

WINE
TIP

your wine partner



DISTRIBUZIONE HO.RE.CA.

MILANO

EDIZIONE 2023



WINETIP - TRADIZIONE & EVOLUZIONE

In oltre vent'anni di esperienza, di ripetuti assaggi e visite alle cantine, WineTip è riuscita a costruire una selezione di produttori che riflettono i propri gusti e che possono soddisfare le diverse esigenze della propria clientela.

La ricerca della qualità del prodotto e l'attenzione ai cambiamenti della domanda sul mercato, in continua evoluzione, sono da sempre una costante per WineTip.

Ma ciò che costituisce davvero il valore aggiunto per questa azienda sono le relazioni. In tutti questi anni WineTip ha costruito rapporti di stima e fiducia con i propri clienti e produttori. Dalla visita in cantina, alla condivisione di un'occasione di festa, al supporto e alla consulenza per i produttori verso scelte commerciali ottimali.

La selezione di aziende vitivinicole e di prodotti raccolti in questo Catalogo sono il frutto di tali relazioni.

**VALLE D'AOSTA**

| | |
|---------------------------------|----|
| LES PETITS RIENS | 9 |
| CAVE MONAJA | 11 |
| PIEMONTE | |
| BRICCO DEI GUAZZI | 13 |
| CA' DE LION | 15 |
| CANTINA DEL PINO | 17 |
| CONTERNO FANTINO | 19 |
| DOMENICO TAPPERO MERLO | 22 |
| GIOVANNI ALMONDO | 24 |
| GIOVANNI ROSSO | 26 |
| IPARCELLARI | 29 |
| LA RAIA | 32 |
| MONTE FERRATO di NIELS LIEDHOLM | 34 |
| PAOLO SCAVINO | 36 |
| TENUTA CUCCO | 40 |

LOMBARDIA

| | |
|-------------------|----|
| RICCHI | 43 |
| CÀ BIANCHE | 45 |
| CANTINA MEZZACANE | 47 |
| LA COSTA | 49 |
| SAN CRISTOFORO | 52 |

TRENTINO-ALTO ADIGE

| | |
|-------------|----|
| KORNELL | 54 |
| PISONI | 57 |
| STROBLHOF | 59 |
| TASCHLERHOF | 61 |

**VENETO**

TOMMASO BUSSOLA

63

COSTA ARÈNTE

65

DAL FORNO

67

LE GUAITE DI NOEMI

69

MONTE TONDO

71

V8+

73

VAONA ODINO

76

ZÝMĒ

78

FRIULI

BORGÒ DEL TIGLIO

81

COLLI DI POIANIS

85

MEROI

87

TORRE ROSAZZA

90

TORRE ROSAZZA FRIULI GRAVE D.O.C.

93

LIGURIA

COSTA TIROLO

95

LE ROCCHÉ DEL GATTO

97

**TOSCANA**

| | |
|----------------------|-----|
| COSTANTI | 100 |
| DIANELLA | 102 |
| PARADISO DI FRASSINA | 105 |
| PODERE CASINA | 107 |

MARCHE

| | |
|-------------------|-----|
| BORGO PAGLIANETTO | 109 |
|-------------------|-----|

| | |
|--------------------|-----|
| LAZIO | |
| CANTINA IMPERATORI | 112 |
| HABEMUS | 114 |

**ABRUZZO**

- CHIUSA GRANDE 117
NICOLA DI SIPIO 119

CAMPANIA

- TORRICINO 122

PUGLIA

- ALBERTO LONGO 125
MASSERIA LI VELI 128

SICILIA

- BARONE DI SERRAMARROCCO 132
BONOMO E GIGLIO 134
GIOVANNI ROSSO 136
GIROLAMO RUSSO 138

SARDEGNA

- TENUTE DETTORI 141
UNMAREDIVINO 143

**AUSTRALIA**

TORBRECK

146

GERMANIA

DR. PAULY BERGWEILER

167

FRANCIA

| | |
|---------------------------|-----|
| CHÂTEAU DE FERRAND | 149 |
| CHAMPAGNE LE MESNIL | 151 |
| DOMAINE JEAN-CHARLES RION | 153 |
| DOMAINE GEORGE | 155 |
| DOMAINE ROBERT SIRUGUE | 157 |
| LAURENT LEQUART | 159 |
| MAISON BURTIN | 161 |
| MARGUERITE GUYOT | 163 |
| MICHEL GONET | 165 |



NORD ITALIA

VALLE D'AOSTA, PIEMONTE, LOMBARDIA,
TRENTINO-ALTO ADIGE, VENETO, FRIULI, LIGURIA



AZIENDA VINICOLA

LES PETITS RIENS

AOSTA (AO)

L'azienda agricola Les Petits Riens, con le sue vigne, occupa un piccolo angolo sulla collina panoramica d'Aosta, tra i 600 e gli 800 metri s.l.m. Qui la terra è vivente con un'alta valorizzazione della biodiversità, non è mai stata diserbata. Il terreno ha una struttura eterogenea in cui predomina la componente sabbiosa. Grazie alla perfetta esposizione a sud, alla sinistra orografica della vallata, rimane soleggiato per gran parte della giornata. È presente una gradevole ventilazione giornaliera e le precipitazioni si aggirano intorno ai 500 mm/anno. Un microclima così favorevole per la vigna ci permette di lavorare in modo esclusivamente naturale. Due ettari di vigneto, dove sbucano curiosamente 12 differenti vitigni, autoctoni e non, in insolite zone e di insolita scelta per il nostro terreno. Fu così che il proprietario si sbizzarri a piantare queste viti, che col tempo si sono ambientate in modo straordinario in questo magico luogo.

• WEB SITE •

www.vinlespettsriens.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

2015

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 80.000 bottiglie

• ETTARI •

2 ha.

• VITICOLTURA •

Tradizionale

ENTRE TERRE ET CIEL



ZONA PRODUZIONE Aosta

UVAGGIO Gamay 30%, Pinot Nero 30%, Petit Verdot 30%, Cabernet Franc 10%

TERRENO Particolarmente drenante, grazie alla sua composizione franco-sabbiosa e ricca di scheletro; il suolo è vitalizzato anche grazie al sovescio e ai microrganismi di "Vini di luce".

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO L'uva dirasidata è messa direttamente in vasca di acciaio; fermenta con lieviti indigeni per 12 giorni sulle bucce per il Pinot e il Gamay e 30 giorni per il Petit Verdot e il Cabernet-Franc. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Il vino è libero da chiarificazione e filtrazione grazie al riposo invernale; prima dell'imbottigliamento vengono effettuati due travasi nelle giuste fasi lunari. Affina 60% in barrique, 40% in acciaio per 24 mesi.

L'ESPRIT POURPRE



ZONA PRODUZIONE Aosta

UVAGGIO Gamay 100%, Petit Verdot 30%, Cabernet Franc 10%

TERRENO Particolarmente drenante, grazie alla sua composizione franco-sabbiosa e ricca di scheletro; il suolo è vitalizzato anche grazie al sovescio e ai microrganismi di "Vini di luce".

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO L'uva è dirasidata al 70%, il resto rimane a grappolo intero, direttamente in vasca di acciaio; l'uva rimane in macerazione 5 giorni prima dell'inizio della fermentazione con lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Il vino è libero da chiarificazione e filtrazione grazie al riposo invernale; prima dell'imbottigliamento vengono effettuati due travasi nelle giuste fasi lunari. Affina in acciaio per 24 mesi.

ICI ET MAINTENENT



ZONA PRODUZIONE Aosta

UVAGGIO Syrah 90%, Mondeuse 10%

TERRENO Particolarmente drenante, grazie alla sua composizione franco-sabbiosa e ricca di scheletro; il suolo è vitalizzato anche grazie al sovescio e ai microrganismi di "Vini di luce".

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO L'uva dirasidata è messa direttamente in vasca di acciaio; fermenta con lieviti indigeni per 7 giorni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Il vino è libero da chiarificazione e filtrazione grazie al riposo invernale; prima dell'imbottigliamento vengono effettuati due travasi nelle giuste fasi lunari. Il 50% affina in barrique per 24 mesi.

PETIT BOUT DE LUNE

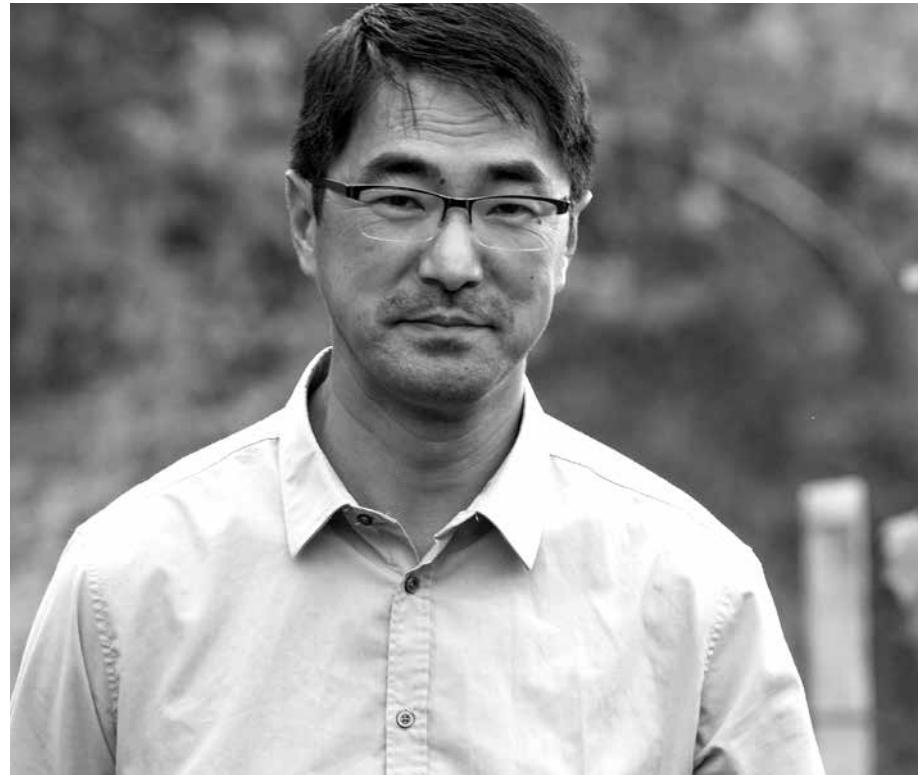


ZONA PRODUZIONE Aosta

UVAGGIO Chardonnay 80% e 20% Erbaluce

TERRENO Particolarmente drenante, grazie alla sua composizione franco-sabbiosa e ricca di scheletro; il suolo è vitalizzato anche grazie al sovescio e ai microrganismi di "Vini di luce".

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO L'uva viene torchiata a grappoli interi; il succo decanta una notte per l'eliminazione delle fecce grosse. La fermentazione parte con lieviti indigeni, preparati qualche giorno prima dalle stesse uve (pied de cuve). La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Il vino è libero da chiarificazione e filtrazione grazie al riposo invernale. Prima dell'imbottigliamento vengono effettuati due travasi nelle giuste fasi lunari. Affina 40% Acciaio, 60% botte per 24 mesi.



AZIENDA VINICOLA
CAVE MONAJA

QUART (AO)

Cave MONAJA è un'azienda vitivinicola valdostana nata dal sogno di un giovane enologo di origini coreane. L'azienda gestisce principalmente piccoli vigneti abbandonati, riportati a produzione dopo un attento recupero. La produzione è svolta nel massimo rispetto del ciclo naturale della vite e della vita, con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale. L'azienda produce quattro importanti AOC, nati dal recupero di vecchi impianti e metodologie di lavoro classiche del territorio. Tutti i vigneti gestiti dall'azienda si trovano nell'area centrale della Valle d'Aosta ad un'altitudine compresa tra i 500 e i 1000 metri slm.

• FACEBOOK & INSTAGRAM •

cavemonaja

• ANNO DI FONDAZIONE •

2018

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 7.000 bottiglie

• ETTARI •

2,5 ha.

• VITICOLTURA •

In attesa della Certificazione VIVA



MONAJA 300

ZONA PRODUZIONE Viti di età media oltre 80 anni situate nella media-valle prevalentemente all'Adret a quote altimetriche dai 500 ai 700 metri slm la cui massima rappresentante è la vite MONUMENTALE di FARIS con i suoi oltre 300 anni collocata nel comune di St. Denis

UVAGGIO 40% Petit Rouge, 30% Fumin, 30% Vien de Nus

TERRENO Prevalentemente morenico, sciolto, sabbioso con pendenze medie del 30%, esposizione sud

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione con lieviti indigeni in serbatoio di acciaio inox per 8-10 giorni. Segue macerazione post-fermentativa di 2-3 settimane. Invecchiamento di 24 mesi in tonneaux di rovere francese cui si aggiungono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.



FOEHN

ZONA PRODUZIONE Vecchie vigne di età media 60/70 anni situate nella media-valle prevalentemente all'Adret a quota altimetrica tra i 500 e i 700 m slm

UVAGGIO 40% Fumin, 30% Petit Rouge, 30% Vien de Nus (vitigni autoctoni)

TERRENO Prevalentemente morenico, sciolto, sabbioso con pendenze fino al 40%, ottima esposizione sud

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione con lieviti indigeni in serbatoio di acciaio inox per 8-10 giorni. Segue fermentazione malo-lattica sulle bucce e una macerazione post-fermentativa di 2-3 settimane. Invecchiamento di 18 mesi in tonneaux di rovere francese cui si aggiungono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.



STAU

ZONA PRODUZIONE Vigne collocate nell'area centrale della Valle d'Aosta tra i 600 e i 1000 m slm

UVAGGIO Prodotto ottenuto da uvaggio di vitigni: 60% Chardonnay, 20% Muscat, 20% Traminer

TERRENO Prevalentemente morenico, sciolto, sabbioso con pendenze fino al 40%

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione a contatto con le bucce per 24/36 ore proseguendo poi la fermentazione in acciaio INOX. 12 mesi di invecchiamento in Barrique di rovere francese.



SOUVENII

ZONA PRODUZIONE Vigna di 60-70 anni situata nel comune di Aosta alla quota di 650 metri slm

UVAGGIO Vigna familiare dove abbiamo un 40% Fumin; 40% Petit Rouge e 30% di Vien de Nus

TERRENO Prevalentemente morenico, sciolto, con esposizione sud

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione con lieviti indigeni in serbatoio inox per 8-10 giorni, cui segue una lunga macerazione (3-4 settimane). Affinamento in acciaio cui seguono almeno 12 mesi di bottiglia.



PRÊT À BOIRE BLANC

ZONA PRODUZIONE Due appezzamenti principali con Traminer alla soglia dei 1000 m slm e il Muscat intorno ai 600 m slm

UVAGGIO Prodotto ottenuto da uvaggio di vitigni: 40% Traminer; 30% Muscat, 10% Malvoisie de Nus e piccole percentuali di vitigni a bacca bianca tra cui Chardonnay e Petite Arvine

TERRENO Prevalentemente morenico, sciolto, sabbioso con pendenze fino al 40%

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione a contatto con le bucce per 24/36 ore. Poi fermentazione e affinamento in Anfora, la cui porosità è stata volutamente ridotta per un processo di micro-ossigenazione progressivo e più delicato; affinamento di 4-5 mesi a contatto con le fecce fini.



PRÊT À BOIRE ROUGE

ZONA PRODUZIONE Vigne di età media 40/50 anni situate nella media-valle prevalentemente all'Adret con quote altimetriche dai 600 agli 850 metri slm

UVAGGIO Prodotto ottenuto da uvaggio di vitigni: 40% Pinot Noir, 30% Syrah, 20% Petit Rouge e piccole percentuali di vitigni a bacca rossa

TERRENO Prevalentemente morenico, sciolto, sabbioso con pendenze fino al 40%

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione con lieviti selezionati autoctoni in serbatoi acciaio inox per 8-10 giorni. Breve macerazione pre-fermentativa. Segue fermentazione malo-lattica sulle bucce e poi affinamento a contatto con le fecce fini in una NOMBLOT, vaso vinario di cemento dalla forma ovoidale per circa 100 giorni.



AZIENDA VINICOLA

BRICCO DEI GUAZZI

OLIVOLA (AL)

Nel piccolo borgo di Olivola a pochi chilometri da Casale Monferrato, Bricco dei Guazzi sorge sulla cima di una collina, "bric" nel dialetto locale, ed è circondata da trentacinque ettari di vigneti di proprietà, da cui si ricavano le uve per produrre i vini dell'Azienda. La storia di Bricco dei Guazzi è una storia che risale al 1500 e a due famiglie nobili italiane, i Guazzo e i Candiani: uomini di cultura e valore, tesi all'eccellenza. La sua produzione vitivinicola secolare è riconosciuta come una delle realtà più identitarie del Monferrato. Gusti intensi, eleganti, autentici. Una viticoltura di precisione e ricerca, fiera e decisa come la sua terra. Qui si coltivano alcuni dei vitigni autoctoni della zona come Barbera, Merlot, Cabernet sauvignon, Albarossa, Chardonnay e Pinot nero, che scavano il suolo marnoso-calcareo per cercare l'acqua. È così che nascono vini eleganti ma dalla forte personalità attraverso un tocco artigianale e uno sguardo attento alle tecnologie e tecniche contemporanee. Abbiamo un motto: "alta petit", ovvero puntare all'eccellenza. È infatti la cultura del vino ad unire l'Azienda al resto del Piemonte vitivinicolo: qui si produce l'Albarossa, un ponte tra Langhe e Monferrato.

• WEB SITE •

www.briccodeiguazzi.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

2003

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 100.000 bottiglie

• ETTARI •

35 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale



ALBAROSSA PIEMONTE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Monferrato Alessandrino, Olivola

UVAGGIO Albarossa (incrocio di Nebbiolo e Barbera)

TERRENO Marnoso, calcareo e tufaceo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO La vendemmia in surmaturazione delle uve addolcisce i tannini caratteristici del Nebbiolo e l'acidità della Barbera. Il mosto ottenuto dalla pigiatura e diraspatura è lasciato a macerare a contatto con le bucce per una settimana in grandi vasche d'acciaio, a temperature comprese tra i 25°C e i 28°C. Frequenti rimontaggi permettono un'ottima estrazione del colore e buona corposità. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene posto in barrique per 12 mesi, cui seguono altri 12 mesi in botti da 20 ettolitri e un anno di affinamento in bottiglia.



BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Monferrato Alessandrino, Olivola

UVAGGIO Barbera 100%

TERRENO Marnoso calcareo bianco

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Dopo diraspatura e pigiatura, le vinacce ottenute vengono lasciate a macerare a contatto con i mosti a temperature comprese tra i 25°C e i 28°C in grandi vasche d'acciaio per una settimana. Frequenti rimontaggi permettono un'ottima estrazione del colore e buona corposità. Viene effettuata la fermentazione malolattica e poi il vino viene posto parte in barrique di rovere francese e parte in botti da 15-20 ettolitri per circa 12 mesi, cui seguono almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.



AZIENDA VINICOLA

CA' DE LION

CANELLI (AT)

Fu Luigi Ghione a fondare nel 1871 la prima cantina ad uso commerciale in Regione San Giovanni - Canelli, ispirandosi a quello che risulta l'ascendente più lontano della famiglia, Leone Ghione (1655): proprio da lui prese nome l'intera realtà aziendale, conosciuta, ancora oggi come Ca' De Lion. Da cinque generazioni si custodiscono la storia, le vicende e l'evoluzione delle tecniche produttive. Gli ultimi 40 anni hanno visto il consolidamento dello sviluppo aziendale: la Cà de Lion produce e vinifica tutti i suoi vini grazie alle ultime tecnologie in termini di imbottigliamento e lavorazione del prodotto, ma è tradizione la parola chiave della nostra realtà.

• WEB SITE •

www.cadelionghione.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1871

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 400.000 bottiglie

• ETTARI •

10 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale



PIEMONTE



CA' DE LION

MOSCATO D'ASTI PER ELISA D.O.C.G.

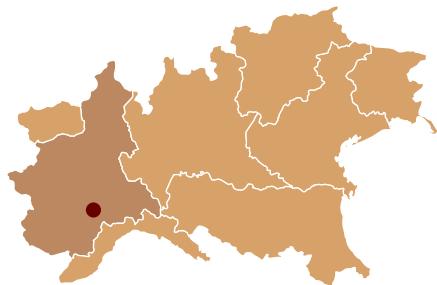


ZONA PRODUZIONE Colline Moncalvina e Castellero, a Canelli

UVAGGIO Moscato

TERRENO Calcareo argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Spremitura soffice delle uve e decantazione del mosto, fermentato a temperatura e pressione controllate.



AZIENDA VINICOLA

CANTINA DEL PINO

BARBAresco (CN)

Sulla sommità della collina che sovrasta l'Ovello, importante cru del Barbaresco, si incontra la Cantina del Pino, il cui simbolo, manco a dirlo, è un vecchio pino marittimo piantato alla fine del XIX secolo da Domizio Cavazza, ai tempi direttore della scuola di enologia di Alba, nonché proprietario della tenuta e soprattutto padre indiscusso del Barbaresco. Siamo, per l'appunto, nella zona nord del comune di Barbaresco, poco distanti dalla riva destra del fiume Tanaro: è qui che si trova la Cantina del Pino, appartenente attualmente alla famiglia Vacca, i cui membri sono dediti alla viticoltura da molti anni, ma sono imbottiglieri solamente - si fa per dire - dal 1997. Con sette ettari vitati suddivisi tra alcune delle migliori sottozone della denominazione del Barbaresco, la Cantina del Pino produce annualmente circa 35mila bottiglie, ricavando i propri vini da frutti coltivati senza l'ausilio di fertilizzanti chimici, e allevati nel pieno rispetto dell'ambiente. Uve dalla qualità superiore regalano etichette che in fase di vinificazione subiscono il minimo intervento artificiale, arrivando a offrire un'interpretazione moderna, ma nel contempo anche tradizionale, di un territorio che è notoriamente prodigo di grandi vini. Ormai acclamati all'unanimità dalla critica internazionale del settore, i vini della Cantina del Pino nascono da viti che raggiungono anche i settant'anni d'età, e sono sinonimo riconosciuto di qualità e prestigio.

• WEB SITE •

www.cantinadelpino.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1997

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 35.000 bottiglie

• ETTARI •

7 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

BARBARESCO D.O.C.G.**ZONA PRODUZIONE** Barbaresco**UVAGGIO** Nebbiolo**TERRENO** Calcareo con venature sabbiose

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Una volta vendemmiati, i grappoli vengono portati all'interno della cantina dove avviene la fermentazione alcolica dentro a serbatoi di acciaio e a temperatura controllata. Si conclude il processo produttivo con una maturazione 24 mesi in botti di rovere di Slavonia.

BARBARESCO OVELLO D.O.C.G.**ZONA PRODUZIONE** Barbaresco**UVAGGIO** Nebbiolo**TERRENO** Calcareo con venature sabbiose

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Una volta vendemmiati, i grappoli vengono portati all'interno della cantina dove si avvierà la fermentazione alcolica dentro a serbatoi di acciaio e a temperatura controllata. Conclude il processo produttivo la maturazione per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia.

BARBARESCO GALLINA D.O.C.G.**ZONA PRODUZIONE** Barbaresco**UVAGGIO** Nebbiolo**TERRENO** Calcareo con venature sabbiose

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Una volta vendemmiati, i grappoli vengono portati all'interno della cantina dove si avvierà la fermentazione alcolica dentro a serbatoi di acciaio e a temperatura controllata. Conclude il processo produttivo la maturazione per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia.

**NEBBIOLI LANGHE D.O.C****ZONA PRODUZIONE** Barbaresco**UVAGGIO** Nebbiolo**TERRENO** Calcareo con venature sabbiose

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Il contatto buccemosto ha una durata di circa 7 giorni. Fermentazione alcolica a temperatura controllata, esegue la malolattica in serbatoi d'acciaio dove rimane per 7-8 mesi.

BARBERA D'ALBA D.O.C.**ZONA PRODUZIONE** Barbaresco**UVAGGIO** Barbera**TERRENO** Calcareo con venature sabbiose

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Dopo la pigiatura il mosto viene posto in vasche d'acciaio a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Dopo una breve macerazione il vino viene svinato e posto in vache d'acciaio per l'illimpidimento e terminata la sua maturazione in bottiglia per 7 mesi.

**DOLCETTO D'ALBA D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Barbaresco**UVAGGIO** Dolcetto**TERRENO** Calcareo con venature sabbiose

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Dopo la pigiatura il mosto viene posto in vasche d'acciaio a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Dopo una breve macerazione il vino viene svinato e posto in vache d'acciaio per l'illimpidimento e terminata la sua maturazione in bottiglia per 7 mesi.



AZIENDA VINICOLA

CONTERNO FANTINO

MONFORTE D'ALBA (CN)

L'azienda agricola Conterno Fantino, fondata nel 1982 da Claudio Conterno e Guido Fantino, coltiva oggi 27 ettari di vigneto suddivisi tra i quattro vitigni, Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Chardonnay, e produce 150 mila bottiglie l'anno. Nel tempo, ai due fondatori si sono aggiunti con ruoli diversi Alda, Fabio ed Elisa Fantino. Presto toccherà a Noemi e Matteo Conterno. Inoltre, in azienda lavorano a tempo pieno una decina di dipendenti. La sostenibilità ambientale, la salvaguardia della biodiversità, il rispetto della terra e della sua memoria, sono le linee guida nella conduzione dei vigneti, coltivati interamente in agricoltura biologica (certificata da CCPB). Al fine di ridurre ulteriormente l'impatto ambientale, l'ampliamento della cantina, nel 2008, è stato realizzato impiegando varie tecniche mirate sia al risparmio energetico che all'utilizzo di fonti rinnovabili quali l'impianto geotermico, l'installazione di pannelli solari e, per ultimo, la fitodepurazione delle acque reflue. L'azienda agricola Conterno Fantino interpreta i propri vini all'insegna dell'identità innanzitutto: dall'accurata selezione manuale dei grappoli alla raccolta in cassette; dal mantenimento dei profumi dei vigneti alle fermentazioni spontanee con lieviti indigeni; dall'attento impiego dei legni per l'invecchiamento all'utilizzo minimo di solfiti fino all'affinamento in bottiglia. Questo percorso, solo apparentemente complesso, è il più naturale. Il vino è figlio della terra su cui la vite è stata coltivata e una volta in cantina va accompagnato passo passo come una creatura di famiglia.

• WEB SITE •

www.conternofantino.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

1982

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 150.000 bottiglie

• ETTARI •

27 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Biologica



DOLCETTO D'ALBA "BRICCO BASTIA" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Monforte d'Alba

UVAGGIO Dolcetto 100%

TERRENO Calcareo, argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce in vinificatori orizzontali di acciaio per 4-5 giorni, l'affinamento si svolge per 8 mesi in acciaio prima di essere imbottigliato.



LANGHE CHARDONNAY "BASTIA" LANGHE D.O.C

ZONA PRODUZIONE Monforte d'Alba

UVAGGIO Chardonnay 100%

TERRENO Calcareo, argilloso con buona presenza di sabbia

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Dopo una soffice pressatura dell'uva intera, il mosto viene trasferito in barriques nuove per la fermentazione alcolica e quella malolattica. L'affinamento si svolge per 12-14 mesi in barriques prima di essere imbottigliato.



ROSSO "MONPRÀ" LANGHE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Monforte d'Alba

UVAGGIO Nebbiolo 50% - Barbera 50%, anno d'impianto: Nebbiolo 2000 - Barbera 1985

TERRENO Calcareo, marnoso con presenza di sabbia

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce in vinificatori orizzontali di acciaio per 6-8 giorni. Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese. L'assemblaggio dei due vini viene eseguito solo prima dell'imbottigliamento.



NEBBIOLÒ "GINESTRINO" LANGHE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Monforte d'Alba

UVAGGIO Nebbiolo 100%

TERRENO Argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce in vinificatori orizzontali di acciaio per 6-8 giorni. Affina per 10 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio.



CHARDONNAY "PRINSÌPI" LANGHE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Monforte d'Alba

UVAGGIO Chardonnay - Manzoni Bianco

TERRENO Calcareo, argilloso con buona presenza di sabbia

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Breve macerazione a freddo a contatto con le bucce, fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Affina per 3 mesi in acciaio. Prima vendemmia: 2005 Bottiglie prodotte: 16.000 circa.



BAROLO MOSCONI "VIGNA PED" D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Monforte d'Alba

UVAGGIO Nebbiolo 100%

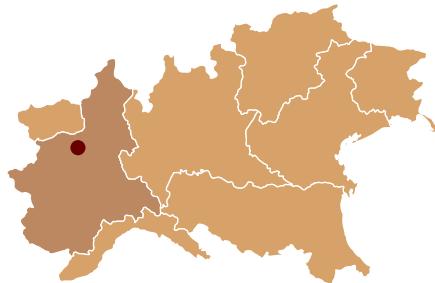
TERRENO Sabbia 26%, limo 50%, argilla 24%

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione alcolica e macerazione in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 12-15 giorni.

Affina in legno di rovere francese.

CONTERNO FANTINO /2

**BAROLO CASTELLETTO "VIGNA PRESSENDA" D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Monforte d'Alba**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Sabbia 29%, limo 53%, argilla 18%**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Fermentazione alcolica e macerazione in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 12-15 giorni. Affinamento in legno di rovere francese.**BAROLO GINESTRA "VIGNA DEL GRIS" D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Monforte d'Alba**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Sabbia 50%, limo 34%, argilla 16%**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Fermentazione alcolica e macerazione in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 12-15 giorni. Affina in legno di rovere francese.**BARBERA D'ALBA "VIGNOTA" D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Monforte d'Alba**UVAGGIO** Barbera 100%**TERRENO** Calcareo, marnoso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Fermentazione alcolica e macerazione in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 8-10 giorni. Affina in legno di rovere francese.



AZIENDA VINICOLA

DOMENICO TAPPERO MERLO

PARELLA (TO)

Il sogno di Domenico Tappero Merlo era produrre un Erbaluce diverso dal solito, un bianco da invecchiamento, un vino che sapesse esaltare le caratteristiche del territorio e racchiudesse l'essenza dell'anfiteatro morenico e la forza del ghiacciaio che lo aveva generato, un vino da assaporare nel tempo. L'attività in vigna è una continua ricerca, riscoperta e rielaborazione di tecniche del passato recuperando quanto di valido si praticava storicamente in loco. Particolare attenzione viene riservata alla struttura organica dei suoli, praticando il sovescio mirato (con leguminose, graminacee, asteracee) per migliorare la fertilità dei terreni molto acidi. I trattamenti sono a basso impatto ambientale, con prodotti alternativi a base di edera, equiseto, yucca, propoli, un ridotto impiego di rame, zolfo in polvere e latte vaccino. Si favorisce lo sviluppo della flora spontanea e della fauna tipica del luogo per favorire il naturale equilibrio tra le specie. I vigneti sono abitati da lombrichi, maggiolini, api, scarabei, ognuno dei quali contribuisce all'equilibrio del vigneto. In vigna basse rese e in cantina vinificazioni su lieviti spontanei e lunghi affinamenti in grandi botti di rovere per ottenere vini di grande struttura e longevità.

• WEB SITE •

www.tapperomerlo.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

2002

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 10.000 bottiglie

• ETTARI •

3,5 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Biologica



"KIN" ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G

ZONA PRODUZIONE Anfiteatro Morenico di Ivrea
UVAGGIO Erbaluce di Caluso 100%

TERRENO Fortemente acidi di origine morenica, sabbia 80%, limo 15%, argilla 5%

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO L'uva viene raccolta a mano verso la fine di Settembre. La prima fermentazione è avviata in acciaio su lieviti indigeni a temperatura controllata e si conclude in botti di rovere da 20 hl dove KIN matura ancora per altri 18 mesi. L'affinamento avviene sulle fecce con battonage settimanali. Travaso in vasca di cemento con permanenza di alcuni mesi per favorirne la decantazione. Chiarifica e Filtrazione nel massimo rispetto dell'integrità del vino. Segue poi ancora una permanenza in bottiglia per altri 2 anni.



"CUVÉE DES PALADINS" ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G. METODO CLASSICO

ZONA PRODUZIONE Anfiteatro Morenico di Ivrea
UVAGGIO Erbaluce di Caluso 100%

TERRENO Fortemente acidi di origine morenica, sabbia 80%, limo 15%, argilla 5%

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO 6 mesi in barriques esauste e tonneau.



AZIENDA VINICOLA

GIOVANNI ALMONDO

MONTÀ (CN)

L'azienda agricola Giovanni Almondo, realtà storica nel panorama del Roero, è specializzata nella produzione di vini da vitigni autoctoni, quali Arneis e Nebbiolo, declinati come Roero Arneis e Roero Rosso. L'azienda può contare su 22 ettari di proprietà tutti situati nel Comune di Montà, dove si trova anche la sede aziendale. La gestione della vigna e della cantina è interamente in mano alla famiglia Almondo, dalla potatura alla vinificazione, fino all'imbottigliamento. Federico, enologo, si occupa dei vini, mentre Domenico, agronomo, segue la vigna. Lo stile dei vini è classico (uso di acciaio per l'Arneis e botte grande per il Nebbiolo), perché il nostro obiettivo è quello di produrre vini fini, eleganti e di territorio. I terreni sabbiosi, tipici di questa parte del Sud Piemonte, conferiscono al vino un profumo e una distinzione riconoscibili, che noi dobbiamo soltanto lasciar emergere.

• WEB SITE •

www.giovannialmondo.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1978

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 140.000 bottiglie

• ETTARI •

22 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Sostenibile

ROERO ARNEIS "VIGNE SPARSE" D.O.C.G.**ZONA PRODUZIONE** Montà**UVAGGIO** Arneis 100%**TERRENO** Sabbioso con vene argillose**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Vinificazione e invecchiamento in acciaio, 6 mesi sulle fecce fini.**ROERO ARNEIS BRICCO DELLE CILIEGIE D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Montà**UVAGGIO** Arneis 100%**TERRENO** Sabbioso con vene argillose, calcareo (60% sabbia, 15% limo, 25% argilla)**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Vinificazione e invecchiamento in acciaio 8 mesi sulle fecce fini + 2% della massa vinificato e invecchiato in barriques usate.**ROERO "BRIC VALDIANA" D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Montà**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Sabbioso, calcareo (60% sabbia, 20% limo, 20% argilla)**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Vinificato in acciaio, macerazione di 1 mese; affinato 18 mesi in botte grande rovere di Slavonia.**LANGHE NEBBIOL D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Montà**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Sabbioso, argilloso e calcareo (60% sabbia, 20% limo, 20% argilla)**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Vinificato in acciaio, macerazione di 1 settimana; affinato 6 mesi in barriques usate.



GIOVANNI ROSSO



AZIENDA VINICOLA

GIOVANNI ROSSO

SERRALUNGA D'ALBA (CN)

Da oltre un secolo la famiglia Rosso lavora i vigneti di proprietà nel comune di Serralunga D'Alba. Una storia d'amore, di conoscenza e di grande cura, legata alle importanti particelle dislocate nei cru Vigna Rionda, Serra, Broglio, Lirano e Damiano nell'area meridionale del paese, quindi: Cerretta, Meriame, Sorano e Costabella nel tratto di dorsale settentrionale del villaggio. All'inizio degli anni ottanta ristrutturò insieme alla moglie Ester Canale gran parte dei vigneti con sesti di impianto atti a produrre solo uva di grande qualità. Nel 2000, all'età di ventisette anni, il figlio Davide (enologo con importanti esperienze locali e transalpine) decise di occuparsi personalmente della vinificazione e dell'élevage dei vini con un unico obbiettivo: «Il vino deve essere la perfetta copia del suo Terroir». La terra è quella "magica" di Serralunga d'Alba, una delle migliori al mondo.

