

CATALOGO AGENZIA SAMA ITALIA 2026



E' ON-LINE IL NOSTRO NUOVO SITO WEB !
WWW.SAMAITALIASRL.IT



info@samaitaliasrl.it



Sama Italia Wine



[samaitaliawines](https://www.instagram.com/samaitaliawines)

Telefono 0248841533

INDICE



CANTINE ITALIANE

**CLICCA SUL LOGO
PER ANDARE
DIRETTAMENTE
AL PRODUTTORE**

TRENTINO ALTO ADIGE: 



FRIULI VENEZIA GIULIA: 



VENETO: 



LOMBARDIA: 


CASTELLO DI CIGOGNOLA

PIEMONTE: 


BERSANO


Azienda Agricola
ANDREA OBERTO


VOERZIO ALBERTO


MOCCAGATTA


Pelassa


fontanassa


TENUTA
L'ILLUMINATA
LA MORRA


ROBERTO GARBARINO


VICARA


PLATINETTI
GUIDO


anzivino
VITICOLTORI
IN GATTINARA

VALLE D'AOSTA: 

SEGUE INDICE CANTINE ITALIANE A PAGINA 3



info@samaitaliasrl.it



Sama Italia Wine



[samaitaliawines](https://www.instagram.com/samaitaliawines)

Telefono 0248841533

INDICE CANTINE ITALIANE



EMILIA ROMAGNA:



TOSCANA:



CLICCA SUL LOGO
PER ANDARE
DIRETTAMENTE
AL PRODUTTORE

LAZIO:



MARCHE:



ABRUZZO:



BASILICATA:



CAMPANIA:



PUGLIA:



SICILIA:



Possente



SARDEGNA:



SEGUE INDICE CANTINE ESTERE A PAGINA 4

INDICE

CANTINE ESTERE



FRANCIA

CLICCA SUL LOGO
PER ANDARE
DIRETTAMENTE
AL PRODUTTORE

CHAMPAGNE:



BORGOGNA:



CHABLIS:



PROVENZA:



LINGUADOCA:



BORDEAUX:



ALSAZIA:



VALLE DELLA LOIRA:



SEGUO INDICE CANTINE ESTERE A PAGINA 5

INDICE

CANTINE ESTERE



**CLICCA SUL LOGO
PER ANDARE
DIRETTAMENTE
AL PRODUTTORE**

FRANCIA

COTE DU RHONE NORD:



COTE DU RHONE SUD:



LANGUEDOC:



AUSTRIA

WACHAU:



STYRIA:



GERMANIA

RHEINGAU:



MOSELLA:



SEGUE INDICE CANTINE ESTERE A PAGINA 6

INDICE



CANTINE ESTERE

UNGHERIA



**CLICCA SUL LOGO
PER ANDARE
DIRETTAMENTE
AL PRODUTTORE**

SUD AFRICA



NUOVA ZELANDA



AUSTRALIA



SEGUE INDICE DISTILLATI, INFUSI, AMARI, SHERRY, PORTO, BIRRA, BICCHIERI, SPECIAL FOOD A PAGINA 7

INDICE



DISTILLATI:



CLICCA SUL LOGO
PER ANDARE
DIRETTAMENTE
AL PRODUTTORE

AMARI, INFUSI, SHERRY, PORTO:



BIRRA:



COCKTAIL DI VINO:

GOGUETTE

SPECIAL FOOD:



La Bucket SAMA!!



Timber Bucket & Bowl

La collezione abbina un design elegante, linee minimal e sofisticate con materiali innovativi, creando un prodotto ecologico e personalizzabile | Timber Collection combines an elegant design, minimal and sophisticated lines with innovative materials, creating an innovative, organic and customizable product

design by ITALESSE



Collections

IT La collezione Timber Bucket & Bowl abbina un design elegante e linee minimal e sofisticate ad un materiale innovativo come l'EcoWood® e l'EcoRec®, un composti da noi sviluppati, di derivazione naturale, biodegradabile e realizzato con ridotte emissioni di CO2. Grazie alle sue caratteristiche, questa collezione è stata premiata, a fine 2018, con il BarAward® "Innovazione dell'Anno". Timber, ispirato al mondo degli alberi e alle doghe del legno usato per le barriques, ha infinite possibilità di personalizzazione e diverse essenze di colore. Il cliente può richiedere una particolare tonalità del legno, colorare l'interno e decidere come applicare il proprio logo: marchio a fuoco, targa in alluminio, stampa.



EN The Timber Bucket & Bowl combine elegant design and minimal and sophisticated lines with EcoWood® and l'EcoRec®, innovative compounds developed by us, made from organic materials and renewable and biodegradable sources as well as reduced CO2 emissions. Thanks to its characteristics, this collection was awarded the BarAward® as "Innovation of the Year" 2018. Timber, inspired by trees and the wood used for the barrels, has almost unlimited customization solutions. The customer can ask for a particular essence, varnish the inside and decide how to apply their logo: iron branding, aluminum label, print.

WWW.SAMAITALIASRL.IT !



info@samaitaliasrl.it



Sama Italia Wine



samaitaliawines

Telefono 0248841533

PARTECIPA ALLE NOSTRE DEGUSTAZIONI ESCLUSIVE!
DOVE SI TENGONO? PRESSO IL SAMA TASTING LAB IN VIA RESISTENZA,1 ASSAGO

SE SEI INTERESSATO SCRIVICI A INFO@SAMAITALIASRL.IT

SAMA
EXCLUSIVE RESERVED
TASTINGS



ITALIA srl

Wines - Spirits

SAMA TASTING LAB

In partnership con:

italese
Taste Like a Master





ST MICHAEL-EPPAN



APPIUS: La nascita di un grande vino bianco

•



MILLESIMI: 2010 – 2011 – 2012 – 2013 – 2014 – 2015 – 2016 – 2017 – 2018 – 2019 -2020 - 2021

APPIUS 2021 !



150cl 75cl 300cl



**Appius 2014
13!**



**DISPONIBILE
75 CL, 150 CL, 300 CL.**

Ogni nuova edizione di Appius è una dichiarazione d'amore, un impegno di continuità e di ricerca. Il millesimo 2021 nasce da un'annata impegnativa, che ha richiesto pazienza, sensibilità e visione: qualità che da sempre contraddistinguono la maestria di vinificare a San Michele Appiano. Il risultato è un vino che parla di equilibrio e profondità, di luce e di tempo. In Appius 2021 si ritrova l'essenza della sua origine - la montagna, la luce, l'aria sottile - trasformata in una cuvée di rara intensità e grazia, capace di raccontare, ancora una volta, l'anima più preziosa della Cantina.

**«Il meglio delle nostre uve,
delle nostre viti e dei nostri
terroir per ottenere un vino
unico. Ogni anno diverso,
ma sempre ineguagliabile.»**



[RITORNA ALL'INDICE](#) 12

TWC: THE WINE COLLECTION

La collezione nata per condividere la nostra passione e i nostri vini più longevi. Annate storiche ed edizioni speciali mantenute con cura, per garantire sempre la loro preziosità.



DISPONIBILE
75 CL, 150 CL.



DISPONIBILE
75 CL, 150 CL.



DISPONIBILE
75 CL.



«È nella linea di punta **Sanct Valentin** che l'**enologo Hans Terzer** esprime tutta la sua bravura. Utilizzando soltanto le **uve più pregiate** del comune vitivinicolo di Appiano, egli compone vini eleganti, stratificati e multidimensionali, caratterizzati da squisita mineralità, aromi eleganti e ottimo potenziale di invecchiamento.»

SANCT VALENTIN VINI BIANCHI



Nel 1998 e nel 2000 3 bicchieri Gambero Rosso



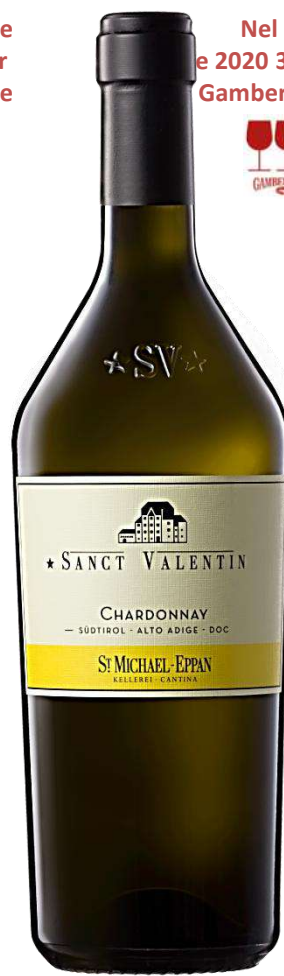
DISPONIBILE
75 CL, 150 CL, 300 CL.



Tra il 1994 e il 2017, per complessive 18 volte 3 Bicchieri Gambero Rosso!!!!



DISPONIBILE
37,5 CL, 75 CL, 150 CL, 300 CL.



Nel 1997 e 2020 3bicchieri Gambero Rosso.



DISPONIBILE
75 CL, 150 CL, 300 CL.



Nel 2011, 2013, 2017 e 2019 3 bicchieri Gambero Rosso.



DISPONIBILE
75 CL, 150 CL, 300 CL.



Nel 1995 3 bicchieri Gambero Rosso.



DISPONIBILE
75 CL, 150 CL, 300 CL.



Nel 2005 3 bicchieri Gambero Rosso.



DISPONIBILE
37,5 CL.

Il nome di questa linea si deve alla tenuta nobiliare "Sankt Valentin", risalente al 15° secolo, dove nel 1986 essa ha avuto i suoi natali, definendo nuovi standard per la cultura vinicola altoatesina. Oggi il nome "Sanct Valentin" contraddistingue vini di punta di fama internazionale ed estremamente ricchi, che provengono dai migliori vigneti anche al di fuori della tenuta omonima.

SANCT VALENTIN VINI ROSSI



Nel 2015,
nel 2019 e
2021
3 bicchieri
Gambero



DISPONIBILE
75 CL, 150 CL, 300 CL.



DISPONIBILE
75 CL, 150 CL.



DISPONIBILE
75 CL, 150 CL.,



DISPONIBILI
FORMATI MAGNUM E JEROBOAM
SUI VINI SANCT VALENTIN!
(ESCLUSO PASSITO COMTESS)



Fallwind è il nome del vento di caduta che caratterizza tutta la zona di coltivazione della Cantina San Michele Appiano. È l'elemento che dona ai suoi vini straordinarie caratteristiche aromatiche, freschezza e grande longevità. Il vento è la forza naturale che ogni giorno veglia sul vigneto ed ispira il prezioso lavoro dei nostri viticoltori. FALLWIND. Il vento soffia. Il vento crea.

FALLWIND VINI BIANCHI



I vini FALLWIND provenienti da vigneti selezionati sono ambasciatori del proprio terroir e rispecchiano in modo unico i punti di forza della nostra zona. Le rigide direttive sulla qualità, le basse rese, l'intenso lavoro manuale in vigna e una vinificazione meticolosa ed individuale in cantina permettono loro di diventare ciò che sono: vini di carattere, precisi e ben strutturati, con caratteristiche varietali in grado di convincere qualsiasi appassionato.

FALLWIND VINI ROSE' E ROSSI



Il prodotto espresso attraverso un'importante iconografia, un'antica incisione del Macaion, parte del massiccio della Mendola e il simbolo che raffigura lo stemma del comune di Appiano e l'omonima zona. Il simbolo nato nel primo periodo medievale è composto da una stella e un chiaro di luna calante, simboli colmi di storia e significato che si perdono tra i miti nelle pieghe del tempo, nell'immaginario collettivo odierno sempre di gran forza e valenza espressiva.

Questa linea raccoglie **vini Sudtirolesi molto tipici**, vinificati in modo tradizionale, bianchi, rossi che raccontano di un **particolare microclima** e dei vari **terreni** del comune vitivinicolo di **Appiano**. Dopo un'accurata vendemmia a mano, le uve vengono vinificate in acciaio, eccetto quelle a bacca rossa. I vini così ottenuti vengono commercializzati a partire dalla primavera successiva. **Tipicità varietale, pulizia e bevibilità sono le caratteristiche comuni di questi vini**. Essi offrono un piacere genuino e autentico con un ottimo rapporto qualità- prezzo.

CLASSIC VINI BIANCHI



Curiosità!
Il Winemaker

Dal 1977 **Hans Terzer** è il **winemaker della cantina**. Egli è uno dei più importanti enologi d'Italia. Nel 1997 è stato premiato da Gambero Rosso come **uno dei dieci migliori winemaker del mondo** e da oltre 20 anni è presidente dell'associazione dei "Kellermeister" dell'Alto Adige. Insieme al direttivo è riuscito nel corso degli anni a convincere i soci ad adottare una rigorosa filosofia basata sulla qualità. Non sempre questa strada è stata facile, ma con tanta creatività, un buon istinto e un bel po' di orgoglio è infine riuscito a fare di San Michele ciò che è oggi: una delle migliori cantine d'Italia.

DISPONIBILE
37,5 CL, 75 CL.

DISPONIBILE
37,5 CL, 75 CL.

Da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano domina con il suo profilo elegante e signorile il cuore del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige. I terreni che circondano la località alle porte di Bolzano, dove il vino è di casa da oltre 2000 anni, hanno caratteristiche ideali per la produzione di grandi uve che poi vengono trasformate con cura dalla Cantina San Michele Appiano.

CLASSIC VINI ROSSI



DISPONIBILE
37,5 CL, 75 CL.

**“Il nostro lavoro
inizia nel vigneto”**

La Cantina San Michele - Appiano dispone, nel più grande comune vitivinicolo dell'Alto Adige, di un gran numero di vigneti di eccellenza. L'intero territorio è caratterizzato da diverse condizioni pedologiche e da vari microclimi. Clima, terreno e viticoltore sono i tre fattori principali che definiscono il terroir, ossia l'identità organolettica di un vino. L'aroma tipico di un certo vino varia da zona a zona, anche se è prodotto a partire dallo stesso vitigno con la stessa varietà di uva. In altre parole, il fatto che ogni vino presenti il proprio aroma e le proprie caratteristiche, non dipende solo dalla varietà di uva utilizzata e dalla vinificazione. Molto più importante è l'interazione tra aspetti geografici e geologici con i microorganismi influenzati dalle caratteristiche del suolo, temperature diurne e notturne, precipitazioni, ore di sole, esposizione della vigna e inclinazione del terreno.

Alto Adige DOC Pinot Bianco Eppan-Berg-Schulthaus Riserva 2022

Eppan-Berg-Schulthaus, ai piedi del Macaion, è probabilmente il vigneto di Pinot Bianco più antico di Appiano. Le uve per la nostra Riserva provengono dalle parcelle più vecchie e vengono affinate in legno grande, conferendo al vino un carattere minerale e una struttura che ne garantiscono un eccellente potenziale di invecchiamento.



LEVII



TRENTO DOC

LEVII

Bollicine estreme ed eleganti



Bleggio Superiore
Trento

Cesare nasce in una famiglia contadina. Il nonno materno riforniva ogni mattina gli abitanti di Tione di Trento con latte appena munto, mentre la famiglia paterna si dedicava alla zootecnia e alla frutticoltura. Tuttavia la vera svolta è la decisione degli zii e del papà di attuare un ambizioso progetto di recupero territoriale e ambientale incentrato sul ripristino della zona storicamente vocata alla viticoltura. La stessa giaceva in uno stato di semi-abbandono dovuto alle ondate migratorie del dopoguerra. Si diede il via all'impianto di un vigneto moderno e razionale.



DISPONIBILE
75 CL, 150 CL.

