

EsaWine

Catalogo 2024/02



Lombardia

Azienda Agricola Due Pini – Polpenazze (BS)

L'azienda Due Pini nasce nel 1993. Quando Ermanno Coccoli e la moglie Laura decidono di lavorare insieme. Non è in questo anno che Coccoli inizia a fare vino dato che sono cinque generazioni che le attività di viticoltore e vinificatore vengono applicate da questa famiglia nella zona del Botticino DOC, dal 1803. Sicuramente il cambio di territorio e di tipologie di vino ne fanno una nuova avventura. Inoltre dal 2006 la Due Pini decide di iniziare a coltivare con metodo biologico, incrementando le difficoltà di lavorazioni ma sicuramente trattando la natura in modo migliore con un risultato qualitativo decisamente interessante. La Due Pini ubicata a Polpenazze del Garda è un cru molto interessante e protetto da inquinamenti esterni data la protezione dei boschi circostanti. Il microclima del lago e dei ruscelli che circonda questa terra, intensificano la particolarità del luogo.



ELEONORA Vino bianco BIO

È un vino bianco con tenore alcolico moderato, di facile beva. Un vino che predilige alcune caratteristiche come la freschezza, profumi che vanno più sul floreale che al fruttato. Un vino equilibrato e leggero ma tutt'altro che banale. Il gusto è morbido e piacevole.

EMANUELA Benaco Bresciano Riesling BIO

Viene prodotto con uve Riesling Renano provenienti da viti che hanno un'età compresa tra i 40 e i 60 anni, presenti sulla collina più alta di Picedo di Polpenazze del Garda. È un vino che permette alla varietà di esprimere profumi di fiori bianchi e frutta a pasta gialla, profumi freschi ed intensi.

GRAZIA Riviera del Garda Classico Valtènesi Charetto BIO

Questo charetto viene prodotto con la sola varietà Gropello nel biotipo Gentile nella vinificazione in rosa. I risultati sono stati notevoli utilizzando le tecniche più sofisticate nel controllo delle temperature, dell'ossidazione e del mantenimento del colore nel lungo periodo. Un vino sapido, profumato, elegante, estremamente pulito, piacevole e intrigante.



SARA Riviera del Garda Classico Gropello BIO

È il vino del nostro grande vitigno autoctono, coltivato quasi esclusivamente nella sponda bresciana del Lago di Garda per una superficie circa di 400 ha. Vino prodotto con la varietà Gropello Gentile.

SAMANTHA Riviera del Garda Classico Superiore BIO

Morbido, strutturato e dall'intenso colore, Samantha viene prodotto attraverso la lavorazione di Marzemino, Sangiovese, Barbera e Gropello. L'affinamento avviene esclusivamente in acciaio.

SAN VINCENZO Benaco Bresciano Rosso BIO

Il nome di questo vino deriva da San Vincenzo. Protettore delle vigne e dei vignaioli. Un nome importante per un super vino che nasce dall'appassimento delle uve per 50/60 giorni in locale e successiva pigiatura e lunga macerazione fino alla totale trasformazione degli zuccheri.

MARTINA Spumante bianco da uve rosse BIO

Spumante bianco metodo classico ottenuto dall'uva groppello vinificata in bianco. Un Dosaggio Zero con una bollicina fine e non invadente. Ampio in bocca con profumi particolarmente fruttati.

BEATRICE Riviera del Garda Classico Spumante Rosé BIO

Rosè metodo classico, elegante e complesso, con un perlage persistente. Si distingue per un'importante acidità ottenuta grazie dalla raccolta anticipata delle uve Gropello e Barbera.

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 Bugno Martino – San Benedetto Po (MN)

L'agricoltura prima di tutto. La Natura è la padrona. Fare **agricoltura biologica e biodinamica**, nel rispetto del territorio, richiede necessariamente un cambio di mentalità rispetto al ruolo dell'agricoltore e del suo modo di lavorare. Un ambiente sano favorisce la crescita di piante in salute, che possono esprimersi con frutti migliori.

Sono stati eliminati tutti i prodotti chimici e di sintesi ed è stata abbracciata la produzione biologica su tutti i 70 ettari dell'azienda.

L'intervento in cantina è limitato allo stretto necessario per non alterare l'essenza profonda di quanto nasce in vigna.

Assecondiamo l'uva nella sua trasformazione mantenendo le caratteristiche dell'annata, cogliendo la sua personalità e la sua struttura.

