DOC



Vitigno
85% Nerello Mascalese
15% Nerello Cappuccio



Vinificazione
Fermentazione spontanea in tino di rovere



Invecchiamento
12 mesi in botti in rovere e almeno 12 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Carni rosse, polpette, grigliate, formaggi stagionati



Artemisio 🍷



Denominazione
Terre Siciliane IGP



Vitigno
100% Cabernet Franc



Vinificazione
Fermentazione spontanea a temperatura controllata



Invecchiamento
Almeno 16 mesi in barrique e botti in rovere, almeno 12 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Carni in umido, selvaggina, formaggi stagionati



In Amphora Bianco 🍷★



Denominazione
Etna Bianco DOC



Vitigno
100% Carricante



Vinificazione
Fermentazione in bianco



Invecchiamento
6-8 mesi in anfora di ceramica, bottiglia per almeno 6 mesi



Abbinamenti
Pesce arrosto, formaggi di media stagionatura, carni bianche alle erbe



In Amphora Rosso 🍷★



Denominazione
Etna Rosso DOC



Vitigno
50% Nerello Mascalese
50% Nerello Cappuccio



Vinificazione
Fermentazione spontanea in anfora



Invecchiamento
12-14 mesi in anfora ceramica, bottiglia per almeno 6 mesi



Abbinamenti
Paccheri al ragù di polpo, arrosti e carni alla griglia



Roberto Malito

Sicilia

Contrada Samperi
Marsala
Trapani



“È una storia fatta di amore per una Terra, per un luogo, per un momento. È una storia fatta di amicizie e di passione. È una storia di arte, cultura, passato e presente. È un sogno che si avvera”



Dazeroauno nasce dalla volontà di dar vita a un vino che rispecchiasse la mano del produttore. Sogno che si realizza nel 2010 con l'acquisizione di un appezzamento sull'altopiano marsalese in Contrada Samperi. Vengono coltivati Grillo e Zibibbo per il bianco e Perricone, Nero d'Avola e altre varietà per il rosso.

Tutto a conduzione biologica non certificata, tanto da non andare in produzione tutte le annate in base alla qualità e quantità delle vendemmie ma soltanto negli anni di perfetta crescita e maturazione delle uve. La produzione si attesta sotto le duemila bottiglie per uno stretto senso di unicità, come unica è la ricchezza e profondità olfattiva che i vini presentano dopo gli anni di affinamento in bottiglia.



Dazeroauno Bianco



Denominazione
IGT Terre Siciliane Bianco



Vitigno
60% Grillo
40% Zibibbo



Vinificazione
Vendemmia manuale con ghiaccio secco ad inizio settembre



Invecchiamento
Acciaio per 60 mesi e 18 mesi in bottiglia prima dell'uscita



Abbinamenti
Zuppa di ceci, formaggi e carni bianche, secondi di pesce alla griglia



Dazeroauno Rosso



Denominazione
IGT Terre Siciliane Rosso



Vitigno
80% Perricone
10% Nero d'Avola
10% vitigni autoctoni



Vinificazione
Vendemmia manuale con ghiaccio secco ad inizio ottobre



Invecchiamento
Barrique nuove per 48 mesi e 24 mesi di affinamento in bottiglia prima dell'uscita



Abbinamenti
Selvaggina, carni rosse di lunga cottura e formaggi stagionati



Andaras

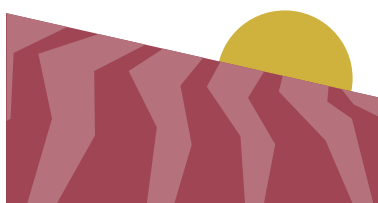
Sardegna

Via Belvedere, 97
Sant'Antioco
Sud Sardegna

andarasvini@gmail.com



“Un progetto di viticoltura che parte dai sentieri di campagna dell’Isola di Sant’Antioco”



Andaras

Andaras nasce nel 2016 da un’idea di Marco Pinna e Paolo Balia: il primo porta l’esperienza di oltre 20 anni nel mercato del vino, il secondo è un esperto viticoltore che da 30 anni prosegue l’attività del padre Raffaele. Il progetto affonda le sue radici nel significato stesso della parola Andaras, “sentieri di campagna”, e parte dalle strade polverose percorse dai contadini per impiantare le prime viti dell’isola di Sant’Antioco, su terreni sabbiosi aridi e bruciati dal sole. La viticoltura si sviluppa attraverso la selezione sapiente dei ceppi più adatti grazie alle facilità di coltivazione a piede franco. Le prime esperienze di vinificazione partono dal 2016; il progetto in seguito coinvolge altri due soci, Massimo Putzu, esperto viticoltore, e Alessandro Balia, giovane interessato alla viticoltura. Dal 2020 l’azienda rivendica la denominazione Carignano del Sulcis. Oggi l’azienda è composta da 3,5 ettari in conduzione.



Vermentino di Sardegna



Denominazione
Vermentino di Sardegna
DOC



Vitigno
100% Vermentino



Vinificazione
Macerazione 10 ore, fermentazione a temperatura controllata, malolattica non svolta



Invecchiamento
Acciaio



Abbinamenti
Pesce, crostacei, frutti di mare, carni bianche



Andaras



Denominazione
Carignano del Sulcis DOC



Vitigno
100% Carignano



Vinificazione
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per conferire una qualità di freschezza e fragranza, la macerazione è di circa 10 giorni



Invecchiamento
In barrique per 14 mesi e almeno 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Carni rosse, formaggi stagionati e come da tradizione tonno rosso alla griglia



Carignano del Sulcis



Denominazione
Carignano del Sulcis DOC



Vitigno
100% Carignano



Vinificazione
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. La vinificazione è di circa 10 giorni



Invecchiamento
Barriques per 4 mesi



Abbinamenti
Carni rosse, formaggi stagionati e, come da tradizione, tonno rosso alla griglia



Carignano del Sulcis Riserva



Denominazione
Carignano del Sulcis DOC
Riserva



Vitigno
100% Carignano



Vinificazione
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Macerazione per 10-15 giorni



Invecchiamento
18 mesi in barrique e affinamento in bottiglia per 10 mesi



Abbinamenti
Carni rosse, formaggi stagionati e tradizionale tonno rosso alla griglia



Francia

Europa



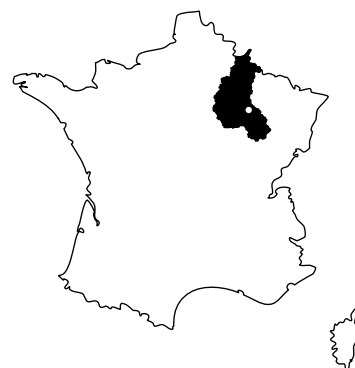


Gardet

Champagne

13 Rue Georges Legros
Chigny-les-Roses

champagne-gardet.com



“Una Maison di Champagne storica, custode di una preziosa tradizione che viene calata nella modernità e che si trasforma in champagne dalla forte personalità”




CHAMPAGNE
GARDET
Depuis 1895

Fondata nel 1895 da un commerciante di vini, Charles Gardet, la Maison Gardet, oggi gestita dalla famiglia Prieux, è una delle eccellenze della regione dello Champagne. L'azienda è presente in tutta la zona dello Champagne, a partire dai vigneti nella sede storica Chigny-les-Roses e dalle altre proprietà a Mareuil-sur-Aÿ, Loches-sur-Ource e Gyé-sur-Seine, e conta una fitta rete di esportazioni che la rendono una realtà affermata a livello internazionale.

Il legame con la tradizione è molto forte e, combinato con un approccio moderno, si traduce in vini di eccezionale qualità, garantita da un processo di lavorazione seguito con perizia e professionalità in tutte le sue fasi, dalla selezione dei mosti alla fermentazione, dall'assemblaggio alla sboccatura.