DISPONIBILE
75 CL, 150 CL.

I vigneti giacciono ai piedi delle **Dolomiti di Brenta tra i 650 e 700 metri** e sono caratterizzati da pendenze elevate ed esposizioni a Sud. Ciò comporta un irraggiamento solare ottimale ed elevate escursioni termiche giornaliere che garantiscono l'ottenimento di uve base di elevata qualità. Si riesce a raggiungere la piena maturazione salvaguardando la componente di acidità e l'incorporazione dei composti aromatici. Componenti che caratterizzano non poco i nostri Trento Doc. Le varietà coltivate sono le uve principe per la produzione di metodo classico, Chardonnay e Pinot Nero. La forma di allevamento è a Guyot Semplice con una densità ettaro di 7.000 ceppi. Le produzioni sono molto basse, circa 70-80 q/ettaro.



LE MONDE



Prata di Pordenone

«Il nostro vino,
il nostro territorio.»



Vigneti Le Monde, nota a livello nazionale e internazionale per il carattere deciso e l'alta qualità dei suoi vini, esprime con passione e creatività il terroir tipico del Friuli-Venezia Giulia. Il **rispetto del territorio e la valorizzazione del patrimonio naturale unite alla dedizione nella produzione di vini di qualità**, rappresentano la filosofia di Vigneti Le Monde e del suo team esperto. Questo è il carattere che contraddistingue non solo l'Azienda Agricola ed i suoi prodotti ma tutto il Friuli e la sua gente. Venite a scoprire questo territorio e le meraviglie che offre, a partire dalle persone che lo rendono un posto unico dove vivere una storia antica per progettare un futuro migliore.

COLLEZIONE BIANCHI



Pinot Bianco Le Monde dieci volte Tre Bicchieri!

La guida Vini d'Italia 2025 del Gambero Rosso onora Le Monde con il suo Pinot Bianco che conquista i prestigiosi Tre Bicchieri per la decima volta. Pinot Bianco 2023, elegante, con struttura e profilo gustativo inconfondibile, questo vino continua a distinguersi per qualità e carattere nel panorama vitivinicolo friulano e internazionale.

«Lasciamo parlare la natura.»



Il Friuli rappresenta un luogo dove le tecniche rigorose di produzione del vino restano radicate nella cultura locale, un aspetto inestimabile per chi vuole produrre vino di alta qualità rispettando la natura e traendo i massimi benefici da essa.



COLLEZIONE ROSSI



«Sostenibilità ambientale per un mondo migliore.»

L'impegno verso l'ambiente è al centro di tutto ciò che facciamo.

Per noi, coltivazione responsabile ed elevata qualità dei vini vanno di pari passo.

Fare vino sostenibile significa preservare le risorse naturali a salvaguardia di terreni e vigneti.

Infatti non usiamo diserbanti in vigna, utilizziamo fonti di energia rinnovabili

e la certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata)

garantisce il nostro impegno e dedizione verso la sostenibilità ambientale.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Cento ettari di filari **protetti a nord-est dalle Alpi e rinfrescati dalle brezze marine dell'Adriatico**, si snodano su terreni capaci di regalare caratteristiche uniche alle nostre uve e alla nostra gamma di vini dal carattere elegante e invitante.

COLLEZIONE LE ICONE



«100 ettari di paradiso.»

Cento ettari di filari protetti a nord-est dalle Alpi e rinfrescati dalle brezze marine dell'Adriatico, si snodano su terreni capaci di regalare caratteristiche uniche alle nostre uve e alla nostra gamma di vini dal carattere elegante e invitante.

«Un "vero Cru".»

I 100 ettari di vigneto, con alcune viti risalenti a quasi 40 anni fa, si caratterizzano per la ricca combinazione di argilla e calcare, differenziandosi dai suoli più ghiaiosi e generalmente associati alle aree circostanti. Per questo motivo, **il terreno di Vigneti Le Monde può essere considerato come un "vero Cru".**

«Elegante, schietto e invitante.» Un carattere forte genera grandi vini e la produzione del vino richiede dedizione e perseveranza. **Giovanni Ruzzene, Capo Enologo di Vigneti Le Monde, ha proprio questo carattere.** Proviene da una famiglia che, da numerose generazioni, si dedica alla produzione del vino, rendendo la viticoltura e l'enologia parte integrante del suo DNA. Lo stile ed i nostri valori non possono essere espressi meglio che dalle sue parole. "Come enologo, non intendo complicare troppo la procedura. Sono aperto alla sperimentazione, **ma un ottimo vino proviene dal suolo, non dal laboratorio**".

COLLEZIONE SPUMANTI



"Sebbene la nostra azienda impieghi tecniche contemporanee, le regole di base, ossia la **comprensione e il rispetto della natura**, sono sempre osservate. Dopo tutto, il "tocco umano" può arrivare solo fino ad un certo punto. Prima è importante **comprendere la terra e coltivarla al meglio** e questo aspetto non potrà mai essere sostituito dalla "scienza". La tecnologia e l'innovazione che oggi animano la cantina, sono strumenti che contribuiscono ad ottimizzare la produzione e a mantenere rigorosi standard di qualità. **Uniamo metodi di coltivazione naturali, sostenibili e di raro utilizzo a moderne e comprovate tecnologie di produzione.**



Località Scriò



Tenuta La Ponca nasce dalla passione e dall'amore per la terra. La cantina si impegna alla valorizzazione di questo territorio e delle sue potenzialità. Essa prende il nome proprio dal terreno in cui si trova, che viene appunto chiamato "Ponca", a cui si deve l'unicità dei vini prodotti in questa zona. La tenuta si sviluppa su una superficie di 35 ettari, di cui solo 14 sono coltivati a vigneto, mentre i restanti sono coperti da boschi e prati. Questi ultimi hanno l'importante funzione di preservare la bellezza del territorio e la sua biodiversità.



Situato nel nordest del Friuli Venezia Giulia, il Collio è una piccola zona collinare ai confini con la Slovenia. Le condizioni pedoclimatiche di questa zona, sono uniche in Italia. Il clima ventilato, le dolci colline, e le forti escursioni termiche fanno del Collio una delle zone più vocate per la produzione di vini bianchi di pregio. I terreni del Collio, sono composti da strati di marne ed arenarie, portati in superficie, in epoca geologicamente recente, dal sollevamento dei fondali dell'attuale mare Adriatico. Questi terreni che prendono il nome di Ponca, sono ricchi di carbonato di calcio, e si caratterizzano per la loro alcalinità. E' l'insieme di questi fattori che conferisce alle uve prodotte in questa zona, note minerali tipiche, sapidità e complessità aromatica.



Terroir

Ultimo avamposto sulla punta nord del Collio friulano, La Ponca è composta da sei appezzamenti caratterizzati dalle migliori qualità della DOC per geologia, esposizione e clima. Abbinata ad un intervento umano ragionato e minimale, danno vita a vini minerali, sapidi e di rara finezza.

I vigneti de La Ponca crescono su terreni collinari ad elevazioni tra i 200 e i 300 metri d'altitudine, con esposizioni da est, sud-est (predilette dalle varietà a bacca bianca) a ovest (dedicate allo Schioppettino). La vicinanza alle Prealpi Giulie garantisce forti escursioni termiche che apportano freschezza e complessità aromatica ai vini, e le correnti della Bora mantengono le viti asciutte e i grappoli sani, riducendo la necessità di trattamenti fitosanitari.

Ma il vero tesoro de La Ponca si trova nel suolo.

Dagli studi del professor Alvisè Comel, uomo di cultura e chimico del suolo di origine friulana cui l'Italia deve alcuni degli studi più importanti di geologia applicata all'agricoltura, si evince la particolare vocazione di questa zona del Collio.

Nella mappa si distinguono le diverse tipologie di ponca del Collio, in cui la facies arenaceo-marnosa inferiore, dove si trovano i vigneti de La Ponca, è secondo lo studioso la più adatta alla viticoltura.



La Ponca beneficia quindi di un terreno pressoché unico.

Le stratificazioni tra rocce dure e rocce morbide stimolano la crescita della vite in profondità, lungo le sottilissime intercapedini tra marne e arenarie alla ricerca di acqua, garantendo così un accesso alle riserve idriche e ai minerali immagazzinati negli strati argillosi.

Questo delicato equilibrio idrogeologico permette alle piante di produrre uve di alta qualità con costanza, anche in annate difficili.

Stefano
Accordini[®]



La storia della cantina Stefano Accordini inizia nei primi anni del Novecento, quando Gaetano Accordini, padre di Stefano, produceva vino da mezzadro. Negli anni Settanta, dopo l'abolizione dei contratti di mezzadria, Stefano acquistò il primo vigneto della famiglia Accordini – il “Fornetto”, nella vallata di Negrar – coronando il sogno di fondare una cantina. Stefano produsse vino Valpolicella per il mercato locale fino al 1982....

«I nostri vigneti crescono nella zona più alta della Valpolicella Classica»



VIGNETO IL FORNETTO

Questo vigneto, piantato da Stefano nel 1975, racchiude varietà di vigna rigorosamente autoctone e allevate a pergola veronese. Il suolo, profondo, argilloso e con un buon strato attivo, ospita viti che superano i 40 anni di età. Queste piante hanno stabilito nel tempo un perfetto equilibrio vegeto-produttivo, e le radici profonde garantiscono una continua alimentazione anche nei periodi più aridi. La combinazione di questi fattori rende la produzione di uva sempre perfettamente bilanciata rispetto alla superficie fogliare della vite – una condizione molto rara, accessibile solo ai territori più vocati per la viticoltura.

Oggi giorno la cantina azienda conta 25 ettari di vigneto sul territorio più alto della Valpolicella Classica, e possiamo definire la nostra una viticoltura “di montagna”. Grazie alle particolari condizioni climatiche e del suolo di questo territorio, i nostri vini presentano caratteristiche particolari e inconfondibili. La quarta generazione, composta da Giacomo, Paolo e Marco, prosegue con grande passione e dedizione l'attività di famiglia, concentrandosi sulla **salubrità e sulla sostenibilità ambientale**. Tutti i vigneti della cantina sono coltivati secondo **regime biologico**, e la nuova struttura agrituristica è alimentata interamente da energia ottenuta da impianti fotovoltaici.

Viticultura di montagna

Un secolo di esperienza è il bagaglio culturale che la famiglia Accordini possiede e a cui ricorre quotidianamente per coltivare i vitigni autoctoni della Valpolicella. Corvina, Corvinone e Rondinella crescono nei vigneti di nostra proprietà in alta collina, dove le uve trovano suoli prevalentemente scheletrici e calcarei: questo abbassa sì la resa, ma ne migliora la qualità. Il clima più mite rispetto alla pianura e la forte escursione termica guidano la maturazione dei frutti, favorendo l'accumulo di particolari sostanze coloranti e aromatiche – fra tutte la nota speziata. che conferisce caratteri unici e inconfondibili ai nostri vini.



Il Recioto della Valpolicella, da sempre uno dei migliori della nostra cantina, si ispira all'antico vino Acinatico. È un vino dolce di straordinaria struttura e concentrazione, rosso intenso, prodotto con le uve di Corvina, Rondinella e Molinara. Con l'Amarone condivide la tecnica dell'appassimento delle uve ma se ne distingue per la naturale interruzione della fermentazione prima che tutti gli zuccheri siano trasformati in alcool.



Linea Premium Biologica

La **Linea Premium Biologica**, rappresenta la ricerca della qualità enologica assoluta, basata sull'utilizzo della tecnologia e non della chimica. E' il frutto di una selezione ancora più accurata, l'uva è stata raccolta solo nelle zone interamente naturali, prive di appezzamenti confinanti. Questo per azzerare completamente la possibilità di contaminazione da parte di altre aziende che producono attraverso metodi convenzionali.



Nei dintorni della cantina

Quest'area comprende tutto il territorio che avvolge e abbraccia la cantina di nuova costruzione. L'altitudine e l'esposizione creano un microclima unico, le temperature non superano i 32 gradi neppure durante i periodi più caldi. Queste condizioni rendono perfetto il processo di maturazione delle uve, che alla vendemmia presentano un buon tenore acido, abbondanti quantità di antociani e aromi dal carattere fruttato-speziato.

batiso



Dalle terre di Valdobbiadene
Una tradizione trevigiana
che racconta la passione autentica per il vino.



Batiso, il Prosecco.

Il rito di iniziazione all'amore verso il vino: "el batiso col vin Prosecco". Una tradizione trevigiana che racconta la passione autentica per il vino e, prima ancora, per la terra e il suo prezioso frutto, coltivata nella zona di origine DCG per dare vita al vino Prosecco.

«Bollicine sottili ed eleganti»

Spirito e Corpo di una passione. **Prendi la tradizione e rinnova:** questa è la sfida. Ovvero, prendi il Prosecco delle colline di Valdobbiadene, quello con nonni "inumidivano le labbra dei neonati", e fanno un vino giovane, mode ancora capace di rinnovare l'incanto delle sue bollicine. Inseguì profumi in dagli un corpo nuovo, snello e sempre piacevole. Batiso nasce da questo spirito questa ricerca. Il nome si rifà alla nostra storia, ma il carattere è mode espressione dei suoi tempi.

«La piacevolezza del bere bene in ogni circostanza»



Produttore: Luigi e Stefano Sutto

batiso



L'esempio di un'agricoltura esclusivamente **manuale** in terreni ripidi e insidiosi, unita ad una **lavorazione tecnologicamente** avanzata atta a mantenere il vino sui nobili lieviti per un periodo sufficiente a fare del **Batiso Valdobbiadene DCG**.

Enologo: Federico Giotto!!!!

"A volte paragono il mio mestiere a quello dell'architetto, non perché siano uguali, ma perché, come sosteneva un grande dell'architettura come Peter Zumthor, vi dev'essere un arricchimento tra l'uomo e la natura circostante, un arricchimento che deve provenire da entrambe le parti: anche la natura, infatti, può beneficiare della presenza dell'uomo. Se c'è uno scambio di questo tipo, allora anche l'uomo e la vite stanno meglio, insieme a tutto il territorio. Sempre che quel territorio abbia un talento per il vino, certo.

