

EsaWine

Catalogo 2022/06



Lombardia

Azienda Agricola Francesco Maccaboni – Rezzato (BS)

Francesco Maccaboni ha ereditato la passione per la terra e per la vite dal nonno e dal papà, i quali si occupavano del lavoro in vigna solo per hobby e destinavano il consumo del vino solo ad amici e conoscenti.

La produzione di vini professionale inizia nel 2006, quando Francesco, con un diploma di perito agrario in tasca, si lancia in questa avventura che lo porterà a valorizzare in maniera esponenziale le potenzialità del territorio e la qualità dei vini prodotti.

L'azienda conta più di sette ettari vitati e la cura estrema della vigna permette al giovane Francesco di raggiungere ottimi risultati nelle coltivazioni di Barbera, Sangiovese, Schiava gentile e Marzemino.



Botticino Doc Piccoli Sorsi

Vitigno: Barbera, Sangiovese, Marzemino

Vinificazione: Vendemmia manuale, pigiatura soffice, macerazione sulle bucce per 15/20 giorni.

Affinamento: In acciaio per 12/18 mesi, in bottiglia per 6 mesi

Al naso risulta fruttato e speziato, con note di piccoli frutti rossi e cacao. In bocca è morbido, con una buona persistenza e una trama tannica equilibrata.

Botticino Doc Riserva Don Piero

Vitigno: Barbera, Sangiovese, Marzemino

Affinamento: In botti di legno da 10 hl per 36 mesi, in bottiglia per 6 mesi

Colore rosso rubino carico. Vino di notevole complessità ed eleganza sia al gusto che all'olfatto.

Botticino Doc Riserva Donna Virginia

Vitigno: Barbera, Sangiovese, Marzemino
leggermente appassito in cassetta.

Un vino strutturato, corposo ed elegante. Il leggero appassimento dell'uva marzemino dona complessità e morbidezza al gusto e all'olfatto. Un perfetto vino da meditazione.

IGT Ronchi Piccoli Sorsi bianco

Vitigno: Erbaluce, chardonnay, altri vitigni bianchi.

Elegante e ben strutturato, con un bouquet di fiori e frutta estiva. Si abbina a piatti di pesce e crostacei, ma anche ad antipasti e primi piatti.

Santo Gabana bianco

Vitigno: Erbaluce

Vino ottenuto da vecchie viti di erbaluce piantate negli anni '50. Criomacerazione delle bucce, fermentazione del mosto in barrique di acacia e successivo affinamento per sei mesi nelle stesse. Un vino unico nel suo genere, con profumi di frutta tropicale e fiori di tiglio. Gusto morbido, delicato, una buona sapidità.



Azienda Agricola Pietta – Muscoline (BS)

L'azienda agricola, nata negli anni '60, si estende su una superficie di 33 ettari e comprende sia zone coltivate che zone boschive. La sua posizione, sulle colline moreniche, la rende particolarmente adatta alla coltivazione di cereali, ulivi e soprattutto di uve da vino. L'azienda produce olio extravergine di oliva di qualità superiore, ottimi vini da tavola bianchi, rossi e rosati, spumanti, grappe e passiti.

L'azienda è situata nel comune di Muscoline, con 20 ettari di seminativi, 7 ettari di vigneti e 6 ettari di bosco. La resa per ettaro dei vigneti è di 70/88 Q.li. La produzione annua di olio è di circa 300Kg



Bianco Chardonnay

Nome: Chardonnay

Vitigno: 100% Chardonnay

Colore: Giallo paglierino

Profumo: profumi fruttati

Sapore: corposo, sapido, ben equilibrato Abbinamenti: Si accosta bene a piatti di pesce e carni bianche Gradazione: 14%

Bianco Rismen

Nome: Bianco "Rismen"

Vitigno: 90% Riesling Renano, 10% Incrocio Manzoni

Colore: Giallo paglierino

Profumo: profumi speziati

Sapore: corposo, sapido, ben equilibrato Abbinamenti: Si accosta bene a piatti di pesce e carni bianche Gradazione: 12,5%

Chiaretto

Denominazione: Valtènesi DOC

Vitigno: Sangiovese, Groppello, Marzemino e Barbera

Zona Produzione: Valtènesi

Colore: rosa tenue.

Profumo: floreale e fruttato.

Sapore: fresco e salino.

Abbinamenti: si accompagna a primi e secondi piatti estivi, con verdure fresche e pesce anche crudo.

Servizio: Servire a 12°C.

Gradazione: 12,5% vol

Groppello

Denominazione: Valtènesi DOC

Vitigno: Groppello, Sangiovese e Barbera

Zona Produzione: Valtènesi

Abbinamenti: Manzo, Vitello, Maiale, Cacciagione (cervo, camoscio), Cibi speziati,

Formaggio a pasta dura e stagionato, Pollame, Formaggio dolce e a pasta molle

Servizio: Servire a 12°C.

Gradazione: 14% vol



Azienda Agricola Marangona – Pozzolengo (BS)

I trentaquattro ettari di terreno di cui è composta l'Azienda Agricola Marangona vedono l'allevamento con doppio archetto della Turbiana, un vitigno autoctono, i cui esemplari hanno tra i dieci e i quarant'anni di età.

In questo luogo le vigne esprimono la tradizione e la filosofia dell'azienda: la qualità è al centro di tutta la filiera produttiva e il modo migliore per esprimerla è una produzione vitivinicola eccellente.



La particolare vocazione del territorio e la passione con la quale vengono curate le vigne ha permesso di ottenere grappoli dalla qualità superiore che conferiscono al vino profumi e sapori unici.

Lugana Marangona Bio

Ottenuto unicamente dalla fermentazione di uva Autoctona Turbiana. I grappoli derivano dai vigneti aziendali di circa 20 anni di età. La raccolta è manuale in cassette da circa 12 Kg. L'uva viene lavorata intera per preservare al massimo gli aromi e la tipicità.

Vitigno: TURBIANA in purezza

Conduzione: Basso impatto ambientale

Forma di Allevamento: Doppio archetto

Età dei vigneti: Da venti a trent'anni

Vendemmia: Manuale in cassette da 12 Kg circa

Pressatura: Soffice

Fermentazione: In acciaio a bassa temperatura (15°C)

Affinamento: In acciaio su fecce fini mantenute in sospensione

Bottiglie Prodotte: 10.000 circa

Lugana tre campane Bio

Prodotto unicamente con uva Autoctona Turbiana. Ottenuto dalla selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti di circa 30 anni dell'azienda. **È il frutto dell'unione di una piccola parte di vino derivante da uva raccolta precoce (metà settembre) con una parte più consistente di vino prodotto con uve a piena maturazione.**

Vitigno: TURBIANA

Conduzione: Basso Impatto Ambientale

Età dei vigneti: Trent'Anni

Vendemmia: Manuale in Casse da 12 Kg circa

Pressatura: Soffice

Fermentazione: In Acciaio a Bassa Temperatura

Affinamento: In acciaio su fecce fini mantenute in sospensione per 6 mesi

Bottiglie Prodotte: 7.000 circa



Lugana Cemento Bio

Prodotto unicamente con uva Autoctona Turbiana. Ottenuto dalla selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti di oltre 40 anni dell'azienda

Vitigno: TURBIANA in purezza

Età dei vigneti: Quaranta anni

Vendemmia: dopo leggera surmaturazione in pianta, Manuale in

Casse da 12 Kg circa

Pressatura: Uva non pressata, solo mosto fiore per caduta

Fermentazione: Con le bucce, in serbatoio tronco conico in cemento.

Affinamento: 10 mesi in Acciaio su Fecce Fini mantenute in sospensione

Lantieri de Paratico – Capriolo (BS)

Il complesso aziendale comprende la struttura storica, della quale fanno parte le vecchie cantine dai volti seicenteschi, e quella moderna, caratterizzata da ambienti di costruzione più recente, dove hanno luogo le fasi della vinificazione, secondo le attuali ed avanzate tecnologie. I vigneti si estendono in parte intorno alla cantina e in parte alle pendici del Monte Alto. I terreni di natura silicio argillosa, particolarmente ricchi di breccia e materia calcarea esprimono la massima vocazione nella coltivazione della vite praticata dalla Cantina Lantieri sugli stessi fin dal XVI secolo. I Franciacorta vengono prodotti esclusivamente mediante l'utilizzo delle uve raccolte manualmente provenienti dai vigneti di proprietà dell'azienda, che vengono gestiti con grande cura ed attenzione al fine di ottenere frutti sani, condotti a perfetta maturazione.



Franciacorta Brut

Uvaggio: Chardonnay 80% - Pinot Bianco 10%- Pinot Nero 10% Vinificazione: Soffice pressatura delle uve, fermentazione in tini d'acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un'operazione di batonage. Successivamente il Franciacorta viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti in media per 24 mesi.

Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti: Almeno 24 mesi. Zuccheri: g/l 5,5

Franciacorta Extra-Brut

Uvaggio: Chardonnay 85% - Pinot Nero 15% Vinificazione: Soffice pressatura del mosto, fermentazione in tini d'acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata. Successivamente il vino viene introdotto in bottiglia dove dopo la seconda e lenta fermentazione naturale in vetro rimane a contatto prolungato con i lieviti.

Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti: Almeno 24 mesi. Zuccheri: g/l 3,5



Franciacorta Satén

Uvaggio: Chardonnay 100 % Vinificazione: Soffice pressatura delle uve, fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un'operazione di batonage per altri 6 mesi. Successivamente il Franciacorta viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti mediamente per 30 mesi.

Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti: 30 mesi. Zuccheri: g/l 6.

Franciacorta Rosé

Uvaggio: Pinot Nero 75%, Chardonnay 25% Vinificazione: Soffice pressatura delle uve, fermentazione in tini d'acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un'operazione di batonage. Successivamente il Franciacorta viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi.

Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti: 30 mesi. Zuccheri: g/l 6,5

Franciacorta Brut Arcadia

Uvaggio: Chardonnay 80 % - Pinot Nero 20% Vinificazione: Soffice pressatura delle uve, fermentazione in tini d'acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un'operazione di batonage. Successivamente il Franciacorta viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti per 42 mesi.

Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti: da 42 mesi. Zuccheri: g/l 6

Rivetti & Lauro – Villa di Tirano (SO)

“Rivetti & Lauro” nasce da una idea ambiziosa. Le vigne della Valtellina, la più grande area viticola terrazzata di montagna in Italia, un luogo dove si produce il Nebbiolo, un grande vitigno per un vino nobile e dallo straordinario valore, ci

parlano di secoli di storia e tradizione. Da questa tradizione partiamo per introdurre nuove tecniche di coltivazione in armonia con l’ambiente montano. Stiamo coltivando nuovi vitigni, il cui frutto possa congiungersi alla qualità ed alla generosità del Nebbiolo esaltandola. È con il grande lavoro in vigna che si costruiscono i grandi vini.

“Rivetti & Lauro” effettua la vendemmia esclusivamente a mano, facendo la raccolta in cassetta e selezionando i migliori grappoli per

conservare l’omogeneità del prodotto in base alle vigne di provenienza. L’uva dopo un attento lavoro di cernita viene vinificata in piccoli contenitori ed il frutto affinato in botti, tonneaux e barriques di rovere francese. Nel nostro vino si ritrovano i sentori e le caratteristiche del nostro territorio. “Rivetti & Lauro” ha iniziato l’avventura imbottigliando vini dal forte carattere e carichi di modernità per raccontare la nostra passione e la storia della nostra terra.



UI' SASSELLA 298 – Sassella Superiore DOCG

Uve: Nebbiolo 100%

Origine terreni: Sabbia e argilla, sabbioso franco

Comune: Sondrio

Sistema di allevamento: Guyot Valtellinese

Resa: 70 q.li uva/ettaro

Vinificazione: Selezione manuale delle uve, pigiadiraspatura, fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in botti da 30 hl, tonneaux e barriques di rovere francese di primo passaggio

Affinamento pre imbottigliamento: 24 mesi

UI' INFERNO 117 – Valtellina Superiore Inferno DOCG

Uve: Nebbiolo 100%

Origine terreni: Sabbia e argilla, sabbioso franco

Comune: Poggiridenti (SO)

Sistema di allevamento: Guyot Valtellinese

Resa: 70 q.li uva/ettaro

Vinificazione: Selezione manuale delle uve, pigiadiraspatura, fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in botti da 30 hl, tonneaux e barriques di rovere francese di primo passaggio.

Affinamento pre imbottigliamento: 24 mesi

SFORZATO DELL'ORCO

Uve: Nebbiolo 100%

Origine terreni: Sabbia e argilla, sabbioso franco

Comune: Bianzone (SO)

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 70 q.li uva/ettaro

Vinificazione: Selezione manuale delle uve, appassimento delle uve in cassetta per 3-4 mesi, pigiadiraspatura, fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in tonneaux e barriques di rovere francese ed americano di primo passaggio.

Affinamento pre imbottigliamento: 30 mesi



Abruzzo

Fontefico – Vasto (CH)

C'è chi lo fa per professione, FONTEFICO lo fa per passione.

Siamo a Vasto, nella parte più a sud della costa abruzzese, 15 ettari vitati e coltivati con metodi biologici. Due fratelli portano avanti la tradizione dell'azienda familiare. Ma lo fanno in modo unico, senza convezioni. Emanuele e Nicola non amano l'accettazione delle regole nuda e cruda. Amano pensare, elaborare, testare, osare. Cercano ogni volta la verità del momento, la visceralità delle emozioni, la profondità dei messaggi che vogliono comunicare con i loro vini. Il tutto sintetizzato dai nomi emblematici dei loro vini e dalle etichette, che loro chiamano "copertine", disegnate dalle loro stesse mani.



Se a questo si aggiunge che ogni vino

proviene da un singolo specifico vigneto, i vini CRU di

FONTEFICO si distinguono per avere: Intensi colori (grazie alla terra), profumi vigorosi (grazie al vento), sapori minerali (grazie al mare).

D'altronde il fico è emblema di forza, vita, luce e saggezza. Il fico, albero sacro a Dionisio (il Dio del vino) non teme la verità. Anzi, la cerca.

La Canaglia – Pecorino Superiore – Bio

Il Pecorino Superiore "la canaglia", è un bianco corposo con elevata mineralità e freschezza. Il profumo ricorda la salvia, la menta e i fiori bianchi. Il sapore è agrumato e rivela un gusto di pompelmo rosa, mentre sul finale vira sulla mandorla amara. Questo vino proviene dalla nostra "Vigna Bianca", una vigna dispettosa perché, nonostante le nostre attenzioni, ha rese bassissime, come se volesse scansare la fatica di produrre più uva. Ma poi si fa perdonare donandoci un vino unico, fresco e voluminoso, che non ti stancheresti mai di bere.

Appezamento: Vignabianca

Terreno: Ferro, sabbia, argilla

Viti per Ettaro: 4000

Resa per ettaro: 45HL

Alcol: 14,5%

Fermentazione: 35 giorni

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 6 in bottiglia.

Portarispetto – Trebbiano d'Abruzzo – Bio

Il Trebbiano d'Abruzzo Superiore "portarispetto" è una delle espressioni più autentiche di questo antico vitigno. Si apre con delicate note erbacee che ricordano il peperone verde. In bocca frutta bianca, ma soprattutto tanta mineralità. Salmastro più che sapido. Bilanciato e lungo il finale. Il Trebbiano d'Abruzzo ne ha viste tante nel corso della sua storia. Sa dare vini complessi e longevi, ma troppo spesso gli è stato chiesto solo di dare tanta uva. Tuttavia, trattando i suoi grappoli con amore e rispetto, il trebbiano stupisce e racconta la nostra terra con un fascino speciale.

Appezamento: Vignabianca

Terreno: Ferro, sabbia, argilla

Viti per Ettaro: 4000

Resa per ettaro: 45HL

Alcol: 13,5%

Fermentazione: 31 giorni

Affinamento: 12 mesi in acciaio e 3 in bottiglia.



Fossimatto – Cerasuolo d’Abruzzo - Bio

Il Cerasuolo d'Abruzzo Superiore “fossimatto”, con il suo colore unico, rapisce prima gli occhi e poi il palato con un caratteristico sapore di ribes e lamponi. Il nome Cerasuolo viene dal latino cerasum, cioè ciliegia, con riferimento proprio al suo colore peculiare, più vicino ad alcuni rossi che ai vini rosati in genere. Quindi a chi ci chiede perché non ci omologhiamo alla moda di un rosé scarico e senza carattere, rispondiamo: Fossi matto!