• WEB SITE •

www.giovannirosso.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1934

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 350.000 bottiglie

• ETTARI •

5,7 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

BARBERA D'ALBA D.O.C.**ZONA PRODUZIONE** Serralunga d'Alba**UVAGGIO** Barbera 100%**TERRENO** Sabbioso, argilloso e calcareo (60% sabbia, 20% limo, 20% argilla)**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** La vendemmia si svolge intorno a inizio/metà ottobre. La fermentazione dura circa 10-15 giorni con rimontaggi giornalieri e délestage a metà periodo (vinificazione in vasche di acciaio). L'affinamento avviene in botti da 50 hl di rovere francese per alcuni mesi.**NEBBIOLI LANGHE D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Roddino, Serralunga d'Alba**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Marnoso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Il periodo di vendemmia inizia approssimativamente intorno alla metà di Ottobre. La fermentazione dura circa 15 giorni con rimontaggi giornalieri e délestage a metà periodo (vinificazione in vasche di cemento). Affinamento in botti da 50 hl di rovere francese per alcuni mesi.**BAROLO D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Serralunga d'Alba**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Marnoso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Il periodo di vendemmia inizia approssimativamente intorno alla metà di Ottobre. La fermentazione dura circa 25 giorni con rimontaggi giornalieri e délestage a metà periodo (vinificazione in vasche di cemento). L'affinamento avviene in botti da 50 hl di rovere francese (dai 18 ai 36 mesi in funzione dell'annata e del vigneto di provenienza).**BAROLO CERRETTA D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Cerretta "Bric", Serralunga d'Alba**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Marnoso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Il periodo di vendemmia inizia approssimativamente intorno alla metà di Ottobre. La fermentazione dura circa 28 giorni con rimontaggi giornalieri e délestage a metà periodo (vinificazione in vasche di cemento). L'affinamento avviene in botti da 25 e 50 hl di rovere francese della Foresta di Fontainebleau (dai 18 ai 36 mesi in funzione dell'annata).**BAROLO SERRA D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Serra, Serralunga d'Alba**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Marnoso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Il periodo di vendemmia inizia approssimativamente intorno alla metà di Ottobre. La fermentazione dura circa 28 giorni con rimontaggi giornalieri e délestage a metà periodo (vinificazione in vasche di cemento). L'affinamento avviene in botti da 25 e 50 hl di rovere francese della Foresta di Fontainebleau (dai 18 ai 36 mesi in funzione dell'annata).**NEBBIOLI "ESTER CANALE" LANGHE D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Vigna Ronda, Serralunga d'Alba**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Marnoso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Il periodo di vendemmia inizia approssimativamente intorno alla metà di Ottobre. La fermentazione dura circa 23 giorni con rimontaggi giornalieri e délestage a metà periodo (vinificazione in vasche di cemento). Affinamento in botti da 25hl di rovere francese della Foresta di Fontainebleau (circa 12 mesi).



**BAROLO VIGNA RIONDA "ESTER
CANALE" D.O.C.G.**

ZONA PRODUZIONE Vigna Rionda, Serralunga d'Alba

UVAGGIO Nebbiolo 100%

TERRENO Marnoso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Il periodo di vendemmia inizia approssimativamente intorno alla metà di Ottobre. La fermentazione dura circa 28 giorni con rimontaggi giornalieri e délestage a metà periodo (vinificazione in vasche di acciaio). Affinamento in botti da 16 hl di rovere di Slavonia (dai 18 ai 36 mesi in funzione dell'annata).



ROERO ARNEIS D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Serralunga d'Alba

UVAGGIO Arneis 100%

TERRENO Marnoso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Breve macerazione a contatto con le bucce seguita da fermentazione di circa 21 giorni in vasche d'acciaio. Affinamento in vasche d'acciaio per 3 mesi circa.

IPARCELLARI

UN VIGNETO UNA PARCELLA UN VINO



AZIENDA VINICOLA

IPARCELLARI

GOVONE (CN)

IPARCELLARI nasce dalla passione per i vini di Davide Canina, sommelier professionista con esperienze in ristoranti stellati. Durante il suo lavoro si è innamorato del legame profondo che le aziende in Borgogna hanno per la produzione Parcellare dei vini, ovvero per l'esasperazione della produzione dei vini nel territorio vitivinicolo attraverso i diversi lieux-dits o climat. La Parcella (lieux-dits) rappresenta uno spazio definito e limitato all'interno di un appezzamento di terra registrato ufficialmente. Il Progetto prende vita nel 2019 insieme a Monica Pedrotto, compagna di vita e co-ideatrice del progetto. Dall'incontro con Agostino Malvicino, in quel periodo direttore dei Produttori di Govone, si realizza l'idea di valorizzare al meglio i 300 ha dei soci attraverso una selezione parcellare dei migliori vigneti per produrre vini di altissima qualità del territorio piemontese UNESCO. Con la collaborazione dell'enologo Claudio Dacasto e dell'agronomo Maurizio Gily vengono individuate le Parcelle ideali per produrre vini in grado di valorizzare al meglio i terroirs del Monferrato e del Roero. Da qui il nostro motto: UN VIGNETO, UNA PARCELLA, UN VINO.

• WEB SITE •

www.iparcellari.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

2019

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 24.000 bottiglie

• ETTARI •

8,5 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Lotta integrata con Protocollo dedicato



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO “TRE PARCELLI” D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Portacomaro, Asti
UVAGGIO Ruchè 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
TERRENO Argillo-limoso (limo al 55%, sabbia al 18%), argilla al 27%. Dotazione normale di calcare totale 126 g/Kg
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Macerazione: 12 giorni sulle bucce. Affinamento: 6 mesi in Vasche di acciaio. Conservazione: 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.



BARBERA D'ASTI “PARCELLA 563” D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Cioccaro di Penango, Asti
UVAGGIO Barbera 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
TERRENO Franco limoso (limo al 54% e sabbia al 30%), argilla al 15%
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Macerazione 15 giorni sulle bucce. Affinamento 15 mesi in Tonneaux da 500 LT. Conservazione 9 mesi in bottiglia prima della messa in commercio



PIEMONTE CHARDONNAY “PARCELLA 146” D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Grazzano Badoglio, Asti
UVAGGIO Chardonnay 100% (da una selezione delle uve interna alle parcella)
TERRENO Franco limoso (limo al 65% e sabbia al 20%), argilla al 15%. Dotazione molto elevata di calcare totale 189 g/Kg
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione e batonnage in barriques per 10 mesi. Affinamento in Bottiglia: 12 mesi.



PIEMONTE CHARDONNAY “TREPARCELLE” D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Grazzano Badoglio, Asti
UVAGGIO Chardonnay 100% (da una selezione delle uve interna alle parcella)
TERRENO Franco limoso (limo al 65% e sabbia al 20%), argilla al 15%. Dotazione molto elevata di calcare totale 189 g/Kg
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Batonnage in legno per 6 mesi. Affinamento 9 mesi in barriques.



GRIGNOLINO D'ASTI “PARCELLA 505” D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Cioccaro di Penango, Asti
UVAGGIO Grignolino 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
TERRENO Franco limoso (limo al 60% e sabbia al 26%), argilla al 14%. Dotazione normale di calcare totale 138 g/Kg
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Macerazione: 15 giorni sulle bucce. Affinamento: 12 mesi in Tonneaux da 500 LT. Conservazione: 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.



NEBBIOLIO D'ALBA “TRE PARCELLI” D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Govone, Cuneo
UVAGGIO Nebbiolo 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
TERRENO Argillo-limoso (limo al 50,6% e sabbia al 26,8%), argilla al 22,6%. Dotazione normale di calcare totale 110 g/Kg
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Macerazione: 15 giorni sulle bucce. Affinamento: 15 mesi in Tonneaux da 500 LT. Conservazione: 9 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

**PIEMONTE SAUVIGNON "PARCELLA 602"
D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Portacomaro, Asti**UVAGGIO** Sauvignon 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)**TERRENO** Franco limoso (limo al 54%, sabbia al 10% e argilla al 36%)**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Vinoxygen: 6 mesi.



AZIENDA VINICOLA
LA RAIA

NOVI LIGURE (AL)

La Raia è un'azienda agricola biodinamica certificata Demeter. Si trova a Novi Ligure (Alessandria) nel cuore delle colline del Gavi. Si estende per oltre 180 ettari, dei quali 48 coltivati a vigneto, 60 a seminativo e i restanti occupati da pascoli, boschi di castagno, acacia e sambuco che proteggono numerose specie di animali selvatici. La famiglia Rossi Cairo l'ha acquistata nel 2003 con l'intento di recuperare e valorizzare l'ecosistema originale attraverso un progetto di intervento ampio e ispirato ai principi biodinamici. Oggi La Raia produce tre tipi di Gavi D.O.C.G. pluripremiati - Gavi, Gavi Riserva Vigna della Madonnina e Gavi Pisé - e due tipi di Piemonte D.O.C. Barbera. La Raia si è rivelata anche una vera oasi di biodiversità per api e altri insetti impollinatori: da qui una copiosa produzione di mieli di acacia, millefiori e bosco. All'interno della Tenuta si trova Locanda La Raia, un boutique hotel di 12 camere nato dalla ristrutturazione di un'antica stazione di posta. Nel giugno 2013 è nata la Fondazione La Raia - arte cultura territorio, che promuove una riflessione critica sul paesaggio. Oggi sono visibili gratuitamente al pubblico otto opere di artisti internazionali, da Remo Salvadori, a Michael Beutler e Francesco Jodice.

• WEB SITE •

www.la-raia.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

2003

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 300.000 bottiglie

• ETTARI •

48 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Biologica & Biodinamica

BARBERA D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Novi Ligure

UVAGGIO Barbera

TERRENO Marnoso e calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO La vendemmia viene effettuata manualmente tra la fine di settembre e i primi di ottobre. Segue la diraspapigatura, quindi il mosto inizia a fermentare, in presenza della buccia, con i lieviti naturali. Già il giorno successivo si iniziano a effettuare i rimontaggi al fine di estrarre il colore e gli aromi. La fermentazione alcolica prosegue lentamente per 15 giorni; segue poi la svinatura, la separazione del liquido dalla buccia. Il vino rimane a 20 gradi ancora un mese, al fine di favorire la fermentazione malolattica. Dopo alcuni travasi necessari all'illimpidimento del prodotto, il vino viene stoccatto nelle vasche di acciaio inossidabile per l'affinamento.

GAVI D.O.C.G.



ZONA PRODUZIONE Novi Ligure

UVAGGIO Cortese

TERRENO Calcareo, argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve sono vendemmiate a mano intorno alla seconda metà di settembre e, dopo l'accurata selezione, i grappoli vengono diraspati. In tal modo, nelle presse arrivano i soli acini per la pressatura soffice. Il mosto ottenuto, dopo la decantazione naturale, viene posto a fermentare in vasche di acciaio inossidabile così da evitare alterazioni microbiologiche. La fermentazione alcolica dura in media 15/20 giorni e avviene a una temperatura controllata di 18 gradi. La permanenza del vino su lieviti autoctoni si protrae per circa 3/4 mesi; in seguito il vino viene stabilizzato a freddo prima dell'imbottigliamento, che avviene nel mese di marzo.

GAVI PISÉ D.O.C.G.



ZONA PRODUZIONE Novi Ligure

UVAGGIO Cortese

TERRENO Ben drenato, sabbioso e sciolto

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Prima di essere sottoposti a pressatura soffice, i grappoli vengono raccolti a mano dopo la seconda metà di settembre. La decantazione statica del mosto, senza additivi enologici, avviene a bassa temperatura. La fermentazione alcolica dura in media 20/25 giorni, a temperatura controllata. Dopo la permanenza sui lieviti e l'affinamento per 20 mesi in vasche di acciaio inossidabile, il vino viene stabilizzato a freddo prima dell'imbottigliamento. Permanenza prolungata sui lieviti autoctoni.

GAVI "VIGNA MADONNINA" RISERVA D.O.C.G.



ZONA PRODUZIONE Novi Ligure

UVAGGIO Cortese

TERRENO Calcareo, argilloso e marnoso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve sono vendemmiate a mano alla fine di settembre. I grappoli, dopo la selezione, vengono diraspati e sottoposti a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fatto decantare, senza l'aggiunta di additivi enologici, a bassa temperatura. La fermentazione alcolica avviene in piccoli serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Dopo circa 25 giorni, al termine della fermentazione, il vino viene travasato in un'altra vasca, sempre di acciaio inox, dove rimane sei mesi. Il vino viene poi imbottigliato e prosegue l'affinamento per altri 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

LIEDHOLM



AZIENDA VINICOLA

MONTE FERRATO di NIELS LIEDHOLM

MONFERRATO (AL)

Nel 1973 Nils Liedholm ha acquistato la tenuta Villa Boemia, sita a Cuccaro Monferrato in provincia di Alessandria sulle colline del Monferrato e già dotata di vigneti di Barbera e Grignolino. La produzione vinicola è iniziata nel 1977, soltanto per uso familiare; negli anni seguenti, vista la buona qualità e le richieste di mercato, sono stati impiantati nuovi vigneti, anche di varietà diverse da quelle tradizionali della zona (Pinot Nero, Cabernet Sauvignon e Franc) per la creazione di nuovi vini. Nel 1985 è stata costituita la nuova cantina per la vinificazione, lo stoccaggio e l'imbottigliamento dei prodotti, secondo le più moderne tecnologie. Da allora al 2015 a gestire l'Azienda è intervenuto il figlio Carlo Liedholm (1958). Da luglio 2015 la proprietà è passata alla Società Agricola Monte Ferrato Srl appartenente a un Gruppo Industriale leader mondiale nel proprio segmento di mercato. Il gruppo continuerà a gestire l'Azienda prestando molta attenzione all'aspetto qualitativo.

• WEB SITE •

www.liedholm.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1975

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 60.000 bottiglie

• ETTARI •

10 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

**GRIGNOLINO DEL MONFERRATO
CASALESE D.O.C.**

ZONA PRODUZIONE Monferrato di Casalese
UVAGGIO Grignolino 100%

TERRENO Argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Dopo la raccolta manuale delle uve la vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata 24-26°C, conduzione della fermentazione malolattica in acciaio con microflora indigena. Il vino affina in acciaio e 4 mesi in bottiglia.

**MONFERRACE GRIGNOLINO DEL
MONFERRATO DI CASALESE D.O.C.**

ZONA PRODUZIONE Monferrato di Casalese
UVAGGIO Grignolino 100%

TERRENO Argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia effettuata durante l'ultima settimana di Settembre. Le uve vengono raccolte in cassette e pigiate in maniera delicata. Una leggera solfitazione precede la fermentazione che viene condotta ad una temperatura controllata di 26°C a cappello sommerso. La macerazione dura per almeno 60 giorni. Breve decantazione in acciaio inossidabile, poi affinamento per almeno 26 mesi in botti di rovere ed un ulteriore anno in bottiglia.



AZIENDA VINICOLA

PAOLO SCAVINO

CASTIGLIONE FALLETTO (CN)

L'azienda vitivinicola Paolo fu fondata nel 1921 a Castiglione Falletto da Lorenzo Scavino e suo figlio Paolo. Enrico Scavino insieme alle figlie Enrica ed Elisa, quarta generazione, gestiscono l'azienda di famiglia. In 70 anni di lavoro, Enrico Scavino ha ricercato e acquistato vigneti storici in alcune delle più importanti menzioni geografiche per la produzione di Nebbiolo da Barolo motivato dalla grande passione e dedizione per il proprio territorio. La famiglia Scavino possiede 30 ettari interamente nella zona del Barolo e vinifica uve dai propri vigneti ubicati nei comuni di Castiglione Falletto, Barolo, La Morra, Novello, Serralunga d'Alba, Verduno, Roddi e Monforte d'Alba. L'approccio sia alla viticoltura che alla vinificazione è scrupoloso, rispettoso ed è finalizzato a preservare e quindi a valorizzare nei vini l'espressione e le peculiarità di ogni vigneto.

• WEB SITE •

www.paoloscavino.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1921

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 170.000 bottiglie

• ETTARI •

30 ha.

• VITIVINICOLTURA •

lotta integrata

VINO ROSSO V.D.T.

ZONA PRODUZIONE Comuni di Castiglione Falletto, Barolo, La Morra, Serralunga d'Alba, Roddi, Verduno, Novello

UVAGGIO Nebbiolo (40%), Barbera (20%), Dolcetto (20%), Merlot (20%)

TERRENO Misto limoso, sabbioso e arenario, con sparse formazioni di Lequo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Uva raccolta a mano, in diversi tempi di raccolta a seconda del vitigno. Vinificazione separata dei vitigni che lo compongono. Diraspatura e pigiatura. Fermentazione alcolica in acciaio e breve macerazione a temperatura controllata con lieviti spontanei. Fermentazione malolattica in acciaio. Stabilizzazione tartarica naturale indotta dall'abbassamento delle temperature durante l'inverno. Affina per 6 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

LANGHE SORRISO D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Vigneto Altenasso in Castiglione Falletto, Bricco Manescotto in La Morra

UVAGGIO Chardonnay (40%), Sauvignon blanc (40%), Viognier (20%)

TERRENO In parte limoso, in parte sabbioso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale, nella prima decade di Settembre. Vinificazione separata dei 3 vitigni. Pressatura soffice. 12 ore di decantazione a basse temperature, sfecciatura, a cui segue la fermentazione in acciaio approssimativamente a 16°C in assenza di bucce per circa 20 giorni. Non viene svolta la fermentazione malolattica per conservare la naturale acidità del vino. Stabilizzazione tartarica naturale indotta dall'abbassamento delle temperature durante l'inverno. Affina 6 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

BAROLO RISERVA ROCCHE DELL'ANNUNZIATA D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Vigneto Rocche dell'Annunziata nel comune di La Morra

UVAGGIO Nebbiolo 100%

TERRENO Calcareo con sabbie compatte nel sottosuolo e soffice limo biancastro negli strati più superficiali

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale, diraspatura e pigiatura. Vinificazione in botti di rovere da 50hl o in acciaio inox con macerazione a cappello sommerso. Fermentazione malolattica in legno nel primo inverno. La stabilizzazione tartarica naturale avviene nell'inverno del 3° anno quando il Barolo viene travasato in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento. Circa 30 mesi in botti di rovere francese ed austriaco di diverse capienze. Circa 10 in acciaio prima dell'imbottigliamento e 20 di affinamento in bottiglia.

LANGHE NEBBIOL D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Vigneto Bricco Manescotto e Annunziata nel comune di La Morra

UVAGGIO Nebbiolo 100%

TERRENO In parte limoso, in parte sabbioso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale normalmente nella seconda decade di Ottobre. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione alcolica (20 giorni circa) e macerazione in acciaio (6 giorni circa) a temperatura controllata con lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene in legno. Stabilizzazione tartarica naturale. Affinamento: 6-10 mesi in legno e circa 6 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Vigneto Bricco Ambrogio a Roddi

UVAGGIO Dolcetto 100%

TERRENO Marne di Sant'Agata fossili tipiche

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale, normalmente nella prima decade di Settembre. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione e fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni. Fermentazione malolattica in acciaio seguita da numerosi travasi per rimuovere i sedimenti e contrastare la riduzione. Stabilizzazione tartarica naturale indotta dall'abbassamento delle temperature durante l'inverno. Affinamento: 6 mesi in acciaio.

BAROLO RAVERA D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Vigneto Ravera nel comune di Novello

UVAGGIO Nebbiolo 100%

TERRENO Marne di Sant'Agata fossili

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale normalmente nella terza - quarta decade di Ottobre. Diraspatura e pigiatura. Vinificazione in botti di rovere da 50 HL o in acciaio inox con macerazione a cappello sommerso. La fermentazione malolattica si svolge in legno durante il primo inverno. La stabilizzazione tartarica naturale avviene nell'inverno del 3° anno quando il Barolo viene travasato in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento. 22 mesi in botti di diverse capienze dopodiché in acciaio per pochi mesi prima dell'imbottigliamento. 6 ulteriori mesi di affinamento in bottiglia.

BAROLO PRAPÒ D.O.C.G.**ZONA PRODUZIONE** Vigneto Prapò nel comune di Serralunga d'Alba**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Formazioni di Lequio, sabbie giallo-brune alternate a strati di marna grigia calcarea**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale normalmente nella seconda decade di ottobre. Diraspatura e pigiatura. Vinificazione in botti di rovere da 50 HL o in acciaio inox con macerazione a cappello sommerso. Fermentazione malolattica in legno durante il primo inverno. La stabilizzazione tartarica naturale avviene nell'inverno del 3° anno quando il Barolo viene travasato in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento. 22 mesi in botti di diverse capienze dopodiché in acciaio per pochi mesi prima dell'imbottigliamento. 6 ulteriori mesi di affinamento.**BAROLO BRICCO AMBROGIO D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Vigneto Bricco Ambrogio nel comune di Roddi**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Marne di Sant'Agata fossili**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale normalmente nella seconda decade di Ottobre. Diraspatura e pigiatura. Vinificazione in botti di rovere da 50 HL o in acciaio inox con macerazione a cappello sommerso. Fermentazione malolattica in legno durante il primo inverno. La stabilizzazione tartarica naturale avviene nell'inverno del 3° anno quando il Barolo viene travasato in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento. 22 mesi in botti di diverse capienze dopodiché in acciaio per pochi mesi prima dell'imbottigliamento. 6 ulteriori mesi di affinamento.**BAROLO D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Castiglione Falletto, Barolo e Serralunga d'Alba**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Misto limoso, sabbioso e arenario, con sparse formazioni di Lequio**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale e vinificazione separata di ogni vigneto. Diraspatura e pigiatura. Vinificazione diversificata tra i vari vigneti. Fermentazione malolattica in legno durante il primo inverno. La stabilizzazione tartarica naturale avviene nell'inverno del 3° anno quando il Barolo viene travasato in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento. Ogni vigneto viene affinato separatamente in legno per circa 22 mesi. Dopo i primi due anni di invecchiamento, vengono assemblate le partite migliori dell'annata. Il Barolo rimane in acciaio fino all'imbottigliamento.**BAROLO MONVIGLIERO D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Vigneto Monvigliero nel comune di Verduno**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Calcareo e marnoso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale normalmente nella seconda decade di Ottobre. Diraspatura e pigiatura. Vinificazione in botti di rovere da 50 HL o in acciaio inox con macerazione a cappello sommerso. Fermentazione malolattica in legno durante il primo inverno. La stabilizzazione tartarica naturale avviene nell'inverno del 3° anno quando il Barolo viene travasato in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento. 22 mesi in botti di rovere francese e austriaco di diverse capienze dopodiché in acciaio per pochi mesi prima dell'imbottigliamento. 6 ulteriori mesi di affinamento.**BAROLO BRIC DEL FIASC D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Vigneto Fiasco nel comune di Castiglione Falletto**UVAGGIO** Nebbiolo 100%**TERRENO** Marne di Sant'Agata fossili e Arenarie di Diano d'Alba**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale normalmente nella seconda decade di Ottobre. Diraspatura e pigiatura. Vinificazione in botti di rovere da 50 HL o in acciaio inox con macerazione a cappello sommerso. Fermentazione malolattica in legno durante il primo inverno. La stabilizzazione tartarica naturale avviene nell'inverno del 3° anno quando il Barolo viene travasato in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento. 22 mesi in botti di diverse capienze dopodiché in acciaio per pochi mesi prima dell'imbottigliamento. 6 ulteriori mesi di affinamento in bottiglia.**BARBERA D'ALBA D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Vigneto Bricco Manescotto nel comune di La Morra**UVAGGIO** Barbera 100%**TERRENO** Misto limoso, sabbioso e arenario, con sparse formazioni di Lequio**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale nella terza decade di Settembre, inizio Ottobre cui seguono una diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione e fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata con lieviti autoctoni. Fermentazione malolattica in acciaio seguita da numerosi travasi per rimuovere i sedimenti e contrastare la riduzione. Stabilizzazione tartarica naturale indotta dall'abbassamento delle temperature durante l'inverno. Affinamento: 6 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

BAROLO NOVANTESIMO D.O.C.G. RISERVA

ZONA PRODUZIONE Selezione da alcuni vigneti storici

UVAGGIO Nebbiolo 100%

TERRENO Sabbioso, limoso e arenario

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO La raccolta viene effettuata scrupolosamente a mano intorno all'prima decade di Ottobre, segue diraspatura e pigiatura soffice. La fermentazione alcolica e la macerazione sono state svolte in tonneau da 350 L con follature e rimontaggi dopodiché a cappello sommerso. Affina il primo anno in tonneau da 350 L, il secondo e terzo anno in botte.

NORD ITALIA

PIEMONTE



TENUTA
CUCCO



AZIENDA VINICOLA

TENUTA CUCCO

SERRALUNGA D'ALBA (CN)

La famiglia Rossi Cairo, proprietaria dal 2002 dell'azienda agricola biodinamica La Raia, conduce dal 2015 Tenuta in Serralunga d'Alba, 13 ettari vitati nel cuore delle Langhe. L'azienda, dal 2018 certificata biologica, si trova ai piedi del castello del 1300 dal quale si domina l'intera area delle Langhe albesi. Il suo nome rimanda al "cucco", cioè la sommità della collina dove si trova il vigneto più antico, Vigna Cucco, parte del Cru Cerrati, una vigna simbolo di Serralunga, antichissima e riconosciuta nelle più importanti mappe della zona. Da qui provengono il Barolo Riserva e il Barolo Cerrati. Tenuta Cucco produce prevalentemente uva Nebbiolo da invecchiamento destinata al Barolo, nelle sue quattro declinazioni. Dagli altri vigneti che si trovano tra Serralunga d'Alba e Roddi provengono Dolcetto d'Alba, Langhe Nebbiolo, Barbera d'Alba e Langhe Chardonnay. Nel 2021 entra sul mercato il Barolo Bricco Voghera, un cru anch'esso, che proviene dalla porzione più alta del vigneto omonimo che si estende lungo il crinale orientale di Serralunga. Piero Rossi Cairo, che conduce l'azienda, ha introdotto il metodo biologico certo di valorizzare ulteriormente un terroir unico e di contribuire in questo modo a preservare per le generazioni future uno dei paesaggi che il mondo ci invidia. Tenuta Cucco fa parte di Tenimenti Rossi Cairo.

• WEB SITE •

www.tenutacucco.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

1966

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 70.000 bottiglie

• ETTARI •

13 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Biologica



BAROLO CERRATI "VIGNA CUCCO" RISERVA D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Cerrati in Serralunga d'Alba, Vigna Cucco
UVAGGIO Nebbiolo 100%
TERRENO Calcareo-argilloso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO L'uva appena raccolta viene diraspata, pigiata e posta in tini di acciaio da 50 hl; segue la fermentazione di 10 giorni a 26°C con una macerazione a cappello sommerso di 30 giorni a temperatura di 22°C. Il prodotto viene poi svinato e travasato alcune volte. Affinamento: ultimata la fermentazione malolattica questo vino, di grande potenza, effettua il suo invecchiamento in carati nuovi di rovere francese per 36 mesi sino a raggiungere la piena eleganza. Segue l'imbottigliamento e una maturazione di almeno 2 anni in bottiglia.



BAROLO D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Bricco Voghera in Serralunga d'Alba (2,5 ha.), Cerrati (2 ha.)
UVAGGIO Nebbiolo 100%
TERRENO Calcareo-argilloso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve, raccolte interamente a mano, vengono diraspate, pigiate e poste a fermentare in tini a temperatura di 18-26 °C per un periodo di circa 10 giorni. Segue una macerazione a cappello sommerso per 8-10 giorni. Terminata la fermentazione e la macerazione si effettua la svinatura seguita a distanza di pochi giorni da alcuni travasi. A seguire avviene la fermentazione malolattica e il vino sarà pronto per essere trasferito nel locale di invecchiamento. Vino di grande esuberanza giovanile, viene posto a maturare per 24 mesi in botti tradizionali da 25 ettolitri, dove si affina e acquista eleganza. Segue una sosta di 12 mesi in bottiglia.



NEBBIOLI LANGHE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Bricco Voghera in Serralunga d'Alba
UVAGGIO Nebbiolo 100%
TERRENO Calcareo-argilloso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione: l'uva appena raccolta viene diraspata, pigiata delicatamente e posta in tini a fermentare a 24 °C per 4 giorni per meglio estrarre i profumi primari caratteristici del Nebbiolo. Segue una fermentazione in bianco (assenza di bucce) a temperatura di 22°C. Terminata la fermentazione segue la svinatura e dopo alcuni travasi, avviene la fermentazione malolattica. Affinamento in contenitori di acciaio a temperatura di cantina fino all'imbottigliamento tra aprile e maggio. "Non tocca" il legno.



BAROLO CERRATI D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Cerrati in Serralunga d'Alba
UVAGGIO Nebbiolo 100%
TERRENO Calcareo-argilloso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Diraspatura e pigiatura seguite da macerazione pre-fermentativa in piccoli tini alla temperatura di 18°C per 72 ore. Fermentazione con macerazione soffice alla temperatura di 26°C, con svinatura del prodotto ormai completamente secco, dopo un'ulteriore macerazione sulle bucce di 20-25 giorni. Alla fine della malolattica, il vino viene posto per 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese di tre passaggi in percentuale uguale e completa il suo invecchiamento in botti tradizionali.



DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Bricco Voghera in Serralunga d'Alba
UVAGGIO Dolcetto 100%
TERRENO Calcareo-argilloso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve vengono raccolte separatamente, ciascuna a completa maturità e poste a fermentare in purezza, a temperatura di 18-26°C, con svinatura solo a fermentazione completata. Affinamento I vini, dopo fermentazione malolattica, vengono posti a maturare in piccoli fusti di rovere, per un terzo nuovi, per un terzo di secondo passaggio e per un terzo di terzo passaggio, per circa 12 mesi. Ultimato il periodo di invecchiamento le varie componenti si fondono tra loro e si armonizzano così da creare una nuova e peculiare realtà.



ROSSO LANGHE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Roddi d'Alba
UVAGGIO Merlot, Cabernet Sauvignon
TERRENO Calcareo-argilloso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vino frutto di un sapiente tocco di vitigni internazionali coltivati nei vigneti situati nel Comune di Roddi d'Alba. Le uve vengono raccolte separatamente, ciascuna a completa maturità e poste a fermentare in purezza, a temperatura di 18-26°C, con svinatura solo a fermentazione completata. Affinamento: i vini, dopo fermentazione malolattica, vengono posti a maturare in piccoli fusti di rovere, per un terzo nuovi, per un terzo di secondo passaggio e per un terzo di terzo passaggio, per circa 12 mesi. Ultimato il periodo di invecchiamento le varie componenti si fondono tra loro e si armonizzano così da creare una nuova e peculiare realtà.

CHARDONNAY LANGHE D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Serralunga d'Alba

UVAGGIO Chardonnay 100%

TERRENO Calcareo-argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO L'uva, raccolta a mano e immediatamente trasportata in cantina, viene diraspata e pigiata e subito pressata in modo soffice, così da estrarre solo la componente nobile del mosto. Segue la fermentazione, in parte in vasche d'acciaio a temperatura controllata e in parte in piccoli fusti di rovere francese. La porzione di vino, che ha fermentato in legno, sosta in piccoli fusti per circa 12 mesi, durante i quali si arricchisce in struttura e complessità aromatica. Viene unita prima dell'imbottigliamento alla parte che ha sostenuto in acciaio e, per mantenere una maggiore freschezza, non svolge la malolattica.

RICCHI



AZIENDA VINICOLA RICCHI

MONZAMBANO (MN)

La famiglia Stefanoni è riconosciuta per l'attenzione al territorio e l'ambiente e da sempre si sforza a ricercare soluzioni per l'abbattimento energetico e la riduzione dei trattamenti in vigna. Un'attenzione che va verso la moderna interpretazione voluta dalla comunità internazionale con i vari protocolli ambientali. Dal 2012 l'azienda diventa a impatto zero ossia autogestisce e produce energia pulita senza l'uso di carburanti ma con l'utilizzo di una caldaia alimentata da cippato ricavato da tralci di vigna di potatura invernale. I vini saranno sempre più Carbon Foot Print, ossia ottenuti senza produzione di CO2 nell'ambiente. Sulla parte elettrica la famiglia Stefanoni attiva l'uso di energia fotovoltaica. L'azienda ha installato un impianto fotovoltaico da 45 kWp che lavora per 1300 ore annue, posizionato sulla falda sud del tetto della struttura aziendale. Una vocazione all'ambiente, una scelta irrinunciabile sinonimo di vini inimitabili che esprimono equilibrio ed autentico rispetto di profumi e sapori.

• WEB SITE •
www.cantinaricchi.it

• ANNO DI FONDAZIONE •
 1960

• PRODUZIONE ANNUA •
 ca. 320.000 bottiglie

• ETTARI •
 53 ha. (di cui 8 in affitto)

• VITIVINICOLTURA •
 Tradizionale

LUGANA GARDÀ D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Loc. Festoni - Monzambano
UVAGGIO Turbiana 100%

TERRENO Calcareo-Argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Diraspatura e macerazione a freddo del 30% dell'uva a temperatura di 10°C. Pigiatura in pressa del restante 70%. Fermentazione del mosto in acciaio inox a temperatura controllata per circa 30 giorni. Fermentazione malolattica per circa il 30% del mosto.

CABERNET "RIBÒ" GARDÀ D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Loc. Festoni - Monzambano
UVAGGIO Cabernet Franc

TERRENO Morenico con substrato arieggiato e permeabile

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve, raccolte l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre, dopo la diraspatura, vengono vinificate e lasciate in macerazione per un periodo abbastanza lungo, con frequenti rimontaggi, successivamente lasciato per un anno in tonneau a cui seguono 10 mesi in bottiglia.





AZIENDA VINICOLA
CÀ BIANCHE

TIRANO (SO)

La cantina di Cà Bianche è posizionata ad un'altitudine di 750 m.s.l.m. sulla sponda retica delle alpi, a 2 km da Tirano, nella frazione di Baruffini, località appunto Cà Bianche, dove si trova anche l'uva che l'azienda produce. La particolare esposizione, le tante ore di luce e uno sbalzo termico molto elevato durante i mesi di ottobre e novembre sono un vantaggio per la produzione del vino. Da un invecchiamento in grandi e piccole botti di rovere, con un successivo affinamento in inox e quindi in bottiglia, nascono dopo 5-6 anni di duro lavoro due vini di altissima qualità, che solo il vitigno nebbiolo e quella terra sanno dare.

• WEB SITE •
www.cabianche.it

• ANNO DI FONDAZIONE •
2011

• PRODUZIONE ANNUA •
ca. 9.000 bottiglie

• ETTARI •
2 e mezzo ha.

• VITIVINICOLTURA •
Tradizionale

LA TENA VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G



ZONA PRODUZIONE Tirano

UVAGGIO Nebbiolo

TERRENO Sabbioso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta verso metà ottobre e fermentazione alcolica naturale in cantina con sola aggiunta di lieviti indigeni. 30/40 giorni di macerazione e fermentazione malo lattica in acciaio inox dopo un riposo di 2 mesi. Viene poi travasato. Affinamento in botti di rovere francese e di Slavonia per circa 24 mesi in vasche di acciaio inox per alcuni mesi. Dopo l'imbottigliamento deve proseguire l'affinamento per almeno 12 mesi.

FASET SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G.



ZONA PRODUZIONE Tirano

UVAGGIO Nebbiolo

TERRENO Sabbioso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO I grappoli selezionati, vengono raccolti in cassette del peso di circa quattro chilogrammi ciascuna, e sistemati in locali ventilati con temperatura controllata, dove avviene un appassimento delle uve lento e lungo. Dopo circa 2/3 mesi dalla raccolta, seguono pigiatura e fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox solo con lieviti autoctoni. Macerazione con le bucce per circa 40 giorni, separazione del vino e fermentazione malo lattica in acciaio. Dopo circa sei mesi, barriques di rovere da 225 litri, con affinamento di almeno 24 mesi. Acciaio per altri 4/5 mesi circa e affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.



CANTINA
MEZZACANE



AZIENDA VINICOLA

CANTINA MEZZACANE

RIVANAZZANO TERME (PV)

“Consideriamo il vino come un organismo vivente, poiché è figlio di organismi viventi. Lo immaginiamo con il cuore dell'uomo, del quale è creatura, e con lo scheletro della vite, della quale è figlio. Ma l'organo più grande e misterioso è la pelle. La pelle compie, per l'organismo che essa avvolge, una funzione ben specifica e, contemporaneamente, la funzione contraria. Soffermiamoci, per un istante, a riflettervi... La pelle è la protezione dell'organismo dall'esterno ed il mezzo del suo contatto con esso. È l'organo dell'arcigna difesa dell'essere vivente ma, contemporaneamente, della sua sottile sensibilità. Chiude ed apre le vie di scambio con l'ambiente circostante, attraverso il passaggio di liquidi e sostanze gassose. Per questo motivo, dedichiamo infinite attenzioni alla pelle del vino, ossia, al contenitore che lo accoglie. Il vaso vinario agisce come fosse la pelle del vino che contiene. La sceglio e ce ne prendiamo cura, sia nelle fasi giovanili del vino che in quelle adulte: ciascun barile è differente dall'altro e meglio si adatta ad un vino, rispetto ad un altro”.