[RITORNA ALL'INDICE](#) 35



**VALDOBBIADENE DCG
PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY
75 cl**

**VALDOBBIADENE DCG
PROSECCO SUPERIORE
BRUT
75 cl, 150 cl, 300 cl**

**VALDOBBIADENE DCG
PROSECCO SUPERIORE
RIVE DI COLBERTALDO
EXTRA BRUT
75 cl**



**Il Prosecco nella sua
forma più autentica.**

batíso



**BATÍSO
PROSECCO
DOC EXTRA DRY
75 cl**



**BATÍSO PROSECCO
DOC BRUT
75cl**

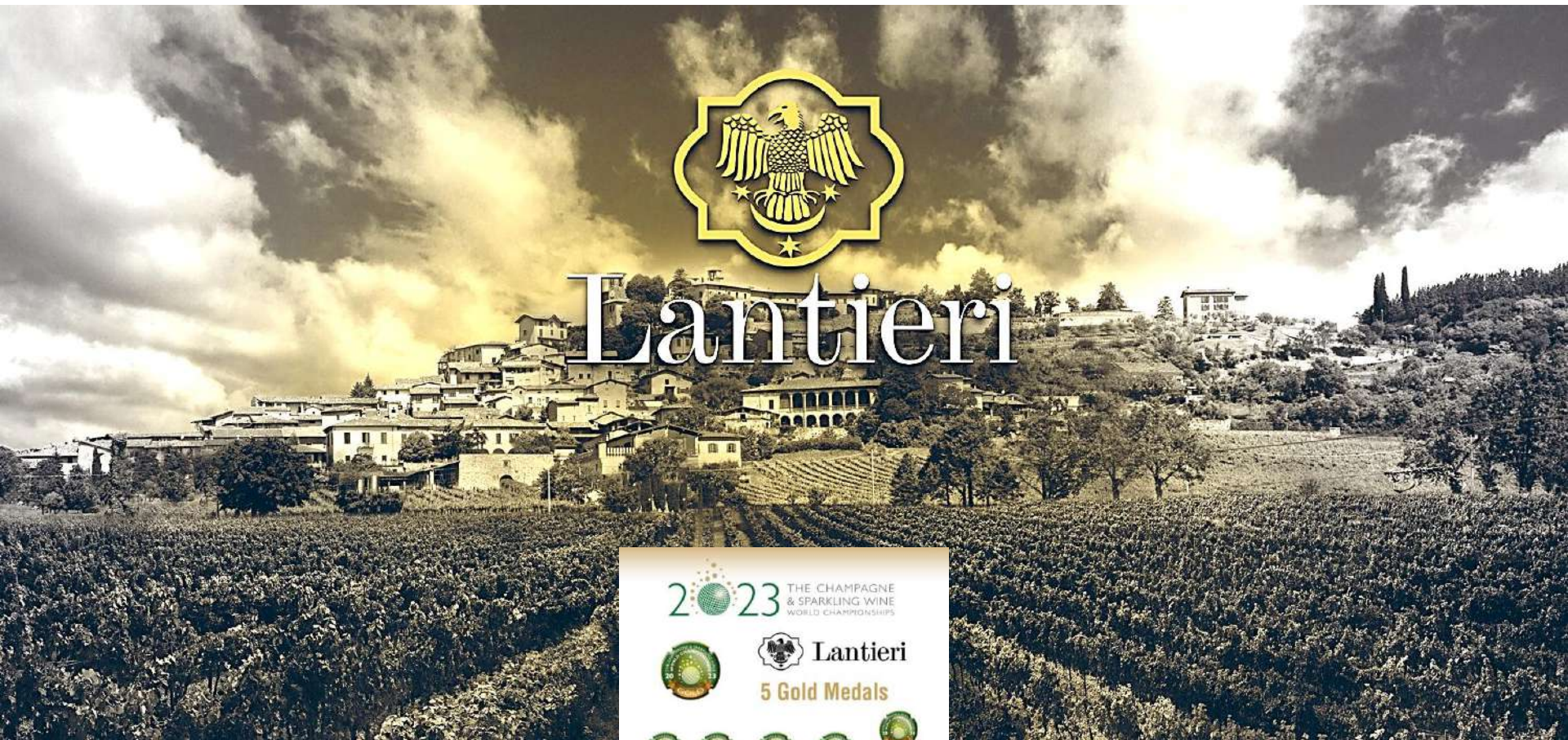
**Perlage elegante e
d'effetto.**

**Aromi delicati e
sapori raffinati**
che nascono dalla
perfetta simbiosi
tra un microclima
mite, forte
di un'escursione
termica notevole,
e un terreno
antichissimo,
ricco di calcare e
argilla, originatosi
dal sollevamento
di fondali marini.



**ASOLO PROSECCO SUPERIORE
DOCG BRUT
75cl**

batíso



Lantieri

2023 THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS

  **Lantieri**
5 Gold Medals

4 Silver Medals

- Prosecco Brut Rose 2002
- Prosecco Brut Original 2018 DOCG
- Prosecco Brut 2018
- Prosecco Cuvée Brut 2018



Capriolo BS
Franciacorta

I Lantieri de Paratico, **nobile ed antica famiglia bresciana**, hanno radici franciacortine che risalgono a più di mille anni or sono, posto che la prima data certa che lo documenta risale all'anno 930 d. C. . Il suffisso nobiliare **"de Paratico"**, sta a significare il loro precedente insediamento nel paese omonimo in provincia di Brescia, al confine con il lago d'Iseo, in Franciacorta. Qui, i Lantieri fecero erigere nell'XI sec. il loro magnifico castello. La storia narra che in tale castello, sia stato ospitato l'esule e sommo poeta **Dante Alighieri** che, ispirato dal paesaggio, avrebbe scritto alcuni versi della **Cantica del Purgatorio**. Nel '500 poi la famiglia si trasferì a Capriolo, dove si è perpetuata la tradizione vitivinicola e ha oggi sede l'azienda.

FRANCIACORTA D.O.C.G.



Franciacorta Lantieri Brut N.V. premiato come migliore al mondo, in occasione del "CSWWC19 AWARDS DINNER" LONDRA



«Tradizione, passione e rinnovamento sono i valori che hanno consentito a questa cantina il raggiungimento di riconoscimenti prestigiosi.»



Curiosità!

I Lantieri si distinguevano per la produzione di vini già dal sedicesimo secolo; erano allora apprezzati fornitori alla corte dei Signori Gonzaga di Mantova, ed alle corti di Ferrara e Milano, con il “Rubino di Corte Franca”, antesignano dei vini attuali.



CURTEFRANCA D.O.C.

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 coltura della vite praticata dalla Cantina Lantieri sugli stessi fin dal XVI secolo.

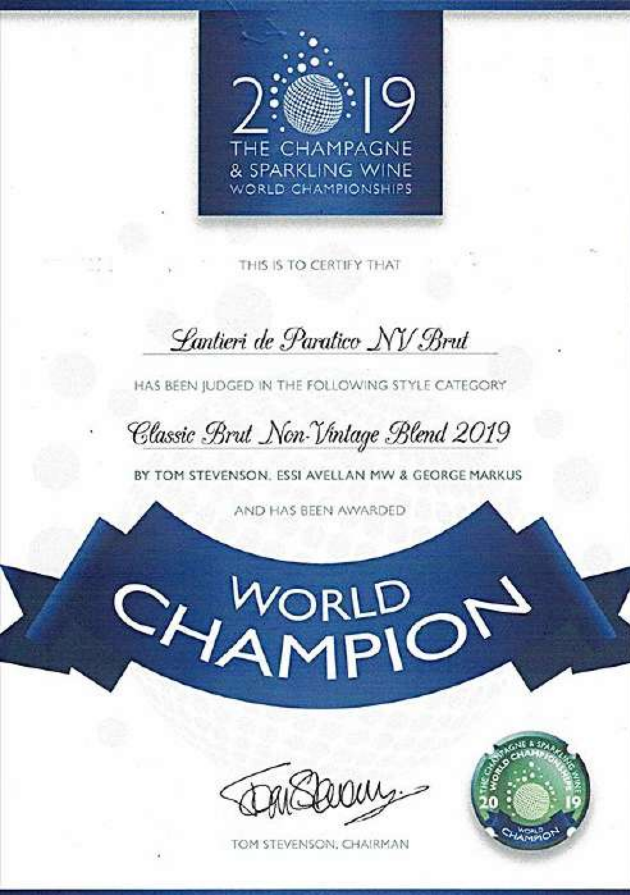


I Franciacorta vengono prodotti esclusivamente mediante l'utilizzo delle **uve raccolte manualmente provenienti dai vigneti di proprietà** della cantina, che vengono gestiti con grande cura ed attenzione al fine di ottenere frutti sani, condotti a perfetta maturazione.

Le fasi produttive successive, dalla vinificazione, alla presa di spuma ed alla sboccatura, vengono realizzate secondo la filosofia aziendale ispirata alla **massimizzazione della qualità e all'integrità del prodotto**. Il risultato costante e di assoluta eccellenza, si percepisce in tutti i **Franciacorta Lantieri**, che si distinguono per **freschezza e mineralità**, esprimono i profumi e la polposità del frutto nella sua integrità, sono **suadenti, avvolgenti, eleganti e prodighi di sensazioni armoniose e complesse**.

ASTUCCI REGALO FRANCIACORTA DOCG





social / Capriolo

"World Champion" delle bollicine: una cantina della Franciacorta sul tetto del mondo

Premiato a Londra il Franciacorta Brut (versione magnum) della cantina Lantieri de Paratico di Capriolo, produttori di vino da oltre mezzo millennio

8 Redazione 27 NOVEMBRE 2019 18:32

I più letti di oggi

- 1 "World Champion" delle bollicine: una cantina della Franciacorta sul tetto del mondo
- 2 Lago di Garda il vino della stagione Zambelli

SCOPRI I PREZZI

RENOR vino da cantina

Bollicine bresciane sul tetto del mondo: la cantina Lantieri de Paratico, quartier generale a

APPENDIMENTI

Bresciaoggi

18 DICEMBRE 2019

Il riconoscimento

Gioia Lantieri De Paratico: World Champion a Londra

La cantina di Capriolo è tra i migliori produttori del mondo. Il Franciacorta Brut è stato premiato a Londra. Gioia Lantieri De Paratico è la vincitrice del premio World Champion a Londra. La cantina Lantieri de Paratico è tra i migliori produttori del mondo. Il Franciacorta Brut è stato premiato a Londra. Gioia Lantieri De Paratico è la vincitrice del premio World Champion a Londra.

CORRIERE DELLA SERA

18 DICEMBRE 2019

La premiazione a Londra

Franciacorta, Lantieri nell'Olimpo delle bollicine

Il Franciacorta Lantieri Brut NV è stato premiato come la miglior bollicina non vintage al mondo. Il Franciacorta Lantieri Brut NV è stato premiato come la miglior bollicina non vintage al mondo. Il Franciacorta Lantieri Brut NV è stato premiato come la miglior bollicina non vintage al mondo.



CASTELLO DI CIGGNOLA



Oltre che una dimora carica di secoli e di affascinanti vicende, il castello di Cigognola rappresenta un mosaico di storie familiari e di memorie culturali tuttora vive e parlanti. Le famiglie Arnaboldi, Bricchetto e Moratti sono molto legate a questa residenza ancestrale, dove hanno celebrato e celebrano le proprie ricorrenze e occasioni conviviali. Una discendenza che attraverso generazioni successive intrattiene un rapporto speciale con questa casa dalle radici remote, densa di bellezza, di emozioni ed affetti. Il vino, la produzione enologica, è il filo ideale che connette tutto questo racconto che attraversa epoche, retaggi e suggestioni per arrivare fino a noi. Oggi è Gabriele Moratti a condurre l'azienda vinicola di Cigognola, alla quale ha impresso una svolta decisiva. Alto su una collina dell'Oltrepò pavese e dominante una trama di splendide vigne, il castello si apre al panorama della valle di Scuropasso, che in origine controllava come baluardo difensivo. La fondazione risale certamente a periodi più remoti, ma le prime notizie documentate risalgono alla metà del XIII secolo. Durante il medioevo, la rocca, grazie alla sua posizione strategica verso l'Emilia, venne contesa da casati feudali quali i Sannazaro e i Visconti, per poi trasformarsi in corte umanistica nell'età rinascimentale. Nel XIX secolo, don Carlo Arnaboldi-Gazzaniga, patriota risorgimentale e filantropo, seguendo la moda del tempo, rimaneggia quanto restava della struttura medievale in chiave neogotica, aggiungendovi merlature ghibelline, decorazioni nei portali, stemmi e vari elementi decorativi ogivali.





BENTU LUNA

SARDEGNA



L'UNICO PROGETTO IN ITALIA A BASARSI TOTALMENTE SU ANTICHI VIGNETI CHE VANNO DA 35 FINO AI 120 ANNI DI ETÀ

Il progetto dell'azienda Bentu Luna si sviluppa nel centro geografico della Sardegna, tra il Mandrolisai e il Barigadu, provincia di Oristano e Nuoro. La cantina è stata costruita a Neoneli, provincia di Oristano. Il paesaggio policulturale del Mandrolisai è uno dei quattordici in Italia iscritti al Registro nazionale dei Paesaggi rurali d'interesse storico, l'unico della regione, in virtù del fatto che negli ultimi 200 anni la destinazione del suolo è rimasta invariata. Il valore intrinseco di questo ancestrale e pulsante cuore di Sardegna è il terroir, inteso come intersezione tra microclima, qualità del suolo e lavoro dell'uomo. Bentu Luna pone al centro l'uomo e la sua capacità di interpretare la natura secondo creatività e scienza. Un approccio umanistico che non può prescindere da un profondo rispetto per la natura, gli abitanti e la storia del luogo. Il progetto ha preso avvio dopo un lungo tavolo di confronto coi contadini e gli abitanti di Neoneli, in primis allo scopo di salvare un patrimonio viticolo unico in Italia e nel mondo



SOSTENIBILI DALLA RACCOLTA ALLA PRODUZIONE

Al fine di tutelare l'integrità di suolo, piante e grappoli, all'interno della vigna non sono ammessi macchinari ma solo uomini e animali.

La raccolta è manuale così come la pressatura, eseguita prima con le mani e poi con i piedi. Ciascuna particella è vinificata separatamente all'interno di vasche in cemento crudo di piccole dimensioni, così da rispettare le specificità di ogni microzona. Tutti i vini sono a fermentazione spontanea, con piedi de cuve altamente selezionato e curato al fine di evitare derive. L'alta precisione e il minimo intervento umano, possibile grazie a un grande lavoro preparatorio in vigna, portano alla nascita di vini puliti che compiono subito la fermentazione malolattica. L'impiego del legno è contenuto, circoscritto a barrique di secondo o terzo passaggio. I tappi sono realizzati da uno dei migliori produttori della zona, con il sughero selezionato dai migliori alberi nelle stesse terre in cui si coltivano le vigne. Infine, tutti i vini si presentano in una bottiglia borgognotta il più larga e leggera possibile, che non supera mai i 400g di peso, così da poter ridurre le emissioni di CO2 durante la produzione ed il trasporto del vetro. Le confezioni sono in cartone riciclato studiate per poter essere usate senza nastro adesivo.

MICHELE CHIARLO



I nostri vini: solo grandi vigneti, solo vitigni autoctoni, solo vinificazioni in purezza.

Tradizione e rigore. Leggerezza e passione. Cura del paesaggio, arte, comunità. Sostenibilità e sperimentazione. Con una pennellata pop e un tocco di spensieratezza. Dal 1956, Michele Chiarlo vinifica l'essenza del Piemonte, amando e valorizzando il più incredibile territorio vitivinicolo al mondo. Coltiviamo 110 ettari di vigneti tra Langhe, Monferrato e Gavi, i migliori cru nel pieno rispetto di severi criteri ecologici, del terroir e delle loro espressioni. Il territorio per noi è patrimonio e bene comune.



***Per noi la vigna è qualcosa di vivo,
un'esperienza che vogliamo far vivere.***

Michele Chiarlo ha scelto un approccio sostenibile integrale, un'attenzione all'ambiente e al contesto produttivo che si riverbera in ogni scelta della cantina al fine di tutelare un paesaggio che è alla base stessa della qualità dei propri vini. Abbiamo messo a punto e stiamo implementando azioni e pratiche virtuose, per migliorare la sostenibilità di tutta la filiera e accrescere la sensibilità del consumatore finale, prendendoci cura del paesaggio come bene comune. Dalla gestione dei vigneti alla cantina, dall'attenzione ai materiali impiegati alle energie rinnovabili, il nostro obiettivo è la leggerezza: una Galassia Chiarlo sostenibile e monitorabile, il cui impatto ambientale, dalla vite al tavolo del consumatore, venga gradatamente e costantemente ridotto a favore di un'espressione sempre più autentica e in equilibrio con la natura.



L'integrità e la perfezione del frutto. Lo studio di pratiche sostenibili e la pazienza dei tempi lunghi, mai affrettati. Lo stile di Michele Chiarlo si esprime attraverso una ricerca di equilibrio, eleganza, gusto e complessità.