Appezamento: VignadelPozzo

Terreno: Scheletro, ferro, argilla

Viti per Ettaro: 1600

Resa per ettaro: 55HL

Alcol: 13,5%

Fermentazione: 24 giorni

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 3 in bottiglia

Cocca di Casa – Montepulciano d’Abruzzo - Bio

Il Montepulciano d'Abruzzo doc "cocca di casa" è un rosso morbido con tannini piacevoli. Delicate note balsamiche, con sentori di piccoli frutti rossi e ciliegie. Il retrogusto rilascia liquirizia e spezie. Nonostante la sua notevole struttura, è un vino che si beve facilmente e si rivela molto flessibile negli abbinamenti. Il Montepulciano è l'uva principale in Abruzzo, il vitigno che amiamo di più, il vino che beviamo con maggior piacere e in qualsiasi circostanza. Il Montepulciano è la nostra uva privilegiata, quella che coccoliamo di più, per questo è la “cocca di casa” di Fontefico.

Appezamento: VignadelPozzo

Terreno: Ferro, sabbia, argilla

Viti per Ettaro: 4000

Resa per ettaro: 55HL

Alcol: 14%

Fermentazione: 20 giorni

Affinamento: 24 mesi in acciaio (75%), 18 in legno (25%) e 6 mesi in bottiglia.

Titinge – Montepulciano d’Abruzzo Riserva – Bio

Il Montepulciano d'Abruzzo Riserva “titinge” è un rosso morbido ed elegante, con piacevole forza tannica. Delicate note balsamiche, frutti a bacca rossa e ciliegie. Cioccolato e spezie sul retrogusto. Si distingue per il suo notevole equilibrio tra potenza e bevibilità.

Appezamento: Vignapàstino

Terreno: Ferro, sabbia, argilla

Viti per Ettaro: 1600

Resa per ettaro: 50HL

Alcol: 15%

Fermentazione: 21 giorni

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 24 in legno e 12 mesi in bottiglia.



Campania

Torricino – Tufo (AV)

L'Azienda Agricola Torricino è armoniosamente inserita nel panorama delle colline di Tufo 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.



Greco di Tufo DOCG

Vitigno: Greco di Tufo 100%.

Natura del terreno: argilloso-calcareo con consistenti venature solfuree. Suoli ricchi di componenti calcaree argillose e minerali, condizioni ideali per ottenere vini dalle intense note minerali.

Ubicazione Vigneti: In Irpinia nel cuore dell'areale di produzione, nel comune di Tufo, poderi: Vignale, Ripa ai Corvi, Serrone, Torricino. Prata P.U. podere: Maurisi

Esposizione ed altitudine vigneti: sud/est - sud/ovest dai 250/400mt s.l.m.

Età media della vite: dai 5 ai 25 anni.

Allevamento della vite: a controspalliera orizzontale con potatura a guyot.

Densità impianto: 2500/3000 piante per ettaro.

Superficie: 5 ettari.

Resa per ettaro: 60 q.

Fiano Di Avellino DOCG

Vitigno: Fiano di Avellino 100%.

Natura del terreno: argilloso-calcareo, profondo, con elementi vulcanici.

Ubicazione Vigneti: In Irpinia, nella frazione Serra del Comune di Pratola Serra: podere: Ventole.

Esposizione ed altitudine vigneti: sud a 350/400 mt s.l.m.

Età media della vite: 20 anni

Allevamento della vite: a controspalliera orizzontale con potatura a guyot.

Densità d'impianto: 3000 piante per ettaro.

Superficie: 1.5 ettari.

Resa per ettaro: 70 q.

Cevotempo Taurasi DOCG

"Cevotempo" è un termine dialettale irpino, che indica la necessità che il tempo trascorra perché questo vino possa esprimersi al meglio.

Vitigno: Aglianico 100%.

Natura del terreno: argillosa e calcarea.

Ubicazione Vigneti: Irpinia nel cuore dell'areale di produzione, località Lampenne del comune di Montemarano.

Esposizione ed altitudine vigneti: sud-est tra i 500 ed i 550 mt s.l.m.

Allevamento della vite: spalliera con potatura a cordone speronato.

Densità impianto: 3000 piante per ettaro.

Età media della vite: 20 anni.

Resa per ettaro: 50 q. per ettaro.

Epoca di vendemmia: tardiva, inizi di novembre

Tempo di macerazione: 2– 3 settimane.

Affinamento: 24 mesi in botte di rovere da 10 hl. Almeno 12 mesi in bottiglia



Friuli Venezia Giulia

Fruscalzo – Dolegna del Collio (Gorizia)

Nel cuore del Collio, una delle cornici geografiche più importanti della viticoltura italiana, la famiglia Fruscalzo è dedicata ormai da tre generazioni alla produzione di vini di alta qualità. Dal 1950, lungo lo scorrere degli anni, la filosofia nella cura delle vigne è rimasta invariata nel tempo: "IN ARMONIA CON LA NATURA". Dai fondatori dell'azienda sino alle nuove generazioni, questa filosofia si manifesta concretamente nella vita e nella realtà quotidiana.

La perseveranza nella scelta di non utilizzare diserbanti e concimi chimici rafforza la convinzione di ottenere vini di un alto livello qualitativo. Oggi, sia in cantina che nei vigneti, usando i più moderni sistemi per la produzione non vengono tuttavia dimenticati gli antichi saperi come la vendemmia effettuata esclusivamente a mano e l'osservanza dei tempi dettati dalle fasi lunari.



Friulano

Tocai Friulano 100 %

Tipo di vino: bianco

Età media vigneti: 30-60 anni

Produzione media: 45 hl/ha

Forma di allevamento: Guyot, Cappuccina e Casarsa

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l



Ribolla Gialla

Luogo di produzione: Ruttars, Dolegna del Collio e Novali, Cormons, zona collinare

Anno dell'impianto: 1986-2006

Produzione media: 50 hl/ha

Forma di allevamento: Guyot e Casarsa

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 12,5 %vol

Acidità totale: 6 g/l

Malvasia

Luogo di produzione: Novali, Cormons, zona collinare

Anno dell'impianto: 2006

Produzione media: 50 hl/ha

Forma di allevamento: Guyot

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 12,5 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l



Refosco

Uve di origine: Refosco 100%

Tipo di vino: rosso

Anno dell'impianto: 1980

Produzione media: 40 hl/ha

Forma di allevamento: Cappuccina

Grado alcolico: 13 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Piemonte

Alario Claudio – Diano d’Alba (CN)

Lo scenario suggestivo e celebrato delle Langhe fa da sfondo alla storia e all’attività dell’azienda a carattere familiare, fondata nel lontano 1900. Ci troviamo a Diano d’Alba, un piccolo paese rurale, situato su morbide e verdeggianti colline.

Da ben tre generazioni la famiglia Alario si dedica con serietà e dedizione alla cura e alla coltivazione della vite e alla vendita dell’uva, ma è solo grazie a Claudio che siamo giunti alla vinificazione e quindi all’imbottigliamento del vino. Nel 1988, il nostro giovane e ambizioso produttore, facendo tesoro delle nozioni apprese all’Istituto Superiore di Agraria e forte di alcuni anni di esperienza diretta nel campo, ha deciso di trasformare i generosi prodotti delle viti in vino.



La produzione è iniziata unicamente con il Dolcetto, per proseguire poi col Nebbiolo e la Barbera ed approdare nel 1995 anche al Barolo.

I vigneti sono situati nei comuni di Diano d’Alba, Serralunga d’Alba e Verduno hanno un’età che varia fra i 20 e i 50 anni e godono tutti di esposizioni privilegiate. La filosofia dell’azienda è volta alla ricerca di un continuo e costante miglioramento con l’obiettivo, ultimo, di raggiungere una qualità sempre maggiore. In particolare, oggi, il nostro impegno è tutto profuso nella realizzazione di una resa bassa in vigneto in modo da garantire al vino una qualità superiore.

Dolcetto DOCG di Diano d’Alba – Sori di Montagrillo

Vitigno: Dolcetto 100%. Età dei vigneti: 25 anni. Vendemmia: metà Settembre. Resa media di uva per ettaro (Ha): 60 ql. Affinamento: un anno in acciaio inox

Barbera d’Alba DOC - Valletta

Vitigno: Barbera 100%. Età dei vigneti: 60 anni. Densità: 4000-5000 ceppi a ettaro (Ha). Vendemmia: metà ottobre. Resa media di uva per ettaro (Ha): 50 ql. Affinamento: 20 mesi in barrique francesi (50% nuovo, 50% usato secondo passaggio)

Nebbiolo d’Alba DOCG – Cascinotto

Area di produzione: Diano d’Alba (CN). Vitigno: Nebbiolo 100%. Età dei vigneti: 40 anni. Densità: 4000-5000 ceppi a ettaro (Ha). Vendemmia: metà ottobre. Resa media di uva per ettaro (Ha): 60 ql. Affinamento: 20 mesi in barrique francesi nuove

Barolo DOCG – Sorano

Area di produzione: Serralunga (CN). Vitigno: Nebbiolo 100%. Età dei vigneti: 10 anni. Densità: 4000-5000 ceppi a ettaro (Ha). Vendemmia: inizio ottobre. Resa media di uva per ettaro (Ha): 60 ql. Affinamento: 24 mesi in barrique francesi, 12 mesi in botte grande 30Hl e 12 mesi in bottiglia

Azienda Agricola Bric Cenciurio – Barolo (CN)

Situata nel cuore delle langhe, sulle colline del comune di Barolo, l'azienda prende il nome dal toponimo, tanto singolare quanto antico di un lembo di collina nel comune di Castellinaldo "Bric Cenciurio" ovvero: sommità della collina Cenciurio.



Questa realtà nasce agli inizi degli anni novanta dall'idea di Franco Pittatore e del cognato Carlo Sacchetto che decidono di unire i terreni delle rispettive famiglie, ampliarli con nuovi acquisti nel Roero e quindi vinificare l'uva da essi prodotta.

Da sempre l'azienda è impegnata per la riduzione dell'uso di sostanze chimiche di sintesi nei vigneti, mantenendo vive le buone pratiche agricole apprese dai genitori e dai nonni abituati, magari, a qualche fatica in più ma con la convinzione che il vino e l'uva siano prodotti vivi ed in continua evoluzione e che l'ecosistema da cui derivano vada preservato integro.

La scelta è stata quella di coltivare viti di: NEBBIOLO, ARNEIS, BARBERA, DOLCETTO, FREISA, BRACHETTO DEL ROERO e RIESLING.

La superficie vitata aziendale è di circa 14 ettari distribuiti in tre comuni: Barolo, Magliano Alfieri e Castellinaldo.



Langhe Riesling DOC

VITIGNO: Riesling Renano 100%. VIGNETI: Ubicati nel comune di Barolo al confine con Monforte d'Alba nella sottozona "Coste di Rose" e Castellinaldo.

VINIFICAZIONE: Dopo un'accurata selezione manuale dei grappoli le casse di uva vengono conservate 0°C per 7 gg in cella frigorifera. Con la pressatura soffice viene ottenuto il mosto che dopo un illimpidimento statico a bassa temperatura inizia la fermentazione in botti grandi di rovere. Durante i 6 mesi di affinamento il vino rimane a contatto con le fecce fini.

Roero Arneis DOCG

VITIGNO: Arneis 100%. VIGNETI: Ubicati nel comune di Castellinaldo, regione "Bric Cenciurio"

VINIFICAZIONE: L'uva completa la maturazione stando per 7 giorni in celle frigorifere a 0°C.

I grappoli vengono pressati delicatamente ed il mosto così ottenuto decanta per alcune ore quindi inizia la fermentazione a bassa temperatura in botti d'acciaio. Durante l'affinamento sempre in botti d'acciaio, riportiamo in sospensione le fecce fini per favorire importanti cessioni da parte dei lieviti.



Roero Arneis DOCG "Sito dei Fossili"

VITIGNO: Arneis 100%. VIGNETI: Situati nel comune di Castellinaldo, in regione "Bric Cenciurio", questa parte di vigna è stata da noi denominata "sito dei fossili" in quanto facendo le operazioni di scasso e sistemazione del terreno si sono ritrovati, tra gli strati di marna, resti fossili di foglie, pesci e larve di libellula. L'anno d'impianto è il 1994.

VINIFICAZIONE: L'uva raccolta in cassette sosta per 7 giorni in celle frigo a 0°C. Qui le bucce maturano completamente e le sostanze aromatiche defluiscono più facilmente nel succo durante la pressatura. Il mosto ottenuto con una soffice pressatura e fatto decantare naturalmente è pronto per la fermentazione che si protrae per 40 giorni in botti di rovere da 2.500 litri. L'affinamento dura circa 6 mesi, in questo periodo vengono eseguiti frequenti rimescolamenti con lo scopo di riportare in sospensione lieviti e fecce fini.

Barbera d'Alba Superiore DOC Naunda

VITIGNO: Barbera 100%. VIGNETI: Nel comune di Magliano Alfieri troviamo i tre piccoli appezzamenti di appena una giornata piemontese (3810 mq) ciascuno. L'impianto risale agli anni 50. Naunda è l'appellativo attribuito dagli agricoltori a questi terreni che, con il succedersi degli anni, hanno

assunto un profilo ondulato.

VINIFICAZIONE: L'uva raccolta nelle cassette, in seguito alla pigiatura fermenta in botti d'acciaio, dopo sette - otto giorni di macerazione il vino viene separato dalle bucce ed è travasato in botti di rovere da 225 litri per terminare la fermentazione.

Qui inizia l'affinamento che prosegue per 12 mesi circa. Prima della commercializzazione è previsto un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

Langhe Nebbiolo DOC

VITIGNO: Nebbiolo (95%), Barbera (5%). VIGNETI: Ubicati nei comuni di Magliano Alfieri e Barolo.

VINIFICAZIONE: La fermentazione e la macerazione avvengono a temperatura controllata per 7-8 giorni in botti di acciaio. Affinamento in legno di durata variabile, dai 6 agli 8 mesi. La tipologia dei contenitori varia notevolmente in base alle caratteristiche di ogni annata. È prevista un'ulteriore sosta di alcuni mesi in bottiglia durante la quale emerge tutta l'eleganza di questo vitigno.

Barolo DOCG

VITIGNO: Nebbiolo, suddiviso fra le tre diverse tipologie: Michet,

Lampia e Rosè. VIGNETI: Ubicati nei comuni di Barolo e Novello.

VINIFICAZIONE: L'uva viene raccolta in cassette da 20 kg. Dopo la pigiatura, la fermentazione e la macerazione proseguono per 15 giorni circa. Il vino a breve distanza dalla svinatura inizia i due anni di affinamento in fusti da 500 -700 litri e botti grandi in rovere di Slavonia. L'ultimo periodo di invecchiamento prevede una sosta di 6 mesi in botti d'acciaio e ulteriori 10 mesi in bottiglia.

Barolo DOCG "Coste di Rose"

VITIGNO: Nebbiolo, suddiviso fra le tre diverse tipologie: Michet, Lampia e Rosè. VIGNETI: Ubicati nel comune di Barolo al confine con Monforte d'Alba nella sottozona "Coste di Rose".

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiatura l'uva rimane un giorno a 5 - 7 °C, quindi inizierà la fermentazione e macerazione che durerà 30 - 40 giorni. Il vino a breve distanza dalla svinatura inizia i 2 anni di affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia (2.500 litri).

L'ultimo periodo di invecchiamento prevede una sosta di 6 mesi in botti d'acciaio e ulteriori 10 mesi in bottiglia.



Barolo DOCG "Coste di Rose" RISERVA

VITIGNO: Nebbiolo, suddiviso fra le tre diverse tipologie: Michet, Lampia e Rosè. VIGNETI: Ubicati nel comune di Barolo al confine con Monforte d'Alba nella sottozona "Coste di Rose".

VINIFICAZIONE Questa riserva del vigneto Coste di Rose viene prodotta nelle annate in cui i grappoli maturano in ottime condizioni climatiche e, terminato l'affinamento in legno, fanno intravedere caratteristiche di particolare pregio mantenendo le attese della vendemmia. I grappoli vengono raccolti in piccole casse e dopo la pigiatura fermentano con lieviti indigeni per 25-30 giorni.