• WEB SITE •

www.cantinamezzacane.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

2018

• PRODUZIONE ANNUA •
dalle 7000 alle 12000 bottiglie

• ETTARI •

3,5 ha. situati a Retorbido e
1 ha. situato a Rivanazzano Terme

• VITIVINICOLTURA •

Naturale

GRANÒ VINO BIANCO SENZA DOP E IGP**ZONA PRODUZIONE** Rivanazzano Terme**UVAGGIO** Cortese e Moscato Bianco**TERRENO** Composto da marne con inclusioni di gessi e di calcari cariati**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Vendemmia fatta esclusivamente a mano. Vino fermentato e macerato per 6 mesi in anfora georgiana e tonneaux in rovere francese.**FUJÀ VINO ROSSO SENZA DOP E IGP****ZONA PRODUZIONE** Rivanazzano Terme**UVAGGIO** Croatina, Barbera, Dolcetto, Pinot Nero, Moradella, Ciliegiolo ed altre cultivar**TERRENO** Composto da marne con inclusioni di gessi e di calcari cariati**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Vendemmia fatta esclusivamente a mano. Vino fermentato e macerato per 6 mesi in anfora georgiana, tonneaux in rovere francese e vasche in cemento**CIMENTO VINO BIANCO SENZA DOP E IGP****ZONA PRODUZIONE** Rivanazzano Terme**UVAGGIO** Cortese**TERRENO** Composto da marne con inclusioni di gessi e di calcari cariati**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Vendemmia fatta esclusivamente a mano. Vino fermentato e macerato per 6 mesi in cemento e tonneaux in rovere francese.**LOSCO VINO BIANCO SENZA DOP E IGP****ZONA PRODUZIONE** Rivanazzano Terme**UVAGGIO** Timorasso**TERRENO** Composto da marne con inclusioni di gessi e di calcari cariati**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta a mano in cassette. Vino fermentato e macerato per 7 mesi in anfora di terracotta georgiana.**FONTANALBINA DERTHONA
VINO BIANCO SENZA DOP E IGP****ZONA PRODUZIONE** Rivanazzano Terme**UVAGGIO** 100% Timorasso**TERRENO** Composto da marne con inclusioni di gessi e di calcari cariati**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Vendemmia fatta esclusivamente a mano. Vinificato ed affinato in acciaio, con assidui rimontaggi manuali.



AZIENDA VINICOLA
LA COSTA

LA VALLETTA BRIANZA (LC)

Nel 1992 La Costa nasce quando Giordano Crippa, nativo di Pereggi, in Brianza, decise di concretizzare la sua passione per il suo territorio acquistando Cascina Scarpata, e il terreno annesso entrambi abbandonati da decenni e in totale decadenza. La posizione è incantevole, sul crinale di un teatro morenico terrazzato e ben esposto nel Parco naturale di Montevecchia e della Valle del Curone. Un lungo e costante lavoro riportò a vita la cascina e fermò l'avanzamento dei rovi e del bosco a favore dei vigneti e degli storici terrazzamenti. Con la vendemmia 2000 nacquero i primi vini. Oggi La Costa è diventata un progetto ampio che coinvolge tutta la famiglia e non solo...

• **WEB SITE** •

www.la-costa.it

• **ANNO DI FONDAZIONE** •

1992

• **PRODUZIONE ANNUA** •

ca. 40-45.000 bottiglie

• **ETTARI** •

12 ha.

• **VITIVINICOLTURA** •

Tradizionale



SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO “INCREDIBOLL”

ZONA PRODUZIONE La Valletta Brianza
UVAGGIO Riesling Renano e Italico
TERRENO Calcareo, ricco di minerali
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione in acciaio, presa di spuma con metodo classico, affinamento sui lieviti per 30 mesi.



SAN GIOBBE TERRE LARIANE ROSSO I.G.T.

ZONA PRODUZIONE La Valletta Brianza
UVAGGIO Pinot nero
TERRENO Calcareo, ricco di minerali
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione in acciaio, affinamento parte in tine di rovere per 12 mesi, parte in tonneaux.



SOLESTA TERRE LARIANE BIANCO I.G.T.

ZONA PRODUZIONE La Valletta Brianza
UVAGGIO Riesling Renano
TERRENO Calcareo, ricco di minerali
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione in acciaio e affinamento in tina di acacia da 20 hl per 12 mesi. Un anno di bottiglia.



SERIZ TERRE LARIANE ROSSO I.G.T.

ZONA PRODUZIONE La Valletta Brianza
UVAGGIO Merlot 70%, Syrah 30%
TERRENO Calcareo, ricco di minerali
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO 12 mesi in legno, (botti da 20 hl, barriques e tonneau), 4 mesi in vasca di cemento, in bottiglia da Luglio 2019.



BRIGANTE ROSSO TERRE LARIANE I.G.T.

ZONA PRODUZIONE La Valletta Brianza
UVAGGIO Merlot 100%
TERRENO Calcareo, ricco di minerali
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione in acciaio, affinamento per 12 mesi in tina grande di rovere.



BRIGANTE BIANCO TERRE LARIANE I.G.T.

ZONA PRODUZIONE La Valletta Brianza
UVAGGIO 40%, Manzoni bianco 30%, Verdes 30%
TERRENO Calcareo, ricco di minerali
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione e breve affinamento in acciaio, in bottiglia da aprile 2020.

CALIDO

ZONA PRODUZIONE La Valletta Brianza

UVAGGIO Moscato rosso

TERRENO Calcareo, ricco di minerali

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione
e macerazione a temperature molto basse.
Residuo zuccherino di 120 g/l. Messo in
bottiglia a luglio 2020.





AZIENDA VINICOLA

SAN CRISTOFORO

ERBUSCO (BS)

Nasce tutto da Claudia e Bruno, dall'amore per la terra, l'agricoltura e il vino nonché dal desiderio di trasformare questa passione in lavoro. È questa l'anima di San Cristoforo. Terreno ricco di storia e sostanze minerali. Una collina morenica trasformata in cantina con l'unico obiettivo di ricercare la massima qualità. La nostra proprietà di 10 ettari di vigna è suddivisa tra l'eleganza dello chardonnay e la forza del pinot nero per la sola produzione di franciacorta. L'esposizione al sole, il microclima, l'escursione termica del lago d'Iseo, la posizione collinare, la vicinanza del monte Orfano, nonché il terreno morenico e calcareo, sono tutti fattori che determinano la qualità del prodotto e che si riconoscono nel bicchiere.

• WEB SITE •

www.sancristoforo.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

1992

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 90.000 bottiglie

• ETTARI •

10 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale



FRANCIACORTA PAS DOSÉ D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Erbusco

UVAGGIO Chardonnay 100%

TERRENO Morenico glaciale, calcareo, minerale

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Intorno alla metà di agosto si procede con raccolta manuale dell'uva in cassette da 18/20 kg. Le bottiglie restano 40 mesi a contatto con i lieviti, raggiungendo così la massima complessità aromatica, e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage meccanico e sboccate. La messa in commercio avviene dopo almeno 9 mesi dalla sboccatura.



FRANCIACORTA ROSÉ D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Erbusco

UVAGGIO Pinot nero 100%

TERRENO Morenico argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Intorno all'inizio di agosto si procede con raccolta manuale dell'uva in cassette da 18/20 kg. Le bottiglie restano 24 mesi a contatto con i lieviti e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage meccanico e sboccate. La messa in commercio avviene dopo almeno 5 mesi dalla sboccatura.



FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Erbusco

UVAGGIO Chardonnay 100%

TERRENO Morenico glaciale

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Intorno alla metà di agosto si procede con raccolta manuale dell'uva in cassette da 18/20 kg. Le bottiglie restano 24 mesi a contatto con i lieviti e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage meccanico e sboccate. La messa in commercio avviene dopo almeno 5 mesi dalla sboccatura.



FRANCIACORTA MILLESIMATO D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Erbusco

UVAGGIO Chardonnay e pinot nero

(le percentuali variano a seconda dell'annata)

TERRENO Morenico glaciale argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Intorno alla metà di agosto si procede con raccolta manuale dell'uva in cassette da 18/20 kg. Le bottiglie restano 40 mesi a contatto con i lieviti, raggiungendo la massima complessità aromatica, e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage meccanico e sboccate. La messa in commercio avviene dopo almeno 9 mesi dalla sboccatura.



AZIENDA VINICOLA
KORNELL

TERLANO (BZ)

Esperienze di gusto autentiche. Percorsi emozionanti tra passato, presente e futuro. Decisioni coraggiose. La passione per il vino. Ecco come si definisce Florian Brigl con il suo vigneto Kornell nel meraviglioso Alto Adige. In mezzo a vigneti e circondata da maestosi alberi di cedro, si trova la tenuta storica Kornell a Settequerce, protetta da ripidi versanti rocciosi. Sopra la tenuta troneggia il castello di Greifenstein: il grifone, l'animale araldico del castello, risalta sul logo della tenuta. Le mura secolari della tenuta potrebbero raccontare tante storie, molte delle quali sono strettamente legate alla famiglia Brigl, gli antenati di Florian. Questa antica stirpe altoatesina vanta una lunga tradizione: menzionata per la prima volta nel tredicesimo secolo, la famiglia da sempre si dedica all'agricoltura e alla viticoltura. Da più di 20 anni ormai è Florian Brigl a gestire il vigneto.

• WEB SITE •

www.kornell.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

2001

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 180.000 bottiglie

• ETTARI •

25 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale



ZEDER ALTO ADIGE SÜDTIROLER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Settequerce, Terlano
UVAGGIO Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein
TERRENO Porfirico ghiaioso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione in acciaio e botti di legno e affinamento in botti di legno per 12 mesi.



STAFFES ALTO ADIGE SÜDTIROLER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Settequerce, Terlano
UVAGGIO Cabernet Sauvignon
TERRENO Porfido disgregato
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione in tini di rovere per 25 giorni e maturazione per 12 mesi in barrique, alla fine 12 mesi in bottiglia.



KRESSFELD ALTO ADIGE SÜDTIROLER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Settequerce, Terlano
UVAGGIO Merlot
TERRENO Porfido disgregato
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione in tonneaux per 25 giorni e maturazione per 18 mesi in barrique nuove e dopo 24 mesi in bottiglie.



GREIF ALTO ADIGE SÜDTIROLER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Settequerce, Terlano
UVAGGIO Lagrein
TERRENO Profirico ghiaioso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione in acciaio e botti di legno e affinamento in botti di legno per 6 mesi.



STAFFES LAGREIN ALTO ADIGE SÜDTIROLER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Settequerce, Terlano
UVAGGIO Lagrein
TERRENO Porfido disgregato
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione in tini di rovere per 18-25 giorni e maturazione per 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia.



MARITH ALTO ADIGE SÜDTIROLER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Settequerce, Terlano
UVAGGIO Pinot nero
TERRENO Calcareo
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione in botti di legno e affinamento in botti di legno per 6 mesi.



MERLOT RISERVA STAFFES ALTO ADIGE SÜDTIROLER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Settequerce, Terlano
UVAGGIO Merlot
TERRENO Calcareo
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO 12 mesi in barrique, 24 mesi di affinamento in bottiglia.



AICHBERG ALTO ADIGE SÜDTIROLER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Ansitz Aichberg Appiano Monte
UVAGGIO Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon
TERRENO Calcareo con un'elevata percentuale di argilla rossa
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione spontanea in botti di legno e affinamento in botti di legno barrique e tonneaux per 9 mesi, dopo 7 mesi affinamento in bottiglia.



DAMIAN ALTO ADIGE SÜDTIROLER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Settequerce, Terlano
UVAGGIO Gewurztraminer
TERRENO Profondo ghiaioso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione in cisterne d'acciaio inox e maturazione in serbatoi d'acciaio inox per 5 mesi.



OBERBERG ALTO ADIGE SÜDTIROLER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Appiano Monte - Oltradige
UVAGGIO Sauvignon
TERRENO Calcareo con un'elevata percentuale di argilla rossa
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione in acciaio e affinamento in acciaio per 8 mesi, dopo 7 mesi affinamento in bottiglia.



COSMAS ALTO ADIGE SÜDTIROLER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Settequerce Terlano, Auna di Sotto Renon, Ackpfeil Lana
UVAGGIO Sauvignon blanc
TERRENO Profondo ghiaioso, terra calcarica
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione in cisterne d'acciaio inox e maturazione in serbatoi d'acciaio inox per 5 mesi.

PISONI

1852



AZIENDA VINICOLA

PISONI

PERGOLESE (TN)

La Distilleria e Cantina F.lli Pisoni, fondata nel 1852, si trova in Trentino, nella Valle dei Laghi, tra il Lago di Garda e le Dolomiti di Brenta. La Valle dei Laghi gode di un microclima molto particolare, sub mediterraneo, che la rende una zona particolarmente vocata per la produzione di grappe finissime e TrentoDoc di particolare pregio ed eleganza. Soci fondatori sia dell'Istituto TrentoDoc che dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, l'azienda Pisoni produce distillati e liquori da più di un secolo e, da circa 50 anni, anche il rinomato TrentoDoc Pisoni, la cui maturazione avviene nella suggestiva e fresca cantina scavata nella roccia, dove la temperatura si mantiene costante per tutto l'anno, tra i 12 e 14 gradi. Un unico obiettivo guida ogni giorno l'azione dei membri della famiglia Pisoni: perseguire la massima qualità, selezionando con cura le uve migliori e le vinacce più fresche, che vengono distillate molto velocemente nei moderni alambicchi in rame con il metodo Tullio Zadra. Numerosi ogni anno sono i premi che vengono assegnati da guide prestigiose, sia nazionali che internazionali, ai prodotti di casa Pisoni.

• WEB SITE •

www.pisoni.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

1852

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 130.000 bottiglie

• ETTARI •

12 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale



BLANC DE NOIR TRENTO D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Pergolese

UVAGGIO Pinot nero 100%

TERRENO Calcareo a scheletro medio

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione in bianco, pressatura pneumatica. Affinamento in acciaio per l'80% e in barriques per il restante 20% per 6 mesi. Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per almeno 2 anni. Dosaggio Extra Brut.



BRUT TRENTO TRENTO D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Pergolese

UVAGGIO Chardonnay 100%

TERRENO In parte terreno calcareo a scheletro medio e in parte terreno alluvionale, limoso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione in bianco, pressatura pneumatica, affinamento in acciaio. Successivo affinamento in bottiglia per almeno 2 anni. Dosaggio Brut.



BRUT NATURE TRENTO TRENTO D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Pergolese

UVAGGIO Chardonnay 100%

TERRENO Calcareo a scheletro medio

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione in bianco, pressatura pneumatica, affinamento in acciaio. Successivo affinamento in bottiglia per almeno 2 anni. Dosaggio Brut Nature (Dosaggio zero).



RISERVA ERMINIA SEGALLA TRENTO D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Pergolese

UVAGGIO Chardonnay 100%

TERRENO Calcareo a scheletro medio

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione in bianco, pressatura pneumatica, affinamento in acciaio. Successivo affinamento in bottiglia da 7 a 10 anni. Dosaggio Extra Brut impiegando vino affinato in legno nella Liqueur d'Expedition.



BRUT ROSÉ TRENTO TRENTO D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Pergolese

UVAGGIO Pinot nero 100%

TERRENO Calcareo a scheletro medio

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione in rosato con macerazione di 12-18 ore. Affinamento in acciaio. Successivo affinamento in bottiglia per almeno 2 anni. Dosaggio Brut.



AZIENDA VINICOLA

STROBLHOF

APPIANO (TN)

Lo Stroblhof è un maso di lunga tradizione vinicola, che già prima del 1600 è stato menzionato in antichi documenti dell'epoca. Qui diverse generazioni hanno contribuito a formare la storia di successo della cultura vinicola altoatesina. Le quantità piuttosto limitate delle uve raccolte garantiscono un'alta qualità dei vini prodotti. Con le uve dei 6,0 ettari di vigneti, ogni anno si produce un numero massimo di 45.000 bottiglie, di cui circa la metà vini bianchi, l'altra metà vini rossi. L'altitudine ideale di 500 metri s.l.m. e terreni ben areati sui declivi ai piedi del massiccio della Mendola garantiscono vini dal carattere deciso, di gradevole acidità e con buona tenuta all'invecchiamento. Lo Stroblhof è socio fondatore dell'Associazione "Vignaioli Dell'alto Adige". La famiglia Hanni-Nicolussi gestisce anche un hotel a 4 stelle sul posto che, come il ristorante associato, è circondato da vigneti. Anche questo secondo "pilastro" ha una storia di più di cento anni.

• WEB SITE •

www.stroblhof.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

1845

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 45.000 bottiglie

• ETTARI •

6 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Integrata



PINOT NERO "PIGENO" SÜDTIROL ALTO ADIGE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Appiano
UVAGGIO Pinot Nero 100%

TERRENO Terra rossa con tracce di porfido e calce

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia intorno alla metà di settembre. Prima della macerazione e pressatura, l'uva fu sottoposta a un raffreddamento in una caverna naturale nella roccia. Macerazione a freddo e fermentazione in tini di rovere per 22 giorni con follatura e diversi rimontaggi nella prima settimana. Affinamento in barriques francesi da primo fino a quinto passaggio per dodici mesi, ulteriore affinamento in grandi botti di rovere da 30 hl per sei mesi. Cinque mesi di affinamento in bottiglia.



PINOT NERO RISERVA SÜDTIROL ALTO ADIGE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Appiano
UVAGGIO Pinot Nero 100%

TERRENO Terra rossa con tracce di porfido e calce

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia dal 28 settembre al 5 ottobre. Macerazione e fermentazione in tini di rovere per 22 giorni tre rimontaggi al giorno nella prima settimana. Affinamento in barriques francesi, 25% nuove, il resto di secondo e terzo passaggio, per 12 mesi. Poi stagionamento per 6 mesi in botti di rovere da 30 hl prima dell'imbottigliamento. Dodici mesi di affinamento in bottiglia.



PINOT ROSÉ SÜDTIROL ALTO ADIGE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Appiano
UVAGGIO Pinot Nero

TERRENO Terra rossa con tracce di porfido e calce

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia dal 25 e il 30 settembre. Questo vino è il frutto di un salasso dei pinot neri. Dopo tre giorni di macerazione a freddo è stato ridotto il mosto del 10% per dare al Pigeno e soprattutto alla Riserva più colore, frutta e concentrazione. La fermentazione è avvenuta in botte d'acciaio.



SAUVIGNON "NICO" SÜDTIROL ALTO ADIGE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Appiano
UVAGGIO Sauvignon blanc 100%

TERRENO Calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia al 22 settembre e 1 ottobre. L'uva sana e matura è stata diraspatà e sottoposta ad una macerazione a freddo di cinque ore sulla pressa. Fermentazione controllata per tre settimane in botti di rovere da 20 hl e sei mesi di affinamento sui lieviti negli stessi botti. Imbottigliamento.



CHARDONNAY "SCHWARZHAUS" SÜDTIROL ALTO ADIGE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Appiano
UVAGGIO Chardonnay 100%

TERRENO Ghiaioso e calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia al 29 settembre. Prima della macerazione e pressatura, l'uva fu sottoposta a un raffreddamento in una caverna naturale nella roccia. Fermentazione a temperatura controllata in botti di rovere da 20 e 25 hl per tre settimane. Affinamento sui lieviti negli stessi botti di rovere per sette mesi.



PINOT BIANCO "STRAHLER" SÜDTIROL ALTO ADIGE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Appiano

UVAGGIO Pinot Bianco 90%, Chardonnay 5%, Pinot Grigio 5%

TERRENO Terra rossa con stratti di porfido e calce sul Stroblhof e terreno ghiaioso e calcareo a Sattel

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia tra il 24 settembre e 4 ottobre. Prima della macerazione e pressatura, l'uva fu sottoposta a un raffreddamento in una caverna naturale nella roccia. Fermentazione in botti di rovere da 20 hl a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti negli stessi botti di rovere per sette mesi.



AZIENDA VINICOLA

TASCHLERHOF

BRESSANONE (BZ)

Peter Wachtler, viticoltore indipendente dell'Alto Adige, usa metodi di coltivazione naturali, un processo di vinificazione sperimentato nel tempo e una buona dose di passione e orgoglio: il risultato sono vini eleganti, frutto della sua spiccata personalità. Peter frequenta la scuola agraria e nel 2000 decide di diventare un viticoltore indipendente, il che significa gestire in prima persona tutte le fasi della produzione del vino, dalla coltivazione delle viti, alla pressatura e alla commercializzazione. Inizialmente possedeva meno di un ettaro di vigneto. Oggi i vigneti si estendono su una superficie di 5,5 ettari. Produce annualmente circa 45.000 bottiglie e ogni anno ne conserva alcune per la sua riserva. Ha un obiettivo ambizioso: eguagliare l'eleganza dei grandi vini prodotti da cantine rinomate in Piemonte, Toscana, Wachau e Stiria. La vera qualità si conserva nel tempo e migliora con gli anni. Su solo 5,5 ettari di vigneti, con un dislivello di 200 metri, da 530 a 730 metri sul livello del mare, il vigneto, sostenuto da muri a secco, si estende quasi verticalmente sul pendio soleggiato. In questa posizione estrema, la coltivazione del vino è possibile solo con molto lavoro manuale. Un'altra caratteristica di qualità per i vini del Taschlerhof.

• WEB SITE •www.taschlerhof.com**• ANNO DI FONDAZIONE •**

2000

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 45.000 bottiglie

• ETTARI •

5,5 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

GEWÜRZTRAMINER SÜDTIROL EISACKTALER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Bressanone

UVAGGIO Gewürztraminer

TERRENO Scistoso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale delle uve, successiva fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Affinamento del vino giovane per il 30% in grandi botti e per il 70% in acciaio.



RIESLING SÜDTIROL EISACKTALER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Bressanone

UVAGGIO Riesling 100%

TERRENO Scistoso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale delle uve e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata e affinamento 50% in acciaio e 50% in grandi botti di legno (querzia) sui lieviti fini per circa 4 mesi.



SYLVANER LAHNER SÜDTIROL EISACKTALER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Bressanone

UVAGGIO Sylvaner 100%

TERRENO Scistoso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale delle uve e fermentazione alcolica a temperatura controllata e affinamento per il 100% in grandi botti di legno.



KERNER SÜDTIROL EISACKTALER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Bressanone

UVAGGIO Incrocio tra Riesling x Trollinger (Schiava)

TERRENO Scistoso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale delle uve e successiva vinificazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio, affinamento del vino giovane 100% in acciaio.



SYLVANER SÜDTIROL EISACKTALER D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Bressanone

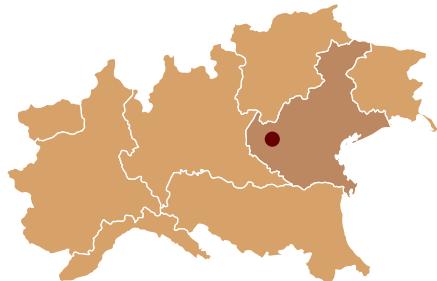
UVAGGIO Sylvaner 100%

TERRENO Scistoso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale delle uve e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata e affinamento per il 100% in acciaio.



Bussola



AZIENDA VINICOLA

TOMMASO BUSSOLA

NEGRAR DI VALPOLICELLA (VR)

La storia di Tommaso Bussola nasce e si sviluppa nella Valpolicella Classica; l'anno d'esordio è il 1977, quando Tommaso inizia a lavorare nella piccola azienda vinicola dello zio Giuseppe. Nei primi anni di attività, Tommaso seguì le orme della tradizione, rispettando le antiche pratiche di affinamento in botti. I vini di questo stile di produzione portavano il logo "bg", sigla dello zio Bussola Giuseppe. Ma nel 1983 Tommaso, con la sua prima vinificazione, sceglie di intraprendere una nuova sfida: migliorare costantemente la qualità del prodotto. Comincia così a curare particolarmente e personalmente la selezione delle uve destinate alla produzione dell'Amarone e del Recioto. La costruzione della nuova cantina, negli anni '90, coincide con l'introduzione delle prime barriques, dove i vini possono ultimare le loro maturazioni nel migliore dei modi, in un processo qualitativo in costante miglioramento. I nuovi vini così ottenuti vengono battezzati con la nuova etichetta "TB" (Tommaso Bussola): stile innovativo e fascino più tradizionale dello storico marchio. Nel 1995 la moglie di Tommaso, Daniela, si affianca nell'avventura, con l'ingresso definitivo in azienda. Nel 2007 anche i figli, Paolo e Giuseppe, hanno deciso di unirsi a questa realtà, portando nuovo vigore ed entusiasmo. L'azienda di famiglia è composta da 15 ettari di vigneto di proprietà e produce 70/80.000 bottiglie all'anno.

• WEB SITE •

www.bussolavini.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1977

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 70/80.000 bottiglie

• ETTARI •

15 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale



VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.

ZONA PRODUZIONE

UVAGGIO Corvina 35%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 10%

TERRENO

Vulcanico, argilloso e ricco di basalto
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO L'uva viene raccolta e pigiata la seconda settimana di ottobre. Posto in appositi fermentini dopo circa 24 ore naturalmente con i propri lieviti inizia la fermentazione. Rimane a contatto con le proprie bucce per circa 15 giorni, nei quali si effettuano numerosi rimontaggi e sommersioni delle bucce. Ultimata la fermentazione viene posto in vasca d'acciaio dove rimane per 15 giorni a decantare dalla feccia più grossolana e successivamente viene travasato e posto in vasca d'acciaio dove svolge la malolattica e rimane ad ultimare la propria maturazione per 10 mesi ai quali seguiranno 1-2 mesi in bottiglia.



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE "CA' DEL LAITO" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE

Negrar
UVAGGIO Corvina 35%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 10%

TERRENO

Vulcanico, argilloso e ricco di basalto
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Prima fermentazione in acciaio per 10 giorni e seconda fermentazione a contatto con le vinacce dell'Amarone per 7 giorni, secondo la tecnica del Ripasso. Successivi 30 mesi in botte grande per poi affinare in bottiglia per almeno 3 mesi.



AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE

Negrar
UVAGGIO Corvina 35%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 10%

TERRENO

Vulcanico, argilloso e ricco di basalto
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve, una volta raccolte, vengono fatte appassire per 4 mesi, per poi venire pressate sofficemente; il mosto ottenuto fermenta macerando per 50 giorni sulle bucce, con frequenti rimontaggi. L'affinamento viene effettuato sia in botti grandi che in tonneau, e ha una durata di 42 mesi.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "TB" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE

Negrar
UVAGGIO Corvina 35%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 10%

TERRENO

Vulcanico, argilloso e ricco di basalto
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO L'80% dell'uva è pigiata verso la metà di Gennaio dopo 4 mesi di appassimento, le fermentazioni vengono innescate con lieviti selezionati e procedono lentamente per 50 giorni. Il rimanente 20% dell'uva è pigiata all'inizio di marzo. Il mosto pigliato a gennaio rifermenta insieme a quello pigliato a marzo per altri 25 giorni. Svinato e separato dalla feccia grossa rimane sui propri lieviti in vasca di acciaio. Termina l'affinamento in bottiglia per 6 mesi - 1 anno.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "CL" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE

Negrar
UVAGGIO Corvina 45% Corvinone 30% Rondinella 25%

TERRENO

Vulcanico, argilloso e ricco di basalto
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO L'uva appassisce in fruttaio per 6 mesi. Le uve selezionate per il Recioto vengono poi pigiate. Dopo circa 15 giorni di macerazione si innesca la fermentazione con l'utilizzo di lieviti selezionati. Fermentazione per circa 30 giorni nei quali giornalmente vengono effettuate operazioni di somersione e rimescolamento del cappello di vinaccia. Passaggio in acciaio dove, a contatto della propria feccia fine, il vino ultima la fermentazione e la propria maturazione in circa 80 mesi in barriques nuove. Termina l'affinamento in bottiglia per 24 mesi.



AZIENDA VINICOLA
COSTA ARÈNTE

GREZZANA (VR)

Poche bottiglie. Una grande ambizione: aggiungere i nostri vini alla storia della Valpolicella. Da un balcone naturale, lo sguardo non trova ostacoli. Spazia indisturbato sul mosaico di vigneti della Valpolicella, fino a posarsi su Verona. Costa Arènte occupa una posizione privilegiata a 350 metri d'altezza nel comune di Grezzana, nel cuore della Valpantena: un microcosmo in cui si incrociano storia, arte ed enologia, in una delle valli d'elezione della denominazione Valpolicella. La produzione della cantina è racchiusa in tre vini rossi che rispecchiano la tradizione vitivinicola della zona: Valpolicella Superiore, Ripasso e Amarone, presto affiancati da altre due referenze, l'Amarone Riserva e il Recioto. Dall'utilizzo della classica pergola veronese al fruttaio all'avanguardia, modernità e storicità si fondono nel rispetto del valore artigianale dei prodotti locali. La cifra stilistica del vino è dettata dai tempi del vigneto, dove la cura estrema e la scelta sapiente dei grappoli garantiscono un livello qualitativo elevato e una produzione di nicchia, volutamente limitata. In etichetta rivendichiamo con orgoglio la denominazione "Valpantena", firma di vini eleganti, profumati e ricchi di mineralità, creati con la consapevolezza del loro valore.

• WEB SITE •

www.costarente.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

2015

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 60.000 bottiglie

• ETARI •

17 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale



AMARONE DELLA VALPOLICELLA "VALPANTENA" D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE

Valpantena
UVAGGIO Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare

TERRENO Marne calcaree, con substrato franco-argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale e passaggio in plateaux dell'uva, che riposa nel fruttaio per almeno 3 mesi. I processi enzimatici e lo sviluppo di muffa nobile completano il processo di appassimento. Diraspatura, selezione e pigiatura. Una breve macerazione a freddo precede la fermentazione alcolica che dura circa 2 settimane, con frequenti rimontaggi. Segue svinatura, fermentazione malolattica e affinamento prima in tonneaux per 2 anni e, successivamente, 1 anno in botte di rovere di Slavonia. L'affinamento in bottiglia dura almeno 1 anno.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE

Valpantena
UVAGGIO Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare

TERRENO Marne calcaree, con substrato franco-argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale e passaggio in plateaux: vengono destinate alla Riserva le vasche migliori messe a riposo nel fruttaio per almeno 3 mesi. I processi enzimatici e lo sviluppo di muffa nobile completano il processo di appassimento. Diraspatura, selezione e pigiatura. Una breve macerazione a freddo precede la fermentazione alcolica che dura circa 2 settimane, con frequenti rimontaggi. Poi svinatura, fermentazione malolattica e affinamento prima in tonneaux per 3 anni e 1 anno in botte di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia per 1 anno.



RIPASSO DELLA VALPOLICELLA "VALPANTENA" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE

Valpantena
UVAGGIO Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare

TERRENO Marne calcaree, con substrato franco-argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Parte del vino proveniente dalla vinificazione delle uve raccolte a mano del Valpolicella 2018 è stata ripassata sulle vinacce dell'Amarone per 10-14 giorni. Il vino ottenuto viene successivamente affinato in barriques di rovere francese per 18 mesi. Successivamente la bottiglia riposa per almeno altri 6 mesi.



VALPOLICELLA SUPERIORE "VALPANTENA" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE

Valpantena
UVAGGIO Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare

TERRENO Marne calcaree, con substrato franco-argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve sono raccolte a mano nella prima metà di ottobre, a maturazione tardiva. Diraspatura e selezione avvengono sul tavolo di cernita prima della pigiatura. La fermentazione dura circa una settimana a temperatura controllata, segue una breve macerazione sulle bucce. La fermentazione malolattica viene svolta in acciaio e circa un 20-30% viene passato in barrique di rovere francese di secondo passaggio. Seguono un affinamento in acciaio di un anno e almeno 3 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA "VALPANTENA" D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE

Valpantena
UVAGGIO Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare

TERRENO Marne calcaree, con substrato franco-argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO A fine dicembre, le uve che più a lungo hanno sostato in fruttaio vengono diraspate, selezionate sul tavolo di cernita e poi pigiate. La fermentazione alcolica viene condotta fino alla gradazione desiderata, con vari rimontaggi quotidiani per assicurare al mosto il corretto contatto con le bucce. Segue svinatura, decantazione statica del vino e affinamento per almeno 2 anni in tonneaux di rovere francese di secondo passaggio con frequenti batonnage, previsti almeno sei mesi di bottiglia.



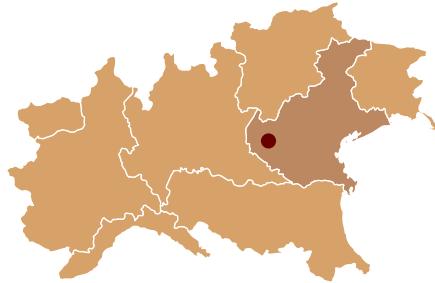
LUGANA D.O.C.

ZONA PRODUZIONE

Valpantena
UVAGGIO Turbiana o Trebbiano di Lugana
TERRENO Argille chiare stratificate, prevalentemente calcaree e ricche di sali minerali

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Dopo una pigiatura con diraspatura delle uve e pressatura soffice, la fermentazione avviene a temperatura controllata di 16-18°C. A fine fermentazione il vino viene lasciato maturare sulle proprie fecce fini in serbatoi di acciaio per sei mesi, quando è considerato pronto per l'imbottigliamento.

Dal Forno Romano



AZIENDA VINICOLA

DAL FORNO

CELLORE D'ILLASI (VR)

L'azienda agricola *Dal Forno Romano* è situata in Val d'Illasi, nell'Est veronese, ad un'altezza di circa trecento metri sul livello del mare. Nasce nel 1983 quando il titolare, allora ventiseienne, decide di cominciare a vinificare in proprio le uve di quei terreni il cui prodotto veniva, fino ad allora, conferito alla cantina sociale. Fin dall'inizio l'impostazione dell'azienda è artigianale e mira ad una qualità elevata fondata via via su scelte produttive sempre più radicalmente rivolte a questo obiettivo quali: le basse rese per ettaro (si è passati da 2-3 kg a 500 g per pianta), la continua ricerca nel campo dell'allevamento della vite (dai 3000 ceppi ha si è giunti a 13000 ceppi a guyot), delle vinificazioni (da fermentazioni tradizionali a quelle in vasche d'acciaio a temperatura controllata) fino all'affinamento (da botti mediograndi si è passati a barrique di solo primo passaggio). Questo ha portato l'azienda a mettere continuamente in discussione i risultati ottenuti per poter perfezionare ulteriormente i prodotti e lo stile che li caratterizza. L'azienda *Dal Forno* produce un Valpolicella Superiore, l'Amarone e il Recioto della Valpolicella, solo nelle migliori annate.

• WEB SITE •

www.dalfornoromano.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

1983

• PRODUZIONE ANNUA •

62.000 bottiglie

• ETTARI •

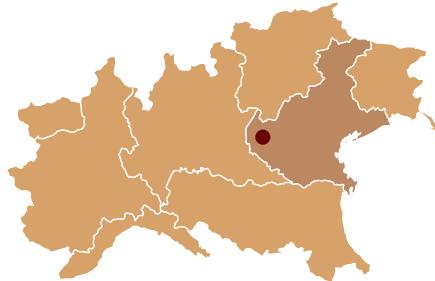
36 ha. così divisi (18 ettari vigneto
+ 18 ettari di oliveto e seminativo
+ in affitto altri 13 ettari di vigneto)

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.**ZONA PRODUZIONE** Cellore d'Illasi**UVAGGIO** Corvina e Corvina grossa 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5%**TERRENO** Di origine alluvionale, composto per il 70% da ghiaia, 15% limo e 15% argilla**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Riposo in plateaux di plastica per 45 giorni in ampi locali aperti. La pigiatura comincia dopo aver rimosso tutti i chicchi avariati. Fermentazione in vasche di acciaio a circa 28 gradi, con follature automatiche per circa 15 giorni, compresa la macerazione finale di 2 giorni. Dopo la svinatura, sosta per qualche giorno in serbatoi di acciaio inox per una facile decantazione e, dopo, maturazione in barriques nuove per 36 mesi. Ulteriore affinamento di 24 mesi in bottiglia.**AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Cellore d'Illasi**UVAGGIO** Corvina 60%, Rondinella 20%, Oseleta 10%, Croatina 10% (Uve provenienti da vigneti che abbiano superato un'età minima di 10 anni)**TERRENO** Di origine alluvionale, composto per il 70% da ghiaia, 15% limo e 15% argilla**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Riposo in plateaux di plastica per 3 mesi in ampi locali aperti. La pigiatura comincia dopo aver rimosso tutti i chicchi avariati. Fermentazione in vasche di acciaio a circa 28 gradi, con follature automatiche per circa 15 giorni, compresa la macerazione finale di 2 gg. Dopo la decantazione, passaggio in barriques nuove, per una fermentazione di ulteriori 18 mesi. La sosta totale in barriques dura 36 mesi. Terminati l'assemblaggio delle varie barriques e la filtrazione della massa ottenuta, segue un ulteriore affinamento di 24 mesi in bottiglia.