Brut Tradition



Denominazione
Champagne



Vitigno
45% Pinot Nero
45% Meunier
10% Chardonnay

Dosaggio
8 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
36 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Tartine e finger food per il momento dell'aperitivo



Brut Blanc De Noirs Premier Cru



Denominazione
Champagne



Vitigno
60% Pinot Nero
40% Meunier,
dai vigneti «Premier Cru»
di Hautvillers

Dosaggio
8 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Perfetto per aperitivi o per accompagnare ricchi anti-
pasti come anatra con prugne, prosciutto crudo, foie
gras



Dosage Zéro



Denominazione
Champagne



Vitigno
1/3 Pinot Nero
1/3 Pinot Meunier
1/3 Chardonnay

Dosaggio
0 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
Da 60 a 84 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Parmigiano Reggiano, formaggi stagionati, crostacei



Extra Brut Millésime



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Pinot Nero
30% Chardonnay

Dosaggio
4 g/lt



Vinificazione
8 mesi in serbatoi di acciaio



Invecchiamento
60 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



130 Ans Millésime Gardet



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Pinot Nero
30% Chardonnay

Dosaggio
4 g/lt



Vinificazione
8 mesi in serbatoi di acciaio



Invecchiamento
8 anni sui lieviti



Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Prestige Charles Gardet Blanc De Blancs



Denominazione
Champagne



Vitigno
100% Chardonnay

Dosaggio
6 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio inox, fermentazione alcolica



Invecchiamento
Affinamento in bottiglia sui lieviti da 3 a 4 anni



Abbinamenti
Luccio bianco, aragosta, sushi, frutti di mare, ceviche di pesce e frutta esotica



Prestige Charles Gardet Millésime



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Chardonnay
30% Pinot Nero

Dosaggio
5 g/lt



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio



Invecchiamento
Almeno 15 anni sui lieviti e 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura



Abbinamenti
Aragosta alla griglia o spigola al sale. Fantastico come aperitivo in occasioni speciali

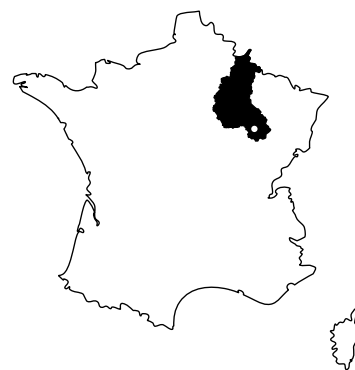


Brimoncourt

Champagne

84 Boulevard Charles de Gaulle
Aÿ-Champagne

brimoncourt.com



“Un tributo ai valori eterni dello champagne:
eleganza, indipendenza, condivisione e leggerezza.”




BRIMONCOURT
CHAMPAGNE

Brimoncourt è una moderna Champagne House, situata ad Aÿ, nel cuore della regione dello Champagne.

Dal 2008 la Maison è guidata dall'eccellente Alexander Cornot, che ha dato la sua personale impronta a tutte le creazioni Brimoncourt, all'insegna della delicatezza, leggerezza e ricerca dell'eccellenza. Per farlo ha scelto di affidarsi ai migliori Crus dello Champagne, così da ottenere vini di grande qualità e dalla personalità spiccata, che sono anche uno stile di vita, un'espressione di gioiosa raffinatezza ed eleganza.



Brut Régence



Denominazione
Champagne



Vitigno
80% Chardonnay
20% Pinot Nero

Dosaggio
6 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ideale per l'aperitivo, oppure con tartare di pesce, salmone affumicato e capesante saltate in padella



Brut Rosé



Denominazione
Champagne



Vitigno
40% Pinot Nero
35% Chardonnay
25% Pinot Meunier

Dosaggio
8 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Perfetto come aperitivo, ideale con i formaggi a pasta molle e crosta fiorita come il Brie. Ottimo anche con i macarons o con un cestino di frolla e fragole



Blanc De Blancs



Denominazione
Champagne



Vitigno
100% Chardonnay

Dosaggio
7 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
72 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ideale con salmone affumicato, sushi, sashimi, crostacei e pesce alla griglia



Extra Brut



Denominazione
Champagne



Vitigno
80% Pinot Nero
20% Chardonnay

Dosaggio
2 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
72 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ideale con crostacei, ottimo con la cucina giapponese e coreana



MMIX Cuvée Millésime 2009



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Chardonnay
30% Pinot Nero

Dosaggio
5 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
12 anni sui lieviti



Abbinamenti
Grandi crostacei, pesce al forno, piccione arrosto



Domaine Tupinier- Bautista

Borgogna

30 ter, Rue du Liard
Mercurey
Borgogna

domaine-tupinier-bautista.com



“Grandi vini di Borgogna a Mercurey”



Fondato nel 1770 nella frazione di Les Touches, Mercurey, nel cuore della Côte Chalonnaise, il Domaine passa nel 1997 nelle mani di Manu Bautista che lavora con passione per preservare l'autenticità portando innovazione. Raccolta rigorosamente manuale con accurata selezione per ottenere la perfetta maturazione delle uve di Chardonnay e Pinot Nero provenienti dagli 11 ettari coltivati, comprese alcune parcelle Premier Cru tra le quali Sazenay, Clos du Roy e Les Vellées.



Bourgogne La Garenne Blanc



Denominazione
Bourgogne AOC



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione

Raccolta manuale, pressatura a grappolo intero. Fermentazione alcolica e malolattica in botte



Invecchiamento

10 mesi in botti da 228 l e 500 l (20% nuove, 80% usate di uno, due o tre anni)



Abbinamenti

Crostacei, pesce in forno e formaggi morbidi



Mercurey 1er Cru En Sazenay Blanc



Denominazione
Mercurey Premier Cru AOC



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione

Raccolta manuale con selezione in vigna, pressatura e leggera decantazione. Fermentazione alcolica e malolattica in botti di legno



Invecchiamento

12 mesi in botti da 350 l (30% nuove, 70% usate di uno o due anni)



Abbinamenti

Pesce alla griglia o in salsa, frutti di mare e formaggi di media stagionatura



Mercurey 1er Cru Les Vellées Blanc



Denominazione
Mercurey Premier Cru AOC



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione

Raccolta manuale con selezione in vigna, pressatura a grappolo intero, leggera decantazione, fermentazione alcolica e malolattica in botti di legno



Invecchiamento

12 mesi in botti da 500 l (30% nuove, 70% usate di uno o due anni)



Abbinamenti

Pesce alla griglia o in salsa, frutti di mare e formaggi di media stagionatura



Mercurey Village Les Chavances Pinot Noir



Denominazione
Mercurey Village



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione

Raccolta manuale con selezione in vigna, diraspatura e fermentazione per 8 giorni



Invecchiamento

14 mesi in botti di rovere (30% nuove, 70% usate di uno o due anni)



Abbinamenti

Carne rossa di vitello, coniglio e pollame in tegame



Mercurey 1er Cru En Sazenay Pinot Noir



Denominazione
Mercurey Premier Cru AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione

Raccolta manuale con selezione in vigna, diraspatura e fermentazione per 8 giorni



Invecchiamento

14 mesi in botti di rovere (30% nuove, 70% usate di uno o due anni)



Abbinamenti

Carni di agnello cotte a fuoco lento, maiale arrosto, formaggi stagionati ed erborinati



Mercurey 1er Cru Les Vellées Pinot Noir



Denominazione
Mercurey Premier Cru AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Raccolta manuale con selezione in vigna, fermentazione per 20 giorni



Invecchiamento
13-14 mesi di invecchiamento in botti di rovere da 228 l (35% nuove, 65% usate di uno o due anni)



Abbinamenti
Selvaggina, cervo, fagiano e formaggi stagionati



Mercurey 1er Cru Clos Du Roy Pinot Noir



Denominazione
Mercurey Premier Cru AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Raccolta manuale con selezione in vigna, fermentazione per 20 giorni e lunga macerazione



Invecchiamento
13-14 mesi di invecchiamento in botti di rovere da 228 l (35% nuove, 65% usate di uno o due anni)



Abbinamenti
Anatra, manzo alla borgognona e selvaggina arrosto. Formaggi erborinati



Domaine Cauvard

Borgogna

34 Rte de Savigny
Beaune
Borgogna

domaine-cauvard.fr



“Tradizione e rispetto della vite nel cuore di Beaune”



Arrivati alla quarta generazione, oggi Domaine Cauvard è diretta da Julien e conta 18 ettari distribuiti tra i 5 villages di Volnay, Pommard, Beaune, Chorey-les-Beaune e Aloxe-Corton. La conduzione è svolta con metodi tradizionali sostenuti da attrezzature moderne che garantiscono qualità e costanza di produzione, sempre con il massimo rispetto delle viti e dell'intero ecosistema senza utilizzo di fertilizzanti chimici. Lavorazione delle viti, potatura corta e scrupolosa selezione manuale in tavolo di cernita. Volendo preservare al massimo l'ambiente sono state scelte vasche di cemento prima dell'invecchiamento in legno, mai superiore ai 15 mesi.