Vini 100% autoctoni, ottenuti da vitigni piemontesi vinificati in purezza – Nebbiolo, Barbera, Moscato, Cortese – senza assemblaggi con varietà internazionali, espressione pura della ricchezza enologica che solo queste terre sanno esprimere. Vini longevi e ben strutturati che mantengono la memoria dei terroir da cui nascono e continuano a raccontarla nel tempo.



“Il Moscato è il miglior vino da dessert al mondo... e Nivole è continuamente il migliore”.
(Michael Broadbent, Director of Christie’s and Master of Wine’s President)

“Sempre il migliore tra i Moscato!”.
(Decanter, Wine Enthusiast, Wine Spectator)



“I vigneti sono nel cuore storico della zona di grande vocazione del moscato bianco, dove questa varietà è coltivata da centinaia di anni. La Denominazione “Canelli” ha una resa di uva inferiore al disciplinare del Moscato d’Asti. Le uve destinate a P Nivole provengono da vigneti in pendii collinari di esposizione soleggiata.

Stefano Chiarlo, winemaker

CLICCA IMMAGINE
PER SFOGLIARE C.R.U
MAGAZINE 2024



Sfoggia C.R.U Magazine

CUSTODI DI RADICI & UMANITÀ





BERSANO®



«230 ettari nei migliori terroirs del Piemonte nella core zone del Patrimonio Unesco»

...Da oltre un secolo coltiviamo e selezioniamo i nostri grappoli con passione e maestria per preservare l'essenza stessa dell'uva e dare origine a vini di eccellenza, con forte personalità e potere espressivo.



CRU'

«..dal 1907 Territorio e Vigneto come Anima dell'Uva e Garanzia della Qualità del Vino»

Prodotto con uve provenienti da zone altamente vocate che gli conferiscono profumi, sapori e caratteri d'eccezione. E' un vino importante adatto ad un lungo invecchiamento. Con l'affinamento in botti di rovere acquista equilibrio e armonia, grande forza e calore unitamente ai profumi inconfondibili e complessi tipici di questo nobile vino.

Circa 10 ettari di Nebbiolo da Barolo con un terroir eccezionale e unico. La proprietà del podere risale al 1968. Con l'acquisto della cascina di Serralunga Arturo Bersano, precursore e appassionato conoscitore, ha assicurato a Bersano la presenza in uno dei paesi più vocati, considerato oggi tra i crus di Barolo più rinomati.

La storia inizia nei primi anni del secolo scorso a Nizza Monferrato, cuore del comprensorio della Barbera d'Asti. Nel 1935 **Arturo Bersano**, uomo raro per intelligenza e cultura, passa alla guida della Cantina, fino ad allora a conduzione familiare. Grazie alla sua opera **territorio e vigneto**, come anima dell'uva e garanzia della qualità del vino, divengono immediatamente i **tratti distintivi della Casa**. Il motto "se vuoi bere bene comprati un vigneto", che da vero pioniere seguirà per tutta la vita, si dimostrerà fonte inesauribile di ispirazione. In oltre trent'anni, le famiglie Massimelli e Soave titolari della Casa Vinicola, hanno consolidato una imponente realtà di cascine dove, senza dimenticare la forza delle tradizioni, si producono uve di qualità facendo di Bersano una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte.

È passato quasi un secolo da quando **Arturo legava il nome Bersano a tre grandi vitigni piemontesi: Barbera, Nebbiolo e Brachetto**. Da allora le tecniche di vinificazione si sono affinate, ma i **“modi” e i “tempi” per fare il vino non sono cambiati**. Dalla pigiatura soffice delle uve alla fermentazione, sino alla maturazione e all’affinamento, ogni operazione è eseguita nel pieno **rispetto della tradizione**.

ROSSI

«Bersano una Realtà di Terre,
Uomini e Tradizione»



Sulle orme di Arturo una **attenzione particolare** viene da sempre riservata **ai legni per l’invecchiamento**, vero e proprio patrimonio aziendale. Le nostre cantine custodiscono **grandi botti di rovere di Slavonia**, essenza rara e pregiata, e **tonneaux di rovere francese di Allier** che, complici la temperatura e l’umidità costanti, garantiscono al vino le condizioni ottimali per l’affinamento e l’invecchiamento.

«Bersano, una storia iniziata
nei primi anni del secolo scorso.»

BIANCHI



Fabbricato tra il 1600 e il 1700 dalle cooperative familiari di vetrai a Poirino, piccolo borgo nei pressi di Asti, il mezzo litro serviva per i pranzi confidenziali a due o per far salire sulla mensa vini diversi quando le vivande lo esigevano. Nel XIX secolo viene riproposto da Arturo Bersano che ne riconosce la purezza di linee e la praticità. Da allora fa parte della nostra tradizione e, oggi più che mai di attualità, questo formato viene proposto per i grandi classici rossi piemontesi: **Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba e Grignolino d'Asti.**

**BOTTIGLIA IL MEZZO LITRO
PIEMONTESE DEL '600.**

**FORMATO IDEALE PER UN PASTO DI
2 PERSONE: 500 ML = 4 BICCHIERI**



METODO CLASSICO



SPUMANTI



DOLCI





MANDURIA

L'avventura della Cantina, ha inizio nel 1928 quando, un ristretto gruppo di "illuminati" vignaioli rilevando un vecchio stabilimento, creò la "Federazione Vini", un'associazione di produttori che quattro anni più tardi, il 9 Luglio del 1932 ufficializzerà la sua forma giuridica di cooperativa con l'istituzione del "Consorzio Produttori Vini e Mosti rossi superiori da taglio per la zona di Manduria". Le sorti dell'azienda si intrecciano in maniera indissolubile a quelle del prodotto principe del territorio il "Primitivo di Manduria", vino dapprima relegato al basso rango di vino migliorativo, destinato cioè ad irrobustire le blasonate etichette francesi e del nord Italia, poi bistrattato e umiliato durante gli anni bui del metanolo ed infine risorto quando intorno alla metà degli anni '90 si è deciso di operare un'inversione di rotta puntando sulla qualità e sul valore aggiunto della bottiglia. E così, oggi, convinti che il buon vino nasca ancora nei campi, si è riusciti a circoscrivere la base produttiva e, grazie al supporto di un agronomo, a seguire meglio il lavoro dei nostri soci facendo in modo che si producano ogni anno uve sane e dalle qualità organolettiche superiori. La Cantina Produttori di Manduria dispone oggi di 1000 ettari di vigna, per metà ancora allevata con il tradizionale sistema ad alberello e difende strenuamente il lavoro di 400 piccoli artigiani del vino, gli unici a potersi fregiare dell'appellativo di Maestri in Primitivo.



Al patrimonio di una forte tradizione si sono aggiunti i progetti di ricerca avviati dal CNR e dall'Università di Bari, il rigoroso rispetto del disciplinare di produzione della Doc "Primitivo di Manduria" abbinato ad una forte attenzione nei confronti dell'ambiente e dell'igiene con Iso 9001, Iso 14001, Iso 18001, IFS BRC e dal 2018 AZIENDA SOSTENIBILE in conformità allo standard E-QUALITAS. Ma come ogni grande vino che si rispetti anche il Primitivo di Manduria doc aveva bisogno di essere raccontato, vissuto, celebrato, in sostanza di una identità precisa, inequivocabile ed è su questo punto che la Cantina ha investito risorse ed energie facendone la sua arma vincente. D'altronde quale legame può essere considerato più forte di quello esistente tra un vino e la terra da cui proviene? Ciò ha portato all'allestimento, nell'ala più antica e nelle ipogee cisterne della Cantina di un ricco Museo di rilevanza etnografica e documentaria riguardo il millenario rapporto tra le genti di Manduria e l'arte di far vino, inoltre dal 2003 al 2019 ad editare una rivista "Alceo salentino" che trattando in maniera variegata ed innovativa di temi di cultura enoica e territorio ha saputo ben presto conquistare i favori di un vasto pubblico.



Grande onore per Produttori di Manduria! ✨

Siamo felici di annunciare che Produttori di Manduria è stata premiata come una delle 100 Eccellenze Italiane! IT 🏆
La cerimonia di premiazione, tenutasi nella prestigiosa Sala della Regina a Palazzo Montecitorio, Roma, è stata un momento straordinario.

Produttori di Manduria è stata riconosciuta per il suo impegno e successo nel settore, distinguendosi tra le aziende italiane che portano eccellenza nel mondo.





Charles Heidsieck è un uomo del suo tempo: **visionario e innovatore**. Nel **1851 fonda la Maison de Champagne** che ancora oggi porta il suo nome, e mantiene quello spirito di comunicatività, coraggio e ricerca dell'eccellenza che contraddistingue il suo fondatore. Rémois di buona famiglia, sposato con l'erede di un'altra grande famiglia della regione, gli Henriot, a soli 29 anni fonda una **Maison che desidera essere a sua immagine e somiglianza**.

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK NON VINTAGE

La Maison de Champagne Charles Heidsieck rimane, a più di 160 anni dalla sua creazione, **una realtà familiare** nella quale ciascun erede si è impegnato a far rivivere lo spirito audace della sua fondazione, facendo **scelte autentiche e personali** che **impongono il rispetto** e che **resistono alle mode effimere**.



DISPONIBILE
37,5 CL, 75 CL, 150 CL, 300 CL



DISPONIBILE
75 CL, 150 CL



DISPONIBILE
37,5 CL, 75 CL, 300 CL

Le ambizioni di Charles risuonano in un mondo in pieno fermento. Il XIX Secolo è l'epoca delle grandi scoperte, degli spettacoli e degli interrogativi fondamentali, ovvero l'epoca di un mondo che riflette su se stesso per progredire, e che lo fa con audacia. **Sicuro della qualità del suo champagne**, Charles decide di esporsi al mondo. Poliglotta, socievole e con la sicurezza di chi è guidato da una chiara visione, in pochi anni diventa uno dei più influenti ambasciatori della Champagne nel mondo. Dall'America, dove conquista il Nuovo Mondo diventando il **legendario "Champagne Charlie"**, passando nel cuore delle Corti Europee fino alla Russia.

Il vino di Charles è un mondo di eleganza. È di un equilibrio armonioso, di una complessità orchestrata con precisione. La qualità richiede esigenze costanti. Un sapiente mix di giudizi atipici in ogni fase della produzione degli champagne.

**«Gli champagne Charles Heidsieck
si pregiano di una firma inconfondibile»**

Gli champagne Charles Heidsieck si pregiano di una **firma inconfondibile**. Il loro stile, riconoscibile fra tutti, è caratterizzato da un'alta **proporzione di vini di riserva** che arricchisce le **cuvée sans année** della Maison, regalando un **equilibrio raro e costante**.

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK VINTAGE



DISPONIBILE
75 CL,

DISPONIBILE
75 CL

Entra nella leggenda. Nel 1993, Charles Heidsieck presentò per la prima volta il Blanc des Millénaires nella sua prestigiosa annata 1983. All'epoca, era l'affermazione di un know-how nella produzione di champagne Blanc de blancs (il più antico è 1949) e il desiderio di specificare uno stile. Da allora, la Maison ha rivelato solo cinque annate di questa cuvée spesso premiata: 1985, 1990, 1995, 2004, 2006 e infine 2007!



DISPONIBILE
75 CL



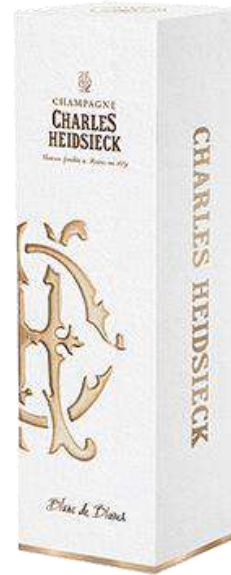
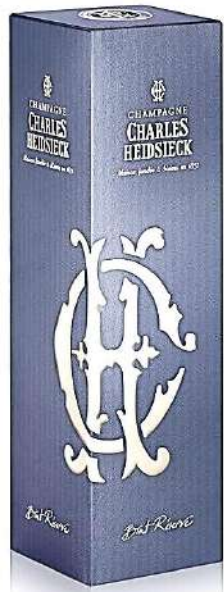
I vini di riserva rappresentano la **ricchezza e unicità degli champagne Charles Heidsieck**, ma sono anche vini in costante evoluzione, che la maestria dello Chef de Caves assembla in una composizione armoniosa, pur conservando intatta la particolarità che ci si attende da ciascun vino.

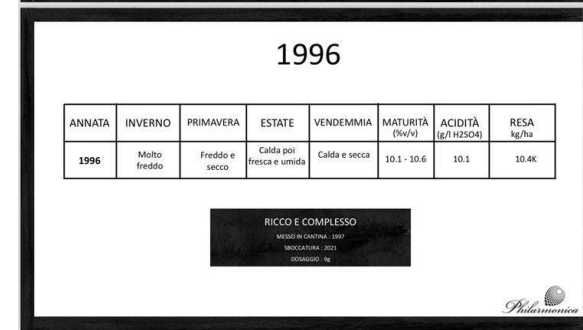


Onctueux, Gourmant, Puissant.

Le uve selezionate costituiscono, insieme ai cru originari, la complessità del prodotto finale. Vinificati cru per cru, vitigno per vitigno, permettono una selezione precisa di ciascun vino in cui l'uno porta il suo tocco di profondità, l'altro la sua parte di morbidezza.

ASTUCCI E COFANETTI REGALO CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK







La Maison, fondata nel 1846 dai fratelli Jules e Auguste Devaux, per più di un secolo rimase di proprietà della famiglia fondatrice. Nel 1987, il discendente, Jean-Paul Auguste Devaux, non avendo figli decise di consegnare il futuro del brand a Laurent Gillet, presidente dell'Unione Aubeoise, creando così una gamma di champagne votati alla massima qualità, la cui eccellenza è rappresentata dalla **Collection D**. Attualmente la sede e il sito produttivo si trovano a Manoir de Villeneuve, in una dimora del XVIII secolo perfettamente restaurata e riportata all'originale splendore.



Cuvée D Brut
Pinot Noir 55 % - Chardonnay 45 %.
Origine: Pinot nero della Côte des Bar, Chardonnay della Côte des Blancs e Montgueux della Côte des Bar.
Affinamento in cantina: minimo 5 anni per le bottiglie e minimo 7 anni per i magnum.
CARATTERISTICHE
Un bel colore giallo oro con un perlage delicato e persistente. Fiore bianco e spezie delicate compaiono per prime al naso, addolcite da note tostate, brioche e vaniglia sul finale. La morbidezza del Pinot nero e l'eleganza dello chardonnay. Freschezza con note di mandarino e scorza d'arancia. Uno champagne deliziosamente fresco e temoso di grande persistenza.
Aromi chiave: brioche dalla crosta croccante, vaniglia, fiore bianco.



Ultra D Extra Brut
Pinot Noir 55 % - Chardonnay 45 %
Origine: Pinot nero della Côte des Bar e Chardonnay della Côte des Blancs, Montgueux e Côte des Bar.
Affinamento in cantina: minimo 5 anni per le bottiglie e minimo 7 anni per i magnum.
CARATTERISTICHE
Colore giallo oro. Perlage fine e con ottima trama. Aromi freschi e mineralità superba con un tocco di salinità croccante (note di iodio), passando al fiore bianco e note speziate. Vivacità meravigliosa e lunghezza eccellente al palato. Il basso dosaggio migliora la purezza, la freschezza e l'eleganza. Aromi chiave: mineralità, salinità, fiore bianco.