LE GUAITE noemi



AZIENDA VINICOLA

LE GUAITE DI NOEMI

MEZZANE DI SOTTO (VR)

Fondata nel 2002 da Pizzighella Stefano e Dal Bosco Giulietta con l'intento di esprimere al meglio la loro filosofia di vinificazione tradizionale dei vini della Valpolicella nella vallata di Mezzane. Nel 2015 cambia la conduzione aziendale, quando dopo diversi anni di lavoro in azienda la figlia Noemi Pizzighella decide di proseguire la strada iniziata dai genitori grazie alla sua intraprendenza e passione per i suoi vini e la propria vallata. Il suo moto "non è questione di moda, denaro o doveri...ma è solo questione di amore." Da qui inizia un nuovo capitolo che si collega alla filosofia dei genitori sulla vinificazione e dei lunghi invecchiamenti dei vini, ma aggiungendo maggiore innovazione e rispetto della sostenibilità a 360 gradi su tutta la tenuta. La cantina e i vigneti sono situati nel comune di Mezzane di Sotto nella parte più alta della collina, dove l'esposizione ad est-ovest, la vicinanza ai monti Lessini, l'altitudine e i tre diversi terreni caratteristici della zona e del vigneto Le Guaite rende unico lo stile che li caratterizza.

• WEB SITE •

www.leguaite.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

2002

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 25/30.000 bottiglie

• ETTARI •

10 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale, biologica



VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Mezzane di Sotto
UVAGGIO Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, altre uve 10%
TERRENO Vulcanico (ricco di basalto), calcareo bianco e calcareo rosa ferroso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve, una volta raccolte, vengono fatte appassire per 30/40 giorni, per poi venire pressate sofficemente; il mosto ottenuto fermenta macerando per 20 giorni sulle bucce, con frequenti rimontaggi. L'affinamento viene effettuato in barriques francesi di secondo passaggio per una durata di 60 mesi.



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Mezzane di Sotto
UVAGGIO Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, altre uve 10%
TERRENO Vulcanico (ricco di basalto), calcareo bianco e calcareo rosa ferroso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Dopo la raccolta tutte le uve vengono fatte appassire per 30/40 giorni, per poi venire pressate sofficemente; il mosto ottenuto fermenta macerando per 20 giorni sulle bucce, con frequenti rimontaggi. L'affinamento viene effettuato in barriques di secondo passaggio per una durata di 48 mesi e poi successivamente l'imballaggio altri 60 mesi circa in bottiglia prima di essere messo in commercio.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Mezzane di Sotto
UVAGGIO Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, altre uve come da disciplinare 10%
TERRENO Calcareo, calcareo rosso ferroso e vulcanico (con rocce basaltiche)
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale e riposo delle uve nel fruttaio per almeno 3 mesi. Diraspatura, selezione e pigiatura. Una breve macerazione a freddo precede la fermentazione alcolica che dura circa 2 settimane, con frequenti rimontaggi. Segue svinatura, fermentazione malolattica e affinamento in barriques francesi nuove per 5 anni e, successivamente. L'affinamento in bottiglia dura almeno 4 anni.

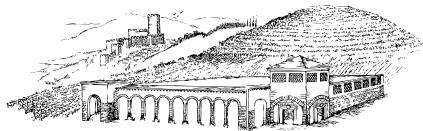


AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Mezzane di Sotto
UVAGGIO Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 20%, altre uve come da disciplinare 10%
TERRENO Calcareo, calcareo rosso ferroso e vulcanico (con rocce basaltiche)
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO A fine dicembre, le uve che più a lungo hanno sostenuto in fruttaio vengono diraspate e poi pigiate. La fermentazione alcolica viene condotta fino alla gradazione desiderata, con vari rimontaggi quotidiani per assicurare al mosto il corretto contatto con le bucce. Affinamento per almeno 3 anni in barriques di rovere francese nuove e almeno 3 anni di affinamento in bottiglia.

NORD ITALIA

VENETO



MONTE
TONDO



AZIENDA VINICOLA

MONTE TONDO

SOAVE (VR)

Tra le dolci colline di Soave, a pochi chilometri da Verona, sorge l'Azienda Agricola Monte Tondo, che da tre generazioni tramanda di padre in figlio la tradizione di amore verso la propria terra. La coltivazione della vite, a pergola e a guyot, permette alle uve, in maggior parte Garganega e Trebbiano di Soave, oltre a Corvina e Rondinella, di esprimere al meglio le proprie potenzialità. L'uva a bacca bianca viene enfatizzata anche dal terreno basaltico e vulcanico tipico della zona del Soave, mentre in Campiano, a 450 m s.l.m. e su suolo calcareo sassoso, la Corvina esprime grande freschezza e mineralità. Con l'attenzione costante verso i miglioramenti delle tecniche viticole, la famiglia Magnabosco intende garantire vini rappresentativi del territorio, della cultura e della tradizione del Soave. Venticinque ettari di vigneto in Soave, sui migliori appezzamenti di cui il territorio del Soave si può vantare: Monte Tenda, Monte Foscarino e Monte Tondo, da cui prende il nome l'azienda, fanno sì che venga prodotto un vino dal profumo intenso, dal bouquet variamente floreale e fruttato, e con un sapore inconfondibile, difficile da dimenticare. Altri quindici ettari in Valpolicella tra Campo Grande e Campiano, che rendono la Corvina così unica da compararla con i grandi Grand Cru Francesi.

• WEB SITE •

www.montetondo.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

1980

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 250.000 bottiglie

• ETTARI •

25 ha. in Soave

+ 15 ha. in Valpolicella

• VITIVINICOLTURA •

Sostenibile ed eroica



SOAVE "MITO" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Soave
UVAGGIO Garganega 100%

TERRENO Calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale alla fine di agosto, le uve vengono subito pigia-diraspate e subito pressate in modo soffice. Il mosto viene poi chiarificato e la fermentazione, con lieviti selezionati, avviene a temperatura controllata di 16-18°C. Il vino poi viene tenuto sulle proprie fecce fini mantenute in sospensione, ogni 25 giorni, per circa 3 mesi, affinamento, 3 mesi in acciaio.



SOAVE CLASSICO "MONTE TONDO" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Soave (Monte Tondo)
UVAGGIO Garganega 100%

TERRENO Calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale tra la prima e la seconda settimana di settembre, una volta in cantina le uve vengono pigia diraspate e il pigiato viene subito raffreddato a 10-12°C per 12-24 ore, a seconda dello stato di maturazione e sanità dell'uva. Dopo la pressatura il mosto viene chiarificato e la fermentazione, in acciaio, avviene ad una temperatura controllata di circa 16-18°C. Il vino affina in acciaio sulle proprie fecce fini, mantenute in sospensione, ogni 20 giorni, per circa 4 mesi. Dopo l'imbottigliamento resta in affinamento per almeno 2 mesi.



SOAVE CLASSICO FOSCARINO "CASETTE FOSCARINO" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Soave (Foscari)
UVAGGIO Garganega 90%, Trebbiano Soave 10%

TERRENO Nero di origine vulcanica

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale a metà ottobre; una volta in cantina le uve vengono pigia-diraspate e il pigiato viene subito raffreddato a 10-12°C per 12 ore, a seconda dello stato di maturazione e sanità dell'uva. Dopo la pressatura il mosto viene chiarificato e la fermentazione, in acciaio, avviene ad una temperatura controllata di circa 18°C. Segue passaggio in barrique e tonneaux di 3°-4°C passaggio per circa 6-8 mesi. Poi affinamento in acciaio per ulteriori 4-5 mesi. Dopo l'imbottigliamento, affinamento per almeno 6 mesi.



SOAVE CLASSICO SUPERIORE FOSCARINO "FOSCARIN SLAVINUS" D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Soave (Foscari)
UVAGGIO Garganega 100%

TERRENO Nero di origine vulcanica

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale, effettuata alla fine di ottobre; una volta in cantina le uve vengono pigia diraspate e il pigiato viene subito raffreddato a 10°C per almeno 24-36 ore. Dopo la pressatura, che avviene in modo soffice, il mosto viene chiarificato, tramite chiarificazione statica, e fatto fermentare in botte grande. Il vino affina per un altro mese in legno, e poi travasato in un recipiente in acciaio per almeno 10-12 mesi. Dopo l'imbottigliamento, affinamento per almeno 6 mesi.

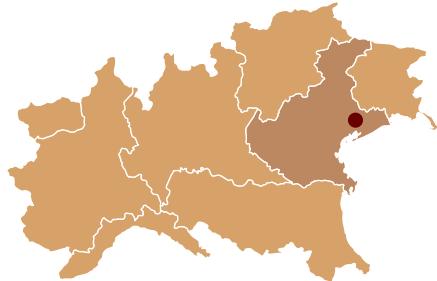


RECIOTO DI SOAVE "NETTARE DI BACCO" D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Soave
UVAGGIO Garganega 100%

TERRENO Calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Selezione dei grappoli più spargoli e meglio esposti al sole per una buona concentrazione zuccherina e polifenolica che aumenterà con l'appassimento. Appassimento in piccoli plateaux nel fruttaio, a temperatura e umidità controllate. Pigia-diraspatura verso fine gennaio e macerazione a 5°C per 24 ore. Fermentazione in barriques e tonneaux, di 3°- 4° passaggio, fino ad arrivare alla gradazione alcolica di 14 gradi alcolici. Fermentazione in acciaio mediante raffreddamento del vino fino a -2°C. Affinamento per almeno 18 mesi, prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 5 mesi.



AZIENDA VINICOLA

V8+

LONCON DI ANNONE VENETO (VE)

V8+ è il brand specializzato nella produzione di Prosecco secondo il metodo Martinotti. Attraverso un'etichetta unica nel suo genere, è il primo a raccontare al consumatore le sue caratteristiche, divulgando la cultura del prosecco e la sua variegata unicità. Lo stile V8+, colorato e pop, attrae e catalizza l'attenzione. La sua competenza nasce in vigna attraverso una forte specializzazione e una costante qualità. V8+ fa solo Prosecco e lo fa con dedizione e cura. In V8+ si fondono forma e sostanza, immagine e competenza. La gamma V8+ è completa: dal brut al dry, dal millesimato al Valdobbiadene Superiore, al Cartizze. Vini freschi, facili e sorprendenti che raccontano in modo informale la bollicina italiana più famosa del mondo!

• WEB SITE •

www.proseccov8.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

2010

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 1.300.000 bottiglie

• ETTARI •

150 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

PROSECCO VALDOBBIADIENE SUPERIORE CARTIZZE D.O.C.G.



ZONA PRODUZIONE Valdobbiadene (Cartizze)

UVAGGIO Glera 100%

TERRENO Morenico, arenario argilloso e calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice. Ottenuto il mosto, la fermentazione avviene a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati, in modo da esaltare gli aromi particolari tipici delle uve provenienti dal territorio di Cartizze. Il vino viene poi posto in autoclavi di acciaio dove avviene la presa di spuma con metodo Martinotti. Il ciclo di spumantizzazione dura almeno 30 giorni. Spumantizzazione: in autoclave con Metodo Martinotti per almeno 30 giorni.

PROSECCO VALDOBBIADIENE SUPERIORE D.O.C.G.



ZONA PRODUZIONE Valdobbiadene

UVAGGIO Glera 100%

TERRENO Morenico, arenario argilloso e calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche e una decantazione statica del mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Il vino viene poi posto in autoclavi di acciaio dove avviene la presa di spuma con metodo Martinotti. Il ciclo di spumantizzazione dura almeno 30 giorni. Spumantizzazione: in autoclave con Metodo Martinotti per almeno 30 giorni.

PROSECCO MILLESIMATO BRUT D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Valdobbiadene

UVAGGIO Glera 100%

TERRENO Limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo di paleosuolo detto "caranto"

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche con separazione veloce del mosto dalle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata (15-16°C). Il vino viene poi posto in autoclavi di acciaio dove avviene la presa di spuma con metodo Martinotti che dura almeno 30 giorni. Spumantizzazione: in autoclave con Metodo Martinotti per almeno 30 giorni.

PROSECCO MILLESIMATO DRY D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Veneto sud-orientale

UVAGGIO Glera 100%

TERRENO Limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo di paleosuolo detto "caranto"

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche con separazione veloce del mosto dalle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata (15-16°C). Il vino viene poi posto in autoclavi di acciaio dove avviene la presa di spuma con metodo Martinotti. Spumantizzazione: in autoclave con Metodo Martinotti per almeno 30 giorni.

PROSECCO EXTRA DRY D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Valdobbiadene

UVAGGIO Glera 100%

TERRENO Limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo di paleosuolo detto "caranto"

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche con separazione veloce del mosto dalle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata (15-16°C). Il vino viene poi posto in autoclavi di acciaio dove avviene la presa di spuma con metodo Martinotti. Spumantizzazione: in autoclave con Metodo Martinotti per almeno 30 giorni. Spumantizzazione: in autoclave con Metodo Martinotti per almeno 30 giorni.



PROSECCO BRUT D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Veneto sud-orientale

UVAGGIO Glera 100%

TERRENO Limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo di paleosuolo detto "caranto"

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche con separazione veloce del mosto dalle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata (15-16°C). Il vino viene poi posto in autoclavi di acciaio dove avviene la spumantizzazione con metodo Martinotti. Spumantizzazione: in autoclave con Metodo Martinotti per almeno 30 giorni.

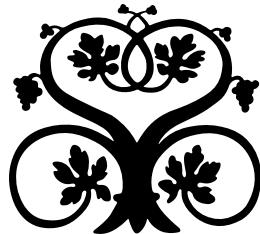
PROSECCO ROSÉ D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Glera - Veneto sud-orientale, Pinot nero - Alta pianura friulana occidentale, Spilimbergo

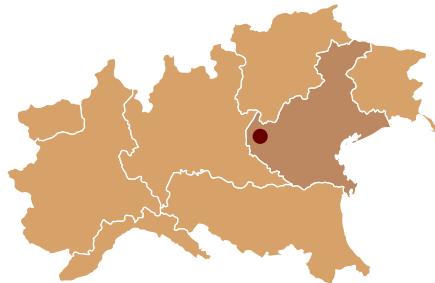
UVAGGIO Glera e Pinot nero

TERRENO Glera: limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo di paleosuolo detto "caranto". Pinot nero: terroir di tipo alluvionale, prevalentemente ghiaioso o sassoso definito "claps"

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Glera: pigiatura e pressatura soffice con separazione veloce del mosto dalle bucce. Fermentazione in acciaio a 15-16°C. Pinot nero: macerazione a 8-10°C per 24 ore. Fermentazione a temperatura controllata. Assemblaggio. La presa di spuma avviene in autoclave con metodo Martinotti per almeno 60 gg.



VAONA



AZIENDA VINICOLA

VAONA ODINO

MARANO DI VALPOLICELLA (VR)

Azienda a conduzione familiare, Biologica dal 2020, condotta da Alberto con la moglie ed i figli che iniziano a dare un aiuto, orgogliosi di lavorare questa terra e di produrre vino. I vigneti si trovano nei comuni di Marano di Valpolicella, San Pietro in C. e Negrar, mentre in località Valgatara di Marano di Valpolicella si trova la cantina; di cui una parte è sotterranea, costruzione che risale al 1600, costruita in pietra del posto e a volta, mantiene una temperatura costante a circa 15-18 gradi, ottimali per l'affinamento dei vini. La cantina si muove sulla scia della tradizione, ma con una sensibilità moderna verso le tematiche ambientali, l'azienda è autosufficiente per quanto riguarda l'energia elettrica. Vigneti a pergola veronese sulle colline di Marano, dove ci sono i terrazzamenti mentre si avvicendano con allevamenti a Guyot o a spalliera a seconda della necessità negli altri comuni. "Vaona, famiglia storica di vignaioli legata alle tradizioni e alla territorialità. Nel corso degli anni ho imparato che se hai rispetto della natura, la natura a sua volta ti premia; per questo sono anni che non utilizzo prodotti chimici per diserbo e mi avvalgo di prodotti rispettosi dell'ambiente per effettuare i trattamenti. Custode dei miei vini, seguo tutte le fasi per la loro produzione. Lavorazioni in campagna, operazioni di cantina fino ad arrivare alla bottiglia passa tutto dalle mie mani" - Alberto Vaona.

• WEB SITE •

www.vaona.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

1936

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 90.000 bottiglie

• ETTARI •

10 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Biologica

AMARONE CLASSICO PAVERNO D.O.C.G.



ZONA PRODUZIONE Negrar

UVAGGIO Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%

TERRENO D'origine alluvionale su basalti calcarei

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve mature vengono selezionate e poste in piccole cassette di legno, per un tradizionale appassimento di oltre 3 mesi. Pigatura delicata, parziale diraspatura e macerazione di 10-12 giorni a bassa temperatura (1-2°C). All'aumentare della temperatura, ha inizio una fermentazione alcolica spontanea, che procede a temperatura controllata (13-15°C) in condizione di parziale anaerobiosi per oltre 30-35 giorni. Affina per 30 mesi in botti di rovere da 10-15 hl e altri successivi 5 mesi in bottiglia.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LE PEAGNÈ



ZONA PRODUZIONE Negar

UVAGGIO Corvina 30%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5%, Raboso Veronese 5%

TERRENO Alluvionale di medio impasto e natura calcarea

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve mature vengono selezionate e poste su appositi graticci di bambù per un appassimento di circa 5 mesi. Pigiatura delicata, parziale diraspatura e macerazione di 7-10 giorni a bassa temperatura (1-2°C). La fermentazione piuttosto lenta porta in 7-9 giorni ad una gradazione alcolica di 11-12% vol., ma con un residuo zuccherino ancora consistente. Dopo alcuni travasi, segue un affinamento per il 50% in cisterna d'acciaio e la restante parte in carati di ciliegio da 225 lt. Questa fase dura dai 12 ai 14 mesi. L'affinamento in bottiglia è di 5 mesi.

AMARONE CLASSICO PEGRANDI D.O.C.G.



ZONA PRODUZIONE Marano di Valpolicella

UVAGGIO Corvina 30%, Corvinone 35 %, Rondinella 25 %, Molinara 5%, Raboso, Veronese 5%

TERRENO Alluvionale di medio impasto e natura calcarea

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve mature vengono selezionate e poste su appositi graticci di bambù per circa 5 mesi. Pigiatura delicata, parziale diraspatura e macerazione di 7-10 giorni a bassa temperatura (1-2°C). All'aumentare della temperatura, ha inizio una fermentazione alcolica spontanea, che procede ad una temperatura spontanea (15-20°C) in condizione di parziale anaerobiosi per oltre 20-25 giorni. 40 mesi in botti di rovere da 15-30 hl e altri successivi 5 mesi in bottiglia.

VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.

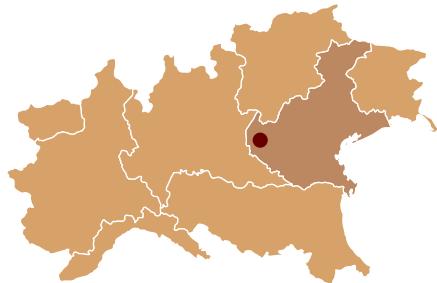


ZONA PRODUZIONE Negar

UVAGGIO Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%

TERRENO Alluvionale su basalti calcarei

TERRENO Arivivolare su basalti calcariferi.
VINIFICAZIONE & **AFFINAMENTO** Raccolte generalmente nella seconda metà del mese di ottobre. Solo in annate dove la maturazione non è avvenuta in maniera ottimale, si destina parte dell'uva ad un breve appassimento in casse di legno con lo scopo di ottenere un incremento del grado zuccherino ed una adeguata evoluzione polifenolica. Dopo una pigiatura segue una fermentazione di 8-10 giorni a costante contatto con le vinacce al termine della quale avviene la svinatura e la pressatura. Dopo una parziale pulizia mediante travasi il Valpolicella rimane per 6-7 mesi in cisterne di acciaio inox, e successivamente per altri 60 giorni in bottiglia.



AZIENDA VINICOLA

ZYMĒ

MATTONARA (VR)

Il nome Zymē proviene dal greco e significa “lievito”, elemento fondamentale nel mondo dell’enologia, ma anche elemento simbolico che richiama la naturalità, valore basilare nel percorso lavorativo ed esistenziale di Celestino Gaspari, e il fermento, inteso come attitudine continua alla trasformazione. Ecosostenibilità delle pratiche colturali e leggibilità del prodotto finale attraverso la conoscenza dei processi di produzione e il rispetto dei tempi della natura sono i cardini dell’approccio di Zymē alla produzione del vino, visto come elemento e simbolo di un vivere semplice e in sintonia con la terra, in un momento storico in cui l’uomo, frastornato dall’opulenza di un falso benessere, rischia la sua stessa sopravvivenza. Tradizione e innovazione sono i due binari complementari su cui si snoda la produzione di vini Zymē, dove al rispetto e alla cura dei vini storici della Valpolicella si affiancano l’invenzione e la sperimentazione di nuovi vini che valorizzano e rinnovano il territorio. Cultura, storia, tradizione, innovazione, un bicchiere di vino è tante, molte cose, ma nel cuore di Celestino Gaspari è soprattutto lievito per la mente e per far crescere un progetto: Zymē.

• WEB SITE •

www.zyme.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

1999

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 150.000 bottiglie

• ETTARI •

30 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale



“TRANALTRI” PASSITO BIANCO VENETO I.G.P.

ZONA PRODUZIONE S. Martino In Pensilis
UVAGGIO Trebbiano toscano 70%, Garganega 30%
TERRENO Calcareo, argilloso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale 2°-3° decade di settembre, successivo appassimento in plateaux per minimo 4 mesi. Il mosto dell'uva viene poi separato e decantato staticamente, segue la fermentazione. Affinamento in carati di piccole dimensioni (100 litri) per un minimo di 3 anni senza alcuna operazione di travaso né rabbocchi. Prima dell'imbottigliamento viene microfiltrato a 1 mc. Questo passito è prodotto solo nelle annate di pregio.



AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA RISERVA “LA MATTONARA” D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Negar
UVAGGIO Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%
TERRENO Calcareo, argilloso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Appassimento naturale per circa 3 mesi; segue la pigiatura in gennaio. Vinificazione tradizionale in vasche di cemento per almeno 2 mesi a contatto con le bucce; fermentazione con lievito indigeno e a temperature naturali. Dopo la svinatura il vino riposa per circa 9 anni in botti grandi e tonneaux di rovere di Slavonia e viene imbottigliato al suo decimo anno di età. Segue l'affinamento in bottiglia per minimo 1 anno.



AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Negar
UVAGGIO Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%
TERRENO Calcareo, argilloso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Pigiate nel mese di gennaio, le uve sostano in serbatoi d'acciaio/ cemento per il tempo necessario ad avviare la fermentazione senza l'ausilio di lieviti selezionati o altre biotecnologie. Pochi rimontaggi e follature, con tempi di contatto con la vinaccia per oltre due mesi. Dopo la svinatura matura in botti di rovere di Slavonia per minimo 5 anni. Da questo momento si effettuano solo regolari rabbocchi; il tempo piano piano ne modella le caratteristiche. A seguire affinamento in bottiglia per minimo 1 anno. L'Amarone viene prodotto solo nelle annate importanti



CABERNET 602020 I.G.P.

ZONA PRODUZIONE Colli Berici, Lonigo
UVAGGIO Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Merlot 20%
TERRENO Argilloso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale tra la 3^ decade di settembre e la 1^ di ottobre. Cabernet in bins da 300 kg, Merlot in plateaux. Si parla di vendemmia tardiva poiché le uve sono le ultime ad essere raccolte: il Cabernet Franc il Cabernet Sauvignon vengono raccolti manualmente e pigiati in giornata, mentre per il Merlot l'uva viene raccolta a mano in plateaux a riposare per ca 20/30 giorni in fruttaia. Vinificazione in vasche di cemento a temperatura naturale e lievito indigeno per 40 giorni circa. Affinamento in barriques nuove per minimo 30 mesi. Affinamento in bottiglia per 1 anno.



HARLEQUIN VENETO ROSSO I.G.P.

ZONA PRODUZIONE Negar
UVAGGIO 15 vitigni, 4 bianchi e 11 rossi: Trebbiano toscano, Garganega, Sauvignon Blanc, Corvina, Chardonnay, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Teroldego, Syraz, Merlot, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino
TERRENO Diversi a seconda della località e posizione alluvionale/vulcanico/glaciale
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Uve in plateaux da 0 a 40 giorni in ambiente naturale. Pigiatura senza diraspatura, fermentazione in vasca di cemento con lievito indigeno per ca 30 giorni. Seguono follature e délestage. Svinatura e decantazione per circa 10 giorni. Segue duplice affinamento per un totale di 30 mesi con barriques nuove di rovere francese da 225 litri (200%), senza travaso. Imbottigliamento senza chiarifica e affinamento in bottiglia per almeno 2 anni.



KAIROS VENETO ROSSO I.G.P.

ZONA PRODUZIONE Negar
UVAGGIO 15 vitigni, 4 bianchi e 11 rossi: Trebbiano toscano, Garganega, Sauvignon Blanc, Corvina, Chardonnay, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Teroldego, Syraz, Merlot, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino
TERRENO A seconda della posizione alluvionale/vulcanico/glaciale
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Uve raccolte in base ai tempi di maturazione di ogni vitigno; riposano in plateaux da 0 a 40 giorni. Vinificazione in vasche d'acciaio e cemento; il periodo di criomacerazione e fermentazione, con lieviti indigeni, richiede 20/25 giorni, con movimentazione manuale del mosto e della vinaccia. Dopo 8/10 gg dalla svinatura, passaggio in barriques di rovere francese per almeno 2 anni senza travaso. Successivo affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

OSELETA VERONA I.G.P.**ZONA PRODUZIONE** Negar**UVAGGIO** Oseleta 100%**TERRENO** Calcareo, argilloso, alluvionale

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale 1°-2° decade di ottobre, in bins da 300 Kg. Diraspapigliatura da uve fresche previa selezione dei grappoli, fermentazione per circa 15 giorni con lieviti indigeni. Affinamento in barriques per minimo 36 mesi, poi in bottiglia per minimo 1 anno

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.P.**ZONA PRODUZIONE** Negar**UVAGGIO** Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%**TERRENO** Calcareo, argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale in bins da 300 Kg. Fermentazione da uva fresca nel mese di settembre/ottobre a temperature naturali, a gennaio seconda fermentazione sulle bucce dell'Amarone con il tradizionale metodo chiamato "Ripasso", per circa 15 giorni. Affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia per almeno 2 anni, successivamente 6 mesi in bottiglia.

**FROM BLACK TO WHITE BIANCO
VENETO I.G.P.****ZONA PRODUZIONE** Negar, Illasi, Tregnago**UVAGGIO** Rondinella Bianca 60%, Gold Traminer 15%, Kerner 15%, Incrocio Manzoni 10%**TERRENO** Calcareo, argilloso

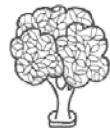
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Concimazioni organiche e potature manuali; selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Raccolta tra la 2° e la 3° decade di settembre in bins da 300 kg. Vinificazione e invecchiamento: pigiatura con diraspatura, criomacerazione con le bucce per 24 ore, decantazione naturale a 7°-8°C, fermentazione controllata in vasca di cemento per 20 giorni ca. Affinamento sui lieviti per minimo 6 mesi con batonnage.

VALPOLICELLA REVERIE D.O.P.**ZONA PRODUZIONE** Negar**UVAGGIO** Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%**TERRENO** Calcareo, argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale a fine settembre/inizio ottobre in bins da 300 kg. Vinificazione e invecchiamento: diraspapigliatura, criomacerazione e fermentazione con lievito selezionato a temperatura controllata e malolattica contemporanea. Affinamento in acciaio per circa 6 mesi.

BRUT ROSÉ V.S.Q. METODO CLASSICO**ZONA PRODUZIONE** Verona**UVAGGIO** Pinot Nero 100%**TERRENO** Calcareo, argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale verso fine agosto in bins da 300 kg. Macerazione per 12 ore, pressatura e separazione contemporanea del mosto, decantazione naturale a ca 7/8°C per 48 h. Fermentazione con lievito selezionato a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla vendemmia ha luogo la fermentazione in bottiglia con nuovi lieviti e zucchero di canna raffinato, secondo il "metodo classico". Minimo 2 anni in bottiglia sui lieviti fini con remuage periodico, operazione finale di degorgement (sboccatura) e rabbocco con dosaggio zero: le bottiglie vengono colmate col medesimo vino, senza liqueur d'expedition.



BORGO
DEL TIGLIO



AZIENDA VINICOLA

BORGO DEL TIGLIO

BRAZZANO (GO)

Laureato in farmacia poco più che ventenne, Nicola Manferrari nel 1981, a pochi mesi dalla morte del padre, dopo aver preso le redini della piccola azienda di famiglia, composta da cinque ettari di cui tre vitati, decide di dedicarsi alla vitivinicoltura, abbandonando quindi l'attività di farmacista. È nato in questa maniera Borgo del Tiglio, oggi impresa vinicola che conta circa nove ettari di vigneto, ripartiti in tre distinti poderi e tutti rientranti nella denominazione del Collio. Vinificando separatamente le uve di ogni singola parcella vitata, la cantina Borgo del Tiglio produce in prevalenza vini bianchi - senza comunque tralasciare il Rosso della Centa - rinomati per la loro finezza, per la loro complessità e per il loro equilibrio, e capaci di magnifiche evoluzioni nel tempo. Chardonnay, malvasia, sauvignon, riesling e friulano, poi anche merlot e cabernet sauvignon: ispirandosi alla scuola francese, da sempre Nicola Manferrari propone etichette pregiate, senza mai farsi condizionare dalle mode del momento.

• WEB SITE •

www.borgodeltiglio.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

1982

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 50.000 bottiglie

• ETTARI •

8 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

ROSSO COLLIO D.O.C.**ZONA PRODUZIONE** Brazzano (GO)**UVAGGIO** Merlot, Cabernet Sauvignon**TERRENO** Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Diraspa-pigliatura delle uve e vinificazione in piccoli tini di legno da 12 ettolitri riempiti a metà. Dopo la svinatura il vino affina dai due ai tre anni in fusti di legno in prevalenza nuovi.**FRIULANO COLLIO D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Brazzano (GO)**UVAGGIO** Friulano**TERRENO** Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Il mosto è ottenuto con pressatura particolarmente soffice per evitare l'estrazione dalle bucce di saperi e aromi che con il Friulano possono divenire grossolani e amari. Fermenta in piccoli fusti di rovere francese da 250 litri già usati, al fine di far emergere a pieno il carattere del terroir. Pertanto la resa in vino finito è decisamente contenuta. Il vino è imbottigliato dopo un periodo di affinamento che può variare da 9 a 10 mesi.**ROSSO DELLA CENTA COLLIO D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Brazzano (GO)**UVAGGIO** Merlot**TERRENO** Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Il vino si ottiene per diraspa-pigliatura delle uve e vinificazione in piccoli tini di legno da 12 ettolitri riempiti solo per metà. Il vino ottenuto da svinatura affina normalmente due anni in fusti di rovere francese nuovi. Le rese in vino sono particolarmente contenute.**CHARDONNAY SELEZIONE COLLIO D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Brazzano (GO)**UVAGGIO** Chardonnay**TERRENO** Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Il mosto ottenuto con pressatura molto soffice viene fatto fermentare in fusti di rovere francese da 250 litri, in parte nuovi. Il vino è imbottigliato dopo un periodo di affinamento che può variare da 9 a 10 mesi.**CHARDONNAY COLLIO D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Brazzano (GO)**UVAGGIO** Chardonnay**TERRENO** Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Il mosto ottenuto con pressatura molto soffice, viene fatto fermentare in fusti di rovere francese da 250 litri, in parte nuovi. Il vino è imbottigliato dopo un periodo di affinamento che può variare da 9 a 10 mesi.**SAUVIGNON SELEZIONE COLLIO D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Brazzano (GO)**UVAGGIO** Sauvignon Blanc**TERRENO** Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** La vinificazione, con alcune partite e in certe annate, si arricchisce di una breve macerazione a freddo in pressa, poiché i parametri particolarissimi dell'uva lo consentono. La pressatura è sempre soffice e la vinificazione è effettuata in fusti di legno da 250 litri generalmente già usati, cui segue un affinamento di 9-10 mesi in fusto conservato in cantina fredda, al fine di evitare la fermentazione malolattica.

BORGOT DEL TIGLIO /2

SAUVIGNON COLLIO D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Brazzano (GO)

UVAGGIO Sauvignon Blanc

TERRENO Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO La vinificazione, con alcune partite e in certe annate, si arricchisce di una breve macerazione a freddo in pressa, poiché i parametri particolarissimi dell'uva lo consentono. La pressatura è sempre soffice e la vinificazione è effettuata in fusti di legno da 250 litri generalmente già usati, cui segue un affinamento di 9-10 mesi in fusto conservato in cantina fredda, al fine di evitare la fermentazione malolattica.

STUDIO DI BIANCO COLLIO D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Brazzano (GO)

UVAGGIO Sauvignon, Tocai (Friulano) e Riesling Renano

TERRENO Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Assemblaggio in cantina al termine dell'affinamento unendo due uvaggi ottenuti rispettivamente da Tocai e Sauvignon, e Tocai e Riesling. Le uve di ciascun uvaggio sono raccolte lo stesso giorno e pressate insieme. I tre vitigni sono adatti a essere vinificati insieme in quanto complementari per molti aspetti.

RONCO DELLA CHIESA COLLIO D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Brazzano (GO)

UVAGGIO Tocai

TERRENO Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Il mosto è ottenuto con pressatura particolarmente soffice al fine di evitare l'estrazione dalle bucce di saperi e aromi che con il Friulano possono divenire particolarmente grossolani e amari, oltre che per garantire il "salato". Viene fatto fermentare in piccoli fusti di rovere francese da 250 litri già usati, in grado di far emergere a pieno il carattere unico del terroir di questo piccolo straordinario vigneto. La resa in vino finito è decisamente contenuta. Il vino è imbottigliato dopo un periodo di affinamento di 9-10 mesi.

MALVASIA SELEZIONE ITALO & BRUNO COLLIO D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Brazzano (GO)

UVAGGIO Malvasia istriana

TERRENO Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Il mosto ottenuto con pressatura soffice viene fatto fermentare in fusti di rovere francese da 250 litri, già usati. Il vino è imbottigliato dopo un periodo di affinamento che può variare da 9 a 10 mesi.

BIANCO COLLIO D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Brazzano (GO)

UVAGGIO Sauvignon, Tocai (Friulano) e Riesling Renano

TERRENO Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le caratteristiche dell'uvaggio consentono, in certe annate, una breve macerazione a freddo delle bucce. Il mosto è fermentato in piccoli fusti di rovere francese da 250 litri ove affina per un periodo di 9-10 mesi.

ROSSO RISERVA COLLIO D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Brazzano (GO)

UVAGGIO Merlot

TERRENO Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Diraspa-pigiatura delle uve e vinificazione in piccoli tini di legno da 12 ettolitri riempiti a metà. Dopo la svinatura il vino affina dai due ai tre anni in fusti di legno in prevalenza nuovi.

MILLEUVE BIANCO VENEZIA GIULIA I.G.T.



ZONA PRODUZIONE

Brazzano (GO)
UVAGGIO Friulano, Malvasia, Chardonnay
TERRENO Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Durante la vendemmia si effettua una cernita delle uve in pianta e si pretende una tolleranza zero per muffe e marciumi. Il vino fermenta in piccoli fusti di rovere da 250 litri usati, ove poi rimane ad affinare per svariati mesi.



COLLIO VERDUZZO COLLIO D.O.C.