Beaune Clos De La Maladière Blanc



Denominazione
Beaune AOC



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione
Vendemmia manuale, pressatura soffice e fermentazione malolattica con bâtonnage regolari



Invecchiamento
Invecchiamento in botti di rovere con filtrazione leggera ed affinamento sui lieviti



Abbinamenti
Vitello in salsa tonnata, pesce alla griglia e formaggi freschi



Corton Charlemagne ★



Denominazione
Corton Charlemagne
Grand Cru AOC



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione
Raccolta manuale, fermentazione in botti di rovere



Invecchiamento
12 mesi in botti di rovere



Abbinamenti
Pollo stufato al dragoncello, piccione arrosto e pesci di lago di buona grassezza



Beaune Clos De La Maladière Rouge



Denominazione
Beaune AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio



Invecchiamento
Invecchiamento in botti di rovere con leggera filtrazione



Abbinamenti
Petto d'anatra o formaggi non troppo stagionati come Brie e Mont d'Or



Beaune 1^{er} Cru Greves



Denominazione
Beaune Premier Cru AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Raccolta manuale con rigorosa selezione su tavolo di cernita. Macerazione in vasca per 15 giorni, di cui 3-5 giorni di macerazione a freddo. Ripetute follature ad inizio fermentazione seguite da rimontaggi



Invecchiamento
1 anno in botti di rovere (20% nuove)



Abbinamenti
Medaglioni di midollo, scaloppina di foie gras d'anatra e selvaggina in tegame con salse. Formaggi a crosta lavata dal sapore intenso



Beaune 1^{er} Cru Teurons



Denominazione
Beaune Premier Cru AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Macerazione in vasca per circa 15 giorni, di cui 3-5 di macerazione a freddo. Ripetute follature ad inizio fermentazione seguite da rimontaggi



Invecchiamento
1 anno in botti di rovere (20% nuove)



Abbinamenti
Vitello arrosto, brasato o in salsa. Selvaggina da piuma e maiale alla griglia. Ottimo con formaggi quali Mont d'Or e Vacherin



Beaune 1^{er} Cru Pertuisots



Denominazione
Beaune Premier Cru AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Macerazione in vasca per circa 15 giorni, di cui 3-5 di macerazione a freddo. Ripetute follature ad inizio fermentazione seguite da rimontaggi



Invecchiamento
1 anno in botti di rovere (20% nuove)



Abbinamenti
Coscia d'agnello al forno e vitello brasato. Ideale con formaggi quali Tomme de Savoie, Reblochon e Cîteaux



Domaine Gavignet

Père & Fils

Borgogna

71-73 rue Félix Tisserand
Nuits Saint Georges
Borgogna

maurice-gavignet.com



“Grandi vini di Borgogna”



Era l'inizio del XIX secolo quando Honoré Gavignet, un viticoltore di Romanée Conti, creò il suo domaine nel cuore della Borgogna vitivinicola, a Nuits-Saint Georges. La storia del Domaine passa da 4 generazioni fino ad arrivare a Arnalud, pronipote del fondatore. Nel corso degli anni sono stati acquistati diversi appezzamenti passando da Nuits Saint Georges, Morey Saint Denis e Gevrey Chambertin fino agli ultimi in Côte de Beaune a Monthelie, Santenay, Savigny Lès Beaune e Pommard, diventando una delle perle della Côte d'Or. I metodi di coltivazione sono tutti orientati al meticoloso rispetto del suolo e dell'ambiente. Le vigne vengono lasciate inerbirsi naturalmente e tutte le vendemmie sono interamente selezionate a mano. La vinificazione si svolge attorno ad un principio molto semplice: favorire macerazione ed estrazione per ottimizzare la concentrazione e conferire ai vini una struttura ricca ed elegante. Gli aromi potenti vengono conservati, per garantire vini golosi e ricchi di frutto al palato.



Bourgogne Pinot Noir



Denominazione
Bourgogne AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione

Raccolta manuale, diraspatura totale e prefermentazione in tini di acciaio a bassa temperatura, segue la fermentazione alcolica con follature due volte al giorno



Invecchiamento

12-14 mesi in botti di rovere (10% nuove)



Abbinamenti

Salumi, carni alla griglia e formaggi cremosi



Pommard



Denominazione
Pommard AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione

Raccolta manuale, diraspatura totale e prefermentazione in tini di acciaio a bassa temperatura, segue la fermentazione alcolica con follature due volte al giorno



Invecchiamento

18 mesi in botti di rovere (20-30% nuove)



Abbinamenti

Manzo con salsa di formaggio, cervo, fonduta Bourguignonne e formaggi stagionati



Gevrey Chambertin



Denominazione
Gevrey Chambertin AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione

Raccolta manuale e diraspatura totale. Dopo una macerazione a freddo ha inizio la fermentazione alcolica con follature due volte al giorno



Invecchiamento

18 mesi in botte di rovere (18-20% nuove)



Abbinamenti

Selvaggina di cinghiale e cervo, brasato con salse ai funghi e formaggi cremosi stagionati



Morey Saint Denis 1^{er} Cru Les Millandes



Denominazione
Morey Saint Denis
Premier Cru AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione

Raccolta manuale, diraspatura totale e prefermentazione in tini di acciaio a bassa temperatura, segue la fermentazione alcolica con follature due volte al giorno



Invecchiamento

18 mesi in botte di rovere (30% nuove)



Abbinamenti

Agnello arrosto o un petto d'anatra e una salsa ai funghi



Nuits Saint Georges 1^{er} Cru Les Chiagnots



Denominazione
Nuits Saint Georges
Premier Cru AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione

Raccolta manuale, diraspatura totale e prefermentazione in tini di acciaio a bassa temperatura, segue la fermentazione alcolica con follature due volte al giorno



Invecchiamento

18 mesi in botti di rovere (30% nuove)



Abbinamenti

Spezzatino di manzo e selvaggina. Formaggi stagionati e cremosi



Domaine Guillemard

Clerc

Borgogna

19 Rue Drouhin
Puligny-Montrachet
Borgogna

guillemard-clerc.fr



“Viticoltori a Puligny-Montrachet, Saint-Romain,
Beaune e Clos Vougeot”



Domaine Guillemard-Clerc è un'azienda vinicola a conduzione familiare della Borgogna, fondata nel 1990 a Puligny-Montrachet da un piccolo appezzamento ereditato. Da allora, la sua superficie è cresciuta fino a raggiungere i 10 ettari, distribuiti nei comuni di Puligny-Montrachet, Saint-Romain, Beaune e Vougeot. Grazie alla complessità del sottosuolo argillo-calcareo, ai diversi orientamenti dei pendii e ai microclimi, si hanno vini con caratteri molto diversi. È proprio qui che lo Chardonnay e il Pinot Nero sono gli ambasciatori della tenuta. Tutti i suoi appezzamenti vengono vendemmciati a mano e pressati immediatamente. Le vigne sono coltivate nel rispetto dell'ambiente, arate almeno una volta all'anno per garantire che l'acqua piovana penetri nel terreno ed evitare l'erosione. I trattamenti fitosanitari sono effettuati con un metodo noto come “lutte raisonnée”, fatti dunque solo quando necessario e in base all'indice di pressione in modo da preservare la fauna e la flora, proteggere le falde acquifere e ridurre il più possibile l'impronta di carbonio. La tenuta è certificata HVE (Alto Valore Ambientale).