L'affinamento dura 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e termina con ulteriori 24 mesi di sosta in bottiglia.

Azienda Agricola Icardi s.s.a. – Castiglione Tinella (CN)

L'azienda agricola ha sede a Castiglione Tinella, in provincia di Cuneo, al confine tra la bassa Langa e il Monferrato. Qui le colline si estendono a perdita d'occhio, facendo di Castiglione Tinella uno dei Comuni più vitati d'Italia, in virtù della coltivazione a vigneto di oltre il 90% della superficie agricola. Le rocche che scendono in direzione della valle Tinella e della valle Belbo incorniciano i filari pettinati con cura e le macchie di bosco che interrompono la geometria delle vigne, offrendo uno scenario unico.

Oltre a Castiglione Tinella, possiedono appezzamenti nelle aree più vocate di Langhe e Monferrato.

Barolo: Possedimenti in Fossati. **La Morra:** Possedimenti in Sant'Anna.

Serralunga d'Alba: Possedimenti a Serra. **Neive:** Possedimenti in Montubert, possedimenti in Serra Capelli e possedimenti in Staderi.

Castagnole Lanze: Bricco del Sole, Possedimenti in Collina Susasco e in Moncucco. **Mombercelli:** Possedimenti in Bricco Moncucco. **Vinchio:** Possedimenti a Cascinotto e Fabaro. **Treiso:** Possedimenti in Ausario.

Barolo DOCG Parej Bio

Interpretazione di Barolo ottenuta assemblando il nebbiolo di tre comuni. Vinificazione Fermentazione in acciaio inox con temperatura controllata. Affinamento In legno.

Vista: Rosso granata deciso.

Naso: Profumo ricco e speziato.

Bocca: Sentori di ciliegia matura, piacevole per la sua morbidezza.

Abbinamenti: Selvaggina, arrostiti, carne di vitello e maiale, formaggi molto stagionati.

Barbaresco DOCG Montubert Bio

Prende il nome dall'omonimo vigneto da cui provengono le uve di questo elegante Barbaresco DOCG. Uve 100% nebbiolo. Vinificazione Pigiatura soffice, fermentazione e macerazione a contatto con le bucce in acciaio inox. Affinamento In legno.

Vista: Rosso granata intenso con toni aranciati tipici del Nebbiolo.

Naso: Complesso ed elegante, con sentori floreali e di violetta.

Bocca: Bel corpo, secco e piacevolmente tannico.

Abbinamenti: Selvaggina, carni rosse, brasati, stufati.

Barbaresco DOCG Staderi Bio

Marmellata di more, lamponi, prugne secche e una leggera nota speziata. Seguono poi note come liquirizia e menta piperita. In bocca si presenta avvolgente con un tannino elegante e femminile, ma importante, e una buona acidità che donano struttura ed equilibrio. Uve 100% nebbiolo.

Vinificazione Pigiatura soffice per assicurare il distacco dal raspo e il passaggio per lo più di acini interi. Affinamento in legno.

Abbinamenti: Arrostiti, carne stufata, pollame, brasati, funghi porcini, tartufi bianchi.

Moscato d'Asti DOCG La rosa selvatica Bio

Un nome poetico caratterizzato dal profumo che ricorda la rosa selvatica. Ottenuto da Uve 100% moscato. Vinificazione Pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox con temperatura controllata. Affinamento Acciaio inox.

Vista: Giallo paglierino intenso, con perlage persistente. Naso: colpisce questa spremuta di frutto d'uva con bollicine; sentore di rosa e di lavanda molto delicati. Bocca: Le sensazioni dolci sono ben equilibrate dalla piacevole acidità e dagli aromi fruttati dell' uva Moscato. Abbinamenti: Dolci, biscotti, torte.



Puglia

Tenute Chiaromonte – Acquaviva delle fonti (BA)

La storia delle Tenute Chiaromonte nasce nel lontano 1826, pochi anni dopo il riconoscimento ufficiale del vitigno primitivo. Una piccola azienda di famiglia di pochi ettari, portata avanti di padre in figlio e strettamente legata alla vita rurale e contadina del tempo. Nicola Chiaromonte, l'attuale rappresentante dell'ultima generazione di questa famiglia di vignaioli, prende parte sin dalla fanciullezza alla dura vita dei campi, apprendendo saperi antichi attraverso gli insegnamenti concreti dei nonni e dei genitori: oggi è il titolare della cantina e agrotecnico e continua nel solco della storia con i suoi 32 ettari tra uliveti, ciliegeti e vigneti, nei quali accanto ai vecchi alberelli troviamo adesso alcuni nuovi impianti a spalliera, tutti coltivati secondo metodi biologici



Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto - Gioia del Colle DOC Primitivo

Una tiratura di nicchia che nasce da un piccolo vigneto di antichi alberelli. Il colore è rosso cupo. I profumi sono quelli della confettura di prugna e del cioccolato amaro che copre appena le note fumè. Non mancano i sentori tipici della macchia mediterranea. Al palato è ciliegioso, profondo e intenso, con i tannini morbidissimi e la leggerezza di quei quindici gradi e mezzo di cioccolato e freschezza.

Muro Sant'Angelo - Gioia del Colle DOC Primitivo

Vino rosso intenso, con profumi di prugna, piccoli frutti neri e spezie che contornano un frutto deciso e netto.

Bocca d'impatto, volume senza cedimenti, acidità che ben bilancia la dolcezza tipica del vitigno. Finale piacevole, vergato da note di cioccolato e liquirizia. Trova il suo abbinamento migliore con formaggi, arrostiti e tutti i piatti della cucina mediterranea.

Elè - Puglia IGT Primitivo Bio

Vino rosso rubino, aromatico e dai profumi intensi, con sentori di frutta a bacca rossa e note speziate. Al palato risulta fresco ed elegante.

Trova il miglior connubio con i piatti tipici della cucina mediterranea. Elè è un vino di alta qualità, prodotto da uve biologiche certificate.

Primitivo Puglia IGP

Un Primitivo espressione della sua terra,, di cui racconta storie e leggende. Dal colore rosso brillante con riflessi violacei e dai profumi intensi dei piccoli frutti rossi. Al palato risulta fresco, sapido e giustamente tannico, dal finale morbido e fruttato.

Ottimo vino da pasto, trova miglior connubio con i piatti tipici della cucina mediterranea.

Donna Carlotta - Puglia IGT Rosso Dolce

Vino rubino luminoso con trame olfattive fruttate dai sentori di amarena e con note floreali di rosa che si fondono con una delicata dolcezza. Abbinamento piacevolissimo con dolci di mandorla e crostate di frutti rossi, intrigante mentre accompagna formaggi stagionati ed erborinati.



Sardegna

Jankara - Sant'Antonio di Gallura (SS)

Jankara è stata fondata nel 2006 quando Renato ed Angela Spanu hanno acquistato 8 ettari di terreno "vergine" nella prestigiosa "Vena di San Leonardo" situata nelle colline dell'Alta Gallura e nel 2008 hanno piantato i primi 4 ettari interamente con uva Vermentino. Nel 2013 Renato ed Angela sono stati affiancati da due vecchi amici Chef e Ristoratore Angelo e Denise Elia, proprietari dei prestigiosi ristoranti "Casa D'Angelo" in Florida negli USA, con i quali si ha l'intenzione di portare Jankara a nuovi livelli ancora non raggiunti! Jankara è situata nell'**Alta Gallura a circa 300 metri sul livello del mare, vicino al lago Liscia tra i paesi di Sant'Antonio di Gallura e Luras**, più o meno a 25 minuti dalle prestigiose spiagge della Costa Smeralda.

Vermentino di Gallura Superiore Jankara

Il Vermentino di Gallura Superiore "Jankara" è prodotto interamente da una selezione di 100% Vermentino coltivate nella tenuta Jankara. Questo vino rappresenta interamente la passione da cui esso è nato, presentando un bel raggio di sapori e di aroma che sono tipici delle zone montagnose della Gallura. Qui troverete grande equilibrio tra gradazione alcolica, acidità e frutto, come aroma di fiori bianchi, mandorle, e delle leggere note tropicali che sono persistenti ed affascinanti ai vostri sensi. Le Uve sono raccolte a mano verso la fine di settembre ed i raccolti sono 6 tonnellate per ettaro e meno. Dopo la raccolta le uve sono delicatamente pressate e fermentate in vasche di acciaio inossidabile, mentre costantemente controllando e regolando le temperature di fermentazione per favorire di più la formazione di intensi profumi e complessità nel vino. Dopo un periodo di 6 mesi di invecchiamento nel il vino viene poi imbottigliato e mantenuto 2 mesi addizionali prima di immetterlo a consumo.



LU NIEDDU – Colli del Limbara IGT

Questo vino straordinario arriva da un vigneto piantato 85 anni fa, a quattrocento metri sul livello del mare, tra i colli e le montagne di granito della Gallura, nel nord-est della Sardegna. Nato dalla combinazione di sei differenti varietà di uva tipiche della Gallura, tutte piantate nella stessa vigna: Caricaggiola, Pascale, Cannonau, Dolcetto, Barbera e Cabernet Franc. Tutte le uve sono spesso caratterizzate da una precoce maturazione, appassendo leggermente in pianta prima del raccolto. Il fatto che i grappoli siano vendemmiati assieme e la ragguardevole età del vigneto determinano rese minime, circa mezzo chilo per pianta. Dopo la fermentazione, il vino viene quindi fatto invecchiare per dodici mesi in Barrique Francese e passa altri sei mesi in botte prima di essere messo in vendita.

Durante il processo di vinificazione, Jankara è affiancata da Gianni Menotti, enologo di fama mondiale che si occupa della supervisione l'intero processo, dalla vigna fino alla bottiglia.

Ogni annata vengono prodotte in media 2035 bottiglie in totale



Sicilia

AL-Cantàra - Randazzo (CT)

L'azienda prende il nome dal fiume che lambisce la Contrada Feudo Santa Anastasia a Randazzo (Ct), presso la quale si trovano i nostri terreni. Abbiamo voluto denominarla Al-Cantàra non solo per sottolineare il legame con la terra siciliana, ma soprattutto perché "al-cantàra" in arabo significa "ponte": e proprio come con un ponte, tradizionale simbolo di unione, l'azienda vuole collegare arte, vino e poesia. Il ponte, che collega un volto femminile con l'acqua fiumana, è peraltro diventato il logo aziendale.



Occhi di Ciumi – Bianco IGT Sicilia

Vino bianco frutto di un **taglio di carricante e grecanico**. Le nostre uve sono prodotte da vitigni coltivati nelle contrade etnee. La densità d'impianto è di 6000 ceppi per Ettaro.



Il mosto si lascia decantare per 24 ore; poi purificato dalle sostanze più grossolane viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio con temperature di 16-17° C per circa una settimana ed in seguito svolge la fermentazione malolattica.

Prima dell'arrivo dell'inverno viene fatto il taglio finale che affina per circa sei mesi sul faccino nobile.

LUCI LUCI – Etna Bianco DOC

Vino bianco DOC Etna ottenuto con **uve di carricante in purezza**. Le uve sono coltivate in una valle tra il vulcano e i monti Nebrodi, ad una altitudine di 650 metri slm.

In seguito il mosto si lascia decantare per 48 ore e il mosto purificato dalle sostanze più grossolane viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio a 12° -14° C per circa 15 giorni, quindi il nostro vino viene travasato almeno due volte per eliminare le fecce più grossolane e di seguito inizia e completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio dove rimane sul feccino per almeno 6 mesi.

Lu veru piaciri - Etna Rosso DOC

Il **Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio**, sono i vitigni che danno vita alla Denominazione di Origine Controllata ETNA Rosso. Il vigneto è situato nella parte nord del vulcano ad una altitudine di 650 metri slm. Il terreno è vulcanico ricco di minerali e con molta struttura. Il vigneto da cui proviene è allevato a controspalliera con una densità d'impianto di 6000 ceppi per Ha.

L'uva viene raccolta manualmente in piccole ceste, e giunta in cantina, va pigiata e separata dai raspi. Il pigiato viene raccolto in recipienti di acciaio inox dove avviene la fermentazione in presenza delle vinacce, alla temperatura di 25°C. Dopo 5 giorni si effettua la pressatura delle vinacce e si fa terminare la fermentazione alcolica; segue poi la fermentazione malolattica, affinando sul feccino nobile per tre mesi in botti di rovere.



La fata galanti

Il nerello cappuccio è il vitigno che dà vita a questo vino. Il vigneto è situato nella parte nord del vulcano ad un'altitudine di 650 metri slm. Il terreno è vulcanico ricco di minerali e di scheletro. Le viti, di circa 10 anni, vengono allevati a controspalliera in impianti con una densità d'impianto di 6.000 ceppi per Ha.

L'uva raccolta manualmente in cassette pigiata e diraspata viene raccolta in recipienti di acciaio inox (vinificatori) dove dopo una breve macerazione a freddo avviene la fermentazione alcolica in presenza delle vinacce, alla temperatura di 24-26°C, avendo cura che queste siano mantenute sempre ben umide ed effettuando ripetute follature. Al termine della fermentazione alcolica, circa 9 giorni, il vino ottenuto viene travasato in serbatoi di acciaio inox dove svolge la fermentazione malolattica affinando sulle fecce per almeno 9 mesi.

Toscana

Terre del Marchesato – Bolgheri

Terre del Marchesato è situata nel cuore delle campagne di Bolgheri, un piccolo borgo tra Livorno e Grosseto ormai famoso in tutto il mondo per la qualità dei suoi vini. Abbracciata ad est dalle colline e a ovest dalla costa mediterranea, l'area esprime un terroir vario e diversificato sia per quanto riguarda la composizione geologica del suolo che per il particolare microclima.

In passato "il vino del contadino" è stato spesso associato a una percezione di scarsa qualità, e in parte era ed è tutt'ora vero. Tuttavia è necessario fare dei distinguo. Se in molti casi infatti i contadini si sono dimostrati dei dilettanti della produzione vinicola, in altri, specialmente in alcune zone dove veniva privilegiata la qualità delle colture, le antiche conoscenze di cui erano custodi hanno fatto crescere vigneti forti, sani e longevi che ancora oggi ci regalano grandi vini.



Emilio Primo Bianco

Il primo vino bianco storicamente uscito dalla nuova cantina nel 2003 e dedicato al nonno di Maurizio che nel lontano 1954 acquistò i terreni a Bolgheri dal Marchesa Incisa della Rocchetta.

Emilio Primo bianco è prodotto dalle autoctone uve vermentino.

Grazie alla nuova cantina viene vinificato con tecniche di fermentazione innovative e sofisticate sempre con occhio attento alla tradizione. La sua freschezza esprime appieno il territorio, e la vicinanza al mare che ne personalizza il carattere.

Papeo

Papeo, vino bianco vinificato come un grande rosso, macerando con bucce in barriques. Complesso ed elegante emerge per la sua avvolgente cremosità.

Sempre nell'ottica di ricordare le proprie radici, Maurizio ha scelto di chiamare questo vermentino Papeo, dall'omonimo Poggio Papeo collocato tra Bolgheri e Monteverdi a 400 mt sul livello del mare, dove ai tempi della sua giovinezza andava a far scorte di legna per l'inverno con il nonno Emilio.

Nato nel 2006 come IGT Toscana, grazie all'invecchiamento delle vigne del Vermentino, dalla vendemmia 2019 viene elevato a DOC Bolgheri.



Emilio Primo Rosso

Il primo vino storicamente uscito dalla nuova cantina nel 2003 e dedicato al nonno di Maurizio che nel lontano 1954 acquistò i terreni a Bolgheri dal Marchese Incisa della Rocchetta.

Emilio Primo Rosso è caratterizzato dal tipico blend di Bolgheri, in cui si ritrovano le note del Cabernet Sauvignon, la rotondità del Merlot e l'eleganza del Syrah che, magicamente amalgamate, danno vita ad un vino avvolgente equilibrato e con un spiccata personalità.

Marchesale

L'eleganza di questo territorio è immediatamente percepibile al primo sorso di Marchesale, il vessillo di Terre del Marchesato. Inizialmente nasceva come Syrah in purezza, distinguendosi di anno in anno per la sua eleganza e raffinatezza.