ZONA PRODUZIONE

Ruttars (GO)
UVAGGIO Verduzzo
TERRENO Grigio chiaro ottenuto dalla disgregazione di una marna calcarea chiamata "Ponca"

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Il vino è prodotto per appassimento delle uve su graticci in corrente d'aria fredda. Dalle uve pigiate si otteneva un mosto che era fatto fermentare in piccoli fusti di legno da 114 litri e poi lasciato affinare negli stessi per molti anni: il 2000 Borgo del Tiglio fu imbottigliato nel 2015. Le piccole botti erano colmate una volta all'anno con il vino nuovo, per poi essere lasciate tappate fino alla vendemmia successiva. Il Verduzzo è un vino dolce che proviene da una piccola vigna coltivata a uva Verduzzo nel podere di Ruttars.



COLLI DI POIANIS

Azienda Agricola



AZIENDA VINICOLA

COLLI DI POIANIS

PREPOTTO (UD)

L'azienda agricola Colli di Poianis, di proprietà della famiglia Marinig, è situata nel Comune di Prepotto in zona collinare nel cuore dei Colli Orientali del Friuli. I vigneti, interamente esposti a sud-est, sono coltivati con passione e grande consapevolezza. Il microclima e il terreno di marna ed arenaria eocenica (ponka) ne fanno luogo ideale per la coltivazione della vite. L'azienda, fin dagli anni Settanta, con il capo famiglia Paolino Marinig, punta alla salvaguardia e valorizzazione dei vitigni autoctoni. Nel 1981 vince il prestigioso premio "Risit d'Aur" per aver realizzato uno dei primi nuovi vigneti di schioppettino. La razionale gestione agronomica del vigneto nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità, la vendemmia manuale, abbinata all'utilizzo in cantina di moderne tecnologie, permettono l'ottenimento di vini bianchi di grande struttura ed eleganza e di vini rossi capaci negli anni di esprimersi al meglio. Le uve sono vinificate prevalentemente in purezza, sia per le varietà internazionali - come il Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc - che per le autoctone - come il Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino di Prepotto - per le quali vi è l'attenta ricerca di una precisa connotazione territoriale.

• WEB SITE •
www.collidipoianis.it

• ANNO DI FONDAZIONE •
1900

• PRODUZIONE ANNUA •
ca. 95.000 bottiglie

• ETTARI •
12 ha.

• VITIVINICOLTURA •
Sostenibile



**REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.**

ZONA PRODUZIONE Prepotto

UVAGGIO Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

TERRENO Marne ed arenarie di origine eocenica

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve raccolte manualmente vengono delicatamente diraspatate. Il mosto ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto di fermentazione. Effettuata la svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e malolattica. Dopo un affinamento sui lieviti il vino viene imbottigliato.



**SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO COLLI
ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.**

ZONA PRODUZIONE Prepotto

UVAGGIO Schioppettino 100%

TERRENO Marne ed arenarie di origine eocenica

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve raccolte manualmente vengono delicatamente diraspatate e pigiate. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto di fermentazione. Effettuata la svinatura il vino viene affinato in piccole botti di rovere francese ove completa la fermentazione malolattica. L'imbottigliamento avviene dopo due anni dalla vendemmia.

Meroi



AZIENDA VINICOLA
MEROI

BUTTRIO (UD)

L'azienda agricola Meroi fu fondata nel 1920 da Domenico Meroi, bisnonno dell'attuale proprietario, Paolo Meroi. Paolo proseguì l'attività iniziata dal bisnonno, imbottigliando a fine anni Ottanta per la prima volta il vino di famiglia, fino ad allora venduto sfuso, e arrivando a coltivare oggi circa 20 ettari di vigne sulle colline di Buttrio. Nel 2007 l'azienda acquista il vigneto "Zitelle", ex proprietà dell'antico Ordine di Suore delle Zitelle, per lungo tempo presente a Buttrio. Ricavato da una vecchia cava di argilla, il vigneto va ad aggiungersi al "Dominin", il vigneto storico di famiglia. L'ambizioso progetto è quello di produrre vini *cru* di qualità eccellente riuniti appunto con il nome "Zitelle". Ogni bottiglia, invece del nome del vitigno da cui viene prodotta, riporta il nome dell'antico affittuario. Si manifestano così il rispetto della tradizione, delle tecniche e della cultura di chi ha trascorso la vita a dissodare la marna, a piantare e curare le viti, a vendemmiare e fare il vino sempre con la speranza che la natura sia benevola. È l'amore per la terra ed il lavoro di Paolo che sostiene la continua ricerca di migliorarsi per trasmettere a coloro che gusteranno questi vini, oltre alle raffinate sensazioni visive, olfattive, gustative, anche la ricchezza dei sentimenti che sono alla base del lavoro.

• WEB SITE •

www.meroi.wine

• ANNO DI FONDAZIONE •

Primi del 900

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 55-60.000 bottiglie

• ETTARI •

20 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale



ROS DI BURI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Buttrio

UVAGGIO Merlot 100%

TERRENO Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Macerazione di 4 settimane in acciaio, affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio, 6 mesi di affinamento in bottiglia.



MERLOT VIGNA DOMININ COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Cru Vigna Dominin

UVAGGIO Merlot 100%

TERRENO Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Macerazione di 4-5 settimane in tini di legno, affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese (75% legno nuovo), 12 mesi di affinamento in bottiglia.



NESTRI ROSSO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Buttrio

UVAGGIO Merlot, Refosco, Cabernet

TERRENO Flysh marnoso-arenaceo (Ponca) e argille

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Macerazione di 3 settimane in acciaio, affinamento di 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio.



REFOSCO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Buttrio

UVAGGIO Refosco dal Peduncolo Rosso

TERRENO Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Macerazione di 4-5 settimane in tini di legno, affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese (75% legno nuovo), 12 mesi di affinamento in bottiglia.



CHARDONNAY COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Buttrio

UVAGGIO Chardonnay

TERRENO Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Pressatura soffice delle uve e affinamento per 10 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio.



FRIULANO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Buttrio

UVAGGIO Friulano

TERRENO Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Pressatura soffice delle uve e affinamento per 10 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio.



PESARIN COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Cru Zitelle

UVAGGIO Friulano

TERRENO Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Pressatura soffice delle uve, affinamento di 10 mesi in barriques di rovere francese (25% legno nuovo), 5 mesi di affinamento in acciaio e 8 mesi in bottiglia.



NESTRI BIANCO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Buttrio

UVAGGIO Chardonnay, Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon

TERRENO Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Pressatura soffice delle uve e affinamento di 10 mesi in barriques di terzo passaggio e acciaio.



RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Buttrio

UVAGGIO Ribolla gialla

TERRENO Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Pressatura soffice delle uve e affinamento per 10 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio.



VERDUZZO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Buttrio

UVAGGIO Verduzzo

TERRENO Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Pressatura delle uve con torchio manuale, affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio, 12 mesi di affinamento in bottiglia.



TORRE ROSAZZA



AZIENDA VINICOLA

TORRE ROSAZZA

MANZANO (UD)

Inerpicandosi sui Colli Orientali del Friuli lungo la strada che si stacca da Oleis di Manzano, due ampi anfiteatri di vigneti riempiono il paesaggio. Lo sguardo del visitatore sale subito verso l'alto, catturato dall'originalità architettonica di Palazzo De Marchi, cuore pulsante e sede della cantina Torre Rosazza. La sua storia racconta una doppia anima: le tradizioni e la cultura friulana si fondono con la tecnica e l'esperienza enologica, esprimendosi in maniera inedita in vini di grande qualità ed equilibrio, nati dal connubio fra uve autoctone e mittel-europee. In un paesaggio di enorme fascino, in cui i vigneti si alternano a "boschette" storiche e ulivi, Torre Rosazza nasce dal suo passato attraverso il continuo progredire del progetto Altromerlot, il vino bandiera che per primo ha coniugato quest'angolo di terra friulana ad un vitigno internazionale dalle grandi potenzialità. I blend Ronco della Torre e Ronco delle Magnolie ripercorrono e portano avanti questa strada; l'impianto di nuovi vigneti nelle zone maggiormente vocate, le attente pratiche agronomiche, il suolo di Ponca e il clima particolarmente adatto alla coltivazione della vite permettono di ottenere vini eleganti e dall'altissimo livello qualitativo. Il continuo desiderio di superarsi e di emozionare attraverso l'eccellenza delle uve dei Colli di Rosazzo ha dato vita nel 2007 a Blanc di Neri, Metodo Classico di Schioppettino, un unicum a livello mondiale, che quest'anno verrà declinato anche nella versione Rosé.

• WEB SITE •

www.torrerosazza.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1974

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 160.000 bottiglie

dai Colli Orientali del Friuli

+ ca. 100.000 bottiglie Friuli Grave

• ETTARI •

323 ha. (100 di Torre Rosazza
e 223 da "Le Telizze" nelle Grave)

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

ALTROMERLOT COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.**ZONA PRODUZIONE** Manzano**UVAGGIO** Merlot 100%**TERRENO** Marna argillosa alternata a strati di arenaria (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve vengono vendemmiate rigorosamente a mano nella I-II decade di settembre, con selezione in pianta. Seguono operazioni di diraspapigliatura e vinificazione in fermentini d'acciaio a temperatura controllata, dove mosto e bucce rimangono in contatto per 8-10 giorni. La fermentazione malolattica è svolta completamente, segue un affinamento in barrique di rovere di Allier che si protrae almeno per 24 mesi.

PICOLIT COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.**ZONA PRODUZIONE** Manzano**UVAGGIO** Picolit 100%**TERRENO** Marna argillosa alternata a strati di arenaria (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve vengono vendemmiate tardivamente a mano nella seconda / terza decade di settembre e poi poste in fruttaio: l'appassimento dura circa 60 giorni. In questo periodo le uve perdono circa il 40% del loro peso. In seguito, i grappoli vengono pigiati interi e il mosto così ottenuto effettua una decantazione statica. Fermenta una parte in serbatoi d'acciaio inox e una parte in barrique di rovere. Segue un affinamento in tonneaux di rovere francese per almeno due anni.

PINOT GRIGIO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.**ZONA PRODUZIONE** Manzano**UVAGGIO** Pinot Grigio 100%**TERRENO** Marna argillosa alternata a strati di arenaria (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve intere vengono adagiate nelle prese, dove si procede alla spremitura soffice. La vinificazione avviene in bianco per togliere la forte componente ramata tipica del pinot grigio, separando immediatamente le bucce dai mosti, in vasche d'acciaio a temperatura controllata. In seguito, il vino permane sulle fecce nobili per circa sei mesi in recipienti d'acciaio, per poi riposare in bottiglia per i due mesi successivi.

**FRIULANO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Manzano**UVAGGIO** Friulano 100%**TERRENO** Marna argillosa alternata a strati di arenaria (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve diraspate subiscono una pressatura soffice e successivamente vengono macerate a freddo. La fermentazione alcolica avviene in acciaio, alla temperatura costante di 16°C. Il vino permane sulle fecce nobili per circa quattro mesi e dopo l'imbottigliamento affina in vetro per almeno due mesi.

SAUVIGNON COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.**ZONA PRODUZIONE** Manzano**UVAGGIO** Sauvignon 100%**TERRENO** Marna argillosa alternata a strati di arenaria (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve, vendemmiate manualmente, effettuano una breve macerazione a freddo e poi passano alla spremitura soffice. I mosti ottenuti svolgono la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio mantenuti a temperatura controllata. Successivamente il vino permane sulle fecce nobili per circa 3 mesi fino all'imbottigliamento.

**RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Manzano**UVAGGIO** Ribolla gialla 100%**TERRENO** Marna argillosa alternata a strati di arenaria (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve diraspate vengono sottoposte a macerazione a freddo con un moderno sistema di saturazione dell'atmosfera in modo da evitare ossidazione. Segue spremitura soffice. Alla fermentazione alcolica in recipienti d'acciaio mantenuti a temperatura controllata seguono 4 mesi di affinamento sulle fecce nobili prima di essere imbottigliato.



RONCO DEL PALAZZO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Manzano

UVAGGIO Pinot nero 100%

TERRENO Marna argillosa alternata a strati di arenaria (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO A fine agosto, le uve vendemmiate a mano vengono diraspate e poste in particolari vinificatori d'acciaio inox, dove il mosto rimane a macerare a contatto con le bucce per circa 5 giorni, a temperatura controllata. Separate le bucce dal mosto, viene completata la fermentazione alcolica in barriques di rovere francese, dove permane per circa due anni, seguono almeno sei mesi di bottiglia.



VERDUZZO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Manzano

UVAGGIO Verduzzo 100%

TERRENO Marna argillosa alternata a strati di arenaria (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve vengono vendemmiate a mano tardivamente, a ottobre inoltrato. Dopo la diraspatura e la pressatura, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata, parte in serbatoi di acciaio e parte in barrique di rovere, dove sosterà per un anno. Seguono altri 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



PINOT BIANCO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Manzano

UVAGGIO Pinot Bianco 100%

TERRENO Marna argillosa alternata a strati di arenaria (Ponca)

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve vengono prima diraspate, per poi effettuare la spremitura soffice. Alla fermentazione alcolica - che avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, segue una parziale fermentazione malolattica. Successivamente il vino permane sui lieviti per circa sei mesi in recipienti d'acciaio, poi viene imbottigliato e riposa in vetro per almeno i tre mesi successivi.



TORRE ROSAZZA



AZIENDA VINICOLA

TORRE ROSAZZA FRIULI GRAVE D.O.C.

MANZANO (UD)

Inerpicandosi sui Colli Orientali del Friuli lungo la strada che si stacca da Oleis di Manzano, due ampi anfiteatri di vigneti riempiono il paesaggio. Lo sguardo del visitatore sale subito verso l'alto, catturato dall'originalità architettonica di Palazzo De Marchi, cuore pulsante e sede della cantina Torre Rosazza. La sua storia racconta una doppia anima: le tradizioni e la cultura friulana si fondono con la tecnica e l'esperienza enologica, esprimendosi in maniera inedita in vini di grande qualità ed equilibrio, nati dal connubio fra uve autoctone e mittel-europee. In un paesaggio di enorme fascino, in cui i vigneti si alternano a "boschette" storiche e ulivi, Torre Rosazza nasce dal suo passato attraverso il continuo progredire del progetto Altromerlot, il vino bandiera che per primo ha coniugato quest'angolo di terra friulana ad un vitigno internazionale dalle grandi potenzialità. I blend Ronco della Torre e Ronco delle Magnolie ripercorrono e portano avanti questa strada; l'impianto di nuovi vigneti nelle zone maggiormente vocate, le attente pratiche agronomiche, il suolo di Ponca e il clima particolarmente adatto alla coltivazione della vite permettono di ottenere vini eleganti e dall'altissimo livello qualitativo. Il continuo desiderio di superarsi e di emozionare attraverso l'eccellenza delle uve dei Colli di Rosazzo ha dato vita nel 2007 a Blanc di Neri, Metodo Classico di Schioppettino, un unicum a livello mondiale, che quest'anno verrà declinato anche nella versione Rosé.

• WEB SITE •

www.torrerosazza.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1974

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 160.000 bottiglie
dai Colli Orientali del Friuli
+ ca. 100.000 bottiglie Friuli Grave

• ETTARI •

323 ha. (100 di Torre Rosazza
e 223 da "Le Telizze" nelle Grave)

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

TORRE ROSAZZA FRIULI GRAVE D.O.C.

SAUVIGNON FRIULI GRAVE D.O.C.

**ZONA PRODUZIONE** Friuli Grave**UVAGGIO** Sauvignon 100%**TERRENO** Origine alluvionale che poggia su un secondo strato di ciottoli di origine calcarea e di dolomia, una roccia composta da carbonato di calcio e magnesio. La trama è sabbiosa e i ciottolami (graves)**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Alla vendemmia di inizio settembre, dopo una spremitura soffice segue una macerazione a freddo per alcune ore. La fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 15-16°C. Affinamento sulle fecce fini per 3 mesi.

TRAMINER FRIULI GRAVE FRIULI GRAVE D.O.C.

**ZONA PRODUZIONE** Friuli Grave**UVAGGIO** Traminer aromatico 100%**TERRENO** Origine alluvionale che poggia su un secondo strato di ciottoli di origine calcarea e di dolomia, una roccia composta da carbonato di calcio e magnesio. La trama è sabbiosa e i ciottolami (graves)**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Alla vendemmia di inizio settembre, dopo una spremitura soffice segue una fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 15-16°C. L'affinamento avviene sui fecce fini per almeno 3 mesi.

PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE FRIULI GRAVE D.O.C.

**ZONA PRODUZIONE** Friuli Grave**UVAGGIO** Pinot grigio 100%**TERRENO** Origine alluvionale che poggia su un secondo strato di ciottoli di origine calcarea e di dolomia, una roccia composta da carbonato di calcio e magnesio. La trama è sabbiosa e i ciottolami (graves)**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Dopo la vendemmia di fine agosto e una spremitura soffice, la vinificazione avviene in bianco separando immediatamente le bucce dai mosti, segue una fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 15-16°C. L'affinamento avviene sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

REFOSCO FRIULI GRAVE FRIULI GRAVE D.O.C.

**ZONA PRODUZIONE** Friuli Grave**UVAGGIO** Refosco dal Peduncolo Rosso 100%**TERRENO** Origine alluvionale che poggia su un secondo strato di ciottoli di origine calcarea e di dolomia, una roccia composta da carbonato di calcio e magnesio. La trama è sabbiosa e i ciottolami (graves)**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Dopo la pigiatura e diraspatura, le vinacce vengono lasciate a macerare a contatto con i mosti a temperature comprese tra i 25° e i 28°C per 4-5 giorni in grandi vasche d'acciaio. Frequenti rimontaggi permettono un'ottima estrazione del colore e buona corposità. Affinamento in vasche di cemento 4 mesi.

PINOT NERO FRIULI GRAVE FRIULI GRAVE D.O.C.

**ZONA PRODUZIONE** Friuli Grave**UVAGGIO** Pinot nero 100%**TERRENO** Origine alluvionale che poggia su un secondo strato di ciottoli di origine calcarea e di dolomia, una roccia composta da carbonato di calcio e magnesio. La trama è sabbiosa e i ciottolami (graves)**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Vendemmiate nelle prime settimane di settembre, le uve vengono diraspate e poste nei fermentini d'acciaio inox, dove il mosto rimane a macerare a contatto con le bucce per circa 5 giorni, a temperatura controllata. Separate le bucce dal mosto, viene completata la fermentazione alcolica sempre in acciaio. Dopo la malolattica il vino viene posto in affinamento in vasche di cemento per 3 mesi.

MERLOT FRIULI GRAVE FRIULI GRAVE D.O.C.

**ZONA PRODUZIONE** Friuli Grave**UVAGGIO** Merlot 100%**TERRENO** Origine alluvionale che poggia su un secondo strato di ciottoli di origine calcarea e di dolomia, una roccia composta da carbonato di calcio e magnesio. La trama è sabbiosa e i ciottolami (graves)**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Vendemmiate nelle prime settimane di settembre, le uve diraspate vengono pigiate, le bucce rimangono a macerare sui mosti a temperatura controllata fra i 25° e i 28 °C per 5-6 giorni. Dopo la vinificazione e la fermentazione malolattica, l'affinamento avviene in vasche di cemento per 4 mesi.

COSTA TIROLO



AZIENDA VINICOLA

COSTA TIROLO

LA SPEZIA (SP)

Al confine tra Liguria e Toscana, dove si incontrano le province di La Spezia e Massa Carrara nasce l'azienda agricola Costa Tirolo. Tra colli e pendii terrazzati si distende un panorama unico ed inconfondibile, baciato dal sole di questa terra ed accarezzato dal vento della Liguria. Questa è la Bassa Val di Vara, luogo ideale per la coltivazione di vigne ed uliveti. L'azienda agricola Costa Tirolo rispecchia i valori della sua terra e le tradizioni, con la volontà di far ritrovare gli stessi sapori nei nostri vini. I nostri vigneti si trovano nel comune di Bolano, in località Tirolo, dove Liguria e Toscana s'incontrano. Qui dove fino al 2003 si trovavano boschi di querce e castagni, ora ci sono le terrazze con circa 8.000 ceppi di vermentino che sono in produzione dal 2007. Ad un'altitudine di 240-300 mt nasce il nostro vino. I nostri vitigni danno origine a vini meno strutturati ma capaci di una grande eleganza.

• WEB SITE •

costatirolo.altervista.org

• ANNO DI FONDAZIONE •

2003

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 10.000 bottiglie

• ETTARI •

1,2 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

**PASSITO "PORTOLANO" COLLI DI LUNI D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** La Spezia**UVAGGIO** Vermentino 80%, Albarola 20%**TERRENO** Ciottoloso, ricco di scheletro con granulometria Franco argillosa**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** L'uva una volta raccolta viene portata in cantina dove dopo essere dirasidata subisce una pressatura soffice, il mosto viene messo in vasche d'acciaio dove svolge la fermentazione alcolica. Il vino completa il suo affinamento per 6 mesi in acciaio Inox prima di essere imbottigliato.**VERMENTINO "COSTATIROLO" COLLI DI LUNI D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** La Spezia**UVAGGIO** Vermentino 80%, Albarola 20%**TERRENO** Ciottoloso, ricco di scheletro con granulometria Franco argillosa**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** L'uva una volta raccolta viene portata in cantina dove dopo essere dirasidata subisce una pressatura soffice, il mosto viene messo in vasche d'acciaio dove svolge la fermentazione alcolica. Il vino completa il suo affinamento per 6 mesi in acciaio Inox prima di essere imbottigliato.



AZIENDA VINICOLA

LE ROCCHE DEL GATTO

ALBENGA (SV)

Durante 60 vendemmie Fausto ha saputo affinare il proprio stile in assoluta libertà, ma sempre con l'obiettivo di rappresentare il Pigato e il Vermentino "old style", recuperando saperi e sapori che parlano di Liguria a chi desidera conoscere, ricordare o anche solo sentire "come era" il vino in una terra aspra e coltivata con fatica e passione. "Non ho bisogno di guardarmi attorno per vedere quello che succede, la mia strada è chiara da diversi decenni...". Le prime esperienze risalgono agli anni '50. Prima, apprendendo da suo padre l'amore per la vigna e, anno dopo anno, sviluppando le tecniche di vinificazione. Le Rocche del Gatto vedono la luce nel 1982. L'idea è quella d'interpretare i vini in modo classico: un'attenta cura del vigneto, fermentazioni attivate da lieviti autoctoni e lunghe macerazioni sulle bucce per circa 7 giorni. Lo scopo è estrarre dalle bucce tutte quelle sostanze aromatiche, minerali e tanniche che contribuiscono a dare ai vini un notevole risalto. Precisi gli accostamenti descrittivi dati da Fausto: "un bravo solista" è il Vermentino; "l'orchestra" è il Pigato; "l'orchestra sinfonica" è lo Spigau.

• WEB SITE •

www.lerocchedelgatto.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

2000

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 35.000 bottiglie

• ETTARI •

4,5 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale



ROSSESE RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Albenga

UVAGGIO Rossese di Campochiesa, Rossese di Ventimiglia

TERRENO Argilloso, ricco di ferro

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione per 3 settimane a contatto con le bucce con controllo della temperatura in modo da salvaguardare i profumi primari e trasmettere al vino il massimo delle caratteristiche organolettiche dei vitigni. Segue la fermentazione malolattica e una lunga permanenza sulla fecce nobile: batonnage e micro ossigenazione accompagnano il vino nel suo affinamento in vasca grande Inox fino all'imbottigliamento.



PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Albenga

UVAGGIO Pigato 100%

TERRENO Argilloso, ricco di ferro

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione con macerazione pellicolare di uve Pigato. Viene vinificato come fosse un vino rosso fermentando per tre settimane a contatto con le bucce in modo da fargli acquisire il massimo delle caratteristiche organolettiche del vitigno, conferendogli maggiore mineralità e una aromaticità più complessa e armoniosa. Dopo la fermentazione malolattica segue una lunga permanenza sulla fecce nobile: batonnage e micro ossigenazione accompagnano il vino nel suo affinamento in vasca grande Inox fino al delicato momento dell'imbottigliamento, l'estate successiva alla vendemmia.



SPIGAU SETTE VITE RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Albenga

UVAGGIO Pigato 100%

TERRENO Argilloso, ricco di ferro

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermenta per 3 settimane a contatto con le bucce ed è vinificato come fosse un vino rosso. Segue la fermentazione malolattica e una lunga permanenza sulla fecce nobile: batonnage e micro ossigenazione. Affinamento in vasca grande Inox. Sette Vite è uno Spigau capace di ringiovanire. Nel 2021 sono state stappate tutte le bottiglie di Spigau 2004, per poi farne massa unica, filtrare e imbottigliare nuovamente, chiudendo con un nuovo tappo.



VERMENTINO RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Albenga

UVAGGIO Vermentino 100%

TERRENO Argilloso, ricco di ferro

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Viene vinificato come fosse un vino rosso fermentando per tre settimane a contatto con le bucce in modo da fargli acquisire il massimo delle caratteristiche organolettiche del vitigno, conferendogli maggiore mineralità e una aromaticità più complessa e armoniosa. Dopo la fermentazione malolattica segue una lunga permanenza sulla fecce nobile: batonnage e micro ossigenazione accompagnano il vino nel suo affinamento in vasca grande Inox fino al delicato momento dell'imbottigliamento, l'estate successiva alla vendemmia.



SPIGAU SENZATEMPO RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Albenga

UVAGGIO Pigato 100%

TERRENO Argilloso, ricco di ferro

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione alcolica con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 10 giorni. Malolattica completa, lunga permanenza sulle fecce nobili e batonnage. Affina per almeno 12 mesi in grandi vasche d'acciaio inox.



SPIGAU CROCIATA RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Albenga

UVAGGIO Pigato 100%

TERRENO Argilloso, ricco di ferro

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale dopo accurata selezione delle uve. Vinificazione più simile a quella di un rosso, con macerazione sulle bucce di circa 3 settimane, per dare maggiore personalità e complessità. Al termine della fermentazione alcolica si innesca quella malolattica, sostando sempre sulle fecce nobili. Affinamento in acciaio inox fino all'estate successiva alla vendemmia.



CENTRO ITALIA

TOSCANA, MARCHE, LAZIO

CENTRO ITALIA

TOSCANA



CONTI COSTANTI



AZIENDA VINICOLA

COSTANTI

MONTALCINO (SI)

È il 1983 quando il giovanissimo Andrea Costanti entra a Colle al Matricciano, ereditando un peso ed una responsabilità non lieve in quanto che era allora uno dei pochissimi marchi di valore assoluto a Montalcino. Nei decenni che si sono poi succeduti abbiamo assistito all'esprimersi sempre più sicuro di una sintonia totale, come una congeniale complementarietà, tra le caratteristiche del territorio e quindi del Brunello di questi particolari vigneti e la sensibilità al vino e la complessiva idea estetica di Andrea Costanti. Quanto più l'uno ha mirato all'eleganza, all'espressione della bellezza olfattiva, allargando il più possibile il ventaglio aromatico dei vini, tanto più le vigne con un'altitudine che supera anche i 400 metri e la conseguente forte escursione termica lo hanno ripagato arricchendosi in profumi. Quanto più questo giovane produttore ha mirato a vini longevi e complessi, di conseguenza non immediati e non facili, avvertendo inoltre un grande rispetto per la tradizione del Brunello, ma anche apportando continue lungimiranti innovazioni, così l'età delle vigne, i loro particolari biotipi, le componenti assolute del terreno lo hanno assecondato in profondità di contenuto, in lunghezza e qualità di persistenze. Con vini autentici ed a sé, che esulano dalla facilità e dall'effimero delle mode.

• WEB SITE •

www.costanti.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1983

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 60.000 bottiglie

• ETARI •

25 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Montalcino

UVAGGIO Sangiovese 100%

TERRENO Ricco di galestro

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Il vino rimane per 2 settimane a contatto con le bucce in acciaio inox, successivamente la fermentazione dura 48 mesi di cui 18 mesi in tonneaux, 18 mesi in botti di rovere di slavonia e 12 mesi in bottiglia.



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G.

ZONA PRODUZIONE Montalcino

UVAGGIO Sangiovese 100%

TERRENO Ricco di galestro

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Il vino rimane per 2 settimane a contatto con le bucce in acciaio inox, successivamente la fermentazione dura 48 mesi di cui 18 mesi in tonneaux, 18 mesi in botti di rovere di slavonia e 24 mesi in bottiglia.



ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Montalcino

UVAGGIO Sangiovese 100%

TERRENO Ricco di galestro

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Il vino rimane per 2 settimane a contatto con le bucce in acciaio inox, successivamente l'affinamento dura 12 mesi in Tonneaux di Allier prima di esser messo in bottiglia.



ROSSO DI MONTALCINO "VERMIGLIO" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Montalcino

UVAGGIO Sangiovese 100%

TERRENO Ricco di galestro

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Il vino rimane per 2 settimane a contatto con le bucce in acciaio inox, successivamente l'affinamento dura 12 mesi in Tonneaux di Allier e 12 mesi in botti di rovere di Slavonia prima di esser messo in bottiglia.



ARDINGO

ZONA PRODUZIONE Montosoli

UVAGGIO 100% Merlot

TERRENO Argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione due settimane a contatto con le bucce. Affinamento di 24 mesi in barriques da 2,25 Hl e 12 mesi in bottiglia.



AZIENDA VINICOLA
DIANELLA

VINCI (FI)

Dianella è a Vinci, città natale del genio Leonardo. Vinci fa parte del Montalbano, ad ovest di Firenze, una delle zone del Chianti DOCG, caratterizzata da vini morbidi con sapori intensi. All'inizio del 1900 Dianella fu acquistata dalla famiglia Billeri fino ai Conti Passerin d'Entrèves et Courmayeur. Nel secolo scorso i vini Dianella e in particolare il Chianti sono conosciuti in tutta Italia. Negli anni '50 e '60 il fiasco di Dianella era sulle tavole dei più famosi ristoranti italiani mentre la bottiglia faceva bella mostra di sé nei menu dei pranzi ufficiali al Quirinale. Nel 2001 Francesco e Veronica Passerin d'Entrèves iniziano il recupero del borgo e lo sviluppo della tenuta. Dianella offre una selezione di vini realizzati nel rispetto della tradizione e della filosofia che il vino deve essere espressione del proprio territorio di origine. La tenuta ha una superficie di 90 ettari, 26 di vigneto gestito in biologico. La varietà predominante è il Sangiovese insieme a Colorino, Malvasia, Cabernet Sauvignon e Franc, Vermentino ed Orpicchio - tutte varietà autoctone. La produzione totale è 130.000 bottiglie. Oltre al Chianti, la cantina propone una selezione di vini biologici principalmente a base di Sangiovese. Una curiosità i nomi dei vini IGT si ispirano alle novelle di Renato Fucini. La conduzione enologica è affidata a Franco Bernabei. Il nostro principale mercato è l'Italia assieme a Stati Uniti, Asia e Nord Europa.

• WEB SITE •

www.dianella.wine

• ANNO DI FONDAZIONE •

A Dianella si fa vino almeno dal 1700, gli attuali proprietari ci sono dal 1950 circa

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 130.000 bottiglie

• ETTARI •

26 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Biologica

CHIANTI D.O.C.G.**ZONA PRODUZIONE** Vinci**UVAGGIO** Sangiovese e Colorino**TERRENO** Tipo gessoso, grasso, sabbioso e argilloso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27°C, con macerazione sulle bucce per 14-20 giorni. Successivamente matura in vasche di cemento per 8 mesi e almeno 3 mesi in bottiglia.**CHIANTI RISERVA D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Vinci**UVAGGIO** Sangiovese e Colorino**TERRENO** Tipo gessoso, grasso, sabbioso e argilloso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24°C-27°C, e macerazione sulle bucce per 20-25 Giorni. Successivamente matura per 18 mesi in botti di rovere Francese da 30 hl e successivi 8 mesi in bottiglia.**IL MATTO DELLE GIUNCAIE ROSSO
TOSCANA I.G.T.****ZONA PRODUZIONE** Vinci**UVAGGIO** Sangiovese 100%**TERRENO** Tipo gessoso, grasso, sabbioso e argilloso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta e selezione a mano delle migliori uve del vigneto, accurato trasporto in cantina, le uve vengono diraspate e quindi inoculate con lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 24°-27°C con follature giornaliere. Durata della fermentazione e macerazione sulle bucce di circa 20 giorni. Successivamente matura per 18 mesi in barriques e tonneau da 500 lt di cui 30% nuovi e 70% di secondo passaggio.**ALL'ARIA APERTA TOSCANA ROSÈ I.G.T.****ZONA PRODUZIONE** Vinci**UVAGGIO** Sangiovese 100%**TERRENO** Tipo gessoso, grasso, sabbioso e argilloso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Criomacerazione sulle bucce per qualche ora; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra 12°C e 16°C. Matura per 3 mesi in acciaio inox.**DOLCI RICORDI VENDEMMIA TARDIVA
I.G.T.****ZONA PRODUZIONE** Vinci**UVAGGIO** Malvasia lunga 100%**TERRENO** Tipo gessoso, grasso, sabbioso e argilloso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** La vinificazione avviene in legno, il dolcissimo mosto fermenta lentamente al fine di non disperdere nessuna delle sue note fresche, dolci e fruttate. Matura in caratelli di rovere per circa un anno.**ORPICCHIO BIANCO TOSCANA I.G.T.****ZONA PRODUZIONE** Vinci**UVAGGIO** Orpicchio 100%**TERRENO** Tipo gessoso, grasso, sabbioso e argilloso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Criomacerazione a 5°C per qualche ora in assenza di ossigeno. Fermentazione in acciaio inox a 12°C-16°C per 30 giorni. Affinamento in tonneau di rovere francese per 12 mesi e successivamente 6 mesi in bottiglia.

TOSCANA

DIANELLA /2



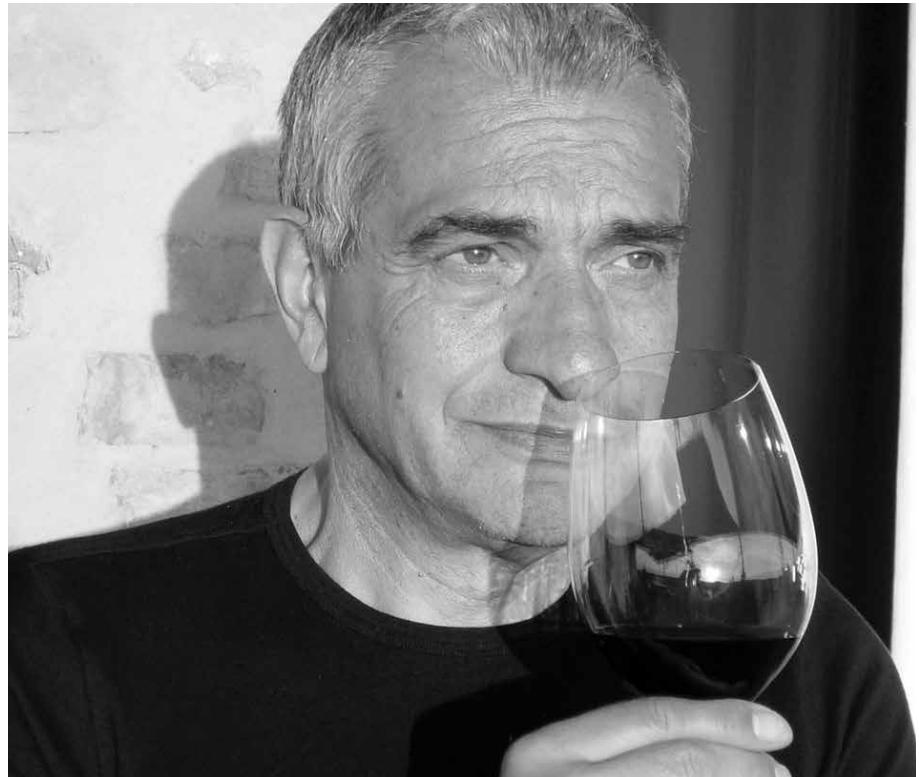
**SERENO e NUVOLE BIANCO TOSCANA
I.G.T.**

ZONA PRODUZIONE Barbaresco

UVAGGIO Vermentino 100%

TERRENO Tipo gessoso, grasso, sabbioso e argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Criomacerazione sulle bucce per qualche ora; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra 12°C e 16°C. Affinamento 3 mesi in acciaio inox.