Bourgogne Cote d'Or Blanc Les Parties



Denominazione
Bourgogne AOC



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione

Raccolta manuale, delicata e immediata pressatura delle uve. Fermentazione in legno



Invecchiamento

9 mesi in barrique (1/5 nuove botti Allier) con batonnage nei primi mesi



Abbinamenti

Salumi pregiati, terrine di pesce e formaggi come il Gruyère o formaggi di capra



Puligny Montrachet Les Reuchaux



Denominazione
Puligny Montrachet AOC



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione

Raccolta manuale, delicata e immediata pressatura delle uve. Fermentazione in legno



Invecchiamento

9 mesi in barrique (1/5 nuove botti Allier) con batonnage nei primi mesi



Abbinamenti

Ottimo con pesce accompagnato da salse come filetto di sogliola con carciofi o rombo con salsa alla senape



Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatieres



Denominazione
Puligny Montrachet Premier Cru AOC



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione

Raccolta manuale, delicata e immediata pressatura delle uve. Fermentazione in legno



Invecchiamento

9 mesi in barrique (1/5 nuove botti Allier) con batonnage nei primi mesi



Abbinamenti

Secondi di struttura e intensità con cotture non eccessivamente lunghe, come pollo di Bresse al tartufo, filetto di sogliola ai porcini. Ideale con formaggio Comté stagionato 24 mesi



Puligny Montrachet 1er Cru Les Pucelles



Denominazione
Puligny Montrachet Premier
Cru AOC



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione
Raccolta manuale, delicata e immediata pressatura delle uve. Fermentazione in legno



Invecchiamento
9 mesi in barrique (1/5 nuove botti Allier) con batonnage nei primi mesi



Abbinamenti
Piatti a base di pesce affumicato, scaloppina di vitello con spugnole



Bienvenues Batard Montrachet Grand Cru



Denominazione
Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC



Vitigno
100% Chardonnay



Vinificazione
Raccolta manuale, delicata e immediata pressatura delle uve. Fermentazione in legno



Invecchiamento
9 mesi in barrique (1/5 nuove botti Allier) con lungo batonnage nei primi mesi



Abbinamenti
Grandi risotti di verdure, funghi, carne o formaggi. Stufato di carni bianche, aragosta alla griglia, Brie de Meux o Roquefort



Clos de Vougeot Grand Cru



Denominazione
Clos de Vougeot Grand Cru AOC



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Raccolta manuale, diraspatura completa, fermentazione spontanea e macerazione di circa 10 giorni



Invecchiamento
16-18 mesi in botti di rovere francese (20% nuove)



Abbinamenti
Selvaggina, costata di manzo, agnello brasato. Ottimo con formaggi erborinati e a crosta fiorita



Merlin-Cherrier

Sancerre

43 Rue Saint-Vincent
Bué
Sancerre

merlin-cherrier-sancerre.fr



“Viticoltori da 4 generazioni,
un’azienda familiare nel cuore del Sancerre”



Thierry Merlin-Cherrier, insieme alla figlia Agathe, porta avanti una tradizione familiare arrivata alla 4° generazione di viticoltori, iniziata con i suoi nonni materni, gli Cherrier e proseguita con il padre, un Merlin. La proprietà comprende 14 ettari di vigneto a Bué, una delle principali frazioni che circondano l'antico borgo murato di Sancerre, sul lato Est del fiume Loira, dominata da colline e vigneti. Sia nella gestione del vigneto che in cantina, c'è massimo rispetto della materia prima, limitando al minimo gli interventi e preservando nelle uve l'integrità del frutto e la freschezza donata dai terreni. L'unicità di questi terreni, composti da due dei suoli tipici del Sancerre, Les Caillottes e Terres Blanches, influenza i vini di Thierry & Agathe, riconoscibili per i loro aromi ampiamente floreali, la loro finezza, precisione e longevità.



Grand Chemarin



Denominazione
Sancerre Blanc AOC



Vitigno
100% Sauvignon Blanc



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio con lieviti indigeni



Invecchiamento
Parte in barrique usate e parte in acciaio, poi assemblaggio finale



Abbinamenti
Primi piatti di pesce, frutti di mare



Chêne Marchand



Denominazione
Sancerre Blanc AOC



Vitigno
100% Sauvignon Blanc



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio con lieviti indigeni



Invecchiamento
Da 15 a 18 mesi in acciaio sulle fecce fini, decantazione a freddo senza alcuna chiarifica prima dell'imbottigliamento



Abbinamenti
Secondi di pesce, carni bianche, formaggi a pasta molle



Piaugier

Sablet



75 Rte de Carpentras
Sablet
Vallée du Rhône

piaugier.fr



“Il Domaine de Piaugier si trova a Sablet, nel sud della Valle del Rodano. Figlio e nipote di viticoltori, Jean-Marc Autran e sua moglie Sophie coltivano 30 ettari di vigne a Sablet e Gigondas”



La produzione, dalla vinificazione all'imbottigliamento, avviene nella cantina costruita nel 1947 dal bisnonno. La base del vitigno tradizionale è Grenache con vitigni complementari come Syrah, Mourvèdre, Counoise e Carignan, con Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne e Viognier per i vini bianchi.



Le Grenache



Denominazione
AOC Côtes-du-Rhône
Villages



Vitigno
100% Grenache Blanc



Vinificazione
Alcune ore di macerazione delle bucce e poi trasferimento in botti di rovere con bâtonnage in fermentazione con lieviti indigeni



Invecchiamento
18 mesi prima dell'imbottigliamento



Abbinamenti
Ideale con crema di zucca, molluschi e petto d'anatra affumicato, con un carpaccio di baccalà o con tajine di agnello con albicocche secche



Sablet Rouge



Denominazione
AOC Côtes-du-Rhône
Villages Sablet



Vitigno
80% Grenache Noir
20% Syrah



Vinificazione
I vitigni sono vinificati separatamente dopo la diraspatura. La macerazione, che dura generalmente dalle 2 alle 3 settimane, avviene in vasche di cemento con lieviti indigeni



Invecchiamento
18 mesi in vasche di cemento



Abbinamenti
Ideale con carni rosse alla griglia ma anche con agnello, torte salate o pietanze speziate



Gigondas de Piaugier



Denominazione
AOC Gigondas



Vitigno
65% Grenache Noir
20% Mourvèdre
15% Syrah



Vinificazione
1 mese di macerazione in vasca di cemento con lieviti indigeni



Invecchiamento
18 mesi nelle Foudre da 30 hl



Abbinamenti
Ideale con carni rosse di manzo e cervo in salsa



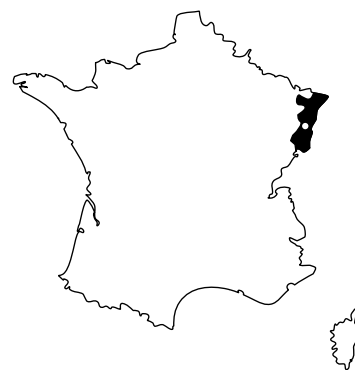
Domaine Agapé

Alsazia



10 Rue des Tuileries
Riquewihr
Alsazia

alsace-agape.fr



“Una cantina a conduzione familiare
nel cuore dei Grand Crus dell’Alsazia”



DOMAINE
Agapé
VIN D'ALSACE - RIQUEWIHR

Vincent fonda nel 2007 la sua cantina a Riquewihr che oggi comprende 10 ettari a conduzione biologica tra i prestigiosi terroir argilloso-calcarei di Schoenenbourg, Rosacker e Osterberg, in un microclima che beneficia tra le più basse precipitazioni della Francia. La maggior parte delle 25 particelle vengono oggi vinificate separatamente con intervento minimo.

Agapé dal greco “amore incondizionato”, quello che Vincent ha per la sua terra, fortemente improntato a far esprimere ai suoi vini lo stesso carattere che il terroir alsaziano ha instillato in lui. L'azienda pone grande importanza sulla lavorazione biologica come espressione di valore sociale.



Cremant D'Alsace



Denominazione
AOC Cremant d'Alsace



Vitigno
40% Chardonnay
30% Pinot Nero
30% Pinot Bianco



Vinificazione
Vendemmia manuale e fermentazione a temperatura controllata



Invecchiamento
24 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Aperitivi e antipasti con pesce affumicato e tartare



Cremant d'Alsace Brut Rosé



Denominazione
AOC Cremant D'Alsace



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Vendemmia manuale e fermentazione medio-lunga a temperatura controllata



Invecchiamento
18 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ideale come aperitivo o delizioso per dessert con frutta fresca



Methode Ancestrale Blanc De Blancs



Denominazione
Vin De France
Brut Nature



Vitigno
100% Pinot Grigio



Vinificazione
Vendemmia manuale. Metodo ancestrale con fermentazione che si completa in bottiglia, regalando un vino ricco con dosaggio zero



Abbinamenti
Ottimo con ostriche e antipasti di salmone affumicato. Ideale in abbinamento con Comté o formaggio di capra ben stagionato



Riesling



Denominazione
Riesling d'Alsace AOC



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
Vendemmia manuale con fermentazione lenta e invecchiamento sulle fecce fini



Invecchiamento
7 mesi in acciaio



Abbinamenti
Crostacei, pesce e pollame. Ottimo in abbinamento al sushi



Pinot Gris



Denominazione
Pinot Gris d'Alsace AOC



Vitigno
100% Pinot Grigio



Vinificazione
Vendemmia manuale con fermentazione lenta e invecchiamento sulle fecce fini