Lavoriamo principalmente con 2 tipi di fermentazioni: fermentazione naturale in bottiglia e metodo charmat. Il metodo charmat è una tecnica moderna che viene utilizzata per ottenere vini frizzanti e piacevoli in tempi brevi.

La nostra idea è quella di mantenere il valore del metodo charmat, ovvero la valorizzazione dei profumi freschi e fruttati tipici dei nostri vini, ma di farlo con delle fermentazioni molto lunghe, dai 4 ai 10 mesi a seconda del vino.

Questo ci regala una bolla estremamente fine e persistente.

Rosso Matilde Lambrusco Mantovano IGP BIO

Densità per ettaro: 3.500 piante/ 80 quintali per ettaro

Tipo di coltivazione: certificazione biologica – agricoltura biodinamica

Vitigno: Lambrusco Salamino e Ancellotta

Macerazione: 1 fermentazione 12 giorni sulle bucce con lieviti indigeni

Fermentazione: charmat. 4 mesi in autoclave. Presa di spuma con mosto.

Gradazione alcolica: 12% Vol - Residuo zuccherino: 11 gr/l

Essentia Lambrusco Mantovano IGP BIO

Resa per ettaro: 3.500 piante/ 80 quintali per ettaro

Tipo di agricoltura: Biologica certificata - agricoltura biodinamica

Vitigno: Lambrusco Salamino in purezza

vendemmia: 1 settimana di ottobre

metodo di raccolta: a mano

Macerazione: 15 giorni sulle bucce

Fermentazione: rifermentazione in bottiglia con lieviti indigeni. Affinamento in bottiglia di 12 mesi

Grado alcolico: 12% Vol - Residuo zuccherino: 1 gr/l

MASO Spumante Metodo Classico Rosé BIO

Resa per ettaro: 3.500 piante/ 80 quintali per ettaro

Tipo di agricoltura: Biologica non certificata

Vitigno: Lambrusco Salamino in purezza

vendemmia: 1 settimana di settembre

Vinificazione: vinificazione in bianco. Uva intera direttamente in pressa, estrazione del 50% del mosto fiore

Fermentazione: affinamento in bottiglia 24 mesi sui lieviti

Grado alcolico: 12% Vol

Residuo zuccherino: 2 gr/l



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



SUNAWI Super Natural Wines – Salò (BS)

Anni di bevute, ricerche e discussioni tra appassionati ci hanno condotto verso l'unica soluzione possibile per fare vino: quella naturale. nessuno di noi potrebbe fare altrimenti.



Accompagniamo la natura AL MEGLIO DELLE NOSTRE CONOSCENZE verso il miglior risultato possibile in una determinata annata. ogni bottiglia, ogni anno, ogni uva, daranno sempre risultati unici e irripetibili specchio della salute della vigna e del territorio che la nutre.

Proteggiamo ciò che ci circonda nella maniera più naturale e sostenibile che conosciamo, sperando CHE LE NOSTRE CREATURE possano soddisfare le vostre papille e accompagnare i vostri migliori momenti di gioia.

Teniamo come punto di riferimento la fragilità delle nostre varietà cercando di proteggerle

da inutili correzioni o affinamenti che andrebbero a sovrastare la loro timida identità.

TERAPIA – Rosato frizzante rifermentato

Con uve rosse classiche di questa zona abbiamo rifermentato questo vino rendendolo la soluzione perfetta ad ogni vostro aperitivo. Il profumo suadente unito alla perfetta acidità vi faranno godere quest'estate come mai prima.

12%vol - Additivi aggiunti: nessuno - lieviti: indigeni - Fermentazione: naturale - Controllo temperature: no - Filtrazioni: no - Chiarifiche: no - Solforosa totale: 25 mg/l

Produzione: 2700 bottiglie

LAMPO – Vino rosso da tavola

Vino ottenuto da uva rossa locale raccolta a mano e vinificata nella maniera più naturale possibile. Ne è nato un liquido magico ricco di profumi officinali e balsamici. In bocca è fragrante, sapido, goloso.

11,5%vol - Additivi aggiunti: nessuno - lieviti: indigeni - Fermentazione: naturale - Controllo temperature: no - Filtrazioni: no - Chiarifiche: no - Solforosa totale: 25 mg/l

Produzione: 3700 bottiglie



ANCORA – Vino bianco da tavola

Con uva bianca di questa zona abbiamo creato, secondo natura, un vino dall'eleganza e dalla sapidità unica. Profumi e sfumature sono il risultato di un semplice lavoro da parte nostra nell'accompagnare il mosto ad arrivare alla sua massima espressività.