Dall'annata 2017 il grande passo, diventando DOC Bolgheri Superiore, per questo motivo viene assemblato agli altri tre vitigni rappresentativi per il territorio di Bolgheri: il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Petit Verdot; creando un connubio perfetto che dà vita ad un vino elegante ma fortemente avvolgente ed equilibrato.

Nobilis

Il «Muffato Bolgherese».

Vino muffato che nasce dal nostro vigneto di Vermentino in Bolgheri. Raccolto a mano a novembre in presenza di Muffa Nobile (Botrytis cinerea), che si sviluppa sui grappoli del Vermentino, solo su alcuni particolari filari del vigneto, grazie alle condizioni climatiche favorevoli, tipiche della zona in autunno, guazza notturna, foschia mattutina e sole pomeridiano.

Soc. Agricola LOSI – Castelnuovo Berardenga (SI)

La filosofia aziendale Losi si basa su due principi fondamentali: la ricerca della qualità ed il mantenimento della tipicità. Il segreto per vincere le sfide di mercato è racchiuso nella capacità di saper combinare tradizione ed innovazione, binomio che i Losi hanno fatto proprio elevando al massimo i livelli qualitativi dei loro vini per emergere in un mercato sempre più aggressivo.



In questo modo i Losi producono grandi vini, di alto valore organolettico, in linea con le richieste sempre più esigenti dei consumatori, compito che tutta la famiglia sta portando avanti, con passione, operando su due fronti, quello del rinnovo costante dei vigneti e quello del miglioramento delle tecniche di vinificazione.

Il rinnovo dei vigneti avviene nel rispetto della tradizione, mettendo a dimora cloni di piante autoctone, tramandate da generazioni e gelosamente custodite come patrimonio di famiglia.

Chianti Classico Querciavalle

Uve: 90% Sangiovese 10% Canaiolo. Invecchiamento: 12-18 mesi in botti di rovere da 50hl e breve affinamento in bottiglia.

Chianti Classico Querciavalle Riserva

Uve: 95% Sangiovese 5% Canaiolo.

Invecchiamento: 24-32 mesi in botti di rovere da 20-30hl e breve affinamento in bottiglia.

Chianti Classico Gran Selezione LOSI

Uve: 90% Sangiovese 5% Canaiolo 5% Malvasia Nera (Prodotto solo con le uve selezionate delle migliori annate).

Invecchiamento: minimo 36 mesi in botti di rovere da 10hl e breve affinamento in bottiglia.

San Brunone Super Tuscan

Uve: 90% Sangiovese 10% Merlot.

Invecchiamento: 10/12 mesi in barriques francesi e breve affinamento in bottiglia.



Bianco di Toscana IGT

Uve: 50% Trebbiano Toscano 50% Malvasia del Chianti

Caratteristiche organolettiche: All'aspetto si presenta cristallino e dal colore giallo paglierino; dal profumo intenso con note floreali e frutta fresca. In bocca è fresco, delicato, di deliziosa morbidezza.

Vin Santo del Chianti Classico

Uve: 50% Trebbiano Toscano 50% Malvasia del Chianti

Le uve sono attentamente selezionate, prediligendo i grappoli integri in modo da equilibrare sia l'acidità che il contenuto zuccherino in essi contenuto. Le uve raccolte sono appese a dei fili di ferro per l'appassimento naturale all'aria e al sole. Dopo la delicata operazione di pressatura, il mosto ottenuto viene messo a fermentare in tipiche botti di legno dette "caratelli". La fermentazione alcolica è lunga e lenta. L'invecchiamento nei caratelli avviene per una durata di circa 10 anni.

Fattoria La lecciaia – Montalcino (SI)

La Lecciaia acquistata da Mauro Pacini nel 1983, trasformata e dotata delle più avanzate tecniche di vinificazione, è Azienda Agricola giovane ma nel pieno rispetto delle antiche tradizioni del Brunello di Montalcino.

Situata in località Vallafrico a confine con le più antiche e prestigiose fattorie di Montalcino, dove la particolare posizione, la struttura del terreno e la bontà del microclima hanno permesso in passato il nascere del prestigioso vino Brunello.

Si estende per 60 ettari comprendendo boschi, uliveti e 15 ettari di vigneti di cui oltre la metà iscritti alla produzione di Brunello. I rimanenti sono dedicati alla produzione di altri vini con struttura, carattere e sapore eccezionali.



Brunello di Montalcino DOCG

Prodotto con 100% di uve Brunello (selezione particolare di Sangiovese)

Colore: rosso rubino intenso, tende al granato con l'invecchiamento.

Profumo: caratteristico, intenso

Sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico, robusto ed armonico.

Vino di alta gradazione alcolica vocato a lungo invecchiamento, viene posto in commercio nel quinto anno successivo alla vendemmia, dopo aver trascorso tre anni e mezzo in grandi botti di rovere a cui seguono almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

A tavola si sposa ottimamente con cacciagione e carne.

Ottimo con i formaggi stagionati, da solo come vino da meditazione.

Manapetra Brunello di Montalcino DOCG

Selezione delle migliori uve di Brunello, vinificato e trattato separatamente in tutte le fasi, dalla raccolta delle uve all'imbottigliamento, una parte del vino viene affinato in barrique.

Colore: rosso rubino intenso, tende al granato con l'invecchiamento.

Profumo: caratteristico, intenso

Sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico, robusto ed armonico.

Vino di alta gradazione alcolica vocato a lungo invecchiamento, viene posto in commercio nel quinto anno successivo alla vendemmia, dopo un lungo periodo di invecchiamento in grandi botti di rovere a cui seguono almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

A tavola si sposa ottimamente con cacciagione e carni rosse. Ottimo con i formaggi stagionati, da solo come vino da meditazione.

Il Baccanale – Super Tuscan IGT

Ottenuto con uve Cabernet-Sauvignon e Sangiovese utilizzate in quantità equivalente, viene affinato almeno 6 mesi in barrique dalle quali acquisisce profumi molto intensi.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso, fruttato.

Sapore: asciutto, caldo, robusto ed armonico.

Viene posto in commercio con almeno 3 anni di invecchiamento.

Si abbina ottimamente carni rosse ma in genere con tutta la cucina "di terra".



Tenuta Sant'Agata – Castagneto Carducci (LI)

Tenuta Sant'Agata è un'azienda agricola biologica a conduzione familiare sempre alla ricerca della qualità con grande rispetto di un territorio che amiamo.

Dal 2006 produce una limitata quantità di vini Bolgheri DOC e di olio extravergine di oliva.

BOLGHERI ROSSO DOC - Biologico

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 30%, Syrah 20%.

Vendemmia: seconda decade di settembre. Raccolta eseguita rigorosamente a mano con selezione in vigna dei grappoli e trasporto in cantina in piccole casse.

Vinificazione: fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata con tempi di macerazione lunghi.

Affinamento: barriques di rovere francese per dodici mesi e affinamento in bottiglia per minimo sei mesi.

Temperatura di servizio: 16-18° C

Alcool: 14,0%

BOLGHERI BIANCO DOC - Biologico

Uvaggio: Vermentino 70%, Chardonnay 30%.

Vendemmia: prima decade di settembre. Raccolta eseguita rigorosamente a mano con selezione in vigna dei grappoli e trasporto in cantina in piccole casse.

Vinificazione: fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata 15° C con tempi di macerazione lunghi.

Affinamento: tini di acciaio inox stabilizzati a freddo.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Alcool: 12,5%

VESPERO IGT TOSCANA ROSSO - Biologico

Uvaggio: Syrah 80%, Cabernet Sauvignon 20%.

Vendemmia: prima decade di settembre. Raccolta eseguita rigorosamente a mano con selezione in vigna dei grappoli e trasporto in cantina in piccole casse.

Vinificazione: fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata 28° C con tempi di macerazione lunghi.

Affinamento: tini di acciaio inox.

Temperatura di servizio: 16-18° C

Alcool: 14,0%



Trentino Alto Adige

Josef Weger – Cornaiano (BZ)

L'impresa familiare Weger fu fondata nel 1820 dal Signor Josef Weger 1782 – 1852, bisnonno dell'attuale proprietario. Era uno dei pionieri nella produzione e nel commercio vinicolo in Alto Adige. Il suo lavoro che svolse con successo fu trasferito a sua volta al figlio Josef Weger 1809 – 1892 che continuò ed espanse ciò che il padre aveva costruito fino allora.



La sua idea era quella di trasportare con le proprie carrozze il vino prodotto dai magazzini in Svizzera e anche nei paesi imperiali dell'Austria e dell'Ungheria. Suo Figlio, Josef Weger (1850 – 1918) ampliò e modernizzò l'azienda del padre allestendo un nuovo edificio aziendale. Successivamente negli anni 20 il nipote Johann Weger (1890 - 1975) fondò con caparbietà imprenditoriale a Lienz Tirolo Est una sede secondaria per la distribuzione di vini

all'ingrosso tuttora in possesso familiare.

Gewürztraminer Alto Adige Doc

Vitigno: Gewürztraminer

Zona: Cornaiano – collina d'Oltradige a 435m s.l.m. mare ottima esposizione solare

Coltivazione: Guyot (spalliera) - Resa: 80q.li/ettaro

Vinificazione: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata

Vendemmia: metà settembre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati - AROMA: spiccatamente aromatico -

SAPORE: Corposo, speziato dal sapore pieno.

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, si sposa particolarmente con i frutti di mare e crostacei, eccellente con formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C - GRADO ALCOLICO: 13,5%vol.

Pursgla Müller Thurgau Alto Adige Doc

Vitigno: Müller Thurgau

Zona: Cauria- zona collinare 600 mt. s.l.m. nella Bassa Atesina.

Coltivazione: Guyot e pergola - Resa: 90q.li/ettaro

Vinificazione: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.

Vendemmia: metà settembre

Affinamento: il vino matura sui propri lieviti per alcuni mesi in serbatoi d'acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdi - AROMA: Leggero sentore di moscato e fiori di sambuco

SAPORE: Leggermente aromatico, secco, elegante con una buona struttura

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo si accosta bene a primi piatti di pesce e Frutti di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°C - GRADO ALCOLICO: 13%vol.



Myron Alto Adige Sauvignon Doc

Vitigno: Sauvignon blanc

Zona: Cornaiano (453 s.l.m.) su terreno morenico, di riporto glaciale, ghiaioso.

Coltivazione: Guyot - Resa: 80q.li/ettaro

Vinificazione: breve macerazione a freddo e dopo una pressatura soffice avviene la fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata a 18°C.

Vendemmia: inizio-metà settembre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli - AROMA: note di sambuco, uva spina, fiori d'accacia foglia di pomodoro verde.

SAPORE: fresco, pieno con una piacevole acidità e mineralità, lungo finale

ABBINAMENTI: indicato come aperitivo, primi piatti saporiti, asparagi e pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°C. - GRADO ALCOLICO: 13,5 % vol.

Johann Südtiroler Blauburgunder Doc

Vitigno: Pinot nero

Zona: Cornaiano zona con terreno argilloso, sabbioso ed escursioni termiche tra il giorno e la notte che conferiscono a questo vino un'ottima struttura.

Coltivazione: Guyot (spalliera) - Resa: 95q.li/ha

Vinificazione: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso intenso - Aroma: fruttato con delicati profumi di lamponi e prugna

Sapore: secco, vellutato, armonioso, rotondo e persistente

Abbinamenti: carni alla griglia, arrosti, selvaggina e formaggi piccanti

Temperatura di servizio: 18°C - Gradazione alcolica: 13% Vol.

Stoa Lagrein Doc 2015

Vitigno: Lagrein (uva rossa nativa)

Zona: Dalla zona di coltivazione classica a Gries, in un distretto di Bolzano e dal sud dell'Alto Adige. Il microclima caldo presente in questo particolare bacino della valle è un mix ideale per un superbo vino Lagrein.

Coltivazione: Guyot (spalliera) - Resa: 60hl/ha (ha=2,47 acre)

Vinificazione: Il processo di fermentazione dura circa 15 giorni, utilizzando serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata. Durante questo processo gli ingredienti importanti delle uve vengono estratti con cura utilizzando la propria CO2.

Vendemmia: Metà ottobre - Vinificazione: In grandi botti di rovere selezionato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Granato scuro con riflessi violacei - Aroma: Frutti di bosco di bosco, ricordi di viole

Abbinamenti: Asciutto, pieno aromatizzato, con tannini lievi ma rigida struttura. Temperatura di Servizio: 18°C – 20°C - Alcol: 13% vol.

Sauvignon Maso delle Rose Alto Adige Doc 2015

Vitigno: Sauvignon blanc

Zona: Cornaiano (453 s.l.m.) su terreno morenico, di riporto glaciale, ghiaioso

Coltivazione: Guyot (spalliera) - Resa: 65q.li/ettaro - Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata e affinamento sul lievito fine fino all'imbottigliamento

Vendemmia: metà settembre

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli - Aroma: note di sambuco, uva spina, fiori d'acacia e salvia - Sapore: fresco, pieno con una piacevole acidità e mineralità, lungo finale

Abbinamenti: indicato come aperitivo, primi piatti speziati, asparagi e pesce e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 12°-14°C. - Gradazione alcolica: 14%Vol.

Gewürztraminer Maso delle Rose Alto Adige Doc

Vitigno: Gewürztraminer

Zona: Cornaiano – collina d'Oltradige a 435m s.l.m. ottima esposizione solare

Coltivazione: Guyot (spalliera) - Resa: 60q.li/ettaro

Affinamento: il vino matura sui propri lieviti per alcuni mesi sia in acciaio che nelle botti di rovere francese Dopo l'assemblaggio (50% in acciaio e 50% nel legno) il vino si affina per altri 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati - Aroma: spiccatamente aromatico e speziato con note di noce moscata, cannella, rose, cipresso e miele - Sapore: corposo, speziato dal sapore pieno e lunga persistenza

Abbinamenti: ideale come aperitivo, si sposa particolarmente con i frutti di mare e crostacei, eccellente con formaggi stagionati e cucina asiatica

Temperatura di servizio: 14°C - Gradazione alcolica: 14%Vol.



Arunda – Meltina (BZ)

La cantina più alta d'Europa! Dopo essersi fatto un nome in Italia come consulente e rappresentante della nota ditta Seitz di prodotti enotecnologici il richiamo di casa si fece sempre più forte. "I 1200 metri di Altitudine di Meltina erano ideali per l'affinamento dei vini spumanti". Si era convinto Reiterer. "Inoltre le naturali oscillazioni di temperatura di questa quota potevano permettere un naturale e tranquilla maturazione dei nostri vini. Ci vogliono almeno 24 mesi per dare agli spumanti Arunda quella ricchezza, quell'eleganza e quella complessità che li ha resi famosi. Alcune Cuvée riposano in cantina anche 60 mesi prima che le bottiglie vengano, come da tradizione, sboccate e avviate alla vendita".



Arunda Brut

Con il suo perlage particolarmente ricco e persistente e un brillante e luminoso colore giallo paglierino con sfumature verdoline l'ARUNDA Brut porge al naso un bouquet fruttato ampio e fragrante che richiama le uve da cui nasce, arricchito da delicate note di lievito.

Cuvée: 50% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero

Permanenza sui lieviti: 24/30 mesi

Dosaggio: 6g/L

Arunda Extra Brut

Con il suo straordinario perlage particolarmente fine, persistente e un colore brillante e luminoso l'ARUNDA Extra Brut colpisce sin dal primo approccio, questo grazie anche ad un bouquet ricco, profumato e complesso che accanto a una componente floreale rivela note tostate di crosta di pane. Cuvée: 80%

Chardonnay, 20% Pinot Nero

Permanenza sui lieviti: 24/30 mesi

Dosaggio: 0g/L

Arunda Blanc de Blancs

Dal perlage fine e persistente e di un vivace e luminoso colore giallo paglierino con riflessi verdolini l'ARUNDA Blanc de Blancs porge un bouquet delicato e molto fruttato che unisce pienezza e struttura a una notevole morbidezza e cremosità, densità, spessore e persistenza.