Invecchiamento
7 mesi in acciaio e breve passaggio in legno



Abbinamenti
Piatti di pesce e carni bianche o verdure leggermente piccanti. Consigliato con formaggi francesi come il Comté Fruité



Gewurztraminer



Denominazione
Alsace Gewurztraminer
AOC



Vitigno
100% Gewurztraminer



Vinificazione
Vendemmia manuale con fermentazione lenta e invecchiamento sulle fecce fini



Invecchiamento
7 mesi in acciaio



Abbinamenti
Elegante come aperitivo, partner ideale per piatti esotici con curry indiano e cucina orientale



Riesling Grand Cru Osterberg



Denominazione
Alsace Grand Cru
Osterberg AOC



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
La raccolta avviene in due momenti, poi fermentazione lenta e invecchiamento sulle fecce fini



Invecchiamento
8 mesi in acciaio



Abbinamenti
Pesce alla griglia e piatti speziati orientali o asiatici

Classificazione

VDP. GROSSE LAGE

Singole parcelle dei miglior vigneti dell'azienda danno vita a vini di eccellente qualità con grande potenziale di invecchiamento e soggetti a rigidi criteri

VDP. ERSTE LAGE

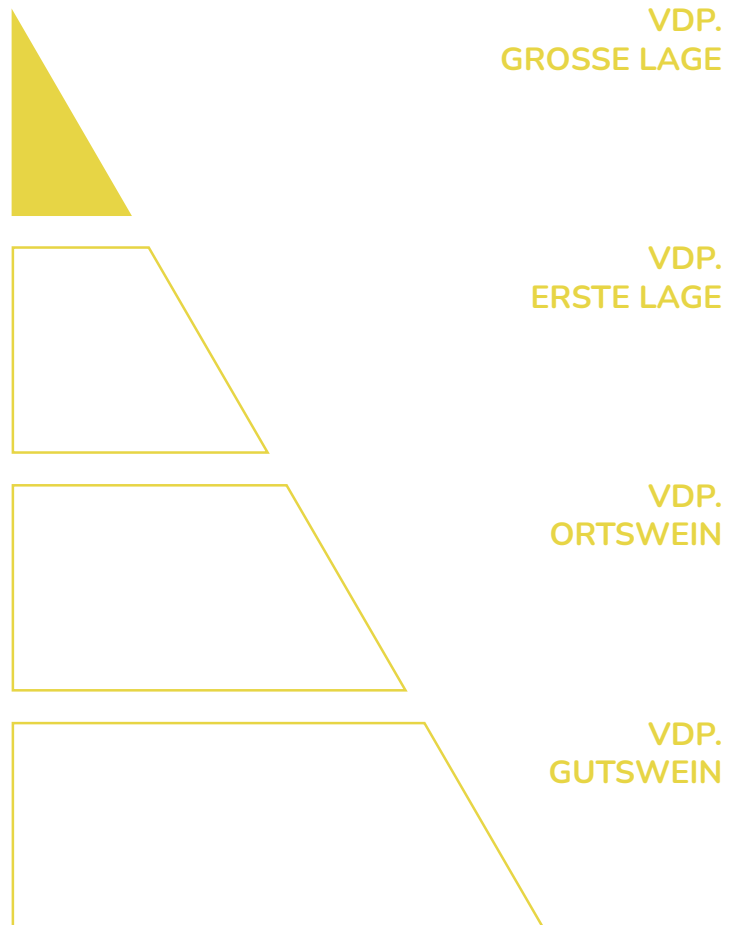
Vigneti di prima classe con particolari condizioni pedoclimatiche per vini di alta qualità

VDP. ORTSWEIN

Provenienti da vigneti tipici di una delineata zona vinicola, un vero tesoro locale

VDP. GUTSWEIN

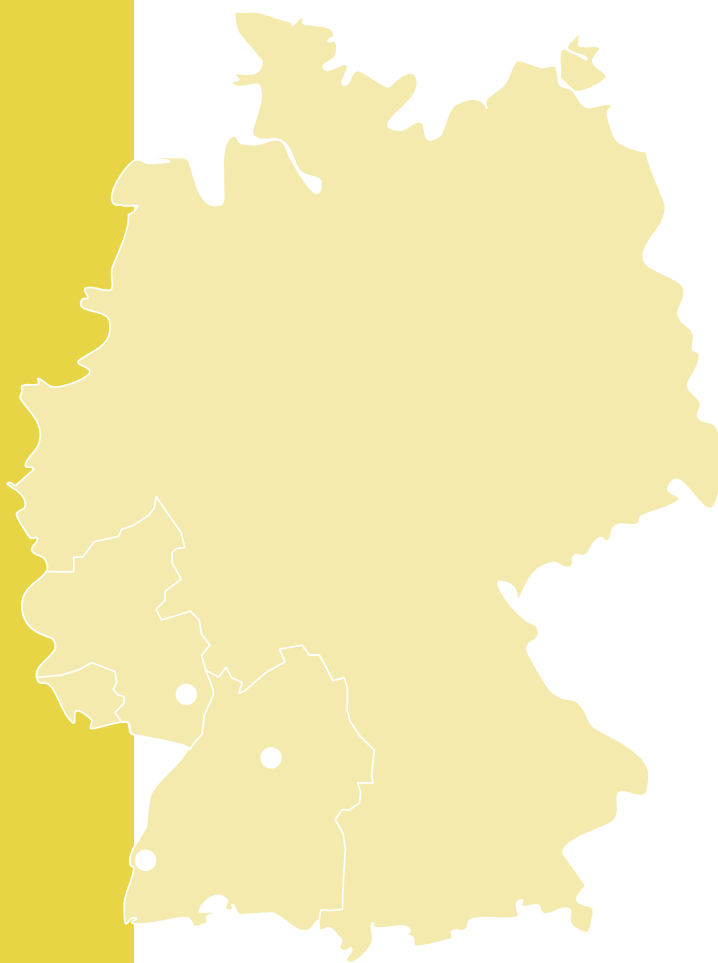
Vini di entrata nella piramide qualitativa provenienti da vigneti di proprietà





Germania

Europa





Weingut Aldinger

Fellbach

Schmerstraße 25
Fellbach
Baden-Württemberg

weingut-aldinger.de



“La nostra guida è la passione. Questa la filosofia dietro i nostri vini da generazioni, con lungimiranza e sostenibilità”



Tradizione, indipendenza e finezza. I fratelli Hansjörg e Matthias Aldinger oggi portano avanti i valori della famiglia Aldinger che coltiva i vigneti intorno a Fellbach dal 1492. Una storia portata avanti con grande visione e consapevolezza della qualità che la regione e la natura offrono. Per questo, il rispetto dell'ambiente e di ogni habitat diventa una pietra su cui fondare il proprio lavoro. Il Restmal offre numerose sfaccettature di paesaggio, quindi una grande varietà potenziale in linea con selezione di qualità sia del territorio che delle uve. Per mantenere unico il carattere dei vini di Aldinger le vigne vengono influenzate il meno possibile e ben rispettate con cura e dedizione.