11%vol - Additivi aggiunti: nessuno - lieviti: indigeni - Fermentazione: naturale - Controllo temperature: no - Filtrazioni: no - Chiarifiche: no - Solforosa totale: 25 mg/l

Produzione: 1600 bottiglie

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%.

Età media della vite: dai 5 ai 25 anni.

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.

Età media della vite: 20 anni

Superficie: 1.5 ettari. Resa per ettaro: 70 q.

Cevotempo Taurasi DOCG

Vitigno: Aglianico 100%.

Età media della vite: 20 anni.

Resa per ettaro: 50 q. per ettaro.

Tempo di macerazione: 2–3 settimane.

Affinamento: 24 mesi in

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



Campania Falanghina

Vitigno: Falanghina 100%.

Densità impianto: 2500 piante per ettaro. Superficie: 2 ettari. Età media della vite: 10 anni.

Resa per ettaro: 80 q. Epoca di vendemmia: precoce, fine settembre.

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

Campania Aglianico

Vitigno: Aglianico 100%.

Densità impianto: 2500 piante per ettaro. Superficie: 1 ettari Età media della vite: 15 anni.

Resa per ettaro: 70 q.

Epoca di vendemmia: tardiva, fine ottobre.

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

Contenitori di affinamento: serbatoi di acciaio.

Affinamento: 12 mesi circa.

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 dedita 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



Marche

Brunori - Jesi (AN)



L'azienda è situata nel Comune di San Paolo di Jesi (AN), in Contrada San Nicolò, ad un'altitudine di 200 metri slm. Il Comune si trova al centro della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, un'area particolarmente vocata alla produzione di uve tanto che presenta la maggiore percentuale di superficie vitata tra tutti i Comuni dei Castelli di Jesi.

Fondata nel 1956 da Mario Brunori, affiancato fin da subito dal figlio Giorgio, oggi sono alla guida dell'Azienda i nipoti Carlo e Cristina che hanno ereditato dal nonno non solo la sua grande esperienza nel campo della viticoltura, ma anche il suo profondo interesse per la conoscenza e l'applicazione delle moderne tecniche enologiche.

Entrambi sommelier, Carlo e Cristina hanno saputo ben calibrare tradizione e sperimentazione, tradizionali tecniche di coltivazione e moderni strumenti di lavorazione al servizio dell'incessante ricerca dell'eccellenza.

SAN NICOLÒ Verdicchio DOC Classico Superiore

Produzione: 16.000 bottiglie

Uve: 100% Verdicchio

Vinificazione: fermentazione in bianco a temperatura controllata in contenitori d'acciaio e sosta prolungata sui lieviti; successivo affinamento e decantazione in vasche di cemento vetrificato

Alcool: 14 % vol. - Acidità Totale: 5.28 g/l - Estratto Secco: 23.70 g/l



SAN NICOLÒ Verdicchio RISERVA DOCG Classico

Produzione: 1.590 bottiglie

Uve: 100% Verdicchio

Vinificazione: fermentazione in bianco a temperatura controllata in contenitori d'acciaio e sosta prolungata sui lieviti; successivo affinamento per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato e di 6 mesi in bottiglia in ambiente termocondizionato

Alcool: 13 % vol. - Acidità Totale: 5.39 g/l - Estratto Secco: 21.40 g/l



TORQUIS Rosso Piceno DOC

Produzione: 6.000 bottiglie

Uve: Sangiovese - Montepulciano

Vinificazione: fermentazione con le bucce a temperatura controllata con macerazione di 6/7 gg. in serbatoi d'acciaio e successivo affinamento e decantazione in vasche di cemento vetrificato

Alcool: 13 % vol. - Acidità Totale: 5.60 g/l - Estratto Secco: 26.50 g/l

ROCCOLO Lacrima di Morro d'Alba DOC Superiore

Produzione: 1.300 bottiglie

Uve: 100% Lacrima

Vinificazione: Fermentazione con le bucce a temperatura controllata con macerazione di 5/6 gg. in serbatoi d'acciaio e successivo affinamento e decantazione in vasche di cemento vetrificato. Imbottigliamento ad un anno dalla vendemmia senza processi di filtrazione.

Alcool: 14 % vol. - Acidità Totale: 4.52 g/l - Estratto Secco: 30.00 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 – Sorì 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 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, arrosti, 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: Arrosti, 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.



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 e' 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 – Etna Bianco DOC

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".