Cuvée: 100% Chardonnay

Permanenza sui lieviti: 36/42 mesi

Dosaggio: 4g/L

Arunda Riserva 2015

Giallo paglierino brillante e un perlage persistente con un'aromatica di nocciole tostate, miele, cera d'api e leggermente cremoso, per concludersi un sentore di pane tostato. Arunda Riserva con un perlage compatto e ben integrato, dona al palato un fruttato avvolgente, si scioglie delicatamente con un finale rinfrescante.

Cuvée: 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

Permanenza sui lieviti: 60 mesi

Dosaggio: 4g/L

Arunda Rosé brut

Con il suo perlage particolarmente ricco e persistente, un brillante e luminoso colore salmone. L'ARUNDA Rosé è piacevolmente fruttato, cremoso e vinoso al gusto, elegante ed equilibrato, un piacere particolare per il periodo estivo.

Cuvée: 50% Pinot Bianco, 50% Pinot Nero

Permanenza sui lieviti: 24/30 mesi

Dosaggio: 8g/L



Veneto

Azienda Agricola Crosarola – Fumane (VR)

L'azienda agricola Crosarola si trova a Fumane (VR), uno dei paesi più antichi e più ameni della Valpolicella, adagiata sulle propaggini meridionali dei monti Lessini.

Le uve lavorate nell'azienda provengono da vitigni autoctoni e sono coltivate in località Creari e Casterna.

Valpolicella Classico

Prodotto da vitigni autoctoni (Corvina 65%, Rondinella 10%, Corvinone 15%, molinara 10%). La vendemmia è manuale e le uve vengono pressate a poche ore dalla raccolta.

La fermentazione dura circa otto giorni e avviene a temperatura controllata.

Il prodotto è conservato in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento, che avviene tra febbraio e marzo. Il Valpolicella classico è un vino di colore rosso rubino dal sapore asciutto.

Le sue qualità sono particolarmente apprezzate quando viene associato a pasti tipici della cucina mediterranea. Alcool 12%.



Valpolicella Classico Superiore Ripassato

Dagli stessi vigneti del "classico", ma con diversa lavorazione viene prodotto il "ripassato". La vendemmia si realizza in due tempi in modo da consentire una perfetta maturazione dell'intero prodotto.

L'uva viene pigiata subito dopo la raccolta e diraspata. La fermentazione, in recipienti di capacità limitate, viene portata avanti fino all'esaurimento degli zuccheri. Nella primavera successiva il prodotto viene rifermentato sulle vinacce del Recioto e dell'Amarone. Ciò consente al Ripassato di acquisirne altri profumi e un maggiore corpo. La qualità del "ripassato" vengono particolarmente esaltate quando si abbina a selvaggina, carni crude o cotte e formaggi stagionati. Alcool 13,5%.

Amarone della Valpolicella DOC

È un vino ottenuto dalla lavorazione delle migliori uve (Corvina 70%, Rondinella 10%, Corvinone 15%, molinara 5%).

Le uve vengono selezionate a mano, grappolo per grappolo e fatte riposare in casse poco profonde, in "platò", per circa tre mesi, in ambiente protetto e ventilato naturalmente. A fine gennaio si procede alla pigiatura.

La fermentazione è molto lunga e controllata. Il prodotto viene collocato prima in botti poi riposare in serbatoi di acciaio. Così viene ottenuto un prodotto finale che mantiene le sue caratteristiche per un periodo di circa dieci anni.

Il colore è rosso intenso, quasi sempre con orli aranciati. Il profumo è molto deciso, con richiami ai frutti di bosco, aromi e spezie. L'amarone è particolarmente indicato con arrostiti, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati. Alcool 15,5%.

Recioto Classico DOC

Il nome di questo vino deriva dalla tecnica di selezione delle uve, in quanto viene utilizzata soprattutto la parte alta dei grappoli, in dialetto chiamata "recia", di uve corvina, rondinella, corvinone, dindarella, molinara, lasciate appassire su graticci a temperatura ambiente e ventilazione naturale. La pigiatura delle "recie" avviene a metà gennaio. Una parte del mosto viene leggermente riscaldata per favorire la fermentazione che si sviluppa in un ambiente a circa 18°, raggiunta una gradazione di circa 14° si travasa fino al blocco della fermentazione. Il colore definitivo del prodotto è un rosso granato carico. Il profumo segue da vicino quello dell'amarone. Il corpo è dolce e delicatissimo. Servire a temperatura 16/18°. Si abbina a dolci secchi, pandoro, crostate e paste frolle. Alcool 13,5%

Società Agricola Masot – Sarmede (TV)

A Sarmede, in mezzo a prati, boschi e vigneti, vive da sempre la famiglia Da Ros ed è qui, sui terreni di famiglia, che nel 2009 Andrea e Daniele Da Ros hanno deciso di fondare la loro azienda vitivinicola “Masot – Fiabe di vino”, facendo tesoro degli insegnamenti di nonno Arturo e di quanto imparato da studenti della prestigiosa scuola enologica “Cerletti” di Conegliano. Andrea e Daniele hanno deciso di marcare il legame con la tradizione familiare scegliendo per la loro azienda un nome emblematico e simbolico: “masot”, ovvero “piccolo proprietario terriero”, è infatti il soprannome storico dei Da Ros, persone che hanno fatto dell’amore per la terra e del rispetto per i suoi ritmi i propri valori di riferimento.



Prosecco DOC “OLTRE” Brut

VIGNETO: “Verine”, vecchio vigneto di famiglia immerso nei Colli Trevigiani; resa 150 q/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto, due cimature e sfogliature manuali all’occorrenza
AMMOSTAMENTO: criomacerazione a temperatura controllata e successiva pressatura soffice delle uve. Separazione del mosto fiore.
FERMENTAZIONE: termocontrollata in vasche di acciaio inox, affinamento per 4 mesi
PRESA DI SPUMA: metodo Martinotti, in autoclave per 30 giorni
DATI TECNICI: 11,5% vol residuo zuccherino 0 g/l

Prosecco DOC Brut Millesimato

VIGNETO: “Belvedere”, situato ai piedi delle colline; resa 150 q/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz a due archetti, due cimature e sfogliature all’occorrenza
AMMOSTAMENTO: pressatura soffice delle uve con separazione del mosto fiore
FERMENTAZIONE: termocontrollata in vasche di acciaio inox, affinamento per 4 mesi
PRESA DI SPUMA: Metodo Martinotti, in autoclave per 40 giorni
DATI TECNICI: 11,5% vol residuo zuccherino 9 g/l

Prosecco DOC Extra-Dry Millesimato

VIGNETO: “Belvedere”, situato ai piedi delle colline; resa 150 q/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz a due archetti, due cimature e sfogliature all’occorrenza
AMMOSTAMENTO: pressatura soffice delle uve con separazione del mosto fiore
FERMENTAZIONE: termocontrollata in vasche di acciaio inox, affinamento per 4 mesi
PRESA DI SPUMA: Metodo Martinotti, in autoclave per 40 giorni
DATI TECNICI: 11,5% vol residuo zuccherino 16 g/l



Colli Trevigiani IGT Colfondo

VIGNETO: “Belvedere”, situato ai piedi delle colline; resa 150 q/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz a due archetti, due cimature e sfogliature all’occorrenza
VENDEMMIA: manuale tra la prima e la seconda decade di settembre
AMMOSTAMENTO: pressatura soffice delle uve con separazione del mosto fiore
FERMENTAZIONE: termocontrollata in vasche di acciaio inox, affinamento per 4 mesi
PRESA DI SPUMA: in bottiglia, affinamento di 40 giorni
DATI TECNICI: 10,5% vol residuo zuccherino 0 g/l

Francia – Alsazia

Domaine Rieflé - Pfaffenheim

Le radici della famiglia Rieflé risalgono a lungo alla storia e alla cultura del Reno. La sua identità si ispira allo spirito della bellissima casa vinicola costruita a PFAFFENHEIM nel 1609, accanto alla magnifica chiesa con coro del XIII secolo, gioiello dell'architettura romanica. Sei generazioni della tradizione vitivinicola di famiglia, nata nel 1850, è ancora viva. I terroir di Domaine Rieflé si trovano nelle vicinanze dei comuni di Pfaffenheim, Rouffach, Westhalten e Soultzmatt, nei campi di frattura delle faglie di Marbach e Ohmbach. Essi formano un mosaico di scomparti geologici molto frammentati. Offrono potenza, calore e mineralità ai vini che producono.



ALSACE LIEU-DIT BIHL - Riesling

Salinità, gusto e aromi caratteristici di citronella, ananas e cannuccia sono la firma di questo grande vino di terroir adatto alla conservazione. Abbinamenti enogastronomici di pesce nobile, formaggio caprino ben stagionato.

Temperatura di Servizio Da 10 a 12°C

Alcool: 12,5°

Acidità in tartarico: 8,7 g/l

Zucchero residuo: 0 g/l

ALSACE CÔTE DE ROUFFACH Pinot Gris

Si tratta di un vino concentrato e grasso dall'equilibrio semi-secco, caratterizzato da una struttura acida fine tipica dei terreni argillo-calcarei della Costa di Rouffach.

Va bene anche con foie gras di anatra.

Temperatura di servizio da 10 a 12°C

Alcool: 13,5°

Acidità in tartarico: 5,7 g/l

Zucchero residuo: 16,5 g/l

ALSACE CÔTE DE ROUFFACH Gewurztraminer Bio

Aromi di pera e mela cotogna, o addirittura ananas. Al palato, questi aromi di frutta si trovano in bocca

giallo maturo, lasciando spazio per un finale rinfrescante, quasi menta.

Abbinamento cibo / vino

esotico e speziato. Vi sorprenderà su uno spiedino di carne marinata in olio spezie e menta, o su un pollo tandoori con ananas.

Temperatura di servizio da 10 a 12°C

Alcool: 14°

Acidità in tartarico: 4,8 g/l

Zucchero residuo: 9 g/l

ALSACE GRAND CRU STEINERT Riesling Bio

E' un vino potente, intenso e succoso con aromi di nettarina bianca e frutta secca al palato. Vino secco, molto minerale e ben strutturato, ha un buon potenziale di invecchiamento.

Abbinamento cibo / vino

Questo vino sarà ideale per piatti che richiedono un vino secco ma potente. È questo il caso di pesce nobile; sogliola, bar, seccato in pietra, ben preparato (salsa di limone con burro bianco) o aragosta.

Temperatura di servizio da 10 a 12°C

Alcool: 12,5°

Acidità in tartarico: 8,7 g/l



Zucchero residuo: 2,9 g/l



ALSACE GRAND CRU STEINERT Pinot Gris

La sensazione in bocca di questo vino è solida e ariosa come la struttura calcarea del terreno del Grand Cru.

Abbinamento cibo / vino

Questo vino andrà bene con una bella carne bianca, ma si può anche provare su una bistecca di tonno.

Temperatura di servizio da 10 a 12°C

Alcool: 12,5°

Acidità in tartarico: 6,1 g/l

Zucchero residuo: 6,5 g/l

CRÉMANT BRUT Blanc de Blancs

Questo crémant a base di Pinot Bianco 50% e Auxerrois 50% sviluppa un vino molto fine e delicato. Naso floreale, brioche con delicate note fruttate. La sua struttura è ampia in bocca, la schiuma e il dosaggio rimane discreto.

Abbinamento cibo / vino

Ottimo vino da aperitivo ma può essere servito anche a pranzo.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C da 6 a 8°C

ALSACE LIEU-DIT BERGWINGARTEN Gewurztraminer

Un grande terroir massiccio, grande varietà di vitigni massicci. Inconsciamente o meno, i viticoltori di Pfaffenheim hanno quasi all'unanimità piantato Gewurztraminer nel Bergweingarten.

Annata dopo annata, i vini sono caratterizzati da una tessitura setosa, un equilibrio morbido e aromi dolci. spezie, incenso, miele e frutta squisita.

Abbinamento cibo / vino

Piatti orientali, in particolare curry (Tandoori di pollo, Tajine...), formaggi blu, torte di frutta.

Temperatura di servizio da 10 a 12°C

Alcool: 14°

Acidità in tartarico: 4,8 g/l

Zucchero residuo: 14 g/l

AOC Alsace Grand Cru Zinnkoepflé – Gewurztraminer

Questo Grand Cru Zinnkoepflé si apre con note affumicate di petali di rosa e pompelmo. E' un vino fresco ed elegante in bocca che offre una piacevole concentrazione e grande persistenza. Il finale è lungo e rinfrescante con piacevolissime sfumature amare. Un vino equilibrato e lontano dagli stereotipi della varietà pura. **Vino semi-secco 30g/L**



Francia-Bordeaux

Chateau de Cérons - Cérons - GRAVES AOC

Lo Château de Cérons non è solo un monumento storico classificato, ma anche un'incantevole casa padronale costruita all'inizio del XVII secolo e situata su una terrazza che si affaccia sul fiume

Garonna. Situata nel cuore del villaggio di Cérons, nella regione delle Graves, la tenuta è circondata da imponenti mura di pietra. Lo château si trova di fronte a una splendida chiesa del XII secolo.

Xavier e Caroline Perromat hanno assunto la gestione della tenuta di famiglia nel 2012. Così facendo, hanno

accettato la sfida di produrre vini di altissima qualità in una delle denominazioni meno conosciute, ma più antiche di Bordeaux: Cérons.

Affacciato sul villaggio, Château de Cérons possiede 26 ettari di vigneti piantati su un altopiano di terreno ghiaioso con un sottosuolo calcareo. Questo terroir, con un suolo e un clima unici, produce tre diversi tipi di vino: Graves rosso, Graves bianco secco e Cérons, un Bordeaux bianco dolce.



Chateau de Cérons - Graves Rouge 2015

Assemblaggio: 60% Cabernet Sauvignon , 40% Merlot

Affinamento in barrique 40% nuovo legno.

Una bella annata all'insegna della qualità e dell'omogeneità.

Condizioni climatiche perfette, caldo fino alla fine di luglio, temperature più fresche accompagnate da qualche pioggia in agosto, hanno regalato alle viti uno stato di salute ineccepibile e una maturazione omogenea.

La vendemmia e la vinificazione sono procedute serenamente, iniziando con le uve Sauvignon Blanc, Sémillon e Gris, seguite dai Merlot e dai Cabernet Sauvignon. La selezione delle uve Cérons segue e si svolge in condizioni eccezionali.

Chateau de Cérons - Graves Blanc 2017

Assemblaggio: 60% Sémillon, 30% Sauvignon blanc, 10% Sauvignon gris

Affinamento in acciaio

Tutto è iniziato bene con un germogliamento molto omogeneo e precoce, tre settimane prima del previsto, una garanzia di qualità nei nostri vigneti di Bordeaux. Due notti di gelo alla fine di aprile hanno colpito la regione di Bordeaux e la tenuta non è stata risparmiata.

Fortunatamente, gli appezzamenti di terreno intorno allo château e quindi vicini alla Garonna non sono stati colpiti più di tanto. La vendemmia è iniziata l'8 settembre dopo un agosto soleggiato, secco e caldo. I risultati sono arrivati grazie all'impegno e al know-how del nostro team. I vini bianchi sono di buona qualità, con molta freschezza e mineralità.



Chateau Phélan Ségur - Saint-Estèphe

Non è un caso che Bernard O'Phelan (1770-1841), giovane commerciante di vino irlandese, lasciò la sua città natale, Tipperary, alla fine del XVIII secolo, per stabilirsi a Bordeaux. A quel tempo, la città era un importante centro commerciale con le isole britanniche.

LA PASSIONE PER IL VINO

Si sono sviluppati stretti rapporti tra le famiglie che negoziano tra loro i vini della regione. Questi legami sono tali da portare ad alleanze, anche matrimoni, e in particolare quello di Bernard Phélan con una delle figlie di Daniel Guestier, un noto commerciante. Sostentato dall'esperienza del suocero, può ora considerare la possibilità di produrre i propri vini. Nel 1805 acquisisce il Clos de Garra-mey, situato a Saint-

Estèphe, poi nel 1810 la tenuta Ségur de Cabanac. Le origini della tenuta risalgono alla metà del XVIII secolo.



Chateau Phélan Ségur

Château Phélan Ségur ha creato la sua identità di eleganza e finezza. Con una certa sobrietà e grande precisione, rivela la purezza del frutto, la correttezza della sua struttura, i tannini setosi, il tutto con una naturale freschezza. Dopo un lungo periodo di invecchiamento, rivela un bouquet di rara complessità, una nota di rovere armonicamente fuso. Questo equilibrio sottile e autentico crea un'emozione intensa.