Rebhuhn Riesling



Classificazione
VDP. GUTSWEIN - DRY



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
Fermentazione al 60% con lieviti indigeni tra i 17° C e i 20° C



Invecchiamento
20% in legno e 80% in acciaio



Abbinamenti
Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce e crostacei



Fellbacher Alte Reben Riesling



Classificazione
VDP. ORTSWEIN - DRY



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
100% fermentazione in acciaio



Invecchiamento
In acciaio



Abbinamenti
Antipasti e primi di pesce ai frutti di mare



Untertürkheimer Gips Riesling



Classificazione
VDP. ERSTE LAGE - DRY



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
Fermentazione naturale sui lieviti fino a marzo



Invecchiamento
70% in legno e 30% in acciaio



Abbinamenti
Primi e secondi piatti di pesce come spaghetti con vongole e bottarga o branzino al cartoccio. Versatile anche con carni bianche



Lämmli Fellbach Riesling ★



Classificazione
VDP. GROSSE LAGE - DRY



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
Fermentazione in legno a contatto sulle fecce per 10 mesi



Invecchiamento
In legno



Abbinamenti
Branzino al cartoccio e secondi piatti di pesce. Ottimo con formaggi a pasta molle



Untertürkheimer Gips Spätburgunder



Classificazione
VDP. ERSTE LAGE -
TROCKEN



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Macerazione a freddo con il 20% di uve intere



Invecchiamento
14 mesi in barrique (20% nuove e 80% usate)



Abbinamenti
Secondi piatti di carne a base di selvaggina e formaggi stagionati a pasta dura



Untertürkheimer Gips Marienglas® Spätburgunder ★



Classificazione
VDP. GROSSE LAGE -
TROCKEN



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Macerazione con 50% uve intere. Fermentazione in legno con lieviti naturali



Invecchiamento
16 mesi in barrique



Abbinamenti
Piatti a base di carne, in particolare manzo e selvaggina. Ottimo in accompagnamento a medaglioni di cervo con salsa al ginepro



Weingut Gebrüder Mathis



Merdingen

Enggasse 21
Merdingen
Baden-Württemberg

gebrueder-mathis.de



“Portiamo avanti una filosofia di agricoltura non invasiva, con grande attenzione alla cura naturale ed ecologica del vigneto, coltivando tante viti quanto la natura ne può tollerare”



GEBRÜDER MATHIS
WEINGUT

Nel villaggio di Merdingen, nella regione del Baden, Sonja Mathis-Stich e il figlio Severin coltivano 15 ettari a base Pinot Nero, Pinot Grigio, poi Pinot Bianco, Chardonnay e Auxerrois. Il suolo principalmente calcareo, una raccolta selettiva di uve sane e il limitato lavoro in cantina danno vita a vini vivaci ma delicati allo stesso tempo. Emergente cantina in una zona vitivinicola che si sta valorizzando negli ultimi tempi.



Grauburgunder Tuniberg



Classificazione
VDP. ORTSWEIN



Vitigno
100% Pinot Grigio



Vinificazione
Dopo la raccolta manuale segue pressatura e fermentazione spontanea



Invecchiamento
12 mesi in barrique



Abbinamenti
Ideale per aperitivi, ottimo con risotti e piatti a base di pesce



Spätburgunder Kalkbödele



Classificazione
VDP. GUTSWEIN



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Raccolta manuale e diraspatura prima della fermentazione spontanea



Invecchiamento
12 mesi in botte grande



Abbinamenti
Primi piatti con ragù di carne e formaggi



Spätburgunder Tuniberg



Classificazione
VDP. ORTSWEIN



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Fermentazione spontanea con diraspatura



Invecchiamento
18 mesi in barrique



Abbinamenti
Arrosto di girello e faraona alla salvia



Spätburgunder Alte Reben



Classificazione
VDP. ERSTE LAGE



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Fermentazione spontanea con piccola parte a grappoli interi



Invecchiamento
18 mesi in barrique di cui 10% nuove



Abbinamenti
Piatti a base di cacciagione. Ottimo con lepre al ginepro e spalla d'agnello



Rosenloch Spätburgunder ★



Denominazione
VDP. GROSSE LAGE



Vitigno
100% Pinot Nero



Vinificazione
Fermentazione spontanea



Invecchiamento
18 mesi in barrique



Abbinamenti
Assiette di formaggi stagionati e pasta molle. Bene con spezzatini di carne e cacciagione



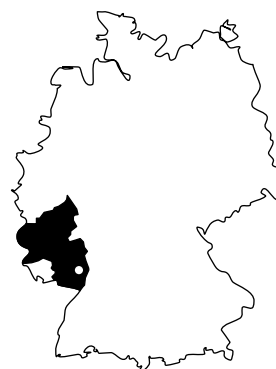
Weingut Margarethenhof

Forst

Bad Dürkheim

Wiesenweg 4
Forst an der Weinstraße
Renania-Palatinato

margarethenhof-forst.de



“Entusiasmo, tradizione e cura della natura
per esaltare i Riesling della regione del Pfalz”



La cantina Margarethenhof è un'azienda a conduzione familiare alla quarta generazione. Yvonne e Lucas, ereditata l'azienda dai genitori, coltivano oggi circa 17 ettari di vigneto nella regione di Pfalz. Entusiasmo, tradizione e collaborazione sono il filo conduttore della conduzione aziendale. Grande attenzione alle piante per tutto l'anno, con fertilizzazioni di compost organico, raccolte manuali e importanti selezioni in vigna. I terreni presentano una straordinaria miscela di arenaria rossa, basalto, conchiglia calcarea, loess e argilla. Nella calda zona del Palatinato il Riesling esprime tutte le sue potenzialità e particolarità, dettate dal diverso vigneto di provenienza. Su tutti eleganza, mineralità e note fruttate. Tra i vigneti coltivati spiccano Ungeheuer, Pechstein, Jesuitengarten e Musenhang.



Forster Riesling



Classificazione
VDP. ORSTWEIN



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
Pressatura e breve macerazione. Fermentazione in acciaio inox



Invecchiamento
Sosta sulle fecce fini fino a gennaio/febbraio prima dell'imbottigliamento di fine aprile



Abbinamenti
Antipasti di pesce e crudo



Forster Stift Riesling



Classificazione
VDP. ERSTE LAGE



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
Raccolta e selezione manuale. Pressatura e breve macerazione. Fermentazione in acciaio inox



Invecchiamento
Sosta sulle fecce fini fino a gennaio/febbraio prima dell'imbottigliamento di fine aprile



Abbinamenti
Formaggi di media stagionatura e sformato di verdure



Deidesheimer Herrgottsacker



Classificazione
VDP. ERSTE LAGE



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
Raccolta e selezione manuale. Pressatura e breve macerazione. Fermentazione in acciaio inox



Invecchiamento
Sosta sulle fecce fini fino a gennaio/febbraio prima dell'imbottigliamento di fine aprile



Abbinamenti
Primi piatti con frutti di mare



Forster Pechstein Riesling ★



Classificazione
VDP. GROSSE LAGE



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
Raccolta e selezione manuale. Pressatura e breve macerazione. Fermentazione in acciaio inox



Invecchiamento
Imbottigliato dopo 11 mesi sulle fecce e 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Secondi piatti di pesce e carni bianche



Forster Jesuitengarten Riesling ★



Denominazione
VDP. GROSSE LAGE



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
Raccolta e selezione manuale. Pressatura e breve macerazione. Fermentazione in acciaio inox



Invecchiamento
Imbottigliato dopo 11 mesi sulle fecce e 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Piatti di pesce più complessi, formaggi erborinati e cibi speziati



Slovenia

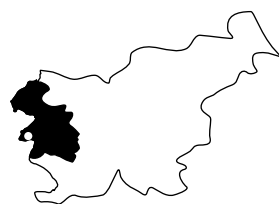
Europa





Borut Blažič

Goriziano



Plešivo 30
Dobrovo
Brda

vina-blazic.si

“Produzione di vino nel rispetto della natura
al confine italo-sloveno”



Vina Blažič si trova nel cuore di Goriška Brda, a Medana, nel villaggio Plešivo, situato al confine sloveno-italiano che divide 10 ettari di vigneti eccezionalmente ben posizionati. La storia dell'azienda risale al 1890, quando il bisnonno Peter Blažič la acquistò e insieme alla sua famiglia si guadagnava da vivere con la viticoltura e la frutticoltura. La posizione dell'azienda stessa ha davvero caratterizzato l'identità aziendale. I nuovi confini statali dopo la seconda guerra mondiale la divisero tra due paesi: la casa con il seminterrato rimase in Jugoslavia e tutto il resto dei terreni agricoli con vigneti in Italia. Il confine era sorvegliato e non facilmente attraversabile. Ci sono voluti grande perseveranza, duro lavoro e dedizione da parte dei genitori, Ferdinando e Danica, a cui va il merito della continuità dell'azienda. Si coltiva soprattutto Rebula (Ribolla gialla), Sauvignonasse (Sauvignon Vert) e Malvasia. Terreni ripidi e ricchi di componente mineraria, basse rese e molto lavoro svolto manualmente. Si lavora secondo principi biologici per il massimo rispetto della natura per dar vita a vini profondamente caratteristici.