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.mare ottima esposizione solare

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

Vinificazione: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata

Vendemmia: metà settembre

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 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.

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.

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



Marco Wolf – Catelnuovo (TN)

Nel cuore del Trentino, alle pendici del Lagorai nasce la nostra cantina, un sogno condiviso tra padre e figlio. La nostra avventura inizia nel 2012 quando decidiamo di piantare le prime viti di Chardonnay cercando di costruire qualcosa che duri nel tempo.

Sei anni dopo, nel 2018, il nostro sogno si realizza: il nostro primo vino.

Elegante e raffinato, viene imbottigliato sotto il nome di Wolf, segnando un altro momento importante della nostra storia.

Anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia la nostra ambizione e determinazione ci portano da una produzione di sole 800 bottiglie di un solo vitigno a più di 5000 bottiglie di ben 4 vitigni diversi: lo storico e amato Chardonnay, un vivace



Sauvignon, un intenso Pinot Nero e un affascinante Pinot Nero Rosé, ognuno di loro capace di raccontare a modo proprio l'unicità del nostro territorio.

Il nostro nome in poco tempo diventa sinonimo di qualità e autenticità, simbolo di un'azienda che continua ad evolversi senza perdere di vista la sua visione originale: creare vini che celebrino la ricchezza e la diversità del nostro territorio.

Ogni bottiglia di Wolf porta con sé una storia di passione e impegno, rappresentando il nostro sogno e racchiudendo tutti i nostri valori: l'amore per la terra, l'attenzione per i dettagli e la ferma volontà di produrre vini che riescano ad evocare ad ogni goccia questo incredibile viaggio nella nostra storia.

Trentino Superiore Chardonnay

Ogni anno, l'uva viene monitorata quotidianamente durante la maturazione, permettendoci così di scegliere il momento ideale per raccogliere i piccoli grappoli di chardonnay e di portarli in cantina nelle loro condizioni ottimali. Il mosto ottenuto poi dalla pressatura soffice dell'uva, viene messo nelle barrique, dove svolge la fermentazione alcolica e poi malolattica. Dopo un intero anno di affinamento sui lieviti e di battonage settimanali, il vino viene assemblato in botti di cemento, dove rimarrà fino all'imbottigliamento. Rese ha: 34-35q.li Grado alcolico: 13,5%

Trentino Sauvignon Campus Florum

Il Sauvignon Campus Florum ha origine nei vigneti che si collocano ad un'altitudine di circa 700m. Sono vigneti giovani ma riescono già a dare grande espressione a questo vino caratterizzato da un profumo floreale eccezionale e da un'acidità particolare. Questo vino viene fatto fermentare e poi affinare in barrique di legno di quercia per circa 5 mesi, dopodiché segue una fase di affinamento in acciaio di circa 2 mesi prima di essere imbottigliato.



Trentino Pinot Nero

I nostri vigneti di pinot nero si trovano ad un'altitudine che va dai 400 m s.l.m. fino ad una altitudine di 620 m. Questo pinot nero si presenta di un colore violaceo tenue e da un profumo molto fruttato, che ricorda molto i frutti rossi, la marmellata di ribes.

Questo vino esegue la fermentazione alcolica in barrique aperte e successivamente la fermentazione malolattica in barrique dove poi è rimasto in affinamento per 16 mesi. Dopo l'affinamento in legno, è seguito un breve periodo di affinamento in acciaio prima di andare in bottiglia.

Sauvignon Maso delle Rose Alto Adige Doc 2015

Il rosato di Pinot nero o pinot nero rosé viene ottenuto dal salasso del pinot nero.

Il pinot nero rosato fermenta in barrique di rovere di terzo passaggio in modo da preservarne maggiormente l'aroma. Dopo l'affinamento in legno, segue un periodo di affinamento in botti di inox prima di andare in bottiglia.

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 Charles Baur – Eguisheim

Situata a Eguisheim, nel cuore dei vigneti dell'Alsazia, a 5 km da Colmar, la famiglia Charles Baur coltiva la vite sui pendii di Eguisheim e dintorni. Il nostro pregiato patrimonio viticolo è costituito da diverse parcelle situate nei Grands Crus Brand, Eichberg e Pfersigberg. Con l'obiettivo di produrre grandi vini alsaziani, puntiamo a rese moderate e raccogliamo e selezioniamo tutti i nostri prodotti a mano. Per garantire ogni anno un alto livello di qualità, produciamo i nostri vini esclusivamente con le nostre uve. Dopo la cernita, le uve vengono pressate intere in una pressa pneumatica per diverse ore.