Lo Château Phélan Ségur è noto per il suo potenziale di invecchiamento di diversi decenni. Una vecchia annata apre nuovi orizzonti aromatici di insospettabile ricchezza: calore delle spezie, generosità della frutta matura, nobiltà del cuoio. La sua texture è raffinata, il suo potere ammorbidente. Questa pienezza è una testimonianza del tempo e questo compimento è la ricompensa per la saggia pazienza.

Frank Phélan

Creato nel 1986, Frank Phélan, il secondo vino dello Chateau porta il nome del figlio di Bernard Phélan, fondatore della tenuta. Frank Phélan proviene da 15 ettari di vecchi vigneti e da una selezione di vitigni di meno di dieci anni. Rispetta i valori classici dello Château esprimendo un altro aspetto del suo terroir. Frank Phélan combina un frutto gourmet, intenso e croccante con una struttura elegante con tannini setosi. Beneficia di un periodo di affinamento di 14 mesi. La sua rotondità e morbidezza ne consentono l'apprezzamento fin dalla più tenera età.

Château Siaurac - LALANDE De POMEROL

Situata nell'estensione del famoso altopiano di Pomerol, a Néac, la proprietà è la più grande della denominazione: 46 ettari di vigneto, un castello del XIX secolo, 15 ettari di parco romantico con alberi secolari, un'aranciera e un bosco del XVIII secolo. Château

Siaurac è la più emblematica delle proprietà della denominazione.

Due linee di ricezione del raccolto, ciascuna dotata di tavoli di selezione, ci permettono di controllare le date di raccolta in base alla maturità ottimale di ogni parcella.

La nostra tinaia, composta da vasche di cemento termoregolate di diverse capacità, ci permette di raccogliere e vinificare piccole partite omogenee. Nella vinificazione, scegliamo di rispettare la personalità di ogni parcella selezionata attraverso un lavoro di precisione sull'estrazione. I tempi di tostatura variano da due settimane a un mese, a seconda del potenziale di ciascun lotto.



Château Siaurac – Lelende de Pomerol

Invecchiato per 14 mesi in tini e botti di rovere francese, di cui il 25% nuove.

Ciliegie nere e spezie, un vino pieno e succoso che fa venire voglia di morderlo, un corpo consistente.

Una grande generosità, un bellissimo equilibrio architettonico.

Grandi vini accessibili, meravigliosamente adatti alle carni rosse, agli arrosti della domenica, alle promesse di piaceri condivisi e rinnovati.

Assemblaggio: 63 % merlot, 17 % cabernet-franc, 20 % malbec

Età media delle viti: 35 anni

Affinamento: 14 mesi in barrique.



Plaisir Siaurac – Lelende de Pomerol

Questo secondo vino, composto da lotti provenienti da parcelle giovani o da terroir "meno nobili", viene affinato in tini per 9 mesi, per un vino fruttato, rotondo e morbido. Può essere bevuto fresco in estate. Perfetto per una cucina gourmet e informale, barbecue, tajine, pasta.

Assemblaggio: 76 % merlot, 18 % cabernet-franc, 6 % malbec

Età media delle viti: 20 anni

Affinamento: 8 mesi in vasche di cemento.

Chateau Coutet - Barsac

Originariamente fortezza del XIII secolo, l'attuale Château Coutet porta ancora oggi le impronte della sua costruzione medievale con la sua torre merlata quadrata, tipica delle costruzioni militari dell'epoca. Nel XIV secolo, una casa fortificata chiamata "La Salace" costruita all'interno della proprietà testimonia l'evoluzione architettonica. Nel XVIII secolo, al centro della tenuta furono erette due torri e una cappella.



In seguito alle classificazioni informali, la classificazione del 1855, commissionata da Napoleone III, fu pubblicata per l'Esposizione Universale. Accanto ai grandi vini del Médoc e Graves, colloca ufficialmente lo Château Coutet tra i Premiers Grands Crus di Sauternes e Barsac.

Nel 1926 Henry-Louis GUY, industriale di Lione, diventa il nuovo proprietario di Château Coutet. Ha fatto installare le famose e ineguagliabili presse idrauliche Guy & Mital, uno dei segreti per estrarre i migliori succhi sul campo. Sua moglie, risposata con Edmond Rolland, ha gestito la tenuta fino al 1977 ed è in suo onore che è stata rinnovata una cuvée eccezionale con il nome di Cuvée Madame. Nel 1977 Marcel Baly e i suoi due figli Philippe e Dominique diventano proprietari di Château Coutet. Di origine alsaziana, la famiglia è divisa tra Francia e Stati Uniti. Inizia così l'era del rinnovamento del vigneto e dei fabbricati agricoli. Nel 1994 volevano che Château Coutet avesse più esperienza. Firmano un accordo di partnership esclusiva con la società Baron Philippe de Rothschild, sia tecnica che commerciale.

Chateau Coutet

Le viti restituiscono la freschezza del terreno per produrre questo vino ricco e vivace, con aromi di fiori bianchi, agrumi, miele e vaniglia da giovane.

Château Coutet, Grand Cru Classé nel 1855, è un potente ambasciatore della denominazione Barsac. Dopo qualche anno, note di spezie, frutti esotici e canditi si sviluppano in una delicata armonia. Numero di passaggi: 10 cernita successiva e manuale.

Uvaggio: 75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle

Fermentazione in barriques (50% barriques nuove)

Affinamento per 18 mesi in barriques 100% rovere francese.

Chateau Clos Haut-Peyraguey - Sauternes

In occasione della famosa classificazione del 1855, grazie soprattutto alla straordinaria costanza qualitativa che dura da secoli, lo storico Château Clos Haut Peyraguey fu inserito tra i Premier Cru, ovvero il massimo della piramide qualitativa della regione, superato solo dall'inarrivabile Château d'Yquem. I suoi sono vini straordinari per finezza, eleganza ed espressività. Sauternes indimenticabili, da provare almeno una volta nella vita.

Symphonie de Haut-Peyraguey

Grande vino di Sauternes, Symphonie de Haut-Peyraguey è elaborato a partire dalle vigne del Premier Grand Cru Classé del 1855 Clos Haut-Peyraguey. La proprietà gode di un vigneto di 21 ettari sul punto più alto dell'altopiano di Bommes, a sud di Bordeaux.

Le vigne hanno un'età media di 35 anni e sono coltivate su suoli ghiaiosi e sabbiosi, che riposano su sottosuoli argillosi, tipici di Barsac e di Sauternes.

Symphonie de Haut-Peyraguey è composto da un assemblaggio di 97% di Sémillon e 3% di Sauvignon Blanc. Come il suo fratello maggiore, Clos Haut-Peyraguey, è uno dei must di Sauternes.

Colore: Giallo dorato intenso.

Profumo: Aromi di zafferano, pesca matura, marmellata di arancia, seguiti da sentori di piccola pasticceria e pepe bianco.

Sapore: Dolce, fresco, ricco, di lunghissima persistenza.



Francia-Borgogna

Domaine Guy Bocard – Meursault

Il domaine Guy Bocard si è installato in Borgogna da diverse generazioni. Coltiva 5.8 ettari di vigne nella denominazione Meursault, solo bianchi. La filosofia della tenuta è sempre stata quella di utilizzare metodi tradizionali di vinificazione e affinamento. Tutti i vini del domaine sono invecchiati in botti di rovere francese per un minimo di 12 mesi e fino a 24 mesi. Non ci sono regole prestabilite e la percentuale di legno nuovo è regolata secondo l'annata. L'effetto "vintage", così importante in Borgogna. Nel vigneto, lavorano in modo da esprimere ogni terroir nella sua tipicità, senza alterare le sue qualità primarie. La raccolta viene fatta a perfetta maturità per garan-

tire vini maturi, ampi e profondi. Nel 2019, hanno iniziato la certificazione biologica. Contando i 3 anni di conversione, la prima annata certificata sarà il 2023.

Bourgogne Chardonnay

Vino bianco secco 100% Chardonnay, ottenuto da un assemblaggio di diverse parcelle di Meursault: "Les Durots", "Les Basses Gouttes" e "Les Grandes Coutures". In fase di conversione biologica.

Questo vino è stato fatto in botti di rovere francese, invecchiato su fecce fini per 12 mesi. Si utilizzano mediamente il 20% di botti nuove. Da servire tra 12 e 13°C, si accompagna perfettamente al pesce, ai frutti di mare, ma anche a certi formaggi come il Brie, il Mont d'Or e il Comté. Questo vino si conserva da 5 a 8 anni in una buona cantina a temperatura costante.

Meursault "Les Narvaux"

Vino bianco secco, dal climat noto come "Les Narvaux", viti di 50 anni.

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione e maturazione: Questo vino è stato fatto in botti di rovere francese, maturato su fecce fini per 18 mesi.

Meursault "Les Grands Charrons"

Vino bianco secco, dal climat noto come "Les Grands Charrons", viti di 40 anni situate nell'estensione del Premier Cru di Meursault "Gouttes d'Or". Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione e invecchiamento: Questo vino è fatto in botti di rovere francese, invecchiato su fecce fini per 18 mesi.

Meursault Premier Cru "Les Charmes"

Vino bianco secco, dal climat noto come "Les Charmes-Dessus", viti di oltre 50 anni - In conversione biologica.

Vitigno: 100% Chardonnay

Esposizione e terroir: La parcella si trova su una collina, esposta a sud-est e composta da un terreno argillo-calcareo. Si trova ad un'altitudine di 250 metri e confina con i terroirs di Puligny-Montrachet. Vinificazione e maturazione: Questo vino è stato fatto in botti di rovere francese, maturato su fecce fini per 24 mesi. Utilizzati una media del 30% di barili nuovi.



Domaine Sorine - Cheilly les Maranges

I Sorine sono una delle famiglie più antiche del villaggio di Santenay. Santenay rivela molte testimonianze del passato di questa famiglia: vestigia gallo-romane e medievali, Mulino Sorine, Rue de la Croix Sorine, Lieu-dit "Derrière chez Sorine", etc.

Dopo aver abbandonato il vigneto in seguito alla crisi della fillossera, nel 1925 Charles Sorine prese in mano lo sfruttamento di alcuni appezzamenti di vigneto.

Alla sua morte, nel 1946, il figlio Jean, assistito dallo zio Lucien Beauregard e poi dalla moglie Yvette, ricostituì l'intera tenuta (6 ettari).

Nel 1973, ha investito nella costruzione di una nuova cantina a Santenay le Haut.

Nel 1987, Christian ha raggiunto il padre nella tenuta.

Ora alla guida della tenuta, Christian ha sviluppato la superficie della tenuta (12 ettari) e la commercializzazione del vino in bottiglia.



Santenay Blanc En Charron

Denominazione: DOC Santenay; 100% Chardonnay; età media delle viti: 18 anni.

Cultura: rispettosa dell'ambiente (certificazione HVE 3 in corso)

Vinificazione

Trasporto dell'uva intatta in cantina, pressatura pneumatica delicata seguita da 36 ore di assestamento statico. Messa in barrique dall'inizio della fermentazione.

Affinamento sulle fecce fini per 12 mesi, in botti di rovere; filtrazione leggera.

Solfittaggio moderato e ragionato. Totale 65 mg/L

Chassagne Montrachet Blanc Les Benoites

Denominazione: DOC Chassagne Montrachet; 100% Chardonnay; Età media delle viti: 11 anni

Cultura: rispettosa dell'ambiente (certificazione HVE 3 in corso)

Vinificazione

Trasporto dell'uva intatta in cantina, pressatura pneumatica delicata seguita da 36 ore di assestamento statico. Messa in barrique dall'inizio della fermentazione.

Affinamento sulle fecce fini per 12 mesi, in botti di rovere; filtrazione leggera.

Solfittaggio moderato e ragionato. Totale 70 mg/L

Maranges 1er cru Rouge Vieilles Vignes

Denominazione: AOC Maranges premier cru; 100% Pinot Nero; Età media delle viti: 70 anni

Cultura: rispettosa dell'ambiente (certificazione HVE 3 in corso)

Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni.

Affinamento sulle fecce fini per 12 mesi, in botti di rovere; filtrazione leggera.

Solfittaggio moderato e ragionato. Totale 43 mg/L

Santenay Rouge 1er Cru Rouge Clos Rousseau

Denominazione: AOC Santenay Premier Cru; 100% Pinot Nero; Età media delle viti: 60 anni

Cultura: rispettosa dell'ambiente (certificazione HVE 3 in corso)

Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni.

Affinamento sulle fecce fini per 12 mesi, in botti di rovere, filtrazione leggera

Solfittaggio moderato e ragionato. Totale 56 mg/L

Chassagne Montrachet Vieilles Vignes Rouge

Denominazione: AOC Chassagne-Montrachet; 100% Pinot Nero; Età media delle viti: 60 anni

Cultura: rispettosa dell'ambiente (certificazione HVE 3 in corso)

Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni.

Affinamento sulle fecce fini per 12 mesi, in botti di rovere; filtrazione leggera.

Solfittaggio moderato e ragionato. Totale 49 mg/L

Pascal Bouchard - Chablis

La Maison Pascal Bouchard si trova in una posizione ideale nel cuore del vigneto di Chablis, un terroir unico nella zona nord.

Specialisti nella produzione di vini Chablis e Grand Auxerrois, ci sforziamo di esprimere con PASSIONE la diversità delle denominazioni che compongono questa grande regione vitivinicola, con il desiderio di privilegiare le espressioni minerali e fruttate.

A Chablis, le nostre moderne attrezzature si adattano perfettamente alle nostre esigenze di qualità.

Il nostro tino termo-regolato, con una capacità di 11.000 ettolitri, ci permette di vinificare le nostre preziose annate in condizioni ottimali.

La dimensione dei tini varia da 10 a 300 ettolitri. I tini più piccoli ci permetteranno di vinificare i climi o di produrre specifici vini "microcuvée". I tini più grandi garantiranno una qualità costante da un capo all'altro dell'annata.

Alcune delle nostre cuvée potranno poi svilupparsi pazientemente nella nostra cantina, che può contenere più di cento botti da 350 litri.



Chablis "Le Classique"

CLIMA E TERROIR: 100% Chardonnay

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Dopo la pressatura e la decantazione, i mosti vengono fatti fermentare in tini di acciaio inox termo-regolati. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene affinato sulle fecce fini per 8-10 mesi in modo da apportare al vino struttura, rotondità e complessità aromatica.

Chablis, les vieilles vignes

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Dopo la pressatura e la decantazione, i mosti vengono fatti fermentare in tini di acciaio inox a temperatura controllata (70%) e in botti di rovere (30%). Dopo la fermentazione, l'affinamento prosegue sulle fecce fini negli stessi contenitori per circa 10 mesi. Prima dell'imbottigliamento, le due parti vengono assemblate per un invecchiamento finale in serbatoi di acciaio inossidabile.



Chablis 1er Cru Vau de Vey - BIO

"Vau de Vey", si riferisce alla valle del "vey", dal latino "Vadum" che significa guado, un luogo umido e paludoso. Il torrente che scorre qui un tempo inondava l'ingresso della valle. Questo clima si trova sulla riva sinistra del vigneto di Chablis.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Dopo la pressatura e la decantazione, i mosti vengono fatti fermentare in tini di acciaio inox a temperatura controllata (70%) e in botti di rovere (30%). Dopo la fermentazione, l'affinamento prosegue sulle fecce fini negli stessi contenitori per circa 10 mesi. Prima dell'imbottigliamento, le due parti vengono assemblate per un invecchiamento finale in serbatoi di acciaio inossidabile.

Chablis Grand Cru Les Clos Les Vieilles Vignes

Il Grand Cru Les Clos incarna l'espressione più famosa dei vini di Chablis. Culla storica del vigneto, questa leggendaria collina produce grandi vini da celebrare dopo diversi anni di cantina.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Dopo la pressatura e la decantazione, i mosti vengono fatti fermentare in botti di rovere. Sono invecchiati da 2 a 5 anni per preservare la mineralità del terroir. 12 mesi in barrique, poi maturazione finale per 2 mesi in serbatoi di acciaio inox (100%) su fecce fini.

Saint Bris

100% Sauvignon. Il Sauvignon, è coltivato in Borgogna solo nella regione di Saint-Bris-le-Vineux.