Rebula



Denominazione
Goriška Brda ZGP



Vitigno
100% Ribolla



Vinificazione
Macerazione per 5 giorni, fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
Vasche acciaio inox



Abbinamenti
Risotto con verdure, carni bianche, frutti di mare



Rebula Selekcija



Denominazione
Goriška Brda ZGP



Vitigno
100% Ribolla Gialla



Vinificazione
Dopo la raccolta manuale in cassette con selezione delle migliori uve avviene la macerazione per 14 giorni e segue fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
3 anni in botti usate da 500 l



Abbinamenti
Ottimo con formaggi stagionati e dal sapore pronunciato. Si abbina bene anche a piatti di carne, legumi, polenta, funghi e spezie tropicali



Jakot



Denominazione
Goriška Brda ZGP



Vitigno
100% Sauvignonasse
(tocai friulano)



Vinificazione
Macerazione per 5 giorni, fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
Vasche acciaio inox



Abbinamenti
Pasta con verdure ed erbe aromatiche, radicchio trevigiano, pesto alla genovese e gnocco al dragoncello



Malvazija



Denominazione
Goriška Brda ZGP



Vitigno
100% Malvasia



Vinificazione
Macerazione per 5 giorni, fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
Vasche acciaio inox



Abbinamenti
Risotto con verdure o tartufo, carni bianche



Malvazija Selekcija



Denominazione
Goriška Brda ZGP



Vitigno
100% Malvasia



Vinificazione
Dopo la raccolta manuale in cassette con selezione delle migliori uve avviene la macerazione per 14 giorni e segue fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
3 anni in botti usate da 500 l



Abbinamenti
Risotto ai funghi, piatti con tartufo e formaggi di buona stagionatura



Blaž Belo



Denominazione
Goriška Brda ZGP



Vitigno
50% Ribolla Gialla
25% Malvasia
25% Sauvignonasse
(tocai friulano)



Vinificazione
Dopo la raccolta manuale in cassette con selezione delle migliori uve avviene la macerazione per 14 giorni e segue fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
3 anni in botti usate da 500 l



Abbinamenti
Piatti di pesce complessi e formaggi erborinati. Ideale con agnello al forno e fritti di carne



Cabernet Sauvignon



Denominazione
Goriška Brda ZGP



Vitigno
100% Cabernet Sauvignon



Vinificazione
Macerazione per 2 settimane, fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
Vasche acciaio inox



Abbinamenti
Piatti a base di carne rossa e cacciagione



Distillerie



Core Distillery

Lazio



Tuscolano
Roma

coredistillery.it

“La prima distilleria urbana di Roma”



Core produce distillati e liquori nel quartiere Tuscolano, nel cuore di Roma. Gli spiriti sono prodotti secondo metodi tradizionali, in piccoli lotti, con una particolare attenzione alla qualità delle materie prime vegetali. Monitoraggio costante dell'impronta carbonica per attuare le migliori forme di compensazione delle emissioni. Dalla versatilità dei London Dry Gin alle note agrumate dei luppoli dell'Hopped e all'identità del Japanese, passando per l'Amaro e la gentilezza della Genziana. In Core l'unica strada per un consumo consapevole e responsabile degli alcolici è la conoscenza di ciò che si beve. Per questo si tiene in grande considerazione la storia di ogni prodotto, i suoi legami con la tradizione e tutto ciò che ogni bevanda può raccontare quando finisce nei bicchieri. Fare in modo che dentro ad ogni sorso degli spiriti di Core si possa trovare “the most important part of something”.



Classic Dry Gin



Classificazione
London Dry Gin



Zona produttiva
Tuscolano
Roma

Gradazione alcolica
39% Alc. / Vol.



Distillazione
Distillazione in corrente di vapore



Botaniche
Bacche di ginepro, radice di angelica, semi di coriandolo, scorze di limone e boccioli di rosa



Abbinamenti
Ideale per un aperitivo rinfrescante o per una bevuta serale non impegnativa, può accompagnare anche antipasti o stuzzichini a base di salumi e formaggi semi stagionati. Adatto a chiunque cerchi un gin&tonic di grado alcolico contenuto ma dal gusto definito



Hopped Dry Gin



Classificazione
London Dry Gin



Zona produttiva
Tuscolano
Roma

Gradazione alcolica
42% Alc. / Vol.



Distillazione
Distillazione in corrente di vapore



Botaniche
Bacche di ginepro, radice di angelica, semi di coriandolo, scorze di arancia dolce, arancia amara, limone e fiori di luppolo da aroma



Abbinamenti
Pensato per bevitori e amanti di birra, stupisce in uno dei grandi classici della mixology, il Negroni. Ottimo in un gin&tonic con toniche di stile indian, può essere abbinato a piatti speziati e saporiti come pad thai, noodles, gnocchi di riso o gyoza alla piastra



London Dry Gin



Classificazione
London Dry Gin



Zona produttiva
Tuscolano
Roma

Gradazione alcolica
42% Alc. / Vol.



Distillazione
Distillazione di compound in corrente di vapore



Botaniche
Bacche di ginepro, radice di angelica, semi di coriandolo, melissa, mentuccia, gemme di pino, santoreggia selvatica, rosa canina, ginestra e rosa



Abbinamenti
Ottimo in ogni variante di cocktail Martini, si esprime al meglio in un classico gin&tonic servito con una scorza di limone o pompelmo. Da provare in abbinamento a piatti di carne di maiale come fegatini o carne alla brace, o per accompagnare un hamburger di manzo



Japanese Dry Gin



Classificazione
London Dry Gin



Zona produttiva
Tuscolano
Roma

Gradazione alcolica
42% Alc. / Vol.



Distillazione
Distillazione di compound in corrente di vapore



Botaniche
Bacche di ginepro, radice di angelica, semi di coriandolo, foglie di tè Sencha, scorze di yuzu, pepe sansho, radice di zenzero e fiori di ciliegio



Abbinamenti
Distillato versatile e capace di regalare grandi soddisfazioni in ogni classico della mixology così come in drink più ricercati come l'Aviation. Nel gin&tonic apre a molte suggestioni date dai tanti aromi differenti. In accompagnamento a crudi di pesce e tartare anche di carne, o piatti di sushi, scoprirete un formidabile alleato per il vostro gusto



Amaro Popolare



Classificazione
Liquore amaro di erbe



Zona produttiva
Tuscolano
Roma

Gradazione alcolica
27% Alc. / Vol.



Metodo di produzione
Macerazione in idroalcolato



Ingredienti
Alcool, acqua, zucchero e una miscela di 15 tra erbe, fiori, radici e scorze di agrumi



Abbinamenti
Amaro Popolare dà il meglio di sé quando servito fresco e con un solo cubetto di ghiaccio. La progressiva diluizione del ghiaccio farà emergere ogni sfumatura di questo amaro tanto semplice quanto sfaccettato



Genziana Gentile



Classificazione
Liquore amaro
di radice di genziana



Zona produttiva
Tuscolano
Roma

Gradazione alcolica
30% Alc. / Vol.



Metodo di produzione
Macerazione in idroalcolato



Ingredienti
Alcool, acqua, zucchero, radice di genziana lutea, miscela di spezie



Abbinamenti
Servita fresca ma non fredda, Genziana Gentile può essere consumata liscia o ulteriormente raffreddata con uno o due cubetti di ghiaccio



Rime Craft Distillers

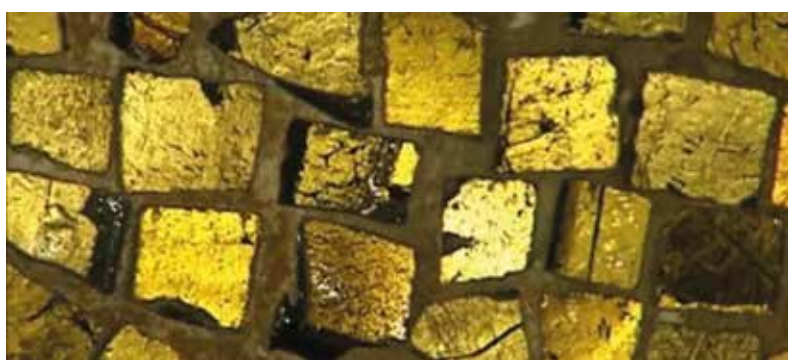
Veneto



Venezia

rimecraftdistillers.it

“Un’esperienza sensoriale unica che racconta un territorio
leggendario dalle Dolomiti a Venezia e la sua Laguna”



RIME CRAFT DISTILLERS
VENEZIA

Rime Craft Distillers rappresenta la quinta generazione della dinastia Maschio, mastri distillatori da quasi due secoli, nel cuore delle Tre Venezie. Il nome Rime nasce dalle iniziali di River Mentana, il gin monobotanico di puro ginepro che ha ispirato la nostra giovane azienda dalle radici antiche, fondata nel 2018 a Venezia.