Lavorare con la vite è un'arte che richiede tecnica, meticolosità e sensibilità per l'ambiente vegetale. Lavorare con la vite richiede umiltà, perché durante tutto l'anno dipendiamo dal clima, che speriamo sia favorevole alla qualità dell'uva e alla buona salute della pianta.

Charles Baur Riesling BIO

Denominazione: AOC Alsazia

Vitigno: Riesling

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere, fermentazione lenta a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di invecchiamento.



Charles Baur Pinot grigio BIO

Denominazione: AOC Alsazia

Vitigno: Pinot grigio

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere, fermentazione lenta a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di invecchiamento.

Charles Baur Gewurztraminer BIO

Denominazione: AOC Alsazia

Vitigno: Gewurztraminer

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere, fermentazione lenta a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di invecchiamento.

Charles Baur Pinot Noir BIO

Denominazione: AOC Alsazia

Vitigno: Pinot nero

Vinificazione: 100% diraspato. Macerazione a temperatura controllata. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di affinamento in botti di legno.

Charles Baur Pinot Noir Grenat BIO

Denominazione: AOC Alsazia

Vitigno: Pinot nero

Vinificazione: 100% diraspato. Macerazione di 14 giorni a temperatura controllata. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di affinamento in botti di rovere.



Riesling Grand Cru BRAND BIO

Denominazione: AOC Alsace Grand Cru BRAND

Tipo di terreno: Sabbioso-granitico

Vitigno: Riesling

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere, fermentazione lenta a temperatura controllata.

Affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di invecchiamento.

Pinot grigio 2017 Grand Cru Eichberg BIO

Denominazione: AOC Alsace Grand Cru Eichberg

Tipo di terreno: calcare di Marly

Vitigno: Pinot grigio

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere, fermentazione lenta a temperatura controllata. Affinamento

sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo un affinamento di 9 mesi.

Gewurztraminer 2018 Grand Cru Pfersigberg BIO

Denominazione: AOC Alsace Grand Cru Pfersigberg

Tipo di terreno: Calcare di Marly

Vitigno: Gewurztraminer

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere, fermentazione lenta a temperatura controllata. Affinamento

sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di invecchiamento.

Crémant d'Alsace Brut BIO

Denominazione: AOC Crémant d'Alsace

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere con selezione del succo. Presa di spuma in bottiglia a bassa temperatura. Conservazione e sboccatura.

Crémant d'Alsace Brut Rosé BIO

Denominazione: AOC Crémant d'Alsace

Vitigno: Pinot nero

Vinificazione: Pressatura pneumatica di uve intere con selezione del succo. Presa di spuma in bottiglia a bassa temperatura. Conservazione e sboccatura.



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 ammorbidito. 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 – Lelande 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 arrostiti 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 – Lelande de Pomerol

Questo secondo vino, composto da lotti provenienti da parcella 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 garantire 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.



zare 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 garantire 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.

Solfitaggio moderato e ragionato. Totale 65 mg/L

Chassagne Montrachet Blanc Les Benoités

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.

Solfitaggio 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.

Solfitaggio 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

Solfitaggio 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.

Solfitaggio 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

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.

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.

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.

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

Cuvée d'Ensemble Prestige Grand cru

Prestige Grand Cru, un 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.

Percentuale del 30 - 40% di vini di riserva.

Conservazione prima della vendita: Minimo 18 mesi in cantina.

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.

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

Théophile Blondel Millésime 2015 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.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo. Ottimo anche con capperante, 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 8,5 ettari vitati che si estendono su cinque villaggi: due Grands Crus della Côte des Blancs a Oiry e Chouilly, due Premiers Crus della Grande Valle della Marna 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. Christophe Martin è Certificato HVE (Alto Valore Ambientale) e CDV (Viticultura durevole in Champagne). Il vigneto è gestito senza diserbanti privilegiando al massimo l'uso di mezzi di controllo biologico per proteggere le viti da malattie e parassiti.



Brut Tradition

È il vino di riferimento di questo produttore, un blend di tutti i diversi terroir, rispettando le proporzioni dei vitigni. Le sue sottili note di frutta fresca, agrumi e miele formano una gamma di aromi seducenti per la loro schiettezza e generosità che delizieranno il vostro naso. In bocca è strutturato e rotondo.