Questo vigoroso vitigno produce grappoli compatti con piccoli acini.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Questo vino è interamente vinificato in tini di acciaio inox termocondizionati. La maturazione prosegue per 8 mesi.

Francia - Champagne

André Heucq – Cuisles

André Heucq afferma la storia e la realtà dei nostri viticoltori.

La "H" scritta con un pennello mette in evidenza il lavoro manuale e nella nostra tenuta.

Quando si riferisce ad un "4", si riferisce anche ai 4 elementi che ci rendono circondano:

Terra - Fuoco - Acqua - Aria - Acqua – Aria "Natura" e "Terroir" incorniciano una luna e affermano che cosa ci anima quotidianamente: essere il più possibile vicini al nostro terroir, mentre la nostra vita quotidiana nel rispetto della natura. La Luna segna la nostra attenzione per il nostro lavoro in vigna e in cantina.



Heritage Blanc de Meunier

100% Pinot Meunier. Vinificazione 100% in acciaio inox.

Vigneti: Valle della marna, Cuisles, Chatillon sur Marne, Serzy, Mareuil le Port. Suolo Argilloso. Vigne di 30 anni.

VINIFICAZIONE

20.000 bottiglie prodotte, fermentazione malolattica svolta, affinamento sui lieviti per 48 mesi.

Dosaggio Extra brut o Nature. Disponibile in bottiglia (75 cl)

Heritage Assemblage

40% Chardonnay, 30% Meunier e 30% Pinot Noir. Affinamento 30% in botte e 70% inox

Vigneti: Valle della marna, Cuisles et Baslieux sous Chatillon. Suolo Argilloso. Vigne di 30 anni.

VINIFICAZIONE

10.000 bottiglie prodotte, fermentazione alcolica in acciaio inox, fermentazione malolattica parziale, affinamento sui lieviti per 60 mesi. Dosaggio Extra brut. Disponibile in mezza bottiglia (37,5 cl), bottiglia (75 cl), Magnum (150 cl) oppure Jeroboam (300 cl).

Heritage Millesime 2012

50% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 20% Meunier. Affinamento 50% in botte e 50% inox

Vigneti: Valle della marna, Cuisles et Baslieux sous Chatillon. Suolo Argilloso. Vigne di 30 anni.

VINIFICAZIONE

2500 bottiglie prodotte, fermentazione alcolica in acciaio inox, fermentazione malolattica parziale, affinamento sui lieviti per 60 mesi. Dosaggio Extra brut. Disponibile in bottiglia (75 cl).

Heritage Rosé de Meunier phase 1

100% Meunier. Rosé de Saignée.

Vigneti: Valle della marna, Cuisles parcelle le Bout de la Ville. Suolo Argilloso. Vigne di 50 anni.

VINIFICAZIONE

3400 bottiglie prodotte, fermentazione alcolica in acciaio inox, senza fermentazione malolattica, affinamento sui lieviti per 36 mesi. Dosaggio Extra brut. Disponibile in bottiglia (75 cl).



Barbier-Louvet – Tauxierés Mutry

Lo champagne Barbier-Louvet è soprattutto una bella storia di famiglia. Il fondatore è stato Théophile Blondel. Nel 1835 acquistò le prime viti che ancora oggi vengono coltivate. Da allora il vigneto si è tramandato di generazione in generazione. Nel corso degli anni, la tenuta è cresciuta e possiede vigneti nelle aree di Louvois e Bouzy. Oggi abbiamo più di sette generazioni di noi, che hanno tramandato il loro know-how come un vero segreto di famiglia al fine di preservare la nostra autenticità.



CHAMPAGNE
BARBIER - LOUVET

Nel 1970, il marchio Barbier-Louvet fu stato creato dai cognomi dei due titolari. Attaccati alla nostra storia, abbiamo creato una cuvée spéciale "Théophile Blondel" per rendere omaggio al nostro fondatore.



Héritage de Serge Brut premier cru

Il più famoso degli Champagne Barbier Louvet.

100% Pinot Nero, dal 30 al 40% dei vini di riserva.

Conservazione prima della vendita: Circa 18-24 mesi in cantina.

Note di Degustazione:

Per gli occhi: Bel colore oro, oro antico.

Al naso: Naso avvolgente che evoca frutta, mela matura, pesca gialla, frutta secca, albicocca, mandorla tostata.

In bocca: Ampio e carnoso in bocca, un brut corposo e fragrante, che mostra una piacevole rusticità. Buona lunghezza in bocca, tipica del Pinot Nero.

Abbinamenti: Per i vostri aperitivi, pollame, vitello, pasta sfoglia, formaggio a pasta dura.



Blanc de blancs Premier cru

Ciò che distingue questo Blanc de Blancs sono le sue bolle molto fini, e un attacco squisito in bocca.

Suolo: Gessoso - Trépail 95%.

Chardonnay al 100% Miscelazione del 30 - 40% dei vini di riserva.

Conservazione prima della vendita: Minimo 18 mesi in cantina.

Note di degustazione:

Agli occhi: Il suo colore è un giallo molto chiaro, con crema di mousse e bollicine molto fini.

Al naso: Naso molto fresco, belle note di agrumi, fiore bianco

In bocca: Un bel attacco, molto tonificante, sensazione di agrumi, leggera mineralità, bella lunghezza in bocca.

Abbinamenti: Consigliato come aperitivo. Ideale anche con ostriche, pesce e frutti di mare

Cuvée d'Ensemble Prestige Grand cru

Prestige Grand Cru, una assemblaggio di Pinot Nero e Chardonnay nel Grand Cru dal terroir di Bouzy. 60% di Pinot Nero e il 40% di Chardonnay come prima pressa o cuvée.

Miscela di 30 - 40% di vini di riserva.

Conservazione prima della vendita: Minimo 18 mesi in cantina.

Note di degustazione:

Per gli occhi: Abito giallo pallido.

Al naso: Frutta bianca dominante, mela, pera, leggera nota di pompelmo.

In bocca: Champagne generoso, tonificante, frutti bianchi di scorza.

Abbinamenti: Indicato durante i vostri aperitivi, cocktail e antipasti e con il foie gras.

Perlage de Rosé Grand cru

Questo Champagne è creato al momento dell'imbottigliamento attraverso una miscela di vino rosso e la Cuvée Prestige.

Suolo: Calcare - Bouzy 100%

60% di Pinot Nero e il 40% di Chardonnay come prima spremitura e vino rosso con Denominazione di Origine Champagne.

Conservazione prima della vendita: Minimo 18 mesi in cantina.

Note di degustazione:

Per gli occhi: Grazioso abito rosato intenso, bollicine fini.

Al naso: Note di frutta rossa e fragola.

In bocca: Fruttato, intenso, generoso.

Abbinamenti: Sempre ottimo come aperitivo, e si accompagna facilmente a qualsiasi vostro dolce o frutta fresca.



Théophile Blondel Millésime 2014 Grand cru

Le uve migliori vengono selezionate per fare il Millesimato.

Suolo: Calcare - Bouzy 100%

60% Pinot Nero 40% Chardonnay in prima spremitura, vino da un solo anno.

Conservazione prima della vendita: Minimo 6 anni in cantina.

Note di degustazione:

Per gli occhi: Colore giallo paglierino, oro, bolle fini.

Al naso: Profumo abbastanza sostenuto, potente e generoso.

In bocca: Morbido e rotondo, con note di frutta candita, miele e pane tostato.

Buona lunghezza.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo. Ottimo anche con capperi, pesce, selvaggina e pollame.



Christophe Martin – Oiry

Viticoltori da tre generazioni, l'azienda è situata nel cuore della regione dello Champagne, a 7 km da Epernay. Il vigneto è distribuito in cinque villaggi produttori di vino: due Grands Crus della Côte des Blancs a Oiry e Chouilly, due Premiers Crus della Grande Vallée de la Marne a Mareuil-sur-Aÿ e Avenay-Val-d'Or e un'altra, Epernay.

Viticoltori indipendenti, il lavoro in vigna e la vinificazione vengono svolti in proprio. Certificati HVE (High Value Added Value) e Viticoltura durevole. Il vigneto è gestito senza diserbanti. Privilegiano al massimo l'uso di mezzi di controllo biologico per proteggere le nostre viti da malattie e parassiti.



Blanc de blancs Grand Cru

Elaborato dai vigneti di Oiry e Chouilly, questa cuvée è la pura espressione della finezza dello Chardonnay su terroir argillo-calcarei della Côte des Blancs.

È uno champagne aperitivo per eccellenza. Da abbinare con le ostriche, capesante, scampi o pesce.

Blanc de blancs Grand Cru Millésimé

È frutto di una rigorosa selezione parcellare da vecchi vigneti di Chardonnay, solo in anni eccezionali.

Il suo invecchiamento è almeno di 60 mesi sui lieviti.

Come aperitivo, sarà l'essenziale partner dei vostri momenti di eccezione. Per deliziare il vostro papille gustative, accoppiarlo con un fegato grasso in padella con frutta candita o un altro rombo sormontato da salsa olandese...



Rosé

Terroirs : Oiry - Chouilly - Mareuil sur Ay - Avenay Val d'Or - Epernay

Varietà di uva: 65 % Chardonnay - 35 % Pinot nero

Questa cuvée è un Rosé di assemblaggio, ottenuto aggiungendo il 7% di vino rosso Champagne alla cuvée brut tradition.

Tradition Demi-Sec

Terroirs : Oiry - Chouilly - Mareuil sur Ay - Avenay Val d'Or - Epernay

Varietà di uva : 60 % Chardonnay - 35 % Pinot nero - 5 % Meunier

È l'ospite ideale per tutti i vostri momenti di festa. La sua finezza e il suo carattere fruttato saranno apprezzati come aperitivo, durante i vostri cocktail ma anche a tutto pasto.

Edouard Brun – Ay

Edouard Brun possiede un vigneto familiare di più di 8 ettari situato nella Montagna di Reims, così come ad Aÿ e Mareuil, e composto da uve Pinot nero, Meunier e Chardonnay. Per quanto riguarda la Montagna di Reims, i vigneti si trovano nei comuni di Chigny-les-Roses, Ludes e Rilly (villaggi classificati come 1er cru nella scala dei crus dello Champagne).

Inoltre, la maison acquista uva da 15 ettari supplementari per ottenere una capacità di produzione di oltre 200.000 bottiglie.

Il signor Edouard BRUN, nato nel luglio 1875 in una famiglia di bottai, ha iniziato a fianco di suo padre facendo botti su misura. Nel 1898, fondò una maison di champagne in società con alcuni amici. Nel 1927, il signor Edmond LEFEVRE, figlio di viticoltori, e con l'esperienza acquisita nelle cantine di una rinomata casa di Aÿ, entra nell'azienda. Fu in questo periodo che costruirono l'attuale sede. (1928).

Il signor BRUN è morto nel 1952. Nel 1960, il signor LEFEVRE ha trasformato l'azienda in una società per azioni. Si ritirò nel 1968 e lasciò la gestione ai suoi figli, i signori DELESCOT LEFEVRE, che continuano, nella tradizione, a produrre 250.000 bottiglie all'anno, vendute in Francia, Unione Europea, Stati Uniti e Sud America.



Brut Reserve Premier Cru

Questo vino fruttato, con la sua mousse fine e delicata, è raccomandato come un Brut per l'aperitivo e in qualsiasi momento della giornata.

Vitigni: 75% pinot nero, 25% chardonnay.

Fermentazione: alcolica e malolattica in botti per i pinot e in vasche termoregolate per gli chardonnay.

Affinamento: 30 mesi sui lieviti - Dosaggio: 9g/l

Brut Blanc de Blancs Premier Cru

Il vigneto di chardonnay utilizzato per produrre questo champagne ha la particolarità di essere piantato accanto alle viti di Pinot, il che conferisce a questo blanc de blancs una generosa ricchezza, morbidezza e rotondità.

Vitigno: 100% chardonnay

Fermentazione: alcolica e malolattica in tini a temperatura controllata.

Affinamento: 24 mesi - Dosaggio: 9 g/l

Brut Rosé Premier Cru

Ottenuto da un assemblaggio di uve Pinot Noir e Chardonnay di Aÿ vinificate come uve bianche con l'aggiunta di uve Pinot vinificate come uve rosse, il Rosé porta una nota molto originale all'aperitivo e si abbina a tutti i piatti, anche alle carni, grazie alla sua struttura Pinot.

Vitigni: 50% pinot noir, 50% chardonnay

Fermentazione: alcolica e malolattica in botti per il pinot e in tini termoregolati per lo chardonnay

Affinamento: 24 mesi - Dosaggio: 9 g/l

Brut Vintage 2008

Questo vino è fatto principalmente con uve del vigneto di Aÿ. Le uve Pinot Noir, lavorate in botti, sono assemblate con gli Chardonnay nelle stesse proporzioni. Un invecchiamento di 5 anni in cantina permette lo sviluppo degli aromi di miele, spezie e fiori

Vitigni: 50% pinot noir, 50% chardonnay

Fermentazione: alcolica e malolattica in botti per i pinot e in tini termoregolati per gli chardonnay.

Affinamento: da 5 a 10 anni - Dosaggio: 9 g/l



Fallet Dart – Charly-sur-Marne

Con sede a Charly-sur-Marne, nella parte occidentale della regione dello Champagne, la famiglia Fallet proviene da una linea di viticoltori che coltivano l'uva dal 1610. Innamorati della loro terra e spinti dalla stessa passione per il lavoro della vite, Gaston Fallet e Geneviève Dart hanno unito i loro nomi per creare lo Champagne Fallet Dart, negli anni '70. Svilupparono la proprietà e continuarono il lavoro di del loro nonno Louis Fallet, che nel 1905 ricevette una medaglia d'argento al Concours Général Agricole de Paris per l'eleganza del suo vino. Oggi, come viticoltori indipendenti, i discendenti Adrien e Paul Fallet, figli di Gérard e Daniel Fallet, perpetuano la tradizione attraverso una gamma di vini eccezionali, nell'immagine il loro terroir e il loro know-how.



Raccoglitori e manipolatori (lettere RM sull'etichetta), lavorano una ventina di ettari di vigne in modo sostenibile, raccogliendo le loro uve con cura e portando avanti la vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione dei loro champagne nella tenuta.

Cuvée HERES

La cuvée Heres simboleggia la famiglia attraverso una vinificazione lenta e meticolosa.

Assemblaggio: Pinot Noir 70%, Meunier 15%, Chardonnay 15%.

Vinificazione: Tini in acciaio inossidabile e botti di rovere francese

Dosaggio: 6 g/L

Cuvée ANTHOCYANE

Lo sviluppo dell'Anthocyane Rosé ha permesso ad Adrien e Paul Fallet di usare il loro spirito creativo per comporre un raffinato champagne rosé emblematico del loro della loro nuova gamma.

Assemblaggio: Meunier (Vecchie viti) 60%, Pinot nero 40%.

Vinificazione: Tini in acciaio inossidabile e botti di rovere francese

Dosaggio: 7 g/L

Cuvée ÉOCÈNE

La cuvée Éocène proviene dalla parcella "La Niclotte". Principalmente piantato con Chardonnay, questo vitigno trae i suoi nutrimenti da un terreno argillo-calcareo.

Assemblaggio: Chardonnay 80%, Pinot nero 20%.

Vinificazione: 100% botti di rovere francese

Dosaggio: 2 g/L

Cuvée QUERCUS

Quercus: "Quercia", in latino. La Cuvée Quercus è stata vinificata in botti di rovere francese per sei mesi.

Assemblaggio: Chardonnay 80%, Pinot nero 20%.

Vinificazione: 100% botti di rovere francese

Dosaggio: 4 g/L



Lejeune-Dirvang – Tauxières-Mutry

UN BORGOGNONE IN CHAMPAGNE

Guillaume Lejeune è nato in una famiglia che era in vigna almeno per il XVII secolo e ha rilevato la tenuta di Champagne dopo il pensionamento di suo padre, Jean, un viticoltore dal 1977. Formatosi a Beaune e operante per la prima volta nei pressi di Mercurey, Guillaume voleva portare con sé un pezzo di Borgogna in Champagne. Le sue cuvée si trovano quindi oggi al crocevia tra questi due mondi. Il Domaine Bourguignonne è stata rilevata dal fratello minore Victor. Guillaume coltiva 3,86 ha di vigneto per l'80% Pinot Nero e per il 20% Chardonnay e lavora sui Premiers e Grands Crus dei versanti meridionali della Montagne de Reims: Tauxières-Mutry (Premier Cru), Louvois e Bouzy (Grands Crus).