D Rosé
Pinot Noir 55 % (un 10% vinificato in rosso) - Chardonnay 45 %
Origine: Pinot nero della Côte des Bar e Chardonnay della Côte des Blancs, Montgueux e Côte des Bar.
Affinamento in cantina: minimo 5 anni per le bottiglie e minimo 7 anni per i magnum.
CARATTERISTICHE
Un bel colore rosa salmone albicocca con un'elegante perlage e riflessi lucenti. Aromi freschi di piccoli frutti rossi al naso, che evolvono verso note floreali. Finezza del palato intensamente fruttato con delicate note di ribes, lampone e albicocca. Il finale è lungo con una bella tonicità. Aromi chiave: ribes, lampone, frutti



D Millésimé
Pinot Noir 50 % - Chardonnay 50 %
Origine: Pinot nero della Côte des Bar e Chardonnay della Côte des Blancs.
Affinamento in cantina: minimo 10 anni
CARATTERISTICHE
Colore oro intenso con riflessi paglierini. Aromi sottili ed eleganti di pesche bianche e scorza di agrumi, seguiti da leggere note di brioche. Fresco all'apertura, il palato si evolve elegantemente verso le note di agrumi, finendo su intense note di frutta secca e pasticceria. Un vino da gustare ora ma che può riposare in cantina per svilupparsi in complessità e intensità. Aromi chiave: pesca bianca, agrumi, pane caldo.

« Questo approccio alla qualità è chiamato Vineyard Quality Process »

Gran parte della qualità di tutti gli champagne DEVAUX è dovuta a:

- selezione vigne ;
- gestione sostenibile dei vigneti,
- supporto tecnico e follow-up in ogni fase chiave della produzione;
- attenta gestione e controllo dei singoli vigneti.



ASTUCCI REGALO

[RITORNA ALL'INDICE](#)

Questo approccio alla qualità si applica anche in cantina, dove si osservano i seguenti principi:

- invecchiamento dei vini di riserva (vini provenienti da precedenti raccolti) in tini prevalentemente di rovere;
- **utilizzo del "cœur de cuvée"** per la collezione D;
- prolungato affinamento in bottiglia a seguito della «presa di spuma», **minimo 5 anni per le bottiglie della Collezione D e 7 anni per i magnum della Collezione D;**
- etichettatura a mano per le bottiglie speciali Sténopé e Collection D.



Sténopé

Sténopé è il risultato di una cuvée unica di Pinot nero e Chardonnay, due emblematici vitigni di Champagne che Michel Parisot seleziona tra i suoi terreni preferiti.

CARATTERISTICHE

Un naso fine con il profumo di nocciola, ricoperto da sottili aromi di vaniglia e pane tostato, seguito da albicocche secche, cioccolato e mandorle zuccherate. Sapore fresco con sentori di scorza di limone e frutta bianca. Un finale lungo, corroborante e leggermente salato. Sténopé 2011, un vino delicato, si abbina perfettamente con ostriche, fugu o pane dolce.



IL NOSTRO STILE: IL LUSSO DEL TEMPO

L'eccezionale processo di maturazione segna lo stile DEVAUX. Combina complessità aromatica con grande finezza. Come diciamo, "il meglio merita il tempo".

CHAMPAGNE CREATO PER DELIZIARE

L'approccio di DEVAUX è quello di creare **vini con un equilibrio - tra carattere ed eleganza** - ma soprattutto, fare vini che deliziano le persone.

« A GREAT CHAMPAGNE IS, BEFORE ANYTHING ELSE, ABOUT ITS TERROIR, GRAPES AND PEOPLE »



NEL CUORE DEI VIGNETI DI CÔTE DES BAR. Con il passare del tempo, il terroir della Côte des Bar Champagne è diventato una regione vinicola molto popolare che **esemplifica al meglio l'espressione più fruttata del Pinot Nero.** La Côte des Bar è situata nella **parte meridionale della denominazione di Champagne** (tra Bar-sur-Seine e Bar-sur-Aube). Questa rinomata area vinicola rappresenta un quarto della produzione totale di Champagne. Lo straordinario paesaggio ondulato rivela i **suoli e le esposizioni uniche ideali per il Pinot nero**, uno dei vitigni chiave dell'uva Champagne. **PINOT NERO** il pinot nero è un'uva dalla buccia nera che produce succo bianco. Dona aromi di frutti rossi e unisce struttura e potenza. È l'uva dominante nella Montagne de Reims e nella **Côte des Bar, il terroir di quest'ultima aiuta a conferire maggiore rotondità e delicatezza.** In DEVAUX, consideriamo il Pinot nero della Côte des Bar la spina dorsale dei nostri Champagne. **CHARDONNAY.**

Lo Chardonnay è un vitigno a bacca bianca. È presente principalmente nella Côte des Blancs e a Montgueux. Fornisce finezza e delicati aromi floreali e agrumati. Il nostro maestro di cantina utilizza lo Chardonnay nella maggior parte delle sue miscele per **aggiungere freschezza, complessità e lunghezza.**



IL NOSTRO PROCESSO DI QUALITÀ DEI VIGNETI.

Per tutto l'anno, i nostri partner-coltivatori - impegnati nella **viticoltura sostenibile** - danno il massimo per ottenere uve della massima qualità alla vendemmia. In DEVAUX, al fine di perfezionare il nostro lavoro nei vigneti, abbiamo formulato, con l'aiuto dei nostri gestori di vigneti, un nuovo e unico approccio alla viticoltura, una considerazione chiave nella nostra visione a lungo termine. Questo approccio richiede che **ogni coltivatore segua volontariamente una serie rigorosa di regole** che vanno al di là dei requisiti (già esigenti) stabiliti dal sistema di denominazione. **Si chiama «Selezione D».** I nostri viticoltori promettono di rispettare le indicazioni del libro degli impegni Devaux Champagnes ("livre d'engagement"). **Questo processo non ha equivalenti nella regione dello Champagne, soprattutto perché è stato applicato per decenni e da molte persone (più di 100 viticoltori fino ad oggi).** Ogni champagne con la firma DEVAUX deve gran parte del suo carattere al rigoroso rispetto di questo processo di qualità.

COEUR DE NATURE



CATEAUX CHAMPENOIS





CHAMPAGNE
FRANCK BONVILLE
GRAND CRU
À AVIZE

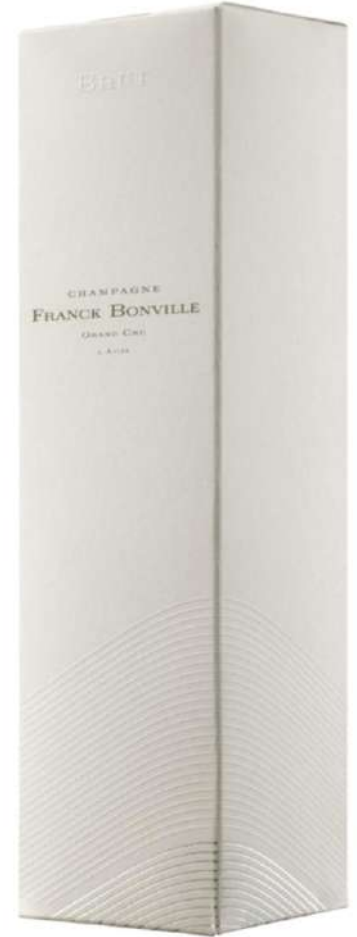


Da quattro generazioni la famiglia Bonville è specializzata in champagne Blanc de Blancs **Grand Cru in Avize**, un prestigioso **terroir della Côte des Blancs**.

L'azienda **possiede 15 ettari** di Chardonnay suddivisi in 77 appezzamenti all'interno di tre **Grand Cru** classificati: **Avize, Oger e Le Mesnil sur Oger**. La vicinanza tra i vigneti e il lavoro meticoloso dell'azienda hanno portato ad un'intrinseca qualità dei grappoli che vengono **vendemmciati a mano** solo quando e se perfettamente maturi. Viene utilizzata una **pressa orizzontale** per agire più gentilmente sui grappoli ed estrarne il succo.



Le gallerie sotterranee sono state costruite nel XIX secolo scavate nel puro gesso; queste cantine sono un posto magico e mantengono temperatura e umidità costante durante tutto l'anno. In Franck Bonville si crede che un minimo di affinamento di due anni e mezzo sia necessario per apprezzare la qualità del Brut Grand Cru Blanc de Blancs mentre **un affinamento di almeno 6 anni** sia necessario per la Cuvée Prestige e i Vintage Cuvée.





La Maison Cucifix Père et Fils fu fondata nel 1940 da André Gabriel a Avenay-Val-d'Or sulla c.d. Montagne De Reims, un promontorio boschivo con un'altezza che non supera i 300 m che estende tra le città di Reims ed Epernay, tra i fiumi Marna e Vesle. Il terreno in questa zona è unico ed è caratterizzato dall'importante presenza del gesso in profondità che funge da serbatoio idrico. Il vitigno simbolo è il Pinot Noir. Nel 1960 la figlia di André con il marito Pierre Crucifix rilevarono l'azienda di famiglia e sviluppano la propria etichetta: Champagne Pierre Crucifix. Nel 2005, Sébastien Crucifix, rappresentante della quinta generazione di viticoltori, insieme alla moglie Carole, decise di cambiare il nome e darle quello attuale: Crucifix Père & Fils. Da allora Sébastien sviluppa le sue cuvée mantenendo le tradizioni dei suoi antenati e coltivando 5 ettari di Premier Cru senza diserbanti e insetticidi da oltre 10 anni.



Premier Cru
Extra Brut s.a.
VITIGNO
Pinot Noir 75%
Chardonnay
25%
CARATTERISTIC
HE SENSORIALI
Champagne dal
colore dorato
con
un'elegante
perlage. Il naso
ricco di frutta
fresca e delicati
fiori di tiglio. In
bocca è ampio,
fresco e ben
strutturato con
un finale di
note di
marzapane.
Perfetto con
molluschi e
crostacei.



Premier Cru Blanc de
Blancs Extra Brut sa
VITIGNO
Chardonnay 100%
CARATTERISTICHE
SENSORIALI
Nel bicchiere questo
Blanc de Blancs si
presenta di un colore
oro tenue con un bel
perlage fine e
persistente. Al naso
colpisce subito la nota
succosa di pompelmo
rosa seguito da morbide
e delicate note di
biancospino e fiori
d'acacia. In bocca si
ritrova l'aroma della
crosta di pane in un
intrigante abbinamento
con la golosità delle
note di pasticceria. Nel
finale ecco la sontuosità
del miele di acacia che
bilancia la freschezza
spiccata rivelando un
sorso lungo e generoso.



Premier Cru Extra Brut
s.a.
VITIGNO
Pinot Noir 75% di cui
Coteaux Champenois 8%
Chardonnay 25%
CARATTERISTICHE
SENSORIALI
La grande attenzione alla
conduzione del vigneto,
nel rispetto della natura
e dei suoi ritmi, la
raccolta manuale delle
uve a piena maturazione
e la prima
fermentazione in vasche
di acciaio a temperatura
controllata preparano
una base fresca e
perfetta per quello che
diventerà, dopo la presa
di spuma e un lungo
affinamento sui lieviti,
un rosé generoso,
espressivo e ricco di
frutti rossi croccanti e di
eccezionale freschezza.



Premier Cru Extra Brut
s.a.
VITIGNO
Pinot Noir 50%
Chardonnay 50%
CARATTERISTICHE
SENSORIALI
Dopo 36 mesi di
affinamento sui lieviti,
la Cuvée Prestige,
dall'affascinante color
oro brillante, colpisce
fin da subito. Naso
complesso, fresco e
spensierato. Bocca di
grande immediatezza,
complessa al punto
giusto così da essere lo
champagne ideale per
accompagnare una
grande varietà di piatti,
dai crostacei alla
selvaggina di penna.



Premier Cru Extra Brut
Millesimé
VITIGNO
Chardonnay 80% Pinot
Noir 20%
CARATTERISTICHE
SENSORIALI
Uno champagne
elegante, intenso e
unico. Signature
rappresenta la firma
dell'azienda, la firma
di Sébastien Crucifix. Il
naso complesso e
intenso rivela aromi di
miele, mandorla
tostata e nocciola.
L'attacco schietto
introduce una bocca
ampia, cremosa,
persistente, con aromi
di frutta
delicatamente cotta.
Lievi note legnose e
vanigliate rivelano la
firma del maestro di
cantina e ti portano
alla scoperta di nuove
sensazioni.



Premier Cru Extra Brut
Millesimé
VITIGNO
Pinot Noir 100%
CARATTERISTICHE
SENSORIALI
Champagne dal colore
dorato, con perlage fine
e persistente. Al naso
troviamo una spiccata
nota di mela gialla
matura profumata
accanto a note di
pasticceria e mandorla.
In bocca risulta succoso,
fresco e leggermente
sapido. Per chi ama gli
champagne freschi
consigliamo di berlo
entro i primi 2 anni
dalla sboccatura. Un
periodo di
conservazione
compreso tra i 5 e i 15
anni vi garantirà altresì
grandi esperienze di
degustazione.



CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
ÉPERNAY - FRANCE



● EPERNAY
VALLE DE LA
MARNE

La Maison Collard-Picard, situata a Villers-sous-Châtillon nella Vallée de la Marne, è stata fondata nel 1996 da Olivier Collard e Caroline Picard. Olivier proviene da una famiglia di produttori di vino, nipote del compianto René, forse il più grande interprete del Pinot Meunier e antesignano della vera naturalità in vigna come in cantina, mentre Caroline è la discendente di una storica famiglia di viticoltori della Côte des Blancs.



La maison incarna una versione contemporanea dello Champagne, enfatizzando le tecniche tradizionali della zona. La cantina si trova su una collina che domina la Vallée. I vini prodotti qui non svolgono mai la fermentazione malolattica, il che ne aumenta la freschezza e la longevità. Questa pratica enologica non è comune in Champagne, ma è seguita dalla maison Collard-Picard per mantenere l'espressività dei vini a lungo termine. Gli champagne Collard-Picard sono rinomati per il loro forte legame con la terra e il carattere distinto dell'uva Pinot Meunier.

TENUTA
L'ILLUMINATA
LA MORRA



La Tenuta L'Illuminata, creazione di **Guido Folonari**, si trova in Piemonte a La Morra nelle Langhe. I suoi **10 ettari** di vigneti, posti ad un'altitudine media di 200 metri s.l.m. con un'esposizione a Sud – Ovest, sono adagiati su un terreno sedimentario di origine miocenica, calcareo, franco - sabbioso.



L'Azienda esprime al meglio la viticoltura Piemontese attraverso la produzione del **Barolo DOCG**, della **Barbera d'Alba DOC**, del **Langhe Nebbiolo DOC** e del **Dolcetto d'Alba DOC**.



Bolgheri LI

La cantina , che reca il nome di “Donna Olimpia 1898” (**Olimpia Alliata**, Signora di Biserno e sposa di Gherardo della Gherardesca, che diede il nome alla Tenuta nel 1898 in occasione del 25° anniversario del loro matrimonio)...