L’arte del mastro distillatore è un mestiere artigianale che non si impara sui libri, un sapere che si tramanda nel tempo, fondato sul gusto e l’olfatto, e la loro memoria. Memoria a cui ci ispiriamo per la nostra produzione artigianale di distillati e liquori, frutto di un lavoro autentico, rivolto alla perfezione, basato sulla fedeltà massima alla massima qualità. Per rimanere fedeli alla massima qualità ci siamo imposti standard elevatissimi, sostenuti dalla profonda conoscenza dell’arte distillatoria e liquoristica veneta. Grappa, gin, vodka, amaro, costruiamo brand che raccontano un territorio leggendario, dalle Dolomiti a Venezia e alla sua Laguna, con etichette iconiche, dal design audace, come la forte identità dei nostri prodotti.



River Mentana Venetian Dry Gin



Classificazione
London Dry Gin



Zona produttiva
Venezia

Gradazione alcolica
42% Alc. / Vol.



Distillazione

Le bacche di ginepro, macerate in alcol da cereali, vengono distillate in alambicchi di rame artigianali. Lo spirito che si ottiene viene ridistillato per concentrare profumi e sapori in un perfetto equilibrio molecolare



Botaniche

Bacche di ginepro



Abbinamenti

Ottimo degustato puro in un bicchiere freddo, si sposa perfettamente con toniche Indian. Fantastico in Dry Martini e Vesper. Da abbinare a pesce crudo, zuppa di crostacei e gamberoni al curry



Vodka Laguna Nord



Classificazione
Vodka Super Premium



Zona produttiva
Venezia

Gradazione alcolica
40% Alc. / Vol.



Distillazione

Distillazione di cereali in alambicco continuo e di grano Mentana integrale in alambicco discontinuo



Abbinamenti

Da assaporare liscia, con ghiaccio o in favolosi Martini



Amaro Laguna Nord con Assenzio Marino



Classificazione
Liquore amaro di erbe



Zona produttiva
Venezia

Gradazione alcolica
32% Alc. / Vol.



Distillazione

45 di infusione delle diverse botaniche, cui segue la miscelazione e un affinamento di 180 giorni prima di andare in bottiglia



Botaniche

Composizione di infusi, estratti e distillati di 42 botaniche. Ccaratterizzante, la nota amaricante dell'erba principe della laguna di Venezia, l'Assenzio Marino o Santonico.



Abbinamenti

Liscio, con ghiaccio e una spruzzata di soda per uno spritz molto veneziano e cocktail sofisticati



Grappa, Grappa! Bianca



Classificazione
Grappa Bianca



Zona produttiva
Venezia

Gradazione alcolica
48% Alc. / Vol.



Vitigno

Glera e taglio con altri vitigni



Distillazione

Distillazione in alambicco bagnomaria sottovuoto e caldaietta a vapore diretto



Grappa, Grappa! Barrique



Classificazione
Grappa invecchiata in barrique



Zona produttiva
Venezia

Gradazione alcolica
40% Alc. / Vol.



Vitigno

Taglio di grappe da diversi vitigni, in prevalenza Amaro, distillate separatamente



Distillazione

Distillazione in alambicco bagnomaria sottovuoto e caldaietta a vapore diretto

Invecchiamento

1 anno in rovere di Slavonia con tostatura spinta



Birrifici



Podere La Berta

Craft Beer

Emilia-Romagna

Via Berta, 13
Brisighella
Ravenna

poderelaberta.com/birre



“Il birrificio sorge in un vecchio fienile ristrutturato per ospitare il lavoro dei nostri birrai e, in futuro, gli ospiti che ci vorranno fare visita”



Podere La Berta Craft Beer è il progetto di birra artigianale che unisce due territori, Toscana e Romagna, per riscoprire i grandi stili birrari classici e allo stesso tempo ricercare le nuove tendenze, senza dimenticare la profonda cultura agricola e vitivinicola dei territori da cui proveniamo. Le birre artigianali PLB sono l'incontro ideale tra una storia già scritta e una tutta da raccontare, tra la passione per l'artigianalità e la condivisione del bere una buona birra dietro il bancone di un pub, durante una partita nel fango autunnale o sulle spiagge bagnate dalle onde.



Blitz



Stile
Italian Keller Pils
Grado Alcolico
4,8% vol.
IBU
32



Descrizione

Una Keller Pils che, con un leggero dry hopping di Saphir, garantisce bevibilità e freschezza floreale



Abbinamenti

Ottima per l'aperitivo, eccezionale con la pizza napoletana e panificati tutti



Zuvan



Stile
Blanche
Grado Alcolico
4,5% vol.
IBU
15



Descrizione

Una birra che unisce ai profumi dei cereali un tocco mediterraneo e orientale, grazie alle diverse spezie utilizzate



Abbinamenti

Formaggi freschi, primi piatti a base di verdure, carni bianche e cucina orientale



Casabase



Stile
Hoppy Belgian Ale
Grado Alcolico
4,8% vol.
IBU
28



Descrizione

Corpo leggero, che unisce la speziatura del lievito belga alle note tropicali dei luppoli americani



Abbinamenti

Ottima con carni bianche, barbecue e cucina etnica



Dummy Runner



Stile
Dubbel
Grado Alcolico
6,5% vol.
IBU
20



Descrizione

Rossa ricca di note maltate di caramello, biscotto e toffee. Birra con un corpo medio e morbido



Abbinamenti

Stufati di carne, guazzetti di pesce, formaggi stagionati e salumi



Food



Cascina San Maiolo

Piemonte

Via Case Sparse, 3
Torrior Quartara
Novara

cascinasanmaiolo.it



“Coltivazione tradizionale del riso nel modello di agricoltura integrata”



Quando nel 1995 Cesare e Ana decisero di tornare alla cascina e alle risaie ereditate del nonno Cesare, lo fecero con un chiaro disegno: convertire la coltivazione tradizionale del riso diffusa in quegli anni a un modello di agricoltura rigenerativa ed integrata. Si coniugano antiche pratiche, come il sovescio e la rotazione delle colture, con le tecnologie di precisione più recenti, garantendo così il benessere dei terreni e la qualità del nostro riso. La concezione della produzione di riso è improntata a un'armonia con l'ambiente che si riflette concretamente nella piantumazione e mantenimento di boschi permanenti di querce, noci, carpini, sorbi, azzzeruoli e altre essenze autoctone. Inoltre, per incrementare la biodiversità, nelle aree marginali, si coltivano piccoli prati fioriti che sono fonte di nettare per gli insetti impollinatori e rifugio per la piccola fauna.

Riso Carnaroli Integrale



100% Monovarietale in purezza

Specie - Sottospecie
Oryza sativa-japonica

Varietà classificazione
Carnaroli riso a grano lungo A



Essiccazione

Fino a raggiungere il 12% di umidità del chicco, utilizzando energia rinnovabile prodotta in azienda

Maturazione

Dopo l'essiccazione il risone viene lasciato maturare nei nostri silos per almeno 4 mesi

Raffinazione

Il riso ancora greggio viene lavorato a pietra in piccoli lotti per valorizzare le caratteristiche organolettiche del granello e garantire tracciabilità

Riso Carnaroli



100% Monovarietale in purezza

Specie - Sottospecie
Oryza sativa-japonica

Varietà classificazione
Carnaroli riso a grano lungo A



Essiccazione

Fino a raggiungere il 12% di umidità del chicco, utilizzando energia rinnovabile prodotta in azienda

Maturazione

Dopo l'essiccazione il risone viene lasciato maturare nei nostri silos per almeno 4 mesi

Raffinazione

Il riso ancora greggio viene lavorato a pietra in piccoli lotti per valorizzare le caratteristiche organolettiche del granello e garantire tracciabilità

Riso Vialone Nano



100% Monovarietale in purezza

Specie - Sottospecie
Oryza sativa-japonica

Varietà classificazione
Riso a grani medi



Essiccazione

Fino a raggiungere il 12% di umidità del chicco, utilizzando energia rinnovabile prodotta in azienda

Maturazione

Dopo l'essiccazione il risone viene lasciato maturare nei nostri silos per almeno 4 mesi

Raffinazione

Il riso ancora greggio viene lavorato a pietra in piccoli lotti per valorizzare le caratteristiche organolettiche del granello e garantire tracciabilità

info@orbacca.it
orbacca.it