Les Seilles d'Or Brut Premier Cru

Pinot Nero dominante per la sua rotondità e fruttato associato allo Chardonnay per la sua freschezza, è l'incontro dei miei Premiers e Grands Crus, mantenendo il Clos des Fourches de Tauxières-Mutry come pilastro dell'assemblaggio. Vino multi-millésimé, questa partita è il biglietto da visita dell'azienda.

Varietà di uva: 75% Pinot Nero e 25% Chardonnay

Terroir : Tauxières-Mutry (Premier Cru), Bouzy e Louvois (Grands Crus)

Età media dei vigneti: 31 anni

Fermentazione malolattica completa e naturale

Affinamento di 11 mesi in tini per un invecchiamento armonico della cuvée.

Questo Champagne viene conservato per 5-6 anni nelle nostre cantine prima della sboccatura per permettergli di raggiungere la piena maturità.

Dosaggio : 5 g/l



Les Hauts Barceaux Rosé Grand Cru

Vino da assemblaggio di diverse annate, questo rosato è il risultato della macerazione di una selezione di Pinot Nero appositamente lavorato per questa cuvée: Les Hauts Barceaux à Louvois (Grand Cru). Questa selezione e la sua macerazione in tini di legno aperti rivela uno champagne rosato elegante e fruttato.

Varietà di uva: 100% Pinot Nero

Terroir : Les Hauts Barceaux à Louvois (Grand Cru)

Età della vite: 11 anni

Superficie piantata: 10,50 are

Fermentazione malolattica parziale

Affinato per 11 mesi in botti di rovere per più di 10 anni per aggiungere complessità al vino senza l'aggiunta di tannini inutili.

Questa cuvée è stata concepita anni fa, quando il vitigno è stato scelto per offrire il meglio del terroir del Louvois: freschezza ed eleganza.

Dosaggio: 7 g/l

Millesime 2012 Premier Cru

Questa cuvée proviene dalla trama di Clos des Fourches durante quest'anno eccezionale da tutti i punti di vista. Un anno di tutti gli estremi, come il 2016, è stato caratterizzato da forti e devastanti piogge che hanno causato la perdita di metà del raccolto. Questo è stato risparmiato solo tre settimane prima del raccolto. La metà restante del raccolto ha beneficiato di un soleggiamento di risparmio.

Varietà di uva: 50% Pinot Nero e 50% Chardonnay

Terroir : Le Clos des Forches à Tauxières-Mutry (Premier Cru)

Fermentazione malolattica parziale

Stagionatura in tini di acciaio inox

In bottiglia il 29 agosto 2013

Dosaggio : 5 g/l

Robert Lejeune Pinot Noir 2011 Premier Cru

Questo millesimo è fatto da uve selezionate su un vecchio appezzamento scelto per la concentrazione dei suoi aromi.

Varietà di uva: 100% Pinot Nero

Terroir : Les Putier à Tauxières-Mutry (Premier Cru)

Età della vigna: 43 anni

Fermentazione malolattica completa e naturale

Affinamento di 11 mesi in botte per una migliore fusione del legno.

In bottiglia il 05 settembre 2012

Per una degustazione cieca, questo vino ampio e potente potrebbe facilmente posizionarsi tra i bianchi di Mercurey, caratterizzati dalle sue imponenti argille.

Dosaggio : 5 g/l



Robert Lejeune Noir et Blanc 2011 Premier Cru

Questo champagne vintage è il risultato del Pinot Nero della parcella di Putiers rinfrescato con una dose di Chardonnay di Clos des Fourches.

Varietà di uva: 75% Pinot Nero e 25% Chardonnay

Terroir : Les Putiers e Le Clos des Forches à Tauxières-Mutry (Premier Cru)

Età media dei vigneti: 33 anni

Miscelazione diretta nel mosto per sviluppare l'armonia tra le varietà di uve

Fermentazione malolattica completa e naturale

Invecchiamento di 11 mesi in botti di rovere per una migliore fusione del legno.

In bottiglia il 05 settembre 2012

Questo tocco di finezza e leggerezza portato dallo Chardonnay al Pinot Nero evoca tra l'altro i vini bianchi di Beaune.

Dosaggio : 5 g/l

Robert Lejeune Chardonnay 2012 Premier Cru

Questo Champagne d'annata proviene dal Clos des Fourches. Questo storico appezzamento è stato l'unico vigneto Chardonnay della famiglia fino all'entrata in produzione della particella del Mont des Tours nel 2015 a Bouzy (Grand Cru).

Varietà di uva: 100% Chardonnay

Terroir : Le Clos des Forches à Tauxières-Mutry (Premier Cru)

Età media dei vigneti: 28 anni

Nessuna fermentazione malolattica

Invecchiato per 11 mesi in botti di rovere e foglie per dargli struttura.

In bottiglia il 23 settembre 2013

Il lato fine e arioso dello Chardonnay, pur mantenendo le caratteristiche di potenza e fruttato dei vini del versante meridionale della Montagne de Reims, evoca i grandi vini di Meursaults.

Dosaggio: 5g/l



Leriche-Tournant – Viandères

Nel cuore della valle della Marna tra Epernay e Dormans, con vigneti che si estendono sul terroir di Vandières su pendii argillo-calcarei piantati con Pinot Meunier, un vitigno tipico della regione, Pinot Noir e Chardonnay.

Grazie a una passione comune per il lavoro della terra e del vino da diverse generazioni, la marca LERICHE TOURNANT, che prende il nome dai due genitori di Isabelle, è stata creata nel 1966.



Brut Tradition

100 % pinot meunier

Dosaggio: 8 g/l

Disponibile anche in versione Demi-Sec con dosaggio 20 g/l

La sua freschezza e il suo equilibrio possono essere apprezzati come aperitivo e in qualsiasi momento.

Chardonnay

100% chardonnay

Dosaggio: 8 gr/l

Note di degustazione: Il primo naso è elegante e leggero su note di limone e caramelle inglesi.

Quando viene ventilato, appaiono note di fiori bianchi (biancospino, acacia), mescolate a profumi di marzapane e miele. Al palato, l'attacco è cremoso con note di pasticceria e agrumi (lime, pompelmo). Quando viene arieggiato, seguono profumi di fiori d'arancio e mandarino. Il finale è ricco e persistente.

Prestige

55% pinot nero, 45% chardonnay

Dosaggio: 8 g/l

Note di degustazione: Il primo naso è tonico sugli agrumi (limone e pompelmo). All'aerazione, note di frutta a nocciolo bianca (pesca, nettarina) sono seguite da sottili note di fiori bianchi (acacia e biancospino). L'insieme è goloso, con note di pasticceria e vaniglia.

Rosé de Saignée

70 % pinot meunier, 30 % pinot nero

Dosaggio: 8 g/l

Un rosé de saignée con carattere da riservare ad un pasto. Si abbinerà perfettamente a quaglie ripiene con salsa di mirtilli o a una bavarese ai frutti rossi.

Millesime 2014

50 % pinot nero, 50% chardonnay

Dosaggio: 6 g/l

Note di degustazione: Il primo naso è segnato da aromi di brioche, pane tostato e tostato. Quando viene ventilato, appaiono note di frutta esotica (mango) e frutta candita (pera e albicocca).

Al palato, l'attacco è generoso, con frutti freschi come la pera e la mela. Poi arrivano aromi di fieno secco e pasta di mandorle. L'insieme è teso e fresco con sottili note di pepe bianco alla fine.

50 Tout en nounces

50 % pinot nero, 50 % pinot meunier

Invecchiato 6 mesi in botti di rovere francese

Dosaggio: 6 g/l

Uno champagne di alta gamma che sedurrà gli amatori più esigenti per la sua rarità e la sua purezza.



Champagne Perseval-Farge

Terroir: Argilla, Sabbia, Argilla/sabbia. Età media del vigneto: 30 anni I vitigni sono 40% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 15% Meunier e 10% Pinot Grigio (o Fromenteau), Petit Meslier e Arbanne.

L'identità familiare è espressa da un principio forte: perpetuare un'eredità nel lungo periodo e nelle generazioni. Alla quinta generazione che commercializza la produzione con l'etichetta Perseval-Farge, che prende il nome degli antenati. Il vino nasce nel vigneto. È con la massima cura che durante tutto l'anno ci prendiamo cura delle nostre viti, affinché diano il meglio di sé. La nostra certificazione High Environmental Value (HVE3) ci permette ora di identificare chiaramente la nostra azienda come impegnata in pratiche particolarmente rispettose dell'ambiente e di etichettare le nostre bottiglie di champagne "da un'azienda ad alto valore ambientale".



Perseval-Farge Brut C. de Réserve

Questo Champagne è di stile classico, un blend di Pinot Nero, Meunier e Chardonnay. La sua composizione consensuale, dove tutti gli elementi sono combinati, lo renderà il perfetto accompagnamento per un cocktail dinner. Varietà di uva: 24 % Pinot nero, 39 % Meunier, Chardonnay 37 %. Dosaggio: 3,5 g/l Elaborazione: Vinificazione in vasche d'acciaio inossidabile termo-regolate. 25 % dei vini maturati in barriques - Fermentazione malolattica parziale 22 % senza malolattica.

Zéro Dosage C. de Nature

Questo brut nature, grazie all'eccezionale materia del vino non richiede alcun dosaggio per rivelare uno champagne nella sua massima purezza. Varietà di uva: 42 % Pinot nero, 27 % Meunier, 31 % Chardonnay Dosaggio: 0 g/l Elaborazione: Vinificazione in vasche d'acciaio inox termo-regolate. 25 % dei vini maturati in barrique Fermentazione malolattica parziale 25% senza malolattica.

Brut C. de Pinots

Con un equilibrio tra rotondità e vivacità, questa cuvée di carattere mostra una bella complessità aromatica oltre che una presenza in bocca che permette di utilizzarla con molti accordi gastronomici oltre al semplice piacere dell'aperitivo. Varietà di uva: 63% Pinot Nero, 37% Meunier Dosaggio: 0 g/l Elaborazione: Vinificazione in vasche d'acciaio inox termo-regolate. 20 % dei vini maturati in barriques Fermentazione malolattica parziale 10 % senza FML

Brut C. de Rosé

La concentrazione, il fruttato e il corpo denso dell'uva Pinot sono trascesi dall'eleganza e dalla freschezza dello Chardonnay. Frutto di diverse annate di vendemmia, questo vino ha passato almeno 4 anni sui lieviti per affinare il suo colore scintillante prima di essere sboccato. Varietà di uva: 38 % Pinot nero, 26 % Meunier, 36 % Chardonnay. Dosaggio: 7 g/l Elaborazione: Vinificazione in vasche d'acciaio inox termo-regolate. Fermentazione malolattica parziale 12% senza FML. 10-12 % di vino rosso Pinot Nero



Brut C. de Chardonnay

Il terroir argillo/calcareo di Chamery traspare attraverso questa cuvée di Chardonnay al 100%. Controllata e precisa, l'espressione di questo vitigno a bacca bianca assume tutto il suo significato con un'effervescenza fine e precisa su una linea vivace e rettilinea.

Varietà di uva: 100% Chardonnay imbottigliato nel 2012.

Dosaggio: 5,5 g/l

Elaborazione: Vinificazione in vasche d'acciaio inossidabile termo-regolate.

25 % dei vini maturati in barriques - Fermentazione malolattica parziale 31 % senza FML.

Brut 199 Millésime 2007

Tutta l'identità dell'annata si rivela al palato con struttura e vitalità. L'anno 2007 è stato molto presto, l'estate ben annaffiata è finita dolcemente con un bel sole. Questa annata è piena di fascino, ancora un po' vivace.

La sua freschezza gli promette un buon potenziale di invecchiamento.

Varietà di uva: 43 % Chardonnay, 57 % Meunier imbottigliato nel 2009.

In esclusiva e solo i vini della vendemmia 2007.

Dosaggio: 4 g/l Elaborazione: Vinificazione in vasche d'acciaio inox termo-regolate.

36% dei vini maturati in barriques - Fermentazione malolattica parziale 47% senza FML

Collection Parcellaire Les Goulats Produzione di 1076 bottiglie

Scoperte del passato, tesori del presente ... Un patrimonio sublimato.

Una bella originalità con la vinificazione di vecchi vitigni (Arbane, Petit Meslier e Fromenteau) associati al vitigno Chardonnay, fuori norma.

Uno champagne in lavorazione che promette grandi prospettive.

Varietà di uva: 55 % Arbane, Fromenteau, Petit Meslier, 45 % Chardonnay.

Terreno piantato tra il 1997 e il 2008

Imbottigliamento nel 2013

Uvaggi di diverse annate: 2011: 78%, 2010: 15%, 2009: 7%.

Dosaggio: a dosaggio zero Elaborazione: Vinificazione in vasche d'acciaio inox termo-regolate.

25 % dei vini maturati in barriques - Fermentazione malolattica parziale 75 % senza FML



Slovenia

KMETIJA DOBUJE – Dobrovo Brda

La tenuta DOBUJE si trova nel centro della rigogliosa regione del Collio, nell'estremo ovest della Slovenia. La Slovenia condivide il confine con l'Italia, dove i vigneti passano liberamente il confine e si intrecciano con quelli del vicino Collio italiano. Da una parte le colline si appoggiano alle cime del Colovrat e Sabotino, dall'altra invece scendono verso l'Isonzo e la Pianura Friulana. Già tanto tempo fa gli abitanti di questi luoghi scoprirono che il terreno e il clima di queste parti erano ideali per la viticoltura; infatti può darsi che si siano insediati qui proprio per coltivare viti e produrre vino.

Negli ultimi 35 anni abbiamo rigorosamente studiato e osservato le diverse posizioni dei nostri vigneti per poter scegliere le varietà di uva più idonee. Così, all'occasione dell'espansione della tenuta e il rinnovo delle viti nel 2009, abbiamo scelto con cura la disposizione degli impianti per le diverse varietà di uva. Sono proprio i vigneti caratterizzati da una crescita temperata, che richiedono più attenzione e lavoro manuale e però poi producono una raccolta più modesta, ma di grande qualità. Raccogliamo le uve manualmente una volta completamente mature e con le giuste caratteristiche. A tutt'oggi su 10 ettari di vigneti produciamo uva e vino seguendo la tradizione e i ritmi della natura.



Rebula (Ribolla Gialla)

L'uva di rebolla viene prodotta in vigneti di età compresa tra 5 e 30 anni. L'uva raccolta a mano viene lasciata macerare per 12 ore, segue la pressatura e la fermentazione in contenitori di acciaio inossidabile, dove il vino resta sui lieviti fino ad aprile. Segue il travaso e l'ulteriore maturazione sempre in contenitori inox, in attesa dell'imbottigliamento.

Malvazija (Malvasia)

L'uva raccolta a mano viene portata in cantina e lasciata macerare per 6 ore. Segue la pressatura e la fermentazione in contenitori di acciaio inox, dove il vino si affina sui lieviti fino ad aprile. Dopo il travaso e l'ulteriore maturazione sempre in contenitori acciaio, il vino aspetta l'imbottigliamento.

Sivi pinot (Pinot Grigio)

Nel Collio e nel Friuli, le viti di pinot grigio si trovano principalmente in pianura. Nella nostra proprietà sono piantate su terrazze di marna. L'uva viene raccolta a mano nei vigneti che hanno dai 5 ai 25 anni. Dopo 2 ore di criomacerazione viene pressata e lasciata fermentare in contenitori inox, dove il vino si affina sui lieviti fino ad aprile e, dopo il travaso, matura altri mesi prima dell'imbottigliamento.

Črno

Da noi, il vino rosso è sempre stato chiamato "nero" ("črno"), perciò usiamo questo termine anche per il nostro vino rosso. L'uva di merlot, raccolta a mano, proviene da un vigneto di 7 anni. Dopo la macerazione classica di 10 giorni in vasche aperte con rottura manuale del cappello, segue una maturazione sui lieviti di 10 mesi in contenitori inox. Il vino poi passa ad un'ulteriore affinamento di 6 mesi in grandi botti di rovere.