BOLGHERI DOC



BOLGHERI DOC

BOLGHERI DOC

SUPERTUSCAN IGT



BEST ITALIAN WINE AWARDS 2019
I migliori 50 vini d'Italia

38

TENUTA DONNA OLIMPIA 1898
MILLEPASSI - BOLGHERI DOC SUPERIORE 2016
TOSCANA

GLI OPERAI:
LA BIRRA:

2019
3 bicchieri
Gambero Rosso

Doctor Wine
by Daniele Carrilli
97
FACINO DOCTORWINE 2018

BOLGHERI SUPERIORE
MILLEPASSI 2016
Donna Olimpia 1898, Toscana



VICARA
VITICULTORI IN MONFERRATO



ROSIGNANO
MONFERRATO

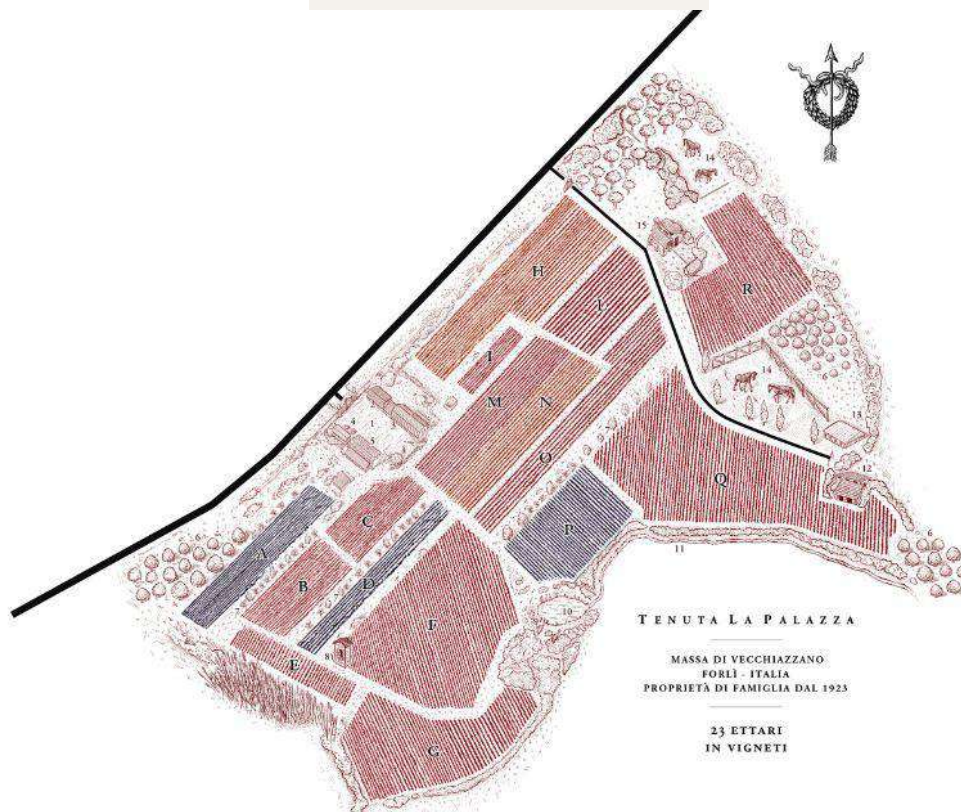
Vicara è nata nel 1992 dall'unione di tre storiche famiglie, i Visconti, i Cassinis e i Ravizza, la cui esperienza e passione affondano radici secolari nel Monferrato. L'azienda si distingue per l'impegno nel recupero e nella valorizzazione di vitigni autoctoni tradizionali, come il Grignolino, e per la forte attenzione alla sostenibilità ambientale e all'autenticità territoriale. Situata sulle colline di Rosignano Monferrato, Vicara coltiva 33 ettari di vigneti in una zona caratterizzata da suoli complessi e diversificati che conferiscono ai vini grande eleganza, complessità e mineralità. La produzione artigianale e il rigore nella cura di ogni dettaglio testimoniano la volontà di preservare l'identità storica e culturale del territorio.



L'azienda opera su tre suoli facenti parte di aree geologiche distinte: il Bricco Uccelletta, con la sua Vigna Uccelletta ha un suolo di oltre 27,5 milioni di anni che conferisce eleganza ed equilibrio ai vini; la Crosia, ricca di quattro formazioni geologiche, fonte del Cantico della Crosia, che conferisce struttura e mineralità; e Vadmon, che esprime profumi intensi e una spiccata mineralità. Vicara rappresenta un ponte tra passato e futuro, impegnata a riscoprire e valorizzare il patrimonio territoriale, varietale e culturale del Monferrato. Produce vini unici, con rispetto e rigore, caratterizzati da una forte identità.

DREI DONÀ

TENUTA LA PALAZZA



PREDAPPIO
EMILIA ROMAGNA

Drei Donà – Tenuta La Palazza è un’eccezione storica incastonata sulle colline romagnole, tra Forlì, Castrocaro e Predappio, custode di un patrimonio vitivinicolo autentico. Nata negli anni ‘20 per volere della famiglia Drei Donà, la tenuta si estende su 23 ettari di vigneti eroici, dominati dal Sangiovese – emblema della Romagna. Negli anni ‘80, il Conte Claudio Drei Donà ha impresso una svolta visionaria: introduzione di vitigni internazionali come Chardonnay e Cabernet Sauvignon, uniti a pratiche sostenibili che hanno conquistato premi di caratura mondiale, elevando la cantina tra le stelle enologiche della regione.



Al cuore della produzione pulsa un’agricoltura biologica e biodinamica, sinfonia di rigore e rispetto per i cicli naturali. Ogni fase – dalla selezione maniacale in vigna, alla vendemmia, fino alla vinificazione parcel per parcel – onora la terra: lieviti indigeni, macerazioni prolungate, decantazioni naturali con travasi dall’alto, affinamenti lenti in rovere e anfore di terracotta. Ne derivano vini di eleganza suprema, stratificati di personalità e terroir. Oggi Giovanna, Ida ed Enrico Drei Donà guidano con passione questo cammino, dando voce a etichette che narrano la resiliente anima romagnola in calici che vibrano di storia e vitalità.



Castelli di Jesi
Marche

Situata nel cuore della storica area dei Castelli di Jesi, a Staffolo, Cimarelli rappresenta un simbolo consolidato di qualità, passione e profondo rispetto per il territorio marchigiano. Con oltre un secolo di esperienza, l'azienda si distingue per la produzione di vini autentici che raccontano fedelmente il carattere unico delle colline marchigiane, catturando l'essenza di un paesaggio millenario.



Situata nel cuore della storica area dei Castelli di Jesi, a Staffolo, Cimarelli rappresenta un simbolo consolidato di qualità, passione e profondo rispetto per il territorio marchigiano. Con oltre un secolo di esperienza, l'azienda si distingue per la produzione di vini autentici che raccontano fedelmente il carattere unico delle colline marchigiane, catturando l'essenza di un paesaggio millenario.



ROBERTO GARBARINO



NEVIGLIE CN

La mia storia vitivinicola inizia circa 15 anni fa, a Torino. Dopo aver conseguito il diploma di laurea in viticoltura ed enologia della Facoltà di Scienze Agrarie di Torino, mi sono trasferito nelle Langhe nel 2001, facendo esperienza come stagista in alcune cantine della zona. In seguito ho lavorato presso affermate realtà vitivinicole dell'albese, dove ho iniziato a conoscere i più importanti vini del territorio: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto e Moscato d'Asti. Dopo alcune esperienze all'estero, ritornato in Langa e nel 2010, ho potuto coronare il sogno della mia vita. Eravamo in cerca di casa e abbiamo visto l'annuncio di vendita di una vecchia cascina dell'800 con vigne annesse, situata nel comune di Neviglie. Abbiamo colto l'occasione e, grazie al contributo della famiglia, abbiamo avviato l'azienda vitivinicola. Per i primi 2 anni (2011-2012) ho svolto l'attività di viticoltore mentre nel 2013, terminata la costruzione della cantina, ho avviato la produzione di Moscato d'Asti DOCG, Dolcetto d'Alba DOC e Alta Langa DOCG.

«La bottiglia racconta l'annata trascorsa, le stagioni, l'andamento climatico, ma soprattutto è il filo diretto con la terra.»



DISPONIBILE
75 CL, 150 CL.

Terreni ripidi, argillosi con alcune vene sabbiose ci permettono di ottenere un'eccellente qualità delle uve e quindi dei vini ottenuti. Caratterizzato da inverni non troppo rigidi, nonostante l'altitudine, e da estati fresche, le vigne godono di un clima fresco e asciutto particolarmente adatto per il moscato e per lo spumante metodo classico.

Le nostre vigne sono situate nel comune di Neviglie per un'estensione totale di 6,5 ettari e sono caratterizzate da un'età media di 25 anni. Costituite da 2 ettari di Alta Langa, 4 ettari di Moscato e 0,5 di Dolcetto, la maggior parte di esse sono situate su un unico versante esposto a sud, affacciate su Treiso e sul Monviso ad un'altitudine media di 450 m slm. L'unica ad avere un'esposizione anche ad est è l'Alta Langa. Proprio sotto la cantina, infatti, sul versante est si trova il più giovane dei nostri vigneti: 1 ettaro di pinot nero impiantato nel 2012.



COLLE DI MAGGIO
WINE FARM



Perla enologica incastonata nell'entroterra laziale, Colle di Maggio rappresenta un "unicum" in grado di regalare un sogno che travalica i confini regionali per sostenere una filosofia che abbraccia tre concetti che costituiscono la spina dorsale di tutta la sua produzione: la Qualità, il Bello e l'Arte. Qui si è sempre respirata un'aria magica legata alla sensibilità verso il Bello e la grande Arte e personaggi come Giorgio de Chirico e Mario Schifano, frequentavano questi meravigliosi luoghi per trarre ispirazione per la loro grande maestria pittorica. Le produzioni di Colle di Maggio nascono tutte seguendo un'ispirazione che sembra un dono concesso quasi per magia a chi vi lavora: pregiati vini ed un elegante olio EVO, sembrano rievocare il prestigio e l'eleganza artistica che quest'azienda ha respirato da sempre e che da sempre illumina le sue creazioni. Una gamma di vini la cui qualità nasce dall'attenta selezione di vasi vinari in legno, cemento e ceramica, nonché da nuove tecniche di vinificazione integrale. I vini vengono creati in un rigoroso regime biologico con tecniche d'allevamento a cordone speronato o guyot, vinificati in bianco e rosso e con utilizzo di affinamento in legno piccolo e grande, cemento e anfore di ceramica.





L'azienda agricola Laura De Vito nasce dal desiderio dei coniugi Laura e Carmine di valorizzare e raccontare la storia di un piccolo territorio: **l'Irpinia**. L'azienda coltiva 10 ettari di Fiano nel comune di Lapio, in provincia di Avellino, in tre diverse contrade: Arianiello, Verzare e Sauroni, da cui hanno origine i tre Cru. La filosofia aziendale si basa sul rispetto del territorio, a partire dalle pratiche di lavorazione del terreno, alla vinificazione, fino alla vendita del prodotto. L'incontro avvenuto con l'enologo Vincenzo Mercurio, profondo conoscitore delle sfumature che sono racchiuse nei suoli dell'Irpinia, ha dato luogo all'inizio del progetto di zonazione aziendale da cui sono nati i tre Cru. Del resto il motto di Laura è "essere prima di apparire".



Fiano
 Fiano di Avellino
 DOCG
 VITIGNO
 Fiano di Avellino
 CARATTERISTICHE
 E SENSORIALI
 Paglierino dai
 riflessi dorati.
 Registro olfattivo
 incentrato su
 note di
 pompelmo, gelso
 bianco, anice
 stellato, melone
 invernale,
 mandorla, foglia
 di basilico e
 spiccata
 mineralità ad
 incorniciare il
 tutto. Sorso di
 buon equilibrio,
 piacevole
 freschezza e
 puntellante
 sapidità,
 durevole la
 persistenza
 agrumata



Fiano di Avellino
 Fiano di Avellino
 DOCG
 VITIGNO
 Fiano di Avellino
 CARATTERISTICHE
 SENSORIALI
 Verzare è una
 contrada del comune
 di Lapio, in provincia
 di Avellino. Laura De
 Vito è assolutamente
 affascinata dalla
 zonazione e per i suoi
 vini in cantina ha
 scelto di seguire la via
 dei Cru, ecco che
 questo vino prende il
 nome della contrada
 in cui è coltivata l'uva
 che lo compone.
 Questo vino è
 caratterizzato da
 sentori tipici di erbe
 di montagna, kiwi e
 mandarinetto che,
 grazie al lungo
 affinamento, risaltano
 con grazia. Ogni vino
 da singolo vigneto di
 Laura De Vito è unico
 e caratteristico.



Fiano di Avellino
 Fiano di Avellino
 DOCG
 VITIGNO
 Fiano di Avellino
 CARATTERISTICHE
 SENSORIALI
 Paglierino dai timidi
 riflessi verdolini.
 All'olfatto emergono
 sentori di scorzetta di
 pompelmo, timo,
 coriandolo,
 finocchietto selvatico
 e mentuccia. Sul
 finale si avverte la
 dolcezza mai invasiva
 del sambuco. Al
 palato è ricco,
 avvolgente e con
 note piacevolmente
 sapide. Nel finale si
 ritrovano note
 minerali e
 piacevolmente
 agrumate. Il vino
 prende il nome
 dialettale Arianiello
 della contrada in cui
 è coltivata l'uva che
 lo compone.



Fiano di Avellino
 Fiano di Avellino
 DOCG
 VITIGNO
 Fiano di Avellino
 CARATTERISTICHE
 E SENSORIALI
 Paglierino dorato
 dagli intarsi
 verdolini.
 Ventaglio
 olfattivo
 disposto su
 sensazioni di
 lime,
 bergamotto,
 malva, nocciola
 fresca,
 biancospino,
 fresia, basilico e
 mentuccia.
 Allegrì sbuffi
 minerali. Al
 palato è ben
 teso, fresco, di
 buon supporto,
 sapido e finale
 minerale
 delicato.



Serdiana CA

L'Azienda Agricola Antonella Corda si trova a a Serdiana, nel basso Campidano, a pochi chilometri da Cagliari. Il territorio, storicamente vocato all'agricoltura, è costellato di ulivi, vigneti e campi di cereali. Agronoma specializzata nella gestione vitivinicola, Antonella Corda ereditò i vigneti di famiglia e prese le redini dell'azienda trasformandola ben presto in una **"boutique winery"**. Innovazione e tradizione si fondono alla perfezione in questa **realità vitivinicola d'eccellenza** capace di riflettere l'identità di una delle zone più interessanti della Sardegna per la produzione di vino.



DISPONIBILE
75 CL, 150 CL.





Poggio Antico

Montalcino



Poggio Antico sorge sul più alto rilievo vitato dell'intera denominazione, a sud del borgo di Montalcino. Dai suoi vigneti più elevati, che superano i 500 metri, non è raro cogliere il luccichio del Tirreno, che si apre ad una cinquantina di chilometri verso occidente. L'influenza del mare giunge sotto forma di una costante ventilazione, capace di mitigare l'umidità e le temperature, mediamente molto calde. Ad un'altitudine media di quasi 500 metri vengono coltivati 35 ettari di vigneti. I suoli hanno una natura antica e composita: rocce calcaree e galestro che spingono il sangiovese a dare il massimo, traducendosi in vini complessi ed eleganti, divenuti icone del Brunello. Il patrimonio viticolo dell'azienda è gestito con rigore e costante presenza tra i filari. Analisi pedologiche hanno diviso i vigneti di Poggio Antico in 6 Macrogruppi e 15 Unità di Suolo che rappresentano tutti i micro-terroir della tenuta e vengono vendemmiati e vinificati separatamente. Poggio Antico è l'alta dimora del Brunello: un'esperienza esclusiva da vivere immersi nella luce e nel colore della Toscana più autentica.