AZIENDA VINICOLA

PARADISO DI FRASSINA

MONTALCINO (SI)

Le melodie di Mozart si perdono tra i filari del Paradiso di Frassina, azienda vinicola situata in una delle migliori zone di produzione del Brunello di Montalcino; uno splendido scenario dove la musica viene diffusa tra le vigne da un centinaio di casse musicali. Non è solo un'idea romantica, ma un vero e proprio studio scientifico condotto insieme alla Università di Firenze e alla sponsorizzazione della Bose corporation di Boston. Una storia unica! Le armonie musicali (è provato!) possono migliorare la qualità della vite e del vino!

• WEB SITE •
www.alparadisodifrassina.it

• ANNO DI FONDAZIONE •
1999

• PRODUZIONE ANNUA •
ca. 40.000 bottiglie

• ETTARI •
10 ha.

• VITIVINICOLTURA •
Biologica

BRUNELLO D.O.C.G.

**ZONA PRODUZIONE** Montalcino**UVAGGIO** Sangiovese 100%**TERRENO** Argilloso - limoso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale delle uve in cassette da inizio Ottobre. Fermenta spontaneamente, in tini di acciaio controllati termicamente. Pratica del délestage e macerazione di 20-25 giorni. Affina minimo 12 mesi in bottiglia.

GEA ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

**ZONA PRODUZIONE** Montalcino**UVAGGIO** Sangiovese 100%**TERRENO** Argilloso - limoso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale in cassette da fine Settembre. Fermenta spontaneamente, in tini di acciaio controllati termicamente. Macerazione di 10 giorni. Affina minimo 6 mesi in tonneaux di rovere francese e successivamente minimo 6 mesi in bottiglia.

12 UVE MAREMMA TOSCANA D.O.C.

**ZONA PRODUZIONE** Cinigiano (Maremma)**UVAGGIO** Blend di 12 uve: 6 francesi e 6 toscane**TERRENO** Sabbioso - argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale in cassette da fine Agosto fino a fine settembre. Fermenta spontaneamente, in tini di acciaio controllati termicamente. Macerazione di 20-25 giorni. Affina da 18 a 24 mesi in tonneaux di rovere francese e successivamente minimo 12 mesi in bottiglia.

 podere casina



AZIENDA VINICOLA

PODERE CASINA

GROSSETO (GR)

Podere Casina nasce nel 1987 con l'acquisto, da parte di Rahel Kimmich e Marcello Pirisi, di un vecchio rudere in Maremma. Dopo una completa ristrutturazione e l'ampliamento dei vigneti esistenti, nel 2003 viene prodotta la prima annata Podere Casina. Finiti gli studi di viticoltura rientra in azienda il figlio Andrea, che sin da subito si occupa della gestione, il rinnovamento dei vigneti e la produzione del vino. Partendo dalla vigna, lavorata in biologico e seguendo le uve passo per passo nella propria cantina, si cerca di imbottigliare vini sempre più legati al territorio maremmano.

• WEB SITE •

www.poderecasina.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

2003

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 45.000 bottiglie

• ETTARI •

11,5 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Biologica

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.**ZONA PRODUZIONE** Grosseto**UVAGGIO** Sangiovese 85%, Syrah 15%**TERRENO** Tendenzialmente argilloso con buona presenza di scheletro**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta a mano delle uve verso la fine di settembre, successiva macerazione sulle bucce per 2-3 settimane, fermentazione malolattica pienamente svolta, matura e affina 6 mesi in acciaio INOX e 3 mesi in bottiglia.

BORGO
PAGLIANETTO



AZIENDA VINICOLA

BORGO PAGLIANETTO

MATELICA (MC)

Borgo Paglianetto si trova a Matelica, nel cuore delle Marche, nella vallata che si estende tra Fabriano e Camerino ed è inserita nel fulcro della zona di produzione del Verdicchio di Matelica Doc e Docge. Nasce dalla fusione di 2 cantine che operavano da lunga data nel territorio e dall'amore per Matelica dei cinque professionisti titolari che, essendo molto legati alla loro terra d'origine, hanno deciso di dedicare il loro tempo libero a questa attività. Oggi Borgo Paglianetto conta circa 30 ettari di proprietà e si estende sulle colline matelicesi in una valle chiusa, la cosiddetta Alta Valle dell'Esino, rappresentando l'unico caso nelle Marche per l'insolito orientamento nord-sud, fattore determinante per la creazione di un particolare microclima, caratterizzato da forti escursioni termiche diurne, che permette lo sviluppo della tipica acidità del Matelica e la coltivazione di uve di grandissima qualità. La natura argilloso-calcarea dei terreni e l'altitudine poi fanno il resto e ci permettono di ottenere vini caratterizzati da una solida struttura ma, al tempo stesso, di grande freschezza, sapidità ed equilibrio. L'azienda è a conduzione biologica e certifica i suoi vini ufficialmente dal 2013, concentrando prevalentemente nella produzione del Verdicchio ma anche del Marche Rosso da uve Sangiovese, Merlot, Lacrima e Montepulciano. Le vigne si trovano in tre diversi corpi, sempre a Matelica, e le uve sono lavorate separatamente per mantenere intatte le peculiarità del terroir.

• WEB SITE •

www.borgopaglianetto.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

2003

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 110.000 bottiglie

• ETTARI •

30 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Biologica

TERRAVIGNATA VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Matelica

UVAGGIO Verdicchio 100%

TERRENO Argillo - calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Bio in serbatoi inox e successiva maturazione per 4 mesi in serbatoi inox, 2 mesi in bottiglia.

VERTIS VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C.
ZONA PRODUZIONE Matelica

UVAGGIO Verdicchio 100%

TERRENO Argillo - calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Bio in serbatoi inox con affinamento di 8 mesi in serbatoi inox, 4 mesi in bottiglia.

PETRARA VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Matelica

UVAGGIO Verdicchio 100%

TERRENO Argillo - calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Bio, con 6 mesi in serbatoi inox e 2 mesi in bottiglia.

ERGON VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C.
ZONA PRODUZIONE Matelica

UVAGGIO Verdicchio 100%

TERRENO Argillo - calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Bio, fermentazione svolta solo con utilizzo di lieviti indigeni, affina per 6 mesi in serbatoi inox e 2 mesi in bottiglia.

SPUMANTE DI VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C. BRUT

ZONA PRODUZIONE Matelica

UVAGGIO Verdicchio 100%

TERRENO Argillo - calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Bio, 6 mesi in serbatoi inox e 2 mesi in bottiglia.

TERRAVIGNATA ROSSO MARCHE I.G.T.
ZONA PRODUZIONE Matelica

UVAGGIO Sangiovese 50%, Merlot 35%, Lacrima 15%

TERRENO Argillo - calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO 6 mesi in serbatoi d'acciaio inox e continua l'affinamento con 2 mesi in bottiglia.


**PASSITO DI VERDICCHIO DI MATELICA
D.O.C.****ZONA PRODUZIONE** Matelica**UVAGGIO** Verdicchio 100%**TERRENO** Argillo - calcareo**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Bio, ottenuto dalle uve della nostra vigna di Matelica. Lo scrupoloso diradamento dei grappoli nella stagione primaverile e la cernita delle migliori uve durante la vendemmia permettono di ottenere una produzione inferiore a quella prevista dai disciplinari. Il lavoro in cantina completa l'evoluzione dei prodotti e ci permette di ottenere prodotti tra loro diversi ed ognuno adatto a appagare esigenze differenti.



AZIENDA VINICOLA

CANTINA IMPERATORI

FRASCATI (RM)

La cantina Imperatori nasce a Frascati, località Pietra Porzia, da un'idea di Stefano Imperatori e Floriana Cinelli che nel 2010 decidono di riqualificare un'azienda viticola per produrre vini di qualità senza compromessi. Con il supporto dell'agronomo Enrico Carli e dell'enologo Angelo Giovannini viene elaborato, un progetto produttivo che mira da un lato alla riscoperta di varietà autoctone, dall'altro l'impianto di varietà internazionali. I vigneti sono impiantati in un areale dotato di un terreno vulcanico ricco di basalto e di un clima mite dove la vite prospera da millenni. Questi sono i presupposti per ottenere vini capaci di esprimere al meglio le caratteristiche del territorio. La cantina, ultimata nel 2015, posta in mezzo alle vigne, si affaccia, come una terrazza, sulla città di Roma. La struttura, realizzata in pietra di Travertino e scavata nel declivio del terreno, è un gioiello architettonico, disegnata per produrre qualità. Nella cantina è possibile visitare una grotta tufacea, con temperatura e umidità costanti, ideale per la vinificazione e la macerazione sulle bucce del Trebbiano verde in anfora e all'affinamento delle bottiglie di spumante metodo classico di uva cesanese.

• WEB SITE •

www.cantinaimperatori.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

2015

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 30.000 bottiglie

• ETTARI •

6 ha.

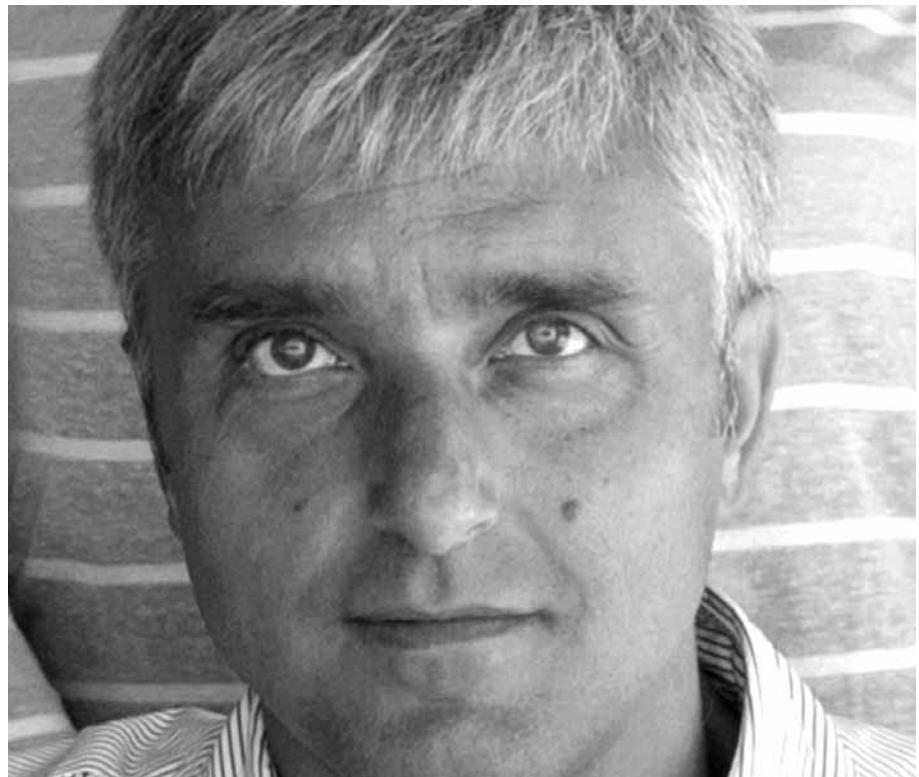
• VITIVINICOLTURA •

Biologica

CESANESE LAZIO I.G.P.**ZONA PRODUZIONE** Frascati**UVAGGIO** Cesanese d'Affile 100%**TERRENO** Origine vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Pigiatura soffice, e macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo fermenta in acciaio a temperatura controllata, continui delestage e rimontaggi giornalieri, svolge la malolattica in botti grandi di rovere e affina in botti di rovere di slavonia per almeno 12 mesi prima d'esser messo in bottiglia.**MALVASIA PUNTINATA LAZIO I.G.P.****ZONA PRODUZIONE** Frascati**UVAGGIO** Malvasia Puntinata 100%**TERRENO** Origine vulcanica, tessitura sciolta e quantità importante di roccia basaltica**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Dopo una soffice pigiatura, esegue una breve macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo, fermenta in acciaio a temperatura controllata, il vino affina in botti di acciaio inox per almeno 4 mesi prima di esser messo in bottiglia prima della messa in commercio.**SEGRETO VERDE TREBBIANO VERDE LAZIO I.G.P.****ZONA PRODUZIONE** Frascati**UVAGGIO** Trebbiano Verde 100%**TERRENO** Origine vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Con breve criomacerazione delle uve, pigiatura e pressature soffice, in seguito illimpidimento statico del mosto la fermentazione alcolica svolta in acciaio a temperatura controllata. Il vino affina in acciaio per almeno 3 mesi con continui battonnage, poi in bottiglia prima della messa in commercio.**SEGRETO VERDE - TREBBIANO VERDE ANFORA LAZIO I.G.P.****ZONA PRODUZIONE** Frascati**UVAGGIO** Trebbiano Verde 100%**TERRENO** Origine vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Diraspatura delle uve e immediato riempimento delle anfore. Continue follature durante la fermentazione. Alla fine della fermentazione le anfore vengono chiuse ermeticamente. L'uva rimane nell'anfora per almeno 6 mesi, trascorsi i quali si procede con la svinatura. La fermentazione alcolica è condotta a carico di lieviti indigeni. Affina in acciaio per 1 mese, poi in bottiglia prima della messa in commercio.



HABEMUS



AZIENDA VINICOLA
HABEMUS

BLERA (VT)

L'azienda sorge in una zona naturalistica protetta tra le più grandi del Lazio, che presenta un territorio ad altissima biodiversità circondato da migliaia di ettari di bosco. Cantina completamente sostenibile: controllo delle temperature mediante impianto geotermico, basso consumo energetico totalmente autoprodotto con impianto fotovoltaico di tipo innovativo (guaina amorfica a basso contenuto di silicio). Soluzioni di controllo passivo della temperatura: pareti e copertura ventilati, tetti giardino per isolamento della barricaia, brise-soleil frangisole per abbattere l'irraggiamento solare estivo. Raccolta delle acque piovane dal tetto per uso irriguo. Si adotta la Naturalità non come fine ma come mezzo per raggiungere la qualità: l'obiettivo è esaltare i valori e le caratteristiche del territorio. Le etichette sono minimali e riproducono le iscrizioni romane su travertino (marmo del Colosseo, di San Pietro e di Roma intera). Il vino è espressivo del territorio e punta al frutto e alla speziatura maremmana; molto ricco e polposo, evoca la sensazione di mangiare un chicco d'uva in mezzo al vigneto. La cantina è biologica certificata e utilizza solo uva e solfiti bassissimi, aggiunti all'imbottigliamento. Non vi è chimica: si lascia alle piante la libertà di esprimere il massimo del proprio potenziale. La viticoltura è naturale e prevede bassa meccanizzazione e utilizzo di soli prodotti di estrazione vegetale.

• WEB SITE •
www.sangiovenale.it

• ANNO DI FONDAZIONE •
2006

• PRODUZIONE ANNUA •
10.000 bottiglie

• ETTARI •
15 ha. (di cui 2 bianca
a Roussanne e Marsanne)

• VITIVINICOLTURA •
Naturale

HABEMUS ETICHETTA BIANCA I.G.T.**ZONA PRODUZIONE** Blera**UVAGGIO** Grenache, Syrah, Carignan ,**Tempranillo****TERRENO** Argilloso con scheletro**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale con cassette, separatamente per ogni vitigno. Pigiadiraspatura entro un'ora dalla raccolta, fermentazione di 15 giorni in acciaio e invecchiamento di 20 mesi in barrique. Affinamento 6 mesi in bottiglia.**HABEMUS ETICHETTA ROSSA I.G.T.****ZONA PRODUZIONE** Blera**UVAGGIO** Cabernet Franc**TERRENO** Argilloso con scheletro**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale con cassette, separatamente per ogni vitigno. Pigiadiraspatura entro un'ora dalla raccolta, fermentazione di 15 giorni in acciaio e invecchiamento di 30 mesi in barrique. Affinamento 6 mesi in bottiglia.**HABEMUS ETICHETTA BLU I.G.T.****ZONA PRODUZIONE** Blera**UVAGGIO** Grenache**TERRENO** Argilloso con scheletro**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale con cassette. Pigiadiraspatura entro un'ora dalla raccolta, fermentazione di 15 giorni e invecchiamento di 30 mesi in barrique. Affinamento 6 mesi in bottiglia.**HABEMUS ETICHETTA NERA I.G.T.****ZONA PRODUZIONE** Blera**UVAGGIO** Syrah**TERRENO** Argilloso con scheletro**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale con cassette. Pigiadiraspatura entro un'ora dalla raccolta, fermentazione di 15 giorni e invecchiamento di 30 mesi in barrique. Affinamento 6 mesi in bottiglia.**HABEMUS ETICHETTA ORO I.G.T.****ZONA PRODUZIONE** Blera**UVAGGIO** Roussanne - Marsanne**TERRENO** Argilloso con scheletro**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale con cassette. Pigiadiraspatura entro un'ora dalla raccolta, fermentazione in legno nuovo e invecchiamento di 16 mesi in barrique. Affinamento 16 mesi in bottiglia.**ROSSO SAN GIOVENALE I.G.T.****ZONA PRODUZIONE** Blera**UVAGGIO** Grenache, Syrah, Carignan,**Tempranillo****TERRENO** Argilloso con scheletro**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale con cassette, separatamente per ogni vitigno. Pigiadiraspatura entro un'ora dalla raccolta, fermentazione 15 giorni in acciaio e invecchiamento 20 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.



SUD ITALIA & ISOLE

ABRUZZO, CAMPANIA,
PUGLIA, SICILIA, SARDEGNA



AZIENDA VINICOLA

CHIUSA GRANDE

NOCCIANO (PE)

Fondata nel 1991 e diretta dal "Vinosofo" Franco D'Eusanio, Chiusa Grande è oggi fra i più importanti, innovativi e certificati produttori di vini biologici. 65 Ettari di vigneti distribuiti tra diverse tenute e vigneti, incluso il più alto d'Abruzzo (880mt), sono il patrimonio della terza generazione di viticoltori abruzzesi che hanno fatto della loro passione una professione. Il vino di Chiusa Grande è un vino che nasce da un'idea che prende forma dall'amore assoluto nei confronti della natura e dal credere che il vino sia il risultato del più leale connubio tra l'uomo e la natura e che solo nel rispetto più assoluto di essa e solo nel totale "abbandono" ad essa e verso essa si ottengono i frutti veramente desiderati da parte sua. Inoltre, in linea con i principi del titolare, l'azienda investe molto nelle certificazioni, ritenute garanzia a tutela del consumatore. L'azienda lavora poi da tempo come cantina sperimentale ed è sempre all'avanguardia nella sperimentazione di nuove tecniche produttive e di nuovi prodotti. Tra queste la singolare quanto esclusiva produzione di due vini vinificati in vasche di pietra - frutto di una importantissima ricerca con l'Università di Teramo che ha riportato in vita una tecnica di quasi 1500 anni fa - commercializzati con l'etichetta IN PETRA.

• WEB SITE •

www.chiusagrande.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1991

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 400.000 bottiglie

• ETTARI •

65 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Biologica



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "VINO SOPHIA" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Nocciano

UVAGGIO Montepulciano 100%

TERRENO Argilloso con esposizione a Sud 250 m sul livello del mare

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Contatto delle bucce con il mosto per circa 10-15 giorni ad una temperatura controllata di 15°C per i primi 3 gg e di 28-30°C per i gg successivi. Durante questo periodo di fermentazione alcolica e di contatto del mosto con le bucce si eseguono periodici delestage al termine dei quali il vino ottenuto viene separato dalle bucce con pressatura soffice e conservato in serbatoi di acciaio per la successiva fermentazione malolattica. Dopo circa 6 mesi in acciaio, il vino viene filtrato ed imbottigliato. L'immissione al consumo avviene dopo 1 mese di affinamento in bottiglia.



TREBBIANO D'ABRUZZO "IN PETRA" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Nocciano

UVAGGIO Trebbiano 85%, Pecorino 15%

TERRENO Argilloso-calcareo con esposizione a Sud-Est 200/250 m sul livello del mare

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve, dopo la diraspatura e pigiatura, passano in vasche di pietra diverse, dove il mosto è a contatto con le bucce per 12h, per poi essere separato dalle bucce, sottoposte a pressatura soffice. Tutto il mosto fermenta nelle stesse vasche di pietra a circa 20-22°C. Dopo diraspatura e pigiatura, fermentazione a contatto con le bucce a 15°C. I vini vengono travasati in contenitori di acciaio e lasciati a contatto con le fecce fini per 60 gg e si eseguono ripetuti battonnage. Solo a fine fermentazione malolattica, si eseguono ripetuti travasi per ottenere la naturale stabilità e limpidezza.



PECORINO "VINO SOPHIA" ABRUZZO D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Nocciano

UVAGGIO Pecorino 100%

TERRENO Argilloso-calcareo con esposizione a Nord-Ovest 300 m sul livello del mare

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Uve diraspate, iperossigenate e refrigerate a T° di 5-8°C. Dopo 15 ore di criomacerazione si travasa il mosto, mentre le bucce vengono pressate in modo soffice. Il mosto viene illimpidito per decantazione e fermenta in botte di legno a 16°C. Si separano poi le fecce grossolane, mentre quelle fini restano a contatto con il vino per circa 3 mesi nella botte di legno. Nel frattempo vengono eseguiti ripetuti battonnage. Poi il vino viene travasato in serbatoi di acciaio e conservato ad una temperatura di 12°C. Dopo un breve passaggio in acciaio il vino viene stabilizzato, filtrato ed imbottigliato.



CERASUOLO D'ABRUZZO "VINO SOPHIA" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Nocciano

UVAGGIO Montepulciano 100%

TERRENO Medio impasto con esposizione a Sud 250 m sul livello del mare

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve vengono selezionate, diraspate e lasciate a contatto con il mosto per circa 10-12 ore ad una temperatura di circa 8-10°C. Il mosto fiore che si ottiene dalla separazione delle bucce viene decantato, addizionato di lieviti selezionati e lasciato fermentare ad una temperatura di circa 15°C. Il vino che si ottiene viene rapidamente separato dalle fecce e conservato ad una temperatura di circa 12°C fino al momento dell'imbottigliamento.



PASSERINA "VINO SOPHIA" TERRE DI CHIETI I.G.T.

ZONA PRODUZIONE Nocciano

UVAGGIO Passerina 100%

TERRENO Argilloso-sabbioso con esposizione a Nord-Est 250 m sul livello del mare

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta al raggiungimento della piena maturità. Diraspatura, iperossigenazione e refrigerazione a T° di 5-8°C. Il mosto viene illimpidito per decantazione e fatto fermentare in serbatoio di acciaio a 14°C. Terminata la fermentazione si separano le fecce grossolane, mentre le fecce fini restano a contatto con il vino per circa 2 mesi. Nel frattempo vengono effettuati ripetuti battonnage e alla fine il vino viene travasato in serbatoi di acciaio e conservato ad una temperatura di circa 12°C. Circa 3 mesi in acciaio e poi stabilizzazione, filtraggio ed imbottigliamento.

DI SIPPIO

ITALIA



AZIENDA VINICOLA

NICOLA DI SIPPIO

RIPA TEATINA (CH)

Di Sipio ha radici lontane... Amore incondizionato e sudore, volontà e tenacia. È la storia di una terra accolta, curata e vissuta. Grazia ed eleganza raccontate nei nostri vini. Abruzzese da più generazioni, radicati su questa terra tra il mare Adriatico e le vette della Majella, in un microclima ideale, con brezze ed escursioni termiche, la famiglia Di Sipio coltiva uve che esprimono i caratteri peculiari del proprio territorio. Le vigne sorgono a riva teatina, terre coltivate di padre in figlio, segnate da un legame profondo, un sogno raggiunto, alla ricerca di nuovi traguardi. Un territorio conosciuto dalla famiglia Di Sipio in ogni recondito angolo, una tenuta di 70 ettari incontaminati e coltivati in regime biologico, vendemmie che vedono l'avvicendarsi generazionale tra i filari. La cantina è nel cuore di questa tenuta, un'architettura materica perfettamente integrata nel paesaggio, scorci d'Abruzzo con orizzonti infiniti sull'Adriatico: un lago, vigneti, uliveti, campi di grano e girasoli. Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Falanghina, Pinot Nero, Riesling, Chardonnay, vitigni che trovano suoli e clima particolarmente vocati, accompagnati tutti, nella crescita e nella trasformazione, dalla tenacia e dall'esperienza. Dalla vigna al calice, l'intera filiera è curata nei dettagli: la raccolta di sole uve integre e selezionate, la sgranellatura degli acini... Sono solo l'inizio di un lungo ed affascinante percorso, garanzia di qualità. 13 etichette che sono una rappresentazione tangibile, l'espressione enoica di una regione ad alta vocazione: l'Abruzzo.

• WEB SITE •

www.disipiowine.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

2004

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 100.000 bottiglie

• ETTARI •

35 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

BRUT ROSÉ METODO CLASSICO

ZONA PRODUZIONE Ripa Teatina
UVAGGIO Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%
TERRENO Misto argilloso e calcareo
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Minimo 36 mesi sui lieviti.

IL BIANCO DELLE COLLINE TEATINE I.G.T.

ZONA PRODUZIONE Ripa Teatina
UVAGGIO Riesling 100%
TERRENO Misto argilloso e calcareo
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Affinamento in acciaio e bottiglia.

RIESLING TERRE DI CHIETI I.G.P.

ZONA PRODUZIONE Ripa Teatina
UVAGGIO Riesling 100%
TERRENO Misto argilloso e calcareo
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Affinamento in acciaio e bottiglia.

PECORINO TERRE DI CHIETI I.G.P.

ZONA PRODUZIONE Ripa Teatina
UVAGGIO Pecorino 100%
TERRENO Misto argilloso e calcareo
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Affinamento in acciaio e bottiglia.

“5” MONTEPULCIANO D’ABRUZZO RISERVA D.O.P.

ZONA PRODUZIONE Ripa Teatina
UVAGGIO Montepulciano 100%
TERRENO Misto argilloso e calcareo
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Affinamento in tino e bottiglia.

MONTEPULCIANO D’ABRUZZO D.O.P.

ZONA PRODUZIONE Ripa Teatina
UVAGGIO Montepulciano 100%
TERRENO Misto argilloso e calcareo
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Affinamento in acciaio e bottiglia.

ABRUZZO

NICOLA DI SIPIO /2

PINOT NERO TERRE DI CHIETI I.G.P.

ZONA PRODUZIONE Ripa Teatina

UVAGGIO Pinot Nero 100%

TERRENO Misto argilloso e calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Affinamento in barrique e bottiglia.





AZIENDA VINICOLA

TORRICINO

TUFO (AV)

L'Azienda Agricola Torricino è armoniosamente inserita nel panorama delle colline di Tufo (Avellino) e ritrova la scelta del nome dall'antica torre medievale che sovrastava il sito aziendale, lì a protezione del castello di Tufo; su una collina esposta a mezzogiorno a destra del fiume Sabato. La famiglia Di Marzo arriva a Tufo alla fine del XVII secolo e si fa subito artefice di una forte e viscerale interazione col paese. Oggi quella della famiglia Di Marzo è una storia di uomini e donne forti legati dall'amore per la terra, e la passione per la coltivazione della vigna assume continuità nel percorso-progetto di Stefano Di Marzo della Azienda Agricola Torricino. Le vigne hanno oggi un'età compresa tra i sei ed i venticinque anni, con una densità per ettaro che sfiora i tremila ceppi nelle vigne più giovani. Gli allevamenti sono a guyot, reimpiantati su piede americano, dopo l'invasione della filossera. Si vendemmia manualmente tra la fine di settembre e gli inizi di novembre. "La prima regola riguarda la cura del Vigneto. La Terra fa parte della nostra vita ed il possederne una superficie ristretta ha favorito in noi un rapporto diretto ed immediato, per cui ci occupiamo della Terra come della nostra casa".

• WEB SITE •

www.torricino.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

1997

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 40.000 bottiglie

• ETTARI •

8 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

AGLIANICO CAMPANIA I.G.T.

**ZONA PRODUZIONE** Avellino**UVAGGIO** Aglianico 100%**TERRENO** A medio impasto, profondo e ricco di scheletro

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Uve rigorosamente raccolte a mano, fermentazione e macerazione con le bucce per circa due settimane. La fermentazione alcolica è rapidamente seguita da quella malolattica per consentire una naturale disacidificazione del vino. A fine fermentazioni il vino resta su fecce fini almeno per 6-8 mesi per affinare le sue caratteristiche prima di essere imbottigliato e compiere ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia, prima di essere giudicato pronto per il mercato. Contenitori di affinamento: serbatoi di acciaio. Affina 12 mesi circa.

TAURASI "CEVOTIEMPO" D.O.C.G.

**ZONA PRODUZIONE** Irpinia**UVAGGIO** Aglianico 100%**TERRENO** Argilloso e calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve vengono selezionate diraspatate e fatte fermentare in contenitori di acciaio. La macerazione sulle bucce, a temperatura non controllata impiega diverse settimane, fino alla completa esecuzione anche della fermentazione malolattica. Tempo di macerazione: 2-3 settimane. Affinamento: 24 mesi in botte di rovere da 10 hl. Almeno 12 mesi in bottiglia.

FALANGHINA CAMPANIA I.G.T.

**ZONA PRODUZIONE** Avellino**UVAGGIO** Falanghina 100%**TERRENO** A medio impasto, profondo e ricco di scheletro

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve vengono raccolte a mano. I grappoli dopo poche ore di macerazione a freddo, subiscono una pressatura soffice. Il mosto prodotto fermenta in serbatoi di acciaio con lieviti selezionati ad una temperatura controllata tra i 12°-14°C. Successivamente il vino sosta in acciaio, per circa 4 mesi su fecce fini, per affinare le proprie caratteristiche organolettiche prima di essere imbottigliato. Quantità media di bottiglie prodotte: 15000. Prima annata prodotta: anno 2008.

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

**ZONA PRODUZIONE** Irpinia**UVAGGIO** Fiano di Avellino 100%**TERRENO** Argilloso-calcareo, profondo, con elementi vulcanici

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve vengono raccolte e selezionate a mano. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve fermenta in serbatoi di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata tra i 12°-14°C con lieviti selezionati. Il vino riposa poi sulle fecce fini per 4 mesi per dare complessità e struttura prima di iniziare ad essere imbottigliato.

GRECO DI TUFO D.O.C.G.

**ZONA PRODUZIONE** Irpinia**UVAGGIO** Greco di Tufo 100%**TERRENO** Argilloso-calcareo con consistenti venature solfuree. Suoli ricchi di componenti calcaree argillose e minerali

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Uve raccolte e selezionate a mano per il vino fulcro dell'azienda. I grappoli dopo poche ore di macerazione a freddo, subiscono una pressatura soffice. Il mosto prodotto fermenta con lieviti selezionati in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 12°-14°C. Il vino sosta in acciaio, dove affina per circa 4 mesi su fecce fini, per dare complessità e struttura prima di iniziare ad essere imbottigliato.

GRECO DI TUFO "RAONE" D.O.C.G.

**ZONA PRODUZIONE** Irpinia**UVAGGIO** Greco di Tufo 100%**TERRENO** Argilloso-calcareo con consistenti venature solfuree. Suoli ricchi di componenti calcaree argillose e minerali

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Le uve sono rigorosamente raccolte a mano. Solo il migliore mosto fiore viene utilizzato per il Greco di Tufo RAONE. Il mosto viene fermentato con grande cura in serbatoi di acciaio con utilizzo di lieviti indigeni, senza condizionamento della temperatura. Successivamente il vino riposa per circa 6 mesi sui propri lieviti per dare complessità e struttura. Verrà imbottigliato all'inizio dell'estate successiva alla vendemmia e venduto dopo ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia a non meno di 1 anno dalla vendemmia.

**FIANO DI AVELLINO "SERRAPIANO"
D.O.C.G.****ZONA PRODUZIONE** Irpinia**UVAGGIO** Fiano di Avellino 100%**TERRENO** Argilloso-calcareo, profondo con elementi vulcanici**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Le uve sono rigorosamente raccolte a mano. Solo il migliore mosto fiore viene utilizzato per il Fiano di Avellino SERRAPIANO. Il mosto viene fermentato con grande cura in serbatoi di acciaio inossidabile con utilizzo di lieviti indigeni, senza condizionamento della temperatura. Successivamente il vino riposa in acciaio per circa 6 mesi, sui propri lieviti per dare complessità e struttura. Verrà poi imbottigliato all'inizio dell'estate successiva alla vendemmia e venduto dopo ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia a non meno di 1 anno dalla vendemmia.



Alberto Longo
VIGNETI E CANTINE



AZIENDA VINICOLA

ALBERTO LONGO

LUCERA (FG)

L'alta qualità dei vini Alberto Longo nasce da competenze maturate e affinate per generazioni e dalla volontà e tenacia di chi ha saputo valorizzare, attraverso i frutti del proprio lavoro, le straordinarie caratteristiche della Daunia settentrionale. L'Azienda nasce nel 2000 a Lucera, al nord della Puglia, ma l'amore di Alberto Longo per la sua terra e la passione per il vino hanno origini ben più antiche. Fin dai primi del '900, i Longo hanno coltivato vigneti e oliveti nell'agro di Lucera e Pietramontecorvino, sulle colline della Daunia settentrionale. Il sogno di Alberto, che fin da bambino prendeva parte con entusiasmo alle attività della sua famiglia, è sempre stato quello di proseguire questa lunga tradizione vitivinicola, cercando di accrescere le potenzialità produttive attraverso l'impiego della tecnologia. La sede di Lucera è situata all'interno di un'azienda agricola dell'Ottocento, sapientemente restaurata con l'obiettivo di produrre vini di qualità superiore e offrire un'accoglienza professionale. Dalla sua costituzione si avvale della preziosa collaborazione di Graziana Grassini, professionista di indiscusso livello nazionale, allieva del maestro Giacomo Tachis.

• WEB SITE •

www.albertolongo.it

www.masseriacelentano.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

2000

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 120.000 bottiglie

• ETTARI •

35 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Bio dal 2019

CAPOPOSTO PUGLIA ROSSO I.G.P.**ZONA PRODUZIONE** Daunia Settentrionale**UVAGGIO** Negroamaro 100%**TERRENO** Calcareo, con tessitura franco argillosa**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata favorendo il contatto bucce mosto.**LE CRUSTE PUGLIA ROSSO I.G.P.****ZONA PRODUZIONE** Daunia Settentrionale**UVAGGIO** Nero di Troia 100%**TERRENO** Calcareo, con tessitura argillosa**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Fermentazione in acciaio con contatto prolungato con le bucce. Dopo la fermentazione malolattica, affinamento in botti di rovere francese barriques-tonneaux.**PRIMITIVO PUGLIA ROSSO I.G.P.****ZONA PRODUZIONE** Daunia Settentrionale**UVAGGIO** Primitivo**TERRENO** Calcareo, con tessitura franco argillosa**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Fermentazione alcalica e malolattica in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, l'affinamento avviene in vasche di cemento per almeno 6-8 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi.**SYRAH 4.7.7 PUGLIA ROSSO I.G.P.****ZONA PRODUZIONE** Puglia Settentrionale**UVAGGIO** Syrah 100%**TERRENO** Calcareo, con tessitura argillosa**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale selettiva in cassette, successivo passaggio sul banco di cernita prima di una leggera pigiatura, fermentazione in acciaio con contatto prolungato con le bucce a temperatura controllata per 20 gg. Dopo la fermentazione malolattica, affinamento in botti di rovere francese barriques-tonneaux per circa 9 mesi ed almeno 12 mesi in bottiglia.**DONNADELE PUGLIA ROSATO I.G.P.****ZONA PRODUZIONE** Daunia Settentrionale**UVAGGIO** Negroamaro 100%**TERRENO** Calcareo, con tessitura franco argillosa**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** In acciaio: contatto con le bucce per 18-24 ore. Fermentazione del mosto decantato a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene mantenuto sulle fecce fini per 3 mesi.**LE FOSSETTE BRUT V.S.D.Q.****ZONA PRODUZIONE** Puglia Settentrionale**UVAGGIO** Falanghina 100%**TERRENO** Calcareo con tessitura franco argillosa**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Breve criomacerazione con ghiaccio secco, fermentazione del mosto a temperatura controllata. Spumantizzazione con metodo Charmat in autoclave per 6 mesi.

IL VASCELLO PUGLIA BIANCO I.G.P.

ZONA PRODUZIONE Daunia Settentrionale
UVAGGIO Falanghina 100%
TERRENO Calcareo argilloso di medio impasto
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione spontanea ad opera dei lieviti naturali in tonneaux a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti totali per 6 mesi in tonneaux di rovere francese con batonnage costante.