60 % Chardonnay - 35 % Pinot Nero - 5 % Meunier

Oiry - Chouilly - Mareuil-sur-Aÿ - Avenay-Val-d'Or - Epernay



Blanc de Noirs Premier Cru

Prodotto dalle vigne di proprietà a Mareuil-sur-Aÿ, questo Blanc de Noirs riflette la piena espressione della finezza e della rotondità del Pinot Nero. I suoi riflessi oro rosa e le sue sottili bollicine gli conferiscono un carattere delicato. Al naso è espressivo e potente. Rimarrete affascinati dai suoi aromi di frutta a nocciolo rosso, dalle sue note eleganti e discrete di pompelmo.

100% Pinot Nero -Mareuil-sur-Aÿ

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.

Millésime

Proviene da una rigorosa selezione parcella per parcella delle vecchie vigne e viene prodotto solo in annate eccezionali. Affinamento per un minimo di 60 mesi. È perfettamente equilibrato, con aromi potenti e molto eleganti e complessi. Scoprirete note di miele, liquirizia e caffè tostato.

Un eccellente aperitivo. Ma anche per accompagnare un pasto.

60% Chardonnay - 40% Pinot Nero Chouilly - Mareuil-sur-Aÿ

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.

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.

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



Herbelet – Oger

Champagne Herbelet, situato nel cuore della Côte des Blancs, è un'azienda vinicola con una storia affascinante. Guidata da Valérie e Grégoire, la cantina si trova nel delizioso villaggio viticolo di Oger, classificato al 100% sulla scala dei cru. I loro vigneti, certificati HVE e VDC, si estendono su oltre 9 ettari e sono composti per l'80% da Chardonnay provenienti dai Grand Cru della Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oger, Oiry).

Champagne HERBELET presta particolare attenzione al terroir e al vino che produce. Nel rispetto dell'ambiente e della viticoltura sostenibile, lavorano il suolo, controllano le rese, raccolgono sempre a perfetta maturazione per offrire Champagne di carattere ed eccezionali.



Brut Blanc de blancs

Questa cuvée 100% Chardonnay è prodotta con i grandi vigneti della Côte des Blancs. La sua composizione è il risultato dell'assemblaggio di diverse annate. Alla vista: la sua spuma fine e le sue bollicine delicate sono un elegante complemento al suo colore oro pallido.

Al naso: questa cuvée ha un naso sorprendentemente ricco, complesso e delizioso, con aromi di fiori bianchi mescolati a frutta gialla.

Al palato: una bella struttura aperta e minerale, che unisce la finezza e la freschezza dello Chardonnay. Il finale rivela un chiaro ritorno alla frutta gialla.

Note di degustazione:

Questo champagne Blanc de Blancs è ideale come aperitivo. La sua struttura minerale e la grande freschezza dello Chardonnay ne fanno uno champagne di qualità.

Servire fresco, ma non ghiacciato (circa 8°).

Esprit Chardonnay

Brut Nature. In questo champagne lo Chardonnay si esprime al 100% senza aggiungere dosaggio.

Alla vista: un intenso colore oro pallido esaltato dalla limpidezza e dalla brillantezza dell'insieme. Disciplinato ed energico, le bollicine finissime sono abbondanti.

Al naso: piacere fruttato con autentica seduzione, che evolve in un profilo olfattivo complesso e vibrante.

Al palato: un gusto accattivante con tensione minerale, con belle note di pomacee bianche e frutta gialla. Un finale equilibrato che lascia una squisita sensazione gastronomica.

Prestige Millesime

Champagne da un'unica annata, 100% Chardonnay della Côte des Blancs.

Alla vista: il colore è giallo brillante con riflessi dorati, sottolineato da un'effervescenza abbondante e dinamica. Bollicine molto fini.

Al naso: Un naso discreto ed elegante, pieno di finezza, con note di mandarino, pera, frutta secca e sentori di brioche.

Al palato: Struttura complessa con note di frutta gialla candita, mandorla, miele e albicocca.

Lungo e fresco al palato.

Note di degustazione:

Questo champagne elegante e di carattere si abbina brillantemente ai piatti più delicati, in particolare al pesce nobile o al pollame.

Servire a una temperatura di circa 10°C.



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).



Clos de Fources

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 : 2 g/l

Robert Lejeune Pinot Noir 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.

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 Chardonnay 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.

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 Viandières 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 mirtillo 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

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

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 197 Millésime 2005

La sua freschezza gli promette un buon potenziale di invecchiamento. Varietà di uva: 43 % Chardonnay, 57 % Meunier
In esclusiva e solo i vini della vendemmia 2005.
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



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 ribolla 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.