Tenute Ballasanti è una realtà vinicola decisamente unica in Sicilia, situata sui pendii dell'Etna. È proprio qui nella terra di famiglia, sul declivio dell'Etna che guarda l'alba sul mare che Manuela Seminara ritorna. Ed è qui che Manuela e Fabio Gualandris, hanno fatto dell'intesa perfetta tra di loro e del comune amore per la terra, il punto di forza dell'azienda. Da questa speciale sinergia determinata a produrre vini dritti e dirompenti all'insegna dell'eccellenza, Manuela vuol far rivivere attraverso i suoi vini la forza dell'Etna, "A muntagna" e l'assoluto rispetto della natura e dei suoi tempi: perché sentire e comprendere la terra significa per lei cogliere il senso della vita.



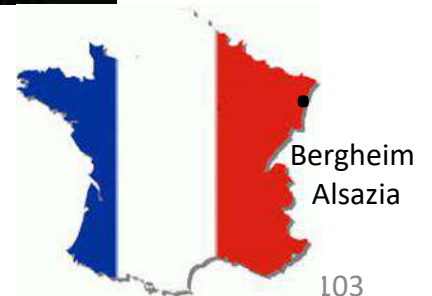
Tutto alle Tenute Ballasanti racconta una storia, dai sentieri che si snodano tra i vigneti, al muro a secco eretto da Don Lorenzo, il bisnonno, ai due pini marittimi che facevano ombra a donna Mara, la moglie, quando, nei giorni di Libeccio, diceva che lì Ballavano anche i Santi, tanto il vento soffiava. Alla presenza silenziosa e potente di Don Angelo, il nonno, che con il suo lavoro e il suo esempio fa affondare le radici affettive di Manuela e poi di Fabio. L'amore per questa terra ha portato la coppia a recuperare l'antica tenuta e a far rivivere la bellezza d'un tempo.

GRANDS VINS D'ALSACE

Gustave Lorentz

à Bergheim depuis 1836

FRANCE



Nella regione Alsazia, più precisamente nel paese di Bergheim, la **famiglia Lorentz è dedicata alla produzione di vino da 250 anni.**

“Non puoi produrre vino se non ci metti tutto il tuo cuore.” Questo è il motto che esalta la passione di chi lavora in questa azienda. E’ proprio una grande passione quella che ha permesso a Charles Lorentz, il fondatore, di raggiungere questa eccellenza, piantando le vigne sulle **colline di Altenberg de Bergheim.**



Georges Lorentz Family

Thus, Riesling, Pinot Grigio, Gewurztraminer ed altre varietà nelle colline Altenberg esprimono le loro tipicità, anno dopo anno. Il riconoscimento a questa ostinazione e perseveranza è avvenuta nel 1983, con la classificazione di questi vigneti come “Gran Cru”. Quando madre natura lo permette, è possibile praticare la preziosa **“raccolta tardiva”** e, ancor più complessa e rara, la **“selezione degli acini nobili”**.

Grand Cru Altenberg de Bergheim



Grand Cru Altenberg de Bergheim

Un terroir eccezionale.

Ai margini della città medievale di Bergheim, il vigneto scorre sul versante sud del mamelon Grasberg, in forte pendenza, a un'altitudine di 220-320 metri. Al centro del campo diaglia di Ribeauvillé che sovrappone calcari e marne del Medio e Basso Giurassico, è costituito da terreni marnosi-calcarei rossi, molto pietrosi, poco profondi e ricchi di fossili. L'esposizione a sud, la distanza dal fronte dei Vosgi, il ripido pendio che digrada verso il piccolo ruscello Bergenbach, favoriscono un microclima caldo e temperato, temperature e umidità molto regolari. Vitigni privilegiati. Per la sua unità e la sua tipicità, il vigneto, con una superficie di 35,06 ha, predilige Gewurztraminer, Riesling e Pinot Grigio. Più lontano che puoi...Orgoglioso dei viticoltori di Bergheim, Altenberg è noto e rinomato per i suoi grandi vini sin dal XII secolo. Numerose citazioni nell'archivio comunale ne sottolineano ancora l'eccezionale vocazione vitivinicola.

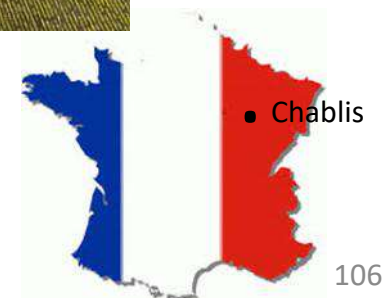
Qualità tipiche. La perfetta armonia tra un corpo potente e virile, un'espressione aromatica fine e sottile, contraddistingue i grands cru di Altenberg, vini gastronomici per eccellenza.

Les Crémants d'Alsace



“Non puoi produrre vino se non ci metti tutto il tuo cuore.”

Domaine
MICHAUT
Frères



Domaine Michaut Frères si trova a Beine, nel cuore della regione della Chablis, e i vigneti di proprietà si estendono per 53 ettari, suddivisi tra le denominazioni di Petit Chablis, Chablis e Chablis 1er Cru. La storia della famiglia Michaut nella Chablis inizia negli anni '60 quando Henri Michaut ha iniziato con un piccolo vigneto di 2 ettari. I suoi tre figli —Jean, Bernard e Christian— si unirono a lui negli anni successivi. Alla fine degli anni '80, fu costruita la cantina sulla collina ai piedi della chiesa di Notre Dame de Beines. Negli anni '90, con l'espansione dell'azienda, i fratelli decisero di imbottigliare e distribuire i propri vini in tutto il mondo, modernizzando la cantina e gli impianti. Oggi, Adrien Michaut, terza generazione della famiglia, è al timone del Domaine e continua a espandere i propri vigneti. Dal suo arrivo nel 2010, ha sempre lavorato con rigore e passione, implementando metodi di vinificazione innovativi che enfatizzano la qualità del vino, inclusa l'adozione di tecniche moderne per la fermentazione e l'affinamento. La sua visione mira a risvegliare i sensi e a produrre vini che esprimano lo spirito del Domaine: puri, dinamici e autentici. In questo contesto, il Domaine Michaut Frères rappresenta una tradizione familiare che si è evoluta attraverso tre generazioni di viticoltori, tutti dediti a produrre vini che riflettono l'eccezionale simbiosi tra i terroirs Kimmeridgiano e Portlandiano e il vitigno Chardonnay creando combinazioni uniche.



UP

ULTIMATE | PROVENCE



Ultimate Provence si trova a La Garde-Freinet, un antico villaggio provenzale, situato nel cuore del Massif des Maures, a due passi dal Golfo di Saint-Tropez. La tenuta, che si estende su 46 ettari, è situata nella Riserva Naturale Plaine des Maures, un luogo unico in Francia che racchiude un'eccezionale biodiversità nella regione mediterranea, nonché un paesaggio di grande valore. I vigneti, interamente sotto la denominazione AOP Côtes-de-Provence, dal 2021 hanno ottenuto la certificazione biologica. Estremamente suggestiva con il suo stile contemporaneo, la cantina di vinificazione è opera dell'agenzia di design Humbert & Poyet.

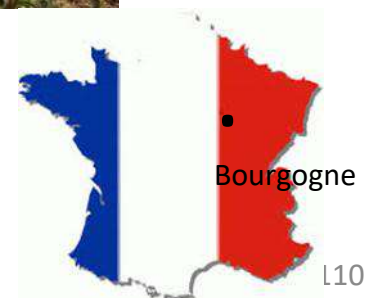
UN VIGNETO ECO-RESPONSABILE IN PROVENZA

Situato in un ambiente selvaggio e minerale, nel cuore della più grande riserva naturale di Francia, il terroir UP copre 46 ettari di vigneti, interamente in agricoltura biologica certificata AOP Côtes de Provence.



Syrah 30%,
Cinsault 30%,
Grenache noir 30%,
Rolle 10%

Disponibile 75 cl,
150 cl, 300 cl, 600 cl



Il consorzio Bourgogne de Vigne en Verre, noto anche come BVV, è stata creato **più di 30 anni fa, nel 1981**. I fondatori avevano constatato come fosse estremamente arduo essere performanti sul piano tecnico, vigne e vinificazione, e allo stesso tempo essere un buon commerciante. Decisero allora di concentrarsi su quello che amavano fare, lavorare nel loro vigneto, nella loro cantina e di delegare ad altri la parte commerciale.



LE VIGNERONS DE MANCEY MACONNAIS



DOMAINE GILLES MORAT COTE MACCONAIS



Oggi questo consorzio, che raggruppa circa una **ventina di produttori, che si susseguono di padre in figlio**, risponde perfettamente ai bisogni dei professionisti del mondo del vino.



DOMAINE BACHEY LEGROS COTE DE BEAUNE





DOMAINE EDMOND CORNU & FILS COTE DE BEAUNE





DOMAINE GEORGE LIGNIER & FILS COTE DE NUITS





ABBOTTS &
DELAUNAY



L15

Languedoc

Abbotts & Delaunay nasce dall'incontro tra Nerida Abbott, talentuosa enologa australiana, e Laurent Delaunay, proveniente da una storica famiglia borgognona. La cantina, una vera boutique situata nel cuore della Linguadoca, si dedica alla produzione di vini di alta qualità che coniugano l'intensità mediterranea con la raffinatezza tipica della Borgogna. Da questa sinergia nascono vini eleganti, frutto di parcelle accuratamente selezionate nelle migliori denominazioni della regione. Con l'ingresso di Jeanne Delaunay, enologa di sesta generazione, la cantina ha abbracciato un approccio di viticoltura di precisione, capace di unire la potenza del Sud alla finezza del Nord in un equilibrio perfetto.



Negli ultimi anni sono stati introdotti interventi fondamentali per innalzare ulteriormente il livello qualitativo: una gamma rinnovata di cuvée site-driven, l'adozione di presse pneumatiche in stile Champagne per garantire la massima purezza, vinificazioni condotte parcella per parcella e affinamenti su misura, che spaziano dalle barrique francesi all'acciaio fino alle anfore. Le cuvée vengono rilasciate solo quando esprimono pienamente l'identità del loro terroir, rendendo Abbotts & Delaunay uno dei punti di riferimento per i vini eleganti della Linguadoca – una vera e propria “Borgogna del Sud”. Oggi è Jeanne Delaunay a guidare la visione della cantina, portando avanti una filosofia basata sull'eccellenza e firmando cuvée autentiche, raffinate e destinate a evolvere nel tempo.



EDOUARD DELAUNAY



EDOUARD DELAUNAY



J. Boutin



● Cote
du Rhone nord

l19

Jeannine Boutin è un'azienda vinicola situata nella regione della Valle del Rodano settentrionale, in Francia. Stéphane Vedeau ha fondato l'azienda nel 2005 dandogli il nome della sua mamma. L'azienda è specializzata nella produzione di vini ottenuti da vitigni classici del Rodano settentrionale come il Syrah e il Roussanne, ed adotta procedure di agricoltura biodinamica con un approccio olistico e rinnovabile che riconosce il vigneto come un sistema vivente e rispetta i cicli ecologici e lunari. L'azienda produce una selezione di vini dalle grandi denominazioni della zona, come Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Hermitage e Côte Rôtie. Jeannine Boutin è rinomata per le sue diverse cuvée, che catturano le diverse peculiarità dei vigneti e per la visione creativa dell'enologo.



DOMAINE
LA FERME
DU MONT



La Ferme du Mont è un'azienda vinicola situata nella regione del Rodano meridionale, in Francia. Stéphane Vedeau ha fondato l'azienda nel 2005. La Ferme du Mont si trova nella denominazione Châteauneuf-du-Pape, famosa per i suoi vini rossi e bianchi. Questa denominazione si trova nella parte meridionale della Valle del Rodano. L'azienda è specializzata nella produzione di vini ottenuti da vitigni classici del Rodano come Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault, utilizzati per creare i vini rossi, e Grenache Blanc, Roussanne e Clairette per i vini bianchi e adotta procedure di agricoltura biodinamica con un approccio olistico e rinnovabile che riconosce il vigneto come un sistema vivente e rispetta i cicli ecologici e lunari. L'azienda produce una selezione di vini dalle grandi denominazioni della zona, come Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône e altre denominazioni regionali. La Ferme du Mont è rinomata per le sue diverse cuvée, che catturano diverse peculiarità dei vigneti e la visione creativa dell'enologo.



DOMAINE DE
TERRES BLANCHES
- RUE EN-SANCERRE -



• Valle della Loira

Il Domaine de Terres Blanches, acquistato da Jean-Louis Saget nel 1998, presenta notevoli qualità che lo hanno attratto grazie alla storia della sua famiglia a Pouilly-sur-Loire. Riconoscendo il potenziale del Sauvignon Blanc a Sancerre e Pouilly Fumé, Jean-Louis ha visto un'opportunità. Nel 2010, i suoi figli Arnaud e Laurent si sono uniti all'azienda e si sono concentrati sul miglioramento dei terroir e dei vini. La tenuta è composta da 15 ettari nella denominazione Sancerre, con 13,5 ettari coltivati a Sauvignon Blanc e 1,5 ettari a Pinot Noir. Inoltre, ci sono 2 ettari di Sauvignon Blanc nella denominazione Pouilly-Fumé. L'identità del Domaine de Terres Blanches deriva dai diversi terroir che possiede. I terroir vengono rispettati appieno, permettendo ai vini di esprimere le loro caratteristiche uniche. Ogni parcella viene vinificata separatamente, per garantire che le qualità specifiche delle uve siano accuratamente preservate. I valori del Domaine sono radicati nell'amore per la terra, per i vigneti e nella convinzione che il terroir debba essere lasciato libero di esprimere il proprio carattere.



PICHLER-KRUTZLER

Wachau



Elisabeth Pichler-Krutzler dalla Wachau e Erich Krutzler dal Burgenland hanno fondato la loro azienda vinicola nella Wachau nel 2006. Entrambi provengono da famiglie storicamente vocate alla produzione di vino. Insieme creano **vini unici e dall'animo nobile, basandosi sul rispetto della natura, attraverso una viticoltura sostenibile.**



I vini Pichler-Krutzler sono puri, autentici e di qualità, senza alcun compromesso. Ogni vino riflette il territorio da cui proviene, è vendemmiato, affinato e imbottigliato senza alcun assemblaggio. Dal momento che non c'è alcuna aggiunta di zucchero, nessuna concentrazione, chiarifica o additivo di ogni sorta, tutti i vini riflettono le loro origini. Lavorati a mano con cura, senza seguire alcun trend del momento. La Wachau ospita luoghi veramente unici per la produzione di vini austriaci ed è stata riconosciuta tra i **Patrimoni dell'Umanità dall'UNESCO.**

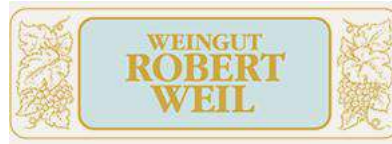


Tement si trova a Berghausennel nella regione della **Stiria meridionale** (Steiermark), il “cuore verde dell’Austria”, al confine con Slovenia. Posta sulle incantevoli alture tra vigne arrampicate in mezzo a boschi e pascoli, sovrasta il vigneto Zieregg; da qui si può apprezzare il panorama mozzafiato verso la Slovenia e la parte orientale della Stiria.

La proprietà si estende su 85 ettari e la gestione è affidata ad Armin e Stefan Tement che rappresentano **la terza generazione**. La moderna cantina, costruita nel 2001, sorge in una posizione spettacolare e domina dall’alto circa 50 ettari vitati sul versante sloveno con esposizioni da sud-est a sud-ovest, **coltivate in regime biologico ed ecosostenibile** con rese che non superano i 45 ettolitri per ettaro.