LE VALLI PUGLIA BIANCO I.G.P.

ZONA PRODUZIONE Daunia Settentrionale
UVAGGIO Bombino 90%, Moscato 10%
TERRENO Calcareo argilloso di medio impasto
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Tradizionale in bianco a temperatura controllata.

CACC'E MMITTE DI LUCERA D.O.P.

ZONA PRODUZIONE Lucera
UVAGGIO Nero di Troia 50%, Montepulciano 35%, Bombino Bianco 15%
TERRENO Calcareo, tessitura franco sabbiosa
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata per 20 giorni con periodica sommersione del cappello con 2 rimontaggi giornalieri. Dopo la fermentazione malolattica l'affinamento avviene in vasche di cemento per 6-8 mesi, e successivi 6 mesi in bottiglia.

PRIMITIVO SALENTO LÀMIA PUGLIA ROSSO I.G.P.

ZONA PRODUZIONE In agro di Manduria
UVAGGIO Primitivo
TERRENO Calcareo, con tessitura franco argillosa
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio a temperatura controllata, favorendo il contatto prolungato delle bucce con il mosto. Affinamento in acciaio 12 mesi, 3 mesi in cemento, 2 mesi in bottiglia.



AZIENDA VINICOLA

MASSERIA LI VELI

CELLINO SAN MARCO (BR)

"Masseria Li Veli. Una vigna tra due mari". Molta esperienza e un grande obiettivo stanno dietro alla nascita di Masseria Li Veli. Nel 1999 la famiglia Falvo, con oltre 40 anni di esperienza nel settore del vino, acquista e rifonda Masseria Li Veli con la volontà di dare vita ad un progetto di grande qualità in Puglia, regione dalle straordinarie tradizioni vitivinicole. La filosofia di Masseria Li Veli è quella di produrre vini molto caratteristici, in prevalenza monovarietali da vitigni autoctoni, nel rispetto della storia e della tradizione del territorio. Equilibrio ed eleganza sono gli aspetti stilistici che meglio ci contraddistinguono. I terreni calcarei ed argillosi, con sabbioni e tufi, creano le condizioni ideali per generare vini persistenti, eleganti e dagli ampi profumi. Alla viticoltura sono dedicati 48 ettari della proprietà, curati seguendo le antiche tradizioni locali, affiancate a moderne conoscenze. Vitigni come il Negroamaro, il Susumaniello, il Primitivo, il Fiano, la Malvasia Nera, la Verdeca e l'Aleatico sono i protagonisti.

• WEB SITE •

www.liveli.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

1999

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 400.000 bottiglie

• ETTARI •

48 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

MLV SALENTO PRIMITIVO



ZONA PRODUZIONE Salento

UVAGGIO Primitivo, Cabernet Sauvignon

TERRENO Argilloso e sabbioso con residui calcarei
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In tini di rovere francese a temperatura controllata tra i 22°C e i 28°C. Affinamento in barrique di rovere francese.

PEZZO MORGANA SALICE SALENTO DOC RISERVA



ZONA PRODUZIONE Salento

UVAGGIO Negroamaro

TERRENO Argilloso e calcareo
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In tini di rovere francese a temperatura controllata tra i 22°C e i 28°C. Affinamento in barrique di rovere francese.

ASKOS PRIMITIVO DI MANDURIA DOC



ZONA PRODUZIONE Salento

UVAGGIO Primitivo, Cabernet Sauvignon

TERRENO Argilloso e calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In tini di rovere francese a temperatura controllata tra i 22°C e i 28°C. Affinamento in barrique di rovere francese.

ASKOS MALVASIA NERA SALENTO IGT



ZONA PRODUZIONE Salento

UVAGGIO Malvasia Nera

TERRENO Argilloso e sabbioso con residui calcarei
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In tini di rovere francese a temperatura controllata tra i 22°C e i 28°C. Affinamento in barrique di rovere francese.

ASKOS SUSUMANIELLO SALENTO IGT



ZONA PRODUZIONE Salento

UVAGGIO Susumaniello

TERRENO Argilloso e sabbioso con residui calcarei
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In tini di rovere francese a temperatura controllata tra i 22°C e i 28°C. Affinamento in barrique di rovere francese.

ASKOS VERDECA SALENTO IGT



ZONA PRODUZIONE Salento

UVAGGIO Verdeca

TERRENO Argilloso e sabbioso con residui calcarei
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra gli 11°C e i 25°C. Affinamento in acciaio.



ASKOS SUSUMANIELLO ROSATO SALENTO IGT

ZONA PRODUZIONE Salento

UVAGGIO Susumaniello

TERRENO Argilloso e sabbioso con residui calcarei

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Direttamente in pressa per 7 ore a temperatura controllata e successiva fermentazione alcolica. Affinamento in acciaio.



PASSAMANTE SALICE SALENTO DOC

ZONA PRODUZIONE Salento

UVAGGIO Negroamaro

TERRENO Argilloso e calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra gli 22°C e i 28°C. Affinamento in barrique e botti di rovere francese.



GARRISA SALENTO IGT SUSUMANIELLO

ZONA PRODUZIONE Salento

UVAGGIO Susumaniello

TERRENO Argilloso e sabbioso con residui calcarei

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra gli 22°C e i 28°C. Affinamento in barrique e botti di rovere francese.



ORION SALENTO IGT PRIMITIVO

ZONA PRODUZIONE Salento

UVAGGIO Primitivo

TERRENO Argilloso e sabbioso con residui calcarei

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra gli 22°C e i 28°C. Affinamento in barrique e botti di rovere francese.



PRIMONERO SALENTO IGT NEGROAMARO

ZONA PRODUZIONE Salento

UVAGGIO Negroamaro

TERRENO Prevalentemente argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra gli 22°C e i 28°C. Affinamento in barrique e botti di rovere francese.



TORREMOSSA SALENTO IGT FIANO

ZONA PRODUZIONE Salento

UVAGGIO Fiano

TERRENO Sabbioso con residui calcarei

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio a temperatura controllata non superiore ai 16°C. Affinamento in acciaio.

PUGLIA

MASSERIA LI VELI /3

TORREROSE SALENTO IGT NEGROAMARO

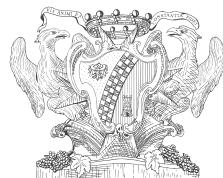
ZONA PRODUZIONE Salento

UVAGGIO Negroamaro

TERRENO Prevalentemente argilloso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Direttamente in pressa per 5 ore a temperatura controllata e successiva fermentazione alcolica. Affinamento in acciaio.





BARONE DI SERRAMAROCCO



AZIENDA VINICOLA

BARONE DI SERRAMAROCCO

TRAPANI (TP)

Nel 1624 Don Giovanni Antonio Marrocco y Orioles, Signore di Serramarocco e Capitano di Giustizia di Salemi, si distinse nell'intento di salvare la popolazione dalla peste che devastò la Sicilia a quel tempo. Per il coraggio e l'abnegazione dimostrata, Re Filippo IV di Spagna e di Sicilia elevò la Signoria di Serramarocco in Baronìa "con mero e misto imperio", concedendo lo stesso privilegio su un "feudo Reale" già noto allora per l'estensione dei vigneti e la qualità delle loro uve, destinate secondo la tradizione, alla produzione dei vini per la Real Corte di Sicilia. Da quelle stesse terre, nascono i vini di Serramarocco, dove dal 2001 Marco di Serramarocco, dopo una carriera come Lloyd's broker a Londra, è tornato ed ha iniziato il progetto di riordino fondiario. In virtù della tradizione vitivinicola della proprietà, la Regione Sicilia con il D.D.G. N° 3198 del 02-07-2013 ha voluto tutelare i vigneti sotto la denominazione "Vigna di Serramarocco" come la prima vigna della Denominazione di Origine Protetta Erice, riconosciuta come tale. La Serramarocco, oggi in veste di azienda agricola, è composta da una superficie di circa 60 ettari, di cui 22 riconvertiti in vigneto sulla base di un'indagine preliminare di microzonazione, che ha consentito di identificare, al meglio, il rapporto tra territorio e caratterizzazione dei vini.

• WEB SITE •

www.baronediserramarocco.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

2000

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 80.000 bottiglie

• ETTARI •

56 ha.

di cui 22 ha. a vigneto
divisi in 6 "Cru"

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

BARONE DI SERRAMARROCCO

**“BARONE DI SERRAMAROCCO” TERRE SICILIANE I.G.P.**

ZONA PRODUZIONE Strada del Vino Erice
UVAGGIO Pignatello 100%
TERRENO Sassoso, calcareo argilloso a medio impasto
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Macerazioni a 26°-28°C. a temperatura controllata 20-24 gg. in Inox; fermentazione alcolica e malolattica in cemento per poi passare 18 mesi in tonneaux nuovi e 10 mesi in bottiglia.

**“SERRAMAROCCO” TERRE SICILIANE I.G.P.**

ZONA PRODUZIONE Strada del Vino Erice
UVAGGIO Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%
TERRENO Sassoso, calcareo argilloso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In rosso, macerazioni 26°-28°C a temperatura controllata per 20-24 gg. in Inox; fermentazione alcolica e malolattica in cemento, 12 mesi in tonneaux nuovi e 8 mesi in bottiglia.

**“SAMMARCELLO” TERRE SICILIANE I.G.P.**

ZONA PRODUZIONE Strada del Vino Erice
UVAGGIO Pignatello 100%
TERRENO Sassoso, calcareo, argilloso, medio impasto
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In rosso, macerazioni a 22°-24°C. a temperatura controllata 12-15 gg. in Inox; la fermentazione alcolica e la malolattica in cemento e successivi 5 mesi in bottiglia.

**“QUOJANE” DI SERRAMAROCCO TERRE SICILIANE I.G.P.**

ZONA PRODUZIONE Strada del Vino Erice
UVAGGIO Zibibbo 100%
TERRENO Calcareo argilloso a medio impasto, ricco di scheletro ed elementi ghiaiosi e ciottolosi
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO 14°-16°C con fermentazione a temperatura termo controllata e 5 mesi in bottiglia.

**BAGLIO DI SERRAMAROCCO SICILIA D.O.C.**

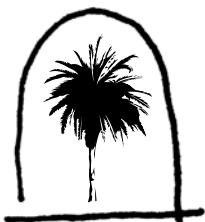
ZONA PRODUZIONE Strada del Vino Erice
UVAGGIO Nero d'Avola 100%
TERRENO Calcareo argilloso a medio impasto
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In rosso, macerazioni a 22°-24°C a temperatura controllata 10-12 gg. in Inox; fermentazione alcolica e malolattica in cemento e successivi 5 mesi in bottiglia.

**GRILLO DEL BARONE SICILIA D.O.C.**

ZONA PRODUZIONE Strada del Vino Erice
UVAGGIO Grillo 100%
TERRENO Calcareo argilloso medio impasto, ricco di scheletro ed elementi ghiaiosi e ciottolosi sparsi
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO 14°-16°C con fermentazione a temperatura termo controllata affinamento 3 mesi in bottiglia.

SUD ITALIA & ISOLE

SICILIA



LA NICCHIA
PANTELLERIA



AZIENDA VINICOLA

BONOMO E GIGLIO

PANTELLERIA (TP)

La dea Tanit sostituì all'ambrosia il dolcissimo succo dell'uva Zibibbo per sedurre Apollo. Oggi come allora dalle migliori uve zibibbo, in parte sottoposte ad appassimento al sole, nasce questo vino da meditazione, dal gusto vellutato, aromatico e dolce. Si accompagna dolcemente a formaggi erborinati e piccanti, a dolci alla mandorla e alla cassata, tipici della tradizione siciliana. Servito preferibilmente in calici medi a tulipano ad una temperatura di 10-12 °C avvincerà il palato di chi lo degusta. Ottimo vino da meditazione anche a temperatura ambiente.

• WEB SITE •

www.lanicchia.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

2010

• PRODUZIONE ANNUA •

da 8.000 a 14.000 bottiglie
a seconda delle annate

• ETTARI •

circa 13 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

PASSITO DI PANTELLERIA D.O.C.

ZONA PRODUZIONE Convenientemente appassite
Pantelleria

UVAGGIO Zibibbo (Moscato di Alessandria)

TERRENO Vulcanico, sabbioso di origine
alluvionale con pomice

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale
delle uve in cassette e appassimento di parte
di esse su stuioie di canne. Lunga macerazione
delle uve nel mosto, pigiatura e fermentazione
molto lenta durante la quale si aggiunge a più
riprese l'uva passa maturazione/affinamento:
In silos di acciaio per più di 13 mesi.



GIOVANNI ROSSO



AZIENDA VINICOLA

GIOVANNI ROSSO

CASTIGLIONE DI SICILIA (CT)

Da oltre un secolo la famiglia Rosso lavora i vigneti di proprietà nel comune di Serralunga D'Alba. Una storia d'amore, di conoscenza e di grande cura, legata alle importanti particelle dislocate nei cru Vigna Rionda, Serra, Broglio, Lirano e Damiano nell'area meridionale del paese, quindi: Cerretta, Meriame, Sorano e Costabella nel tratto di dorsale settentrionale del villaggio. All'inizio degli anni ottanta Giovanni Rosso ristrutturò insieme alla moglie Ester Canale gran parte dei vigneti con sesti di impianto atti a produrre solo uva di grande qualità. Nel 2000, all'età di ventisette anni, il figlio Davide (enologo con importanti esperienze locali e transalpine) decise di occuparsi personalmente della vinificazione e dell'élevage dei vini con un unico obbiettivo: «Il vino deve essere la perfetta copia del suo Terroir». La terra è quella "magica" di Serralunga d'Alba, una delle migliori al mondo.

• WEB SITE •

www.giovannirosso.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1934

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 350.000 bottiglie

• ETTARI •

5,7 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

**ETNA BIANCO CONTRADA MONTEDOLCE D.O.C.**

ZONA PRODUZIONE Montedolce, Soricchiata
UVAGGIO Carricante (più altri vitigni autoctoni)
TERRENO Lavico

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Il periodo di vendemmia inizia approssimativamente intorno alla metà di ottobre. La fermentazione dura circa 15 giorni, anticipata da una leggera macerazione delle bucce in pressa per poche ore (vinificazione in vasche di acciaio). Affinamento in acciaio, élevage sur lie per i cinque mesi pre-imbottigliamento con batonnage settimanale.

**ETNA ROSSO CONTRADA MONTEDOLCE D.O.C.**

ZONA PRODUZIONE Montedolce, Soricchiata
UVAGGIO Nerello Mascalese (più altri vitigni autoctoni)
TERRENO Lavico

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Il periodo di vendemmia inizia approssimativamente intorno alla metà di Ottobre. La fermentazione dura circa 10 giorni con rimontaggi giornalieri e délestage a metà periodo (vinificazione in vasche di acciaio). L'affinamento in fase sperimentale caratterizzato dall'uso di botti di rovere francese di varie capacità.

GIROLAMO RUSSO



AZIENDA VINICOLA

GIROLAMO RUSSO

PASSOPISCIAIRO (CT)

Distesa sul versante nord dell'Etna, tra i 650 e i 780 metri, l'Azienda ha in proprietà 15 ettari di vigneti, incorniciati da noccioletti e uliveti. Nel 2005 Giuseppe Russo la rinnova, dandole il nome del padre e conservando l'eredità di questa sua famiglia nativa di Passopisciaro, uno dei borghi al centro della rinascita dei grandi vini rossi dell'Etna. Giuseppe e i suoi collaboratori coltivano le vigne in regime biologico, secondo la tradizione contadina: quella che ha permesso a vigneti vecchi anche di un secolo di giungere fino ad oggi. E così gli antichi impianti ad alberello, insieme ai nuovi filari, vengono lavorati principalmente a mano: potature corte, aratura, zappatura, legatura, zolfo e rame. Nel mese di ottobre, in vendemmia, si selezionano con accuratezza le uve, e si vinificano separatamente le diverse contrade, ognuna straordinariamente ricca di profumi, colori e vibrazioni. Per imprigionare nei singoli vini l'anima di ciascuna di esse.

• WEB SITE •

www.girolamorusso.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

2005

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 20.450 bottiglie

• ETTARI •

15 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

ETNA ROSSO "A' RINA" D.O.C.



ZONA PRODUZIONE San Lorenzo, Feudo, Calderara Sottana, Feudo di Mezzo
UVAGGIO Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%
TERRENO Vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale, fermentazione in tinozze aperte a 28°C-30°C per 10 giorni, con lieviti indigeni autoctoni. Macerazione sulle bucce per 10 giorni. Fermentazione malolattica a primavera, spontanea in barrique. Affinamento in botti di rovere da 2600 lt e vasche in cemento per 12 mesi e in bottiglia per minimo 6 mesi.

ETNA ROSSO "FEUDO DI MEZZO" D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Contrada Feudo di Mezzo (Castiglione di Sicilia)
UVAGGIO Nerello Mascalese con piccole percentuali di Nerello Cappuccio
TERRENO Vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale. Fermentazione spontanea con i lieviti presenti naturalmente sulle uve a 28°C-30°C. Macerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione malolattica a primavera, spontanea. Affinamento in botte da 10hl e tonneaux usate per 18 mesi e in bottiglia per minimo 6 mesi.

ETNA ROSSO "SAN LORENZO" D.O.C



ZONA PRODUZIONE Contrada San Lorenzo (Randazzo)
UVAGGIO Nerello Mascalese con piccole percentuali di Nerello Cappuccio
TERRENO Vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale e fermentazione spontanea con i lieviti presenti naturalmente sulle uve a 28°C-30°C. Macerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione malolattica a primavera, spontanea. Affinamento in botti di rovere da 2600 lt. di secondo passaggio per 18 mesi. Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

ETNA ROSSO "FEUDO" D.O.C.



ZONA PRODUZIONE Contrada Feudo (Randazzo)
UVAGGIO Nerello Mascalese 94%, Nerello Cappuccio 6%
TERRENO Vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale. Fermentazione spontanea con i lieviti presenti naturalmente sulle uve a 28°C-30°C. Macerazione sulle bucce per 15 giorni. Fermentazione malolattica a primavera, spontanea. Affinamento in botti di rovere da 2600 lt. di secondo passaggio per 18 mesi e in bottiglia per minimo 6 mesi.

ETNA ROSSO "SAN LORENZO PIANO DELLE COLOMBE" D.O.C



ZONA PRODUZIONE Contrada San Lorenzo (Randazzo)
UVAGGIO Nerello Mascalese 100%
TERRENO Vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale. Fermentazione in tinozze aperte a 28°C-30°C per 10 giorni circa, con lieviti indigeni autoctoni. Macerazione sulle bucce per 18 giorni e fermentazione malolattica a primavera, spontanea. Affinamento in tonneau di rovere da 500 lt. e una barrique di secondo passaggio per 18 mesi. Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.

ETNA ROSATO D.O.C



ZONA PRODUZIONE San Lorenzo (selezione dalle vigne vecchie più basse)
UVAGGIO Nerello Mascalese 100%
TERRENO Vulcanico, sabbioso, ricco di minerali
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale. Fermentazione spontanea con i lieviti presenti naturalmente sulle uve a 15°C. Macerazione sulle bucce per il tempo della pressatura dei grappoli interi, 5h circa. Affinamento in acciaio per 6 mesi.

ETNA BIANCO "NERINA" D.O.C.

ZONA PRODUZIONE San Lorenzo, Feudo, Calderara Sottana

UVAGGIO Carricante 75%, altri vitigni autoctoni 25%: Catarratto, Inzolia, Grecanico, Minnella, Coda di Volpe

TERRENO Vulcanico, sabbioso, ricco di minerali

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale e fermentazione in tonneaux usati 30% e acciaio 70% a 12°C-15°C per 10 giorni circa, con lieviti indigeni autoctoni. Macerazione sulle bucce per 24 ore. Affinamento in tonneaux usati 30% e acciaio 70% per 6 mesi. Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

ETNA BIANCO "SAN LORENZO" D.O.C

ZONA PRODUZIONE San Lorenzo

UVAGGIO Carricante 90%, altri vitigni autoctoni 10%

TERRENO Vulcanico, sabbioso, ricco di minerali

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale e fermentazione a 12°C-15°C. Macerazione sulle bucce per 4 ore. Affinamento in barrique e tonneaux di secondo e terzo passaggio per 6 mesi e in bottiglia per minimo 6 mesi.

**ETNA ROSSO "CALDERANA SOTTANA" D.O.C**

ZONA PRODUZIONE Contrada Calderara Sottana (Randazzo)

UVAGGIO Nerello Mascalese con piccole percentuali di Nerello Cappuccio

TERRENO Vulcanico, sabbioso, ricco di minerali

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO La vendemmia viene svolta mano verso la fine di ottobre, fermenta in tini d'acciaio a temperatura controllata per 15 giorni con lieviti indigeni autoctoni. Dopo una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni il vino passa in barrique dove svolgerà spontaneamente la fermentazione malolattica. Affina in botti da 1000 litri per almeno 18 mesi prima di essere imbottigliato dove rimarrà per altrettanti 6 mesi (minimo).

DETTORI



BADDE NICOLOSU
ROMANGIA - SARDEGNA - ITALIA



AZIENDA VINICOLA

TENUTE DETTORI

SENNORI (SS)

La cantina Dettori si trova a Sennori, in provincia di Sassari, in quel piccolo triangolo di terra chiamato Romangia, zona geografica del Logudoro - luogo dorato in sardo - in quanto è considerata la parte più fertile, ricca e vivace della Sardegna e da sempre considerata la culla del Cannonau. In quest'azienda tutto è fatto in famiglia, dalla vigna alla cantina, che è costruita interamente sottoterra. Le uve di Vermentino, Cannonau, Monica, Pascale e Moscato, provengono dal Cru di Badde Nigolosu, una sorta di anfiteatro, a circa 250 metri di altitudine, circondato da verdeggianti colline. Il terreno è prevalentemente calcareo e ricco di arenaria: da qui il tipico color bianco panna. La selezione delle uve è manuale, l'uva viene diraspata ma non pigiata, lasciata a macerare nei tini di cemento senza aggiunta alcuna di solforosa. Il mosto riposa poi nelle piccole vasche di cemento sino al suo imbottigliamento, di solito dopo due - tre anni, effettuato con l'aiuto di tutti i parenti. La cantina è certificata biodinamica, filosofia aziendale che vuole che la natura compia il suo ciclo senza alcun intervento di agenti esterni: tutto avviene nel modo più spontaneo e genuino possibile. Non vengono aggiunti lieviti, enzimi o qualsiasi altro coadiuvante per la vinificazione. Non filtrati, non chiarificati, non barricati: i vini prodotti sono dei Cru e vengono lavorati in purezza.

• WEB SITE •

www.tenutedettori.it

• ANNO DI FONDAZIONE •

1981

• PRODUZIONE ANNUA •

95.000 bottiglie

• ETTARI •

29 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Biodinamica

DETTORI BIANCO



ZONA PRODUZIONE Sennori

UVAGGIO 100% Vermentino

TERRENO Formazioni prevalentemente marnose, calcari organogeni, calcareniti a tessitura franca e argillosa, di buona aggregazione e ben drenati ricchi di pietrosità e scheletro. sub-alcalini. Arenarie e conglomerati del miocene. Ma anche terre rosse ricche di ferro figlie del disfacimento trachitico.

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In vigna lavoriamo seguendo i principi, i processi ed i metodi che la natura usa per sé. Vinificato ed elevato in cemento senza l'aggiunta di lieviti ed ogni altro additivo e coadiuvante. Nessun parametro chimico è stato aggiustato. Non filtrato, non chiarificato, non affinato in legno. Affinamento in cemento e vetro.

DETTORI ROSSO



ZONA PRODUZIONE Sennori

UVAGGIO 100% Retagliadu Nieddu (Antico clone Cannonau)

TERRENO Formazioni prevalentemente marnose, calcari organogeni, calcareniti a tessitura franca e argillosa, di buona aggregazione e ben drenati ricchi di pietrosità e scheletro. sub-alcalini. Arenarie e conglomerati del miocene. Ma anche terre rosse ricche di ferro figlie del disfacimento trachitico.

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In vigna lavoriamo seguendo i principi, i processi ed i metodi che la Natura usa per sé. Vinificato ed elevato in cemento senza l'aggiunta di lieviti ed ogni altro additivo e coadiuvante. Nessun parametro chimico è stato aggiustato. Non filtrato, non chiarificato, non affinato in legno. Affinamento in cemento e vetro per 58 mesi.

RENOSU ROSSO



ZONA PRODUZIONE Sennori

UVAGGIO Retagliadu Nieddu, Monica e Pascale

TERRENO Formazioni prevalentemente marnose, calcari organogeni, calcareniti a tessitura franca e argillosa, di buona aggregazione e ben drenati ricchi di pietrosità e scheletro. sub-alcalini. Arenarie e conglomerati del miocene. Ma anche terre rosse ricche di ferro figlie del disfacimento trachitico.

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In vigna lavoriamo seguendo i principi, i processi ed i metodi che la natura usa per sé. Vinificato ed elevato in cemento e acciaio senza l'aggiunta di lieviti ed ogni altro additivo e coadiuvante. Nessun parametro chimico è stato aggiustato. Non filtrato, non chiarificato, non affinato in legno. Affinamento in cemento, acciaio e vetro.

TENORES



ZONA PRODUZIONE Sennori

UVAGGIO 100% Retagliadu Nieddu (Antico clone Cannonau)

TERRENO Formazioni prevalentemente marnose, calcari organogeni, calcareniti a tessitura franca e argillosa, di buona aggregazione e ben drenati ricchi di pietrosità e scheletro. sub-alcalini. Arenarie e conglomerati del miocene. Ma anche terre rosse ricche di ferro figlie del disfacimento trachitico.

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In vigna lavoriamo seguendo i principi, i processi ed i metodi che la Natura usa per sé. Vinificato ed elevato in cemento senza l'aggiunta di lieviti ed ogni altro additivo e coadiuvante. Nessun parametro chimico è stato aggiustato. Non filtrato, non chiarificato, non affinato in legno. Affinamento in cemento e vetro per 44 mesi.

RENOSU BIANCO



ZONA PRODUZIONE Sennori

UVAGGIO Vermentino e Moscato

TERRENO Formazioni prevalentemente marnose, calcari organogeni, calcareniti a tessitura franca e argillosa, di buona aggregazione e ben drenati ricchi di pietrosità e scheletro. sub-alcalini. Arenarie e conglomerati del miocene. Ma anche terre rosse ricche di ferro figlie del disfacimento trachitico.

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO In vigna lavoriamo seguendo i principi, i processi ed i metodi che la natura usa per sé. Vinificato ed elevato in cemento e acciaio senza l'aggiunta di lieviti ed ogni altro additivo e coadiuvante. Nessun parametro chimico è stato aggiustato. Non filtrato, non chiarificato, non affinato in legno. Affinamento in cemento, acciaio e vetro.



AZIENDA VINICOLA

UNMAREDIVINO

BERCHIDDA (SS)

Questa storia inizia con la "G" come Gioacchino, classe 1881 e grande amore per la terra di Berchidda, dove il patriarca della famiglia Sini è nato e vissuto. È stato Gioacchino che, insieme ai figli Pietrino e Pasqualino, nel 1949, ha voluto piantare il primo vigneto di famiglia. A coniugare la tradizione con le innovazioni tecnologiche, dando una svolta all'azienda di famiglia, ha contribuito Gioacchino junior, classe 1968. L'obiettivo è avere vini importanti per la qualità che si ottiene e non per la quantità che si riescono a produrre. Questa la premessa che, nel 2000, ha portato Gioacchino jr, suo padre Pietrino e suo zio Pasqualino, a impiantare il nuovo vigneto, diversificando il tipo e il numero di varietà di vite da impiantare per avere più vini con caratteristiche differenti da poter assemblare nel momento opportuno, prima dell'imbottigliamento. L'azienda Unmaredivino costituisce un po' un'eccezione: infatti, si estende per diciassette ettari sulle falde settentrionali del Monte Lerno, con una esposizione a nord-ovest, in un'area con modesta accivitÀ che attenua solo in minima parte l'insolazione ed espone le viti alle brezze di maestrale. Una ventosità che contribuisce a tenere sani i vigneti.

• WEB SITE •
www.unmaredivino.it

• ANNO DI FONDAZIONE •
1997

• PRODUZIONE ANNUA •
60.000 bottiglie

• ETTARI •
8 ha. di proprietà
e 3 ha. in affitto

• VITIVINICOLTURA •
Integrata

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA "SU MÈRE" D.O.C.G.



ZONA PRODUZIONE Berchidda

UVAGGIO Cannonau 100%

TERRENO D'origine calcarea

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO La vendemmia è eseguita manualmente, le uve sono state raccolte in surmaturazione. Pressatura soffice e macerazione per 18 gg con rimontaggi e frequenti delestage. Fermentazione in acciaio a 16°C. Passaggio in barriques nuove per il 100% della massa per 21 mesi. In serbatoi d'acciaio per 2 mesi, ed 1 anno in bottiglia.

CANNONAU DI SARDEGNA "NERO SMERALDO" D.O.C.G.



ZONA PRODUZIONE Berchidda

UVAGGIO Cannonau 100%

TERRENO Calcareo marnoso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO La vendemmia è eseguita manualmente, le uve sono state raccolte in surmaturazione. Pressatura soffice e macerazione per 18 gg con rimontaggi e frequenti delestage. Fermentazione in acciaio a 16°C per circa 20 giorni. Delestage completi e poi affinamento con barriques da 225 litri e di terzo passaggio.

VERMENTINO DI GALLURA "TERRA E MARE" D.O.C.G.



ZONA PRODUZIONE Berchidda

UVAGGIO Vermentino di Gallura 100%

TERRENO Disfacimento granitico

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO La vendemmia è eseguita manualmente dai primi di settembre. Le uve vengono quindi messe a macerare in cella frigo (temperatura vicino a 0°C) per 24-48 ore. Dopo la diraspatura, il mosto rimane a temperature prossime allo 0°C per 48-72 ore (macerazione pellicolare) solo dopo viene pressato dolcemente. Questo lungo ciclo di lavorazione, che impiega circa una settimana contro le due ore di una vinificazione tradizionale, tende a preservare tutta la fragranza e gli aromi del frutto originale. Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

"TERRA E MARE" ROSSO DEI COLLI DI LIMBARA I.G.T.



ZONA PRODUZIONE Berchidda

UVAGGIO Muristellu 15-20%, Merlot 15-20%, Sangiovese Grosso 60-70%, Cabernet Sauvignon 5%

TERRENO Disfacimento granitico

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO La vendemmia è eseguita manualmente e inizia a settembre. L'uva viene raccolta viene pressata dolcemente per preservare fragranza e aromi e viene fermentata in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Si eseguono diversi rimontaggi completi ed altri ancora all'aria durante la macerazione di 14-18 giorni. Il vino viene lasciato a contatto con le sue fecce per diversi mesi prima di essere imbottigliato. Tutte le uve rosse sono vinate separate e assemblate nei mesi di maggio e agosto dell'anno successivo.

"OLTREMARE" ROSSO DEI COLLI DI LIMBARA I.G.T.



ZONA PRODUZIONE Berchidda

UVAGGIO Merlot 30-40%, Cabernet Franc, 30-40%, Carignano 10-15%, Muristellu 10-15%

TERRENO Disfacimento granitico

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vendemmia manuale. Pigiatura e fermentazione in serbatoi d'acciaio inox a temperature controllate. Dopo circa 16 giorni si procede con la svinatura con una pressatura soffice. Il vino viene lasciato a contatto con le sue fecce per 18 mesi in botti di rovere di Allier e segue tostatura media di primo passaggio. Vengono ripetute le operazioni di batonage in barrique per favorire la fermentazione malolattica. Il vino riposa, a temperatura controllata, per altri 6 mesi, in bottiglia.

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE "BIANCOSMERALDO" D.O.C.G.

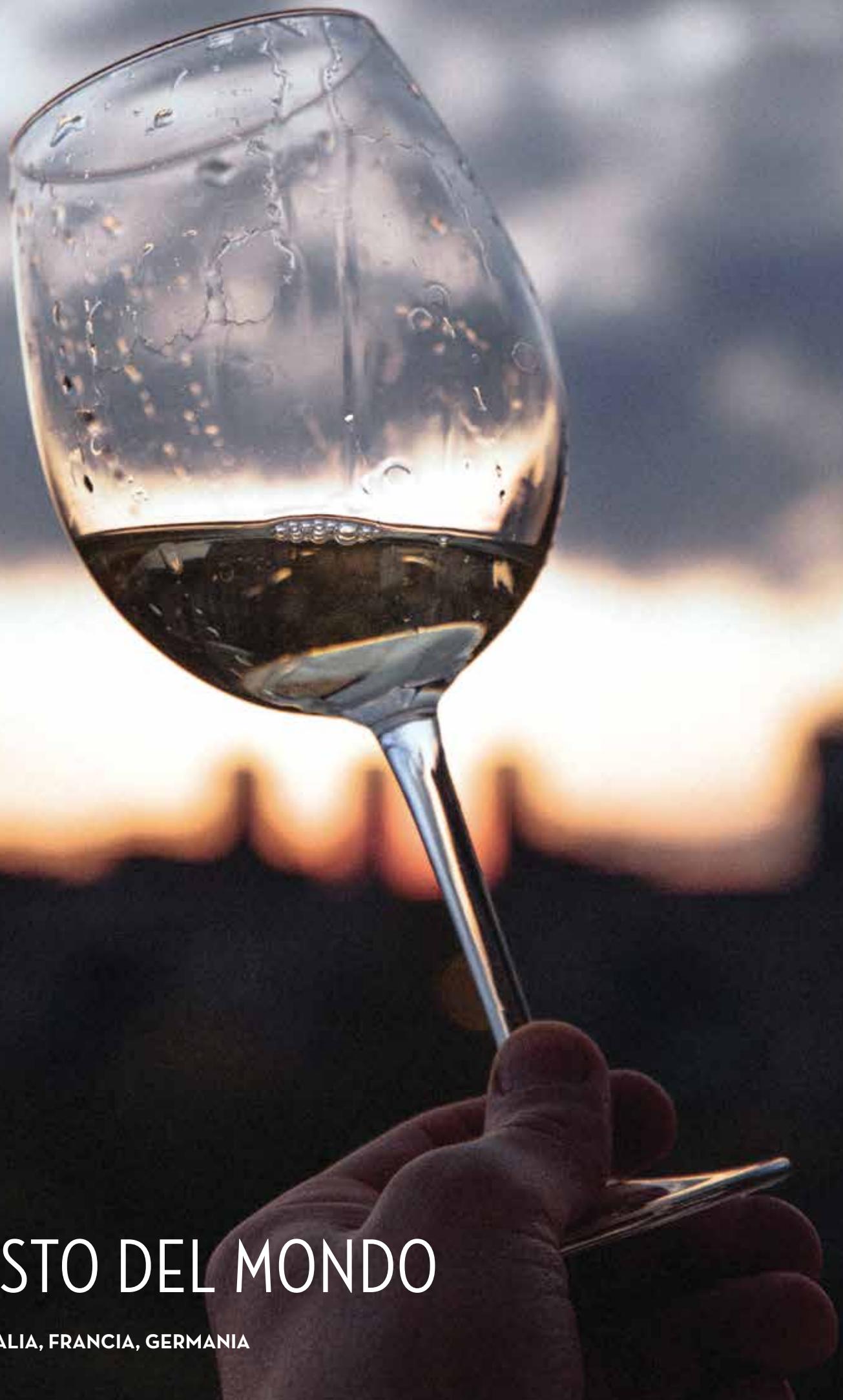


ZONA PRODUZIONE Berchidda

UVAGGIO Vermentino di Gallura 100%

TERRENO Disfacimento granitico

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO La vendemmia è eseguita manualmente dalla prima settimana di settembre. Le uve vengono messe a macerare in cella frigo (temperatura vicina a 0°C) per 24-48 ore. Dopo la diraspatura il mosto sosta a temperature prossime allo 0°C per 48-72 ore (maceratura pellicolare), solo dopo è pressato dolcemente. Questo lungo ciclo di lavorazione, che impiega circa 1 settimana contro le 2 ore di una vinificazione tradizionale, preserva la fragranza e gli aromi del frutto originale. Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino viene lasciato a contatto con le sue fecce per diversi mesi prima di essere imbottigliato.



RESTO DEL MONDO

AUSTRALIA, FRANCIA, GERMANIA



TORBRECK

BAROSSA VALLEY



AZIENDA VINICOLA

TORBRECK

MARANANGA

Torbreck Vintners nasce con l'obiettivo di costruire una delle più belle aziende vinicole del mondo. La nostra visione è quella di rendere omaggio ai vigneti della Barossa Valley, patria di alcuni dei più antichi vitigni del pianeta. Fondata nel 1994, la Torbreck Vintners nasce dalla filosofia di ottenere l'accesso ai vigneti più pregiati, coltivati a secco, Shiraz, Grenache e Mataro che circondano la Barossa Valley. La messa in sicurezza di questi vigneti inizialmente comportava la condivisione della proprietà di un coltivatore, una pratica che consiste nel pagare al proprietario una percentuale del tasso di mercato per le loro uve in cambio della gestione del loro vigneto. Questo principio di mezzadria insieme alla proprietà di alcuni dei vigneti più antichi e pregiati del mondo, è il motivo per cui i viticoltori Torbreck sono in grado di produrre alcuni dei migliori vini della Barossa Valley, ed è la chiave per il loro successo internazionale e il riconoscimento globale in un periodo di tempo così breve. Distribuiti su una cresta nord-sud lunga 20 km sul bordo occidentale della Barossa Valley, costituiscono quasi 200 ettari di siti di vigneti eccezionali, molti classificati come Old Vines (più di 35 anni) e con alcuni risalenti a oltre 150 anni. Separatamente, ogni tenuta porta un livello unico di complessità e profondità ad ogni vino Torbreck, e insieme, queste cinque tenute rappresentano una collezione non parallela di alcuni dei più bei vigneti della Barossa occidentale e del mondo.

• WEB SITE •

www.torbreck.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1994

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 420.000 bottiglie

• ETTARI •

ca. 200 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

RUNRIG



ZONA PRODUZIONE Lyndoch, Rowland Flat, Moppa, Ebenezer, Light Pass, Greenock

UVAGGIO 98.5% Shiraz, 1.5% Viognier

TERRENO Terreno argilloso rosso e nero, su una base di pietra ferrosa mescolata con ghiaia e quarzo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO 30 mesi su barrique nuove (50%), secondo riempimento e terzo riempimento rovere francese, completando una naturale fermentazione malolattica in botte e riposando sui lieviti fini durante tutta la maturazione.

THE FACTOR



ZONA PRODUZIONE Gomersal, Krondorf, Marananga, Ebenezer

UVAGGIO 100% Shiraz

TERRENO Terreno argilloso rosso e nero, su una base di pietra ferrosa mescolata con ghiaia e quarzo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO 24 mesi in una combinazione barriques di rovere francese nuove (40%), di secondo riempimento e stagionate.

THE STEADING



ZONA PRODUZIONE Gomersal, Lyndoch, Greenock, Moppa, Marananga, Seppeltsfield, Ebenezer

UVAGGIO 65% Grenache, 20% Shiraz,

15% Mataro

TERRENO Terreno argilloso rosso e nero, su una base di pietra ferrosa mescolata con ghiaia e quarzo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO 20 mesi di maturazione su lieviti fini in grandi tini di rovere francese da 4500L. La conversione malolattica si verifica naturalmente in barile nel tempo.

THE STRUIE



ZONA PRODUZIONE 80% Barossa Valley, 20% Eden Valley

UVAGGIO 100% Shiraz

TERRENO Terreno argilloso rosso e nero, su una base di pietra ferrosa mescolata con ghiaia e quarzo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO 20 mesi in rovere francese nuova (20%) e stagionata.

WOODCUTTER'S SHIRAZ



ZONA PRODUZIONE Marananga, Greenock, Seppeltsfield, Gomersal, Moppa, Lyndoch, Ebenezer

UVAGGIO 100% Shiraz

TERRENO Terreno argilloso rosso e nero, su una base di pietra ferrosa mescolata con ghiaia e quarzo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO 12 mesi in sughero di quercia francese ben stagionato e Foudre.

THE LAIRD



ZONA PRODUZIONE Marananga

UVAGGIO 100% Shiraz

TERRENO Terreno argilloso rosso e nero, su una base di pietra ferrosa mescolata con ghiaia e quarzo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO 36 mesi in nuove barrique di rovere francese cooperate da Dominique Laurent e conosciute come 'Botti magiche'.

**WOODCUTTER'S - ROUSSANNE MARSANNE
VIOGNIER****ZONA PRODUZIONE** Marananga e Ebenezer**UVAGGIO** 43% Roussanne, 42% Marsanne,
15% Viognier**TERRENO** Terreno argilloso rosso e nero, su una
base di pietra ferrosa mescolata con ghiaia e
quarzo**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Roussanne fa il
pieno; Marsanne e Viognier subiscono una
fermentazione lenta e autoctona e riposano
sui lieviti per 6 mesi in barrique di rovere
francese stagionata.



AZIENDA VINICOLA

CHÂTEAU DE FERRAND

SAINT-HIPPOLYTE

L'esistenza di Château Ferrand comincia all'inizio del XVIII secolo dall'enorme considerazione che Elie de Bétoulaud ha nei confronti del suo buon re Luigi XIV di cui ammira tutto: la grandezza, l'influenza, l'amore per le arti e per la letteratura. Così come uno specchio dell'eleganza, dell'eccentricità e della gioia di Versailles, Elie de Bétoulaud fa costruire Ferrand. Sotto l'impulso di Pauline e Philippe Chandon-Moët, la proprietà riacquista colore. Dal 2010 il castello di Ferrand è oggetto di importanti lavori e nel 2012 l'impegno della famiglia da i suoi frutti: Ferrand diventa Saint-Émilion Grand Cru Classé. Piantato sulla collina argilloso-calcarea di Saint-Hippolyte ad un'altitudine di circa 100 metri, Ferrand è uno dei vigneti più alti della denominazione Saint-Émilion. Di conseguenza, domina una curva della valle della Dordogna favorevolmente esposta ai venti. Il vitigno è composto da 70% Merlot, 29% Cabernet Franc e 1% Cabernet Sauvignon, che forniscono rotondità, freschezza, mineralità, acidità e lunghezza, promettendo perfetto equilibrio e buona longevità.

• WEB SITE •

www.chateaudeferrand.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1702

• PRODUZIONE ANNUA •

160.000 - 180.000 bottiglie

• ETTARI •

10 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Viticoltura in conversione biologica.
Certificazioni Terra Vitis (2012),
HVE3 (2018) e ISO 14001 (2021)



FRANCIA

CHÂTEAU DE FERRAND



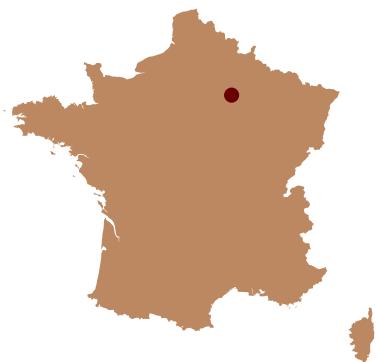
CHÂTEAU DE FERRAND GRAN CRU CLASSÉ

ZONA PRODUZIONE Saint-Émilion

UVAGGIO Merlot 82%, Cabernet Franc 13%, Cabernet Sauvignon 5%

TERRENO A prevalenza calcareo, argilloso e sabbioso

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione intrapezzamento per rispettare il preciso lavoro di monitoraggio dalla vigna alla cantina; vinificazione in tini di cemento termoregolati, fermentazioni alcoliche svolte in modo tradizionale. Affinamento: 12-16 mesi in botti di rovere francese, a grana fine o molto fine (35% legno nuovo).



AZIENDA VINICOLA

CHAMPAGNE LE MESNIL

LE MESNIL-SUR-OGER

La Côte des Blancs è una zona storica e prestigiosa di 3400 ettari; una lingua di terra che misura 20 km scarsi, comprendente 13 villaggi, di cui 6 Grand Cru e 7 Premier Cru. Le espressioni dello Chardonnay più illuminanti, più emozionanti, provengono da questo piccolo angolo della Francia. Le vigne della Maison si trovano nel cuore di questa area, nel comune di Le Mesnil-Sur-Oger, tutte classificate come "Grand Cru". La peculiarità del suolo, che distingue questa zona da tutti gli altri distretti vitivinicoli francesi, è la presenza cospicua del gesso "Crai". Questo calcare è responsabile della regolazione termica (immagazzina il calore durante il giorno e lo rilascia durante la notte) nonché della capacità idroscopica del sottosuolo che aiuta la pianta ad evitare lo stress idrico. Nel cru Le Mesnil-sur-Oger è presente anche l'argilla mista al gesso che conferisce alle basi un carattere più elegante e le rende per certi versi simili ai vini della Borgogna.

• WEB SITE •

www.champagnelemesnil.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1937

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 6.500.000 bottiglie

• ETTARI •

310 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale



LE MESNIL BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU

ZONA PRODUZIONE Le Mesnil-sur-Oger
UVAGGIO Chardonnay 100%
TERRENO Calcareo (Gesso "Crai")
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Assemblaggio di Chardonnay di diverse annate. Tiraggio a marzo 2016. Sboccatura ad ottobre 2019. Dosaggio di 7,5 g/l.



LE MESNIL GRAND CRU CUVÉE PRESTIGE 2006

ZONA PRODUZIONE Le Mesnil-sur-Oger
UVAGGIO Chardonnay Grand Cru 100%
TERRENO Calcareo (Gesso "Crai")
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vino ottenuto da parcelle di vigne vecchie (in media quarantenni) dislocate nel cuore della fascia collinare di Le Mesnil-sur-Oger, con esposizione a sud. Questo Champagne non svolge la fermentazione malolattica. Tiraggio nel 2007. Sboccatura ad settembre 2018. Dosaggio di 8,2 g/l.



LE MESNIL EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU

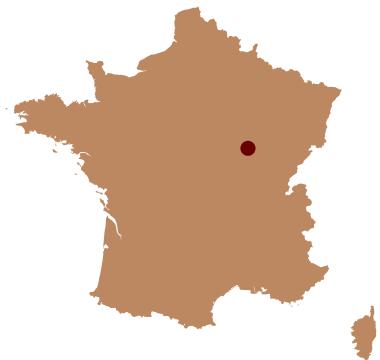
ZONA PRODUZIONE Le Mesnil-sur-Oger
UVAGGIO Chardonnay Grand Cru 100%
TERRENO Calcareo (Gesso "Crai")
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Assemblaggio di Chardonnay di diverse annate. Tiraggio nel 2016. Sboccatura ad febbraio 2020. Dosaggio di 5 g/l.



SUBLIME ROSÉ GRAND CRU

ZONA PRODUZIONE Diversi comuni 100% Grand Cru
UVAGGIO 49% Chardonnay, 38% Pinot Noir, 13% Rouge
TERRENO Calcareo (Gesso "Crai")
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Tiraggio nel 2015. Sboccatura ad ottobre 2019. Dosaggio di 9 g/l.

DOMAINE RION
Jean-Charles



AZIENDA VINICOLA

DOMAINE JEAN-CHARLES RION

PREMEAUX-PRISSEY

Questa zona di quasi 6 ettari di vigneto è stata recentemente gestita da Jean-Charles Rion (quinta generazione di viticoltori), figlio di Olivier Rion e nipote di Daniel Rion. Creato nel 1995 con 1 ha di vigneto nella denominazione Côte de Nuits Villages, questo vigneto ora offre denominazioni che abbracciano la Côte de Beaune, la Côte de Nuits e le Hautes Côtes de Nuits. La sua cantina si trova al 33 rue du Dr Louis Legrand a Nuits St Georges. Il vigneto è gestito in modo tradizionale e in modo da limitare il più possibile gli apporti, in considerazione delle criticità climatiche di ogni anno. Jean-Charles svolge la sua professione con passione e serietà. Il suo unico desiderio è quello di produrre vini DOP di qualità che rispecchino l'espressione della nostra così tanti bei terroir.

• WEB SITE •

www.domaine-jean-charles-rion.fr

• ANNO DI FONDAZIONE •

1995

• PRODUZIONE ANNUA •

• ETTARI •

6 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale



CHAMBOLE MUSIGNY VILLAGE “AUX BEAUX BRUNS”

ZONA PRODUZIONE Borgogna

UVAGGIO Pinot Noir

TERRENO Prevalentemente calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale seguita da una cernita rigorosa, privilegiando solo gli acini più sani. La vinificazione avviene in tini aperti di acciaio inox a temperatura attentamente controllata durante tutto il processo di fermentazione alcolica. Le macerazioni durano in media dai quindici giorni alle tre settimane a seconda delle denominazioni e della qualità dell'annata. Invecchiamento tra i dodici e i diciotto mesi in botti di rovere.



NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU “LES TERRES BLANCHES”

ZONA PRODUZIONE Borgogna

UVAGGIO Chardonnay

TERRENO Prevalentemente calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale seguita da una cernita rigorosa, privilegiando solo gli acini più sani. La vinificazione avviene in tini aperti di acciaio inox a temperatura attentamente controllata durante tutto il processo di fermentazione alcolica. Le macerazioni durano in media dai quindici giorni alle tre settimane a seconda delle denominazioni e della qualità dell'annata. Invecchiamento tra i dodici e i diciotto mesi in botti di rovere.



BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS “LES MILLOTTES”

ZONA PRODUZIONE Borgogna

UVAGGIO Chardonnay

TERRENO Prevalentemente calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale seguita da una cernita rigorosa, privilegiando solo gli acini più sani. La vinificazione avviene in tini aperti di acciaio inox a temperatura attentamente controllata durante tutto il processo di fermentazione alcolica. Le macerazioni durano in media dai quindici giorni alle tre settimane a seconda delle denominazioni e della qualità dell'annata.



SAVIGNY-LES-BEAUNE “VIEILLES VIGNES”

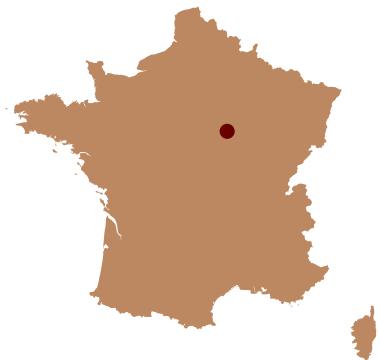
ZONA PRODUZIONE Borgogna

UVAGGIO Pinot Noir

TERRENO Prevalentemente calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta manuale seguita da una cernita rigorosa, privilegiando solo gli acini più sani. La vinificazione avviene in tini aperti di acciaio inox a temperatura attentamente controllata durante tutto il processo di fermentazione alcolica. Le macerazioni durano in media dai quindici giorni alle tre settimane a seconda delle denominazioni e della qualità dell'annata. Invecchiamento tra i dodici e i diciotto mesi in botti di rovere.

GEORGE



AZIENDA VINICOLA

DOMAINE GEORGE

COURGIS

Situato sulle alture dei vigneti di Chablis, la tenuta di famiglia produce le denominazioni Petit Chablis, Chablis e Chablis Premier Cru, rispettando il suolo e i diversi terreni. La vinificazione è condotta in vasche di acciaio inox per preservare la freschezza, la tipicità, la purezza e la finezza di ogni vino. Viene applicato tutto il know-how per sviluppare i migliori vini. Regolarmente premiati, i vini beneficiano di quasi 25 anni di esperienza nell'allevamento e nella vinificazione di Chablis.

• WEB SITE •

• ANNO DI FONDAZIONE •

1991

• PRODUZIONE ANNUA •

• ETTARI •

17 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

CHABLIS VIEILLES VIGNES**ZONA PRODUZIONE** Courgis**UVAGGIO** Chardonnay 100%**TERRENO** Marnoso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Uno Chablis prodotto da vigneti che superano certamente i 25 anni d'età: è questo lo Chablis Vieilles Vignes della cantina E.A.R.L. George. Nasce da uve di chardonnay che, vinificate in purezza, sono lavorate esclusivamente in acciaio, così da lasciarne integre tutte le peculiarità varietali.**CHABLIS 1ER CRU" MONTMAINS LES BUTTEAUX"****ZONA PRODUZIONE** Courgis**UVAGGIO** Chardonnay 100%**TERRENO** Marnoso**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Lo Chablis Montmains 1er Cru "Les Butteaux", del domaine E.A.R.L. George, per scelta della cantina fermenta e matura esclusivamente in vasche di acciaio, così da preservare i più puri tratti varietali del frutto.



ROBERT SIRUGUE



AZIENDA VINICOLA

DOMAINE ROBERT SIRUGUE

VOSNE-ROMANÉE

Da 5 generazioni, la tenuta vi accoglie a Vosne-Romanée. Marie-France, Jean-Louis e Catherine e il loro figlio Arnaud lavorano nel dominio da 11 anni. Tutte le denominazioni beneficiano della stessa cura, nel rispetto delle tradizioni. La raccolta è manuale, le uve maturano in perfette condizioni igieniche, vengono accuratamente selezionate, diraspate al 100% mantenendo intatti i tronchi. La vinificazione tradizionale viene eseguita con attrezzature moderne (tini in acciaio inossidabile termoregolati, presse pneumatiche, ecc.). E i vini vengono affinati per 12-15 mesi in botti di rovere. L'imbottigliamento senza ausilio di colla o filtrazione viene effettuato presso la proprietà.

• WEB SITE •

• ANNO DI FONDAZIONE •

• PRODUZIONE ANNUA •

• ETTARI •

11 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

BOURGOGNE PINOT NOIR



ZONA PRODUZIONE Vosne-Romanée
UVAGGIO Pinot Nero 100%

TERRENO Calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Assemblaggio di uve da tre parcelle distinte (una a Vougeot, una a Chambolle da vecchissime piante, una a Vosne da viti più giovani). Macerazione a freddo di qualche giorno, fermentazione spontanea, malolattica svolta per intero durante la sosta di maturazione per poco più di un anno in piccoli legni ("pièces" da 228 litri).

VOSNE-ROMANÉE



ZONA PRODUZIONE Vosne-Romanée
UVAGGIO Pinot Nero 100%

TERRENO Calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione tradizionale eseguita con attrezzature moderne (tini in acciaio inossidabile termoregolati, presse pneumatiche, ecc.). Affinamento per 12-15 mesi in botti di rovere. Imbottigliamento senza ausilio di colla o filtrazione.

VOSNE-ROMANÉE "LES PETITS MOMENTS"



ZONA PRODUZIONE Vosne-Romanée
UVAGGIO Pinot Nero 100%

TERRENO Calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione tradizionale eseguita con attrezzature moderne (tini in acciaio inossidabile termoregolati, presse pneumatiche, ecc.). Affinamento per 12-15 mesi in botti di rovere. Imbottigliamento senza ausilio di colla o filtrazione.

CHAMPAGNE
Laurent Lequart

RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY



AZIENDA VINICOLA
LAURENT LEQUART

PASSY-GRIGNY

Champagne Laurent Lequart è un'azienda familiare situata a Passy-Grigny, nel cuore della Valle della Marna. L'azienda lavora con passione da 4 generazioni sui propri vigneti nel rispetto del terroir e dell'ambiente, in particolare con certificazione HVE (High Environmental Value) & VDC (Viticulture Durable en Champagne). Recoltant con una superficie lavorata di più di 11 ettari, la stragrande maggioranza della produzione (80%) è concentrata sul vitigno emblematico della Valle: il Meunier. La Maison Lequart pone grande attenzione allo sviluppo dei suoi Champagne, in particolare allungando il tempo di invecchiamento in cantina, ma anche minimizzando i dosaggi. Laurent realizza diversi vini in 100% Meunier, ma anche altri Champagne più atipici, come un puro Chardonnay o un Puro Pinot Nero, esclusivamente dal terroir di Passy-Grigny.

| |
|--|
| • WEB SITE • |
| www.champagne-laurent-lequart.fr |
| • ANNO DI FONDAZIONE • |
| 1988 |
| • PRODUZIONE ANNUA • |
| ca. 70.000 bottiglie |
| • ETTARI • |
| 11,40 ha. |
| • VITIVINICOLTURA • |
| Tradizionale |

RESERVE BRUT



ZONA PRODUZIONE Passy-Grigny (Valle della Marna)

UVAGGIO Pinot Meunier 100%

TERRENO Argilloso e calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione 100% inox, dosage 8g/l e affinamento di minimo 2 anni.

BLANC DE MEUNIER BRUT NATURE



ZONA PRODUZIONE Passy-Grigny (Valle della Marna)

UVAGGIO Pinot Meunier 100%

TERRENO Argilloso e calcareo

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione 100% inox, dosage 8g/l e affinamento di minimo 2 anni.

MILLÉSIME 2012 BRUT



ZONA PRODUZIONE Passy-Grigny (Valle Della Marna)

UVAGGIO 50% Miller, 50% Chardonnay

TERRENO Argilla-calcare, argilla-arenaria

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Raccolta a mano, impostazione a freddo, 100% acciaio inossidabile lva, chardonnay affinato in rovere, 100% fml. Affinamento: invecchiamento (minimo) di 72 mesi in cantina.



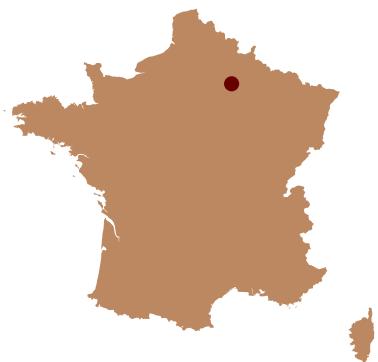
MILLÉSIME 2000 BRUT

ZONA PRODUZIONE Passy-Grigny (Valle Della Marna)

UVAGGIO 50% Chardonnay, 50% Pinot Meunier

TERRENO Argilla-calcare, argilla-arenaria

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione alcolica in acciaio. La vinificazione viene effettuata con l'utilizzo della fermentazione malolattica. Passaggio di alcuni mesi della Cuvée in barriques. Affinamento: minimo 120 mesi di soggiorno sui lieviti e 6 mesi di riposo dopo il dégorgement.



AZIENDA VINICOLA

MAISON BURTIN

ÉPERNAY

Il percorso di Gaston Burtin va di pari passo con il percorso della sua casa di Champagne. Non si può parlare di Mister Burtin senza fare riferimento ad essa. Gaston Burtin si stabilisce in Champagne nel 1923 dove sposa Suzanne Sacotte. Nel 1933, all'età di 33 anni, decide di intraprendere un'avventura imprenditoriale e crea Maison Burtin. Nel 1958, acquista lo Château des Archers, un magnifico edificio a pochi passi dall'Avenue de Champagne a Épernay, per sviluppare la sua attività che vide espandersi nel tempo. Maison Burtin diventa così la seconda casa di Champagne più importante dell'epoca. Gaston Burtin rimane fedele a se stesso, modesto, ambizioso e realistico. Il suo motto: "Be bold and say little" (Sii audace e di poco). Nel marzo 2006, Lanson-BCC rileva Maison Burtin. Una filosofia di vinificazione basata su: invecchiamento dei vini Riserva tramite il metodo Solera, intrapreso dal 2005; blending eseguito in una volta per garantire qualità e consistenza, assenza della fermentazione malolattica ed, infine, utilizzo del metodo "jetting" per prevenire l'ossidazione.

• WEB SITE •

www.maisonburtin.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1933

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 120.000 - 130.000 bottiglie

• ETTARI •

34,20 ha

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

BRUT



ZONA PRODUZIONE Épernay

UVAGGIO 24% Pinot Noir, 39% Meunier, 37% Chardonnay. Vini Riserva (Solera): 35%
TERRENO Il suolo e il substrato è costituito prevalentemente da calcare, che regala ai vini finezza e mineralità. Questo tipo di suolo assorbe l'acqua come una spugna e la rilascia con moderazione senza danneggiare l'uva.

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione basata su: invecchiamento dei vini Riserva tramite il metodo Solera, intrapreso dal 2005; blending eseguito in una volta per garantire qualità e consistenza, assenza della fermentazione malolattica ed, infine, utilizzo del metodo "jetting" per prevenire l'ossidazione.



BRUT VINTAGE 2014

ZONA PRODUZIONE Épernay

UVAGGIO 48% Pinot Noir, 13% Meunier, 39% Chardonnay

TERRENO Il suolo e il substrato è costituito prevalentemente da calcare, che regala ai vini finezza e mineralità. Questo tipo di suolo assorbe l'acqua come una spugna e la rilascia con moderazione senza danneggiare l'uva.

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione basata su: invecchiamento dei vini Riserva tramite il metodo Solera, intrapreso dal 2005; blending eseguito in una volta per garantire qualità e consistenza, assenza della fermentazione malolattica ed, infine, utilizzo del metodo "jetting" per prevenire l'ossidazione.

BRUT ROSÉ



ZONA PRODUZIONE Épernay

UVAGGIO 27% Pinot Noir, 53% Meunier, 20% Chardonnay; Vini Riserva (Solera): 17% (di cui 10% da vino rosso)

TERRENO Il suolo e il substrato è costituito prevalentemente da calcare, che regala ai vini finezza e mineralità. Questo tipo di suolo assorbe l'acqua come una spugna e la rilascia con moderazione senza danneggiare l'uva.

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione basata su: invecchiamento dei vini Riserva tramite il metodo Solera, intrapreso dal 2005; blending eseguito in una volta per garantire qualità e consistenza, assenza della fermentazione malolattica ed, infine, utilizzo del metodo "jetting" per prevenire l'ossidazione.



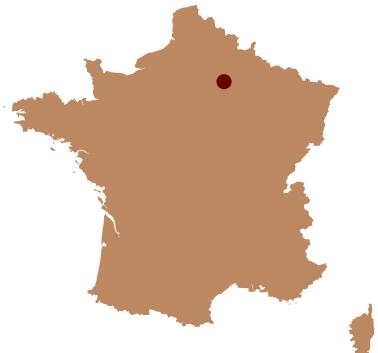
BLANC DE BLANC VINTAGE 2017

ZONA PRODUZIONE Épernay

UVAGGIO 100% Chardonnay

TERRENO Il suolo e il substrato è costituito prevalentemente da calcare, che regala ai vini finezza e mineralità. Questo tipo di suolo assorbe l'acqua come una spugna e la rilascia con moderazione senza danneggiare l'uva.

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Vinificazione basata su: invecchiamento dei vini Riserva tramite il metodo Solera, intrapreso dal 2005; blending eseguito in una volta per garantire qualità e consistenza, assenza della fermentazione malolattica ed, infine, utilizzo del metodo "jetting" per prevenire l'ossidazione.



AZIENDA VINICOLA

MARGUERITE GUYOT

DAMERY

Marguerite Guyot affonda le sue radici nei vigneti di Damery, terra di antica tradizione Champagne. Florence Guyot, proprietaria del marchio, ha potuto seguire la sua grande passione grazie al rapporto di fiducia con la famiglia di vigneron proprietari delle vigne. Con tempi più lunghi di cantina e sboccature tardive rispetto a quelle dei vigneron, Florence riesce ad ottenere uno champagne espressivo, di carattere, e ogni monovitigno esprime la sua tipicità con eleganza e sensualità con le sue bollicine fini. Cultura ragionata, vinificazione in botti di acciaio inox, con solo l'aggiunta di vino rosso per il rosé e affinamento in botte di legno. Vendemmie a mano. Solo le «rogneuse» vengono usate prima per pulire le vigne. L'abito di Marguerite Guyot si ispira all'armonia tra la natura e la sensualità delle donne come nella visione poetica di Alphonse Mucha e dell'Art Nouveau. La firma Marguerite Guyot, svela l'atmosfera creativa di Mozart e l'istinto di Mirò. È ornata da una corona di margherite dove il cerchio, simbolo universale, evoca la perla e la bolla di champagne. Una gamma originale di Cuvée, caratterizzata da una personalità elegante e raffinata.

• WEB SITE •

www.champagnemargueriteguyot.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

2012

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 40.000 bottiglie

• ETTARI •

14 ha. in affitto

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

CUVÉE DÉSIR BRUT

ZONA PRODUZIONE Hautvillers, Côteaux d'Epernay, Villers-sous-Châtillon, Reuil, Oeuilly, Venteuil, Vauciennes
UVAGGIO Pinot Meunier 100%
TERRENO Marnoso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Cuvée invecchiata, 48 mesi in cantina, sboccatura 9 mesi, dosaggio 7gr.

CUVÉE PASSION 1ER CRU BLANC DE ROUGE

ZONA PRODUZIONE Marueil sur Ay
UVAGGIO Pinot Nero 100%
TERRENO Marnoso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Cuvée invecchiato 36 mesi in cantina, sboccatura 9 mesi, dosaggio 7gr.

CUVÉE ECSTASE BLANC DE BLANCS GRAND CRU

ZONA PRODUZIONE Chouilly, Cramant, Oger
UVAGGIO Chardonnay 100%
TERRENO Marnoso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Cuvée haute 15 anni in cantina sboccatura 9 mesi, dosaggio 6 gr.

CUVÉE SEDUCTION BLANC DE BLANCS

ZONA PRODUZIONE Côte des Blancs (20% Grand Cru, Cramant, Chouilly, Oger) Damery | Villers-sous-Châtillon | Reuil | Chaussée de Damery
UVAGGIO Chardonnay 100%
TERRENO Marnoso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Cuvée invecchiato 36 mesi in cantina sboccatura 9 mesi, dosaggio 7gr.

FLEUR DE FLO BRUT ROSE

ZONA PRODUZIONE Marueil sur Ay | Côte des Blancs (20% Grand Cru, Cramant, Chouilly, Oger) Damery | Villers-sous-Châtillon | Reuil | Chaussée de Damery | Hautvillers, Côteaux d'Epernay, Villers-sous-Châtillon, Reuil, Oeuilly, Venteuil, Vauciennes
UVAGGIO Pinot Nero 30%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 30%
TERRENO Marnoso
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Cuvée invecchiato 30 mesi in cantina sboccatura 9 mesi, dosaggio 7gr.



CHAMPAGNE
MICHEL GONET



AZIENDA VINICOLA

MICHEL GONET

AVIZE

Tutto iniziò nel 1802, quando Charles Gonet creò la sua Casa dello Champagne. Nel 1935 nasce Michel Gonet. Percepito come un miracolo dalla nascita, incapace di ingoiare qualsiasi cosa a causa della disfagia (blocco dell'esofago), riprese la vita con un sorso di champagne... dirà: "Lo champagne mi ha salvato"! Fu allora che ebbe inizio una vera passione per questi vini. Nel 1986, si innamora della regione di Bordeaux dove, circondato dai suoi 3 figli, Sophie, Charles-Henri e Frédéric, schiera tutto il suo know-how. Oggi sono loro che prendono il controllo in Champagne e Bordeaux. Da quasi 30 anni il rispetto del terroir e della vite è parte integrante della filosofia della famiglia Gonet, che nel 2020 ha iniziato la riqualificazione per ottenere la certificazione di Alto Valore Ambientale a Bordeaux e la Viticoltura Sostenibile in Champagne. L'azienda è promotrice della biodiversità sui propri terreni impegnandosi in pratiche che preservano aree naturali: conservare boschi o siepi, preservare aree di tamponi ecologici, gestire le risorse idriche ecc.

• WEB SITE •

www.gonet.fr

• ANNO DI FONDAZIONE •

1802

• PRODUZIONE ANNUA •

ca. 130.000 bottiglie

• ETTARI •

40 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Sostenibile



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS MILLESIMÉ GRAND CRU

ZONA PRODUZIONE "Les Hautes Mottes" classificato Grand Cru a Le Mesnil-sur-Oger
UVAGGIO 100% Chardonnay Grand Cru
TERRENO Calcareo, argilloso con venature gessose
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione a bassa temperatura e fermentazione malolattica. Invecchiamento: Minimo 7 anni di invecchiamento sui lieviti nelle nostre cantine. Dosaggio Zero.



BLANC DE NOIRS BRUT 6 GRAMMES

ZONA PRODUZIONE Fravaux
UVAGGIO 100% Pinot noirs
TERRENO Calcareo, argilloso con venature gessose
VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO Fermentazione a bassa temperatura. Affinamento: minimo 2 anni di maturazione sui lieviti in cantina.



AZIENDA VINICOLA

DR. PAULY BERGWEILER

BERNKASTEL-KUES

La storia della cantina della famiglia Dr. med. Pauly-Bergweiler risale al XVI secolo. È sempre stata la preoccupazione della famiglia di produrre vini di Riesling di altissima qualità. Dr. Peter Pauly è il nipote di Zacharias Bergweiler, uno dei produttori di vino più rispettati della Mosella. Ha assunto la cantina di famiglia nel 1959. Dal 2006 suo figlio Stefan Pauly conduce la cantina e continua l'opera di suo padre. Un'attenta cura del vigneto in combinazione con basse rese e raccolta manuale selettiva sono la garanzia per vini eccezionali con un carattere individuale. I vigneti sono il patrimonio più importante della Dr. Pauly Bergweiler. La loro combinazione unica di temperature moderate, pendii ripidi e terreni di ardesia rendono i vini unici in tutto il mondo. La raccolta manuale rigorosa e selettiva assicura che solo le uve migliori vadano in cantina. Il lavoro orientato alla qualità continua nel seminterrato. L'attento trattamento del materiale d'uva e dei vini giovani è la priorità assoluta. I vini vengono maturati con cura in piccole vasche di acciaio inox e la fermentazione avviene a basse temperature controllate per preservare gli aromi complessi e la vitalità dei vini.

• WEB SITE •

www.pauly-bergweiler.com

• ANNO DI FONDAZIONE •

1959

• PRODUZIONE ANNUA •

• ETTARI •

16 ha.

• VITIVINICOLTURA •

Tradizionale

BERNKASTELER RIESLING AUSLESE

**ZONA PRODUZIONE** Mosella**UVAGGIO** Riesling 100%**TERRENO** Ricco di ardesia**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale rigorosa e selettiva. I vini vengono maturati con cura in piccole vasche di acciaio inox e la fermentazione avviene a basse temperature controllate.

BERNKASTELER RIESLING KABINETT

**ZONA PRODUZIONE** Mosella**UVAGGIO** Riesling 100%**TERRENO** Ricco di ardesia**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale rigorosa e selettiva. I vini vengono maturati con cura in piccole vasche di acciaio inox e la fermentazione avviene a basse temperature controllate.

RIESLING TROCKEN

**ZONA PRODUZIONE** Mosella**UVAGGIO** Riesling 100%**TERRENO** Ricco di ardesia**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale rigorosa e selettiva. I vini vengono maturati con cura in piccole vasche di acciaio inox e la fermentazione avviene a basse temperature controllate.

BERNKASTELER TROCKENBEERENAUSLESE

**ZONA PRODUZIONE** Mosella**UVAGGIO** Riesling 100%**TERRENO** Ricco di ardesia**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale rigorosa e selettiva. I vini vengono maturati con cura in piccole vasche di acciaio inox e la fermentazione avviene a basse temperature controllate.

NOBLE HOUSE BEERENAUSLESE

**ZONA PRODUZIONE** Mosella**UVAGGIO** Riesling 100%**TERRENO** Ricco di ardesia**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale rigorosa e selettiva. I vini vengono maturati con cura in piccole vasche di acciaio inox e la fermentazione avviene a basse temperature controllate.

PINOT NOIR SPATBERGUNDER

**ZONA PRODUZIONE** Mosella**UVAGGIO** Pinot nero 100%**TERRENO** Ricco di ardesia**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale rigorosa e selettiva. I vini vengono maturati con cura in piccole vasche di acciaio inox e la fermentazione avviene a basse temperature controllate.

**URZIGER GOLDWINGERT RIESLING
SPATLESE****ZONA PRODUZIONE** Mosella**UVAGGIO** Riesling 100%**TERRENO** Ricco di ardesia**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO** Raccolta manuale rigorosa e selettiva. I vini vengono maturati con cura in piccole vasche di acciaio inox e la fermentazione avviene a basse temperature controllate.



Massimo Cassamagnaga, Alberto Cristofori, Federico Pedrazzi e Fabrizio Cimiotta

Photo page 2 by kelsen fernandes on Unsplash; photo page 4 by yoko correia nishimiya on Unsplash; photo page 8 by dayso on Unsplash; photo page 99 by andreas haslinger on Unsplash; photo page 116 by lefteris kallergis on Unsplash; photo page 145 by klara kulikova on Unsplash



Via Angelo Morbelli, 7 - 20149 Milano • Italy

p.iva 13177390153

t +39 02 4391 2208

info@winetip.com • sales@winetip.com

www.winetip.com

facebook.com/winetipmilan

winetip_milan