Le uve sono raccolte a mano in più passaggi per ottenerle pienamente mature e perfettamente sane, prima che compaia la botrytis cinerea, data la predilezione per bianchi di grande finezza. I terreni, calcarei con sedimenti marini, **danno vini eleganti e minerali**.



Rheingau

Weingut Robert Weil è una storica tenuta vitivinicola del Rheingau (Germania), **fondata nel 1875** da Robert Weil, e guidata oggi da Wilhelm Weil, suo diretto discendente di quarta generazione.

Robert Weil comprò i suoi primi vigneti nella zona del Kiedricher Berg nel 1867, quando era ancora professore di tedesco alla Sorbona di Parigi. Con l'avvento della guerra franco-prussiana del 1870-71, fu costretto a lasciare la Francia e si trasferì a Wiesbaden, dove iniziò a lavorare come giornalista, dedicandosi al tempo stesso all'acquisizione di nuovi vigneti nelle zone più vocate del Kiedricher Berg.



Oggi Weingut Robert Weil conta un totale di 90 ettari di proprietà, tutti coltivati a Riesling. Questa dedizione assoluta a un'unica varietà, dal 1875 ad oggi, ha fatto sì che Robert Weil divenisse agli occhi di numerosi osservatori ed esperti internazionali il **simbolo per antonomasia del Riesling tedesco**.



La famiglia Steinmetz arrivò a Brauneberg nel 1930 e costruì diverse attività, ma nel 1950 Gunther decise di mantenere solo la cantina. Suo figlio Stefan rilevò l'azienda all'età di 21 anni e portò un approccio naturale alla viticoltura e alla vinificazione, preservando il tradizionale stile Trocken. L'azienda dispone oggi di 13 ettari di vigneti nella Mosella centrale, il 94% dei quali si trova su pendii ripidi che devono essere lavorati a mano. L'attenzione di Stefan per il terroir è quasi un'ossessione e crede nella produzione di vini che siano fedeli a se stessi piuttosto che cercare di piacere a tutti. La regione di Brauneberg, nella Mosella, è rinomata per i suoi vigneti di Riesling, come il Brauneberg Juffer e il Wehlen Sonnenuhr. Dagli anni '50, la famiglia Steinmetz si dedica alla produzione di vini Riesling classici con il giusto grado di maturazione e senza zuccheri residui, contrariamente allo stile prevalente nella regione. Le uve vengono raccolte tardivamente e i mosti vengono fermentati a novembre.



TIRAKI

MARLBOROUGH NEW ZEALAND



La famiglia Hammond, proprietaria di Tiraki Wines, vanta una lunga storia nella regione neozelandese di Marlborough. La loro tenuta di famiglia, Longfield Farm, è stata acquistata nel 1870 ed è stata gestita da sei generazioni della famiglia Hammond negli ultimi 150 anni. Inizialmente incentrata sull'agricoltura tradizionale, la tenuta si è evoluta in modo significativo e ora comprende estesi vigneti che producono uve pregiate come il Sauvignon Blanc e il Pinot Nero. Il nome "Tiraki" deriva dalla parola Maori per "schiarita del cielo", che riflette il nome locale Maori di Marlborough e simboleggia nuovi inizi e ottimismo. Questa eredità culturale e il legame con la terra sono al centro della filosofia e dell'approccio alla viticoltura della famiglia Hammond.



HESKETH
WINES



Adelaide Hills

La famiglia Hesketh produce vino da tre generazioni. L'avversione per le convenzioni li ha sempre portati a seguire "il sentiero meno battuto" e a lavorare o vivere in diverse regioni viticole del mondo, tra cui la Borgogna, la Languedoc, la California, l'Australia e la Nuova Zelanda.



Nel 2006 Jonathon e Trish sono tornati nella loro casa in South Australia per fondare Hesketh Wines e produrre vini che riflettono la storia della loro famiglia. L'influenza internazionale fa sì che i vini Hesketh siano noti per la loro tipicità territoriale, la pura espressione varietale e il sapore elegante. Lavorando solo uve provenienti dai vigneti di proprietà realizzano vini sofisticati che riflettono lo stile e l'etica enologica della famiglia.



D
DOOLHOF
WINE ESTATE
LIMETBERG, SOUTH AFRICA



Western Cape

Doolhof ha una superficie di circa 380 ettari e si trova in una lunga valle sotto il passo di Bains Kloof nella regione di Wellington a 60 chilometri da Città del Capo. Di questi 380 ettari, ottanta sono coltivati a vigneto mentre il resto rimane in condizioni incontaminate e aree completamente invase da specie esotiche. La fattoria è stata il gioiello della valle di Bovlei per tre secoli e ha avuto molti proprietari. Le viti di Doolhof sono state piantate nel 1995, e la cantina ha acquisito lo status di tenuta nel 2005. Il proprietario è Dennis Verrison, un appassionato di cricket oltre che di vino. L'enologo Frederick Kühne è arrivato a Doolhof nel 2008, dopo una lunga esperienza presso Jordan Winery in California e presso la rinomata tenuta Chateau Palmer a Margaux. Doolhof è un membro accreditato della Biodiversity in Wine Initiative, un progetto che coinvolge l'intero settore per promuovere la conservazione del fynbos "macchia fine".





Azienda Agricola
ANDREA OBERTO



Era il 1959 quando un contadino delle Langhe decise di concentrare il suo lavoro nel comune di La Morra, acquistando una cascina. Il coinvolgimento della famiglia era la condizione necessaria a mantenerla: si partecipava, ci si dividevano le mansioni, si creavano obiettivi comuni. La vita in campagna è dinamica e ben presto il contadino si rese conto che al lavoro delle vigne era necessario affiancare altre attività, come la coltivazione di pesche e l'allevamento di bestiame. Nonostante la piccola espansione dell'attività, il figlio Andrea decise di lasciare l'attività di famiglia e concentrarsi su altri tipi di lavori per integrare i guadagni. Fu la morte improvvisa di suo padre a ricondurlo nel suo paese d'origine. Era evidente che l'eredità di ciò che quel contadino creò dal nulla negli anni '50 non era il lavoro in sé, ma la decisione di strutturare una famiglia, una passione, un territorio. Dal 1978 Andrea Oberto si è preso cura di questo patrimonio solidificando l'idea di vino dell'azienda di famiglia e rendendolo un prodotto popolare e di qualità. La piccola fattoria oggi è un'azienda vitivinicola che conta quattordici ettari vitati, una nuova cantina e una produzione di 80.000 bottiglie apprezzate in tutto il mondo.





«Il vino si fa nel vigneto e senza un grande vigneto non si può fare un grande vino.»

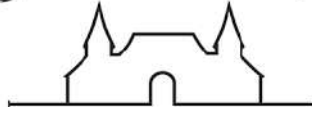
Alberto Voerzio



Alberto Voerzio classe 1983; vive a lavora a La Morra dove fin da bambino manifesta una spiccata passione per la terra e amore per il territorio, che lo hanno indotto a frequentare studi in enologia, durante i quali la passione per il vino cresce. Successivamente frequentando la facoltà di Scienze e Tecnologie Agrarie, facendo esperienza all'estero e presso una primaria Azienda Vitivinicola in La Morra, Alberto affina e acquisisce ulteriori e fondamentali conoscenze, che gli consentono nel 2006 di avviare l' Azienda dedicandosi così a tempo pieno all'attività di "vigneron", occupandosi di tutta la filiera a partire dalla gestione dei vigneti sino alla trasformazione e vendita del prodotto finito. L'azienda ad oggi dispone di 6 Ha, di cui 1,3 Ha nel cru "La Serra", 0,7 Ha nel cru Castagni entrambi situati nel comune di La Morra. Alberto conduce personalmente il vigneto con grande cura e dedizione facendo sempre molta attenzione ad ogni fase e ad ogni manifestazione della vite, conservandone nella conduzione il gusto della tradizione e il rispetto del territorio. Il processo della maturazione avviene attraverso diradamenti programmati e mirati per ottenere prodotti con standard qualitativi elevati.



MOCCAGATTA



Moccagatta deve il suo nome ai terreni su cui ha sede l'azienda. Il nome deriva dai precedenti abitanti di questa collina, la famiglia Moncagatta, che lì risiede fino a inizio 1800. Da metà 1800 i terreni diventano di proprietà della famiglia Minuto, ed è Mario Minuto che usa per la prima volta Moccagatta in etichetta nel 1952 per la sua nuova produzione. Ancora oggi non si può far altro che rimanere innamorati di queste colline che declinano dolci verso l'ansa del fiume Tanaro, illuminati dall'ultimo sole del giorno. La coltivazione dei vigneti si intreccia fittamente con la storia della famiglia, che nella metà del 1800 possedeva diversi terreni vitati nel comune di Barbaresco. Una storia che va avanti di padre in figlio da più generazioni, Giuseppe, poi Giovanni, poi Luigi che nel 1913 costruì la cantina nuova e ampliò la rete commerciale. Fu con Mario nel 1952, a seguito della divisione con il fratello dei possedimenti paterni, che nacque la cantina Moccagatta, prendendo il nome dagli omonimi terreni in cui si trova la cascina. Dagli anni '70 Franco e Sergio implementarono la vinificazione e la ricerca della qualità. La cura attenta della vigna, pronta a sacrificare la quantità a favore della ricchezza e concentrazione dei vini, gli investimenti nelle moderne attrezzature di cantina resero possibile la crescita qualitativa dei vini. Oggi i rispettivi figli Stefano e Martina continuano con passione l'attività di famiglia, aggiungendo il loro contributo senza perdere di vista la storia.





Siamo nella regione vinicola situata proprio nel cuore del Piemonte. Il Roero. Qui, circa 400 km² di suoli argillosi e sabbiosi creano le condizioni ideali per la produzione di vini sapidi ed eleganti. Colline ripide, con altitudini che variano fra i 250 e i 400 metri, disegnano un paesaggio quasi geometrico, in cui si respira un'aria profumata, memore da 2 milioni di anni della presenza del mare. Venti, suoli, atmosfera. Sembra che tutti gli elementi si siano accordati per un fine comune: donare alla terra tutte le peculiarità per far germogliare una vite prodigiosa. Il nostro parco vigneti è frutto di scelte agronomiche estremamente rispettose del territorio. Abbiamo in dono un terreno peculiare, per questo ci teniamo a rispettarlo. Non omologazione dei prodotti, ma esaltazione delle caratteristiche uniche del vitigno, dell'annata e del terroir. Questo significa che ogni volta il vino avrà una sfumatura diversa, ma è anche questo il bello, no? La magia inizia in vigna. Terroir.



fontanassa



Situata in Rovereto di Gavi nel cuore della zona storica del Gavi D.O.C.G del Comune di Gavi, la Fontanassa è un'antica masseria della quale si hanno notizie certe dal XVI secolo, quando apparteneva alla famiglia degli Albera. Nel corso dei secoli, si sono succedute alla proprietà diverse famiglie nobili: i Lerma, i Gatti, i Baciocchi fino ai Sertorio, i quali la cedettero alla famiglia Gemme, tuttora proprietaria. Le prime bottiglie di Gavi D.O.C.G. sono state prodotte nel 1988 dai fratelli Marco e Roberto Gemme, con la collaborazione dell'enologo Gaspare Buscemi. Attualmente 43 ettari di terreno sono coltivati a vigneto principalmente nel territorio di Rovereto di Gavi, il cuore del Gavi D.O.C.G. Le mani dell'uomo sono fondamentali per un prodotto che vive della fatica, delle tradizioni, della storia del Gavi, il nostro territorio. Produciamo 4 etichette di GAVI D.O.C.G., un metodo classico V.S.Q.P.R.D. GAVI D.O.C.G. del Comune di Gavi, uno spumante metodo Charmat, un Colli Tortonesi Timorasso D.O.C., un vino bianco da uve stramature, due vini rossi Monferrato D.O.C., un vino rosato.





Quattro generazioni di agricoltori e vignaioli le cui personali e tenaci radici affondano tanto profondamente nel territorio dell'Alto Piemonte quanto quelle delle loro viti sulla collina in fronte al paese di Ghemme. Già all'inizio del '900 Carlo Platinetti e Gaudenzio Fontana, rispettivamente bisnonno e nonno degli attuali proprietari, coltivavano uva nelle zone più vocate di Ghemme e vinificavano nella cantina all'interno del Castello Ricetto, nel cuore del paese. Fu la Grande Guerra ad interrompere bruscamente la tranquillità agricola di queste valli allontanando i giovani dalle campagne e provocando la drastica riduzione dei vigneti in quella che di fatto era una delle regioni più vitate d'Italia, oltre che un fiore all'occhiello per la produzione di vini di qualità. Ma i Platinetti avevano il vino scritto nel loro patrimonio genetico e a partire dalla prima metà degli anni '70, Mario riprese la coltivazione degli storici appezzamenti del padre Gaudenzio. Con l'aiuto del suocero Guido, figlio di Carlo, costituì l'Azienda Agricola Platinetti Guido e iniziò a piantare le nuove barbatelle di Nebbiolo sul Ronco al Maso, la prima collina verso il paese. Ed è così che dall'impianto di quei primi innesti il percorso dell'azienda non ha più visto tramonto.



anzivino

VITICOLTORI
IN GATTINARA



Fondata nel 1998 da Emanuele Anzivino, l'azienda vitivinicola nasce dal connubio di una grande passione per il vino con l'ambizione di affrontare nuove sfide. La scelta di localizzarsi nel Nord Piemonte, zona rinomata per il Nebbiolo, e precisamente a Gattinara, testimonia un impegno verso l'eccellenza enologica. L'acquisizione di terreni selezionati e la ristrutturazione di una storica distilleria nel cuore cittadino hanno segnato l'avvio della produzione di importanti vini come il Gattinara DCOG e il Bramaterra DOC. La visione congiunta di Emanuele e del figlio Andrea punta ad armonizzare l'innovazione con i valori tradizionali, trasformando ogni bottiglia in un'opera d'arte unica. Questa filosofia posiziona la loro cantina all'avanguardia dell'eccellenza enologica, rendendola un punto di riferimento distintivo dell'Alto Piemonte. La dimensione familiare dell'azienda Anzivino è il risultato di una deliberata scelta strategica, mirata a garantire un'attenzione meticolosa ai dettagli e a preservare una produzione esclusiva, assicurando così vini di qualità.





CAVE DES ONZE COMMUNES



Cave des Onze Communes, dal 1990, è una cantina valdostana che si distingue per lo spirito comunitario. Partita con 86 membri fondatori, è cresciuta rapidamente fino a raggiungere 170 soci, estendendosi su un'area di oltre 63 ettari. Realtà diventata presto punto di riferimento per la produzione di vini della Valle D'Aosta, tra cui i rinomati vini DOC Torrette, Petite Arvine e Mayolet. Nel cuore delle Alpi sorge la Cave des Onze Communes, cooperativa vitivinicola che produce vini distinti e pregiati grazie ai suoi 63 ettari di vigneti sparsi su 11 comuni: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Introd, Aymavilles, Jovençon, Gressan, Charvensod. Posizionati su entrambi i versanti della Dora Baltea, i terreni vitati si estendono tra i 550 e gli 800 metri di altitudine, offrendo paesaggi mozzafiato, difficilmente accessibili, dove la viticoltura è sostenuta da un lavoro manuale attento e delicato. La produzione è dominata dai vini DOC, che comprendono il 70% dei vigneti, valorizzando il terreno rurale e prevenendone l'abbandono, promuovendo così la coltivazione in terrazze. Il paesaggio viticolo è mantenuto con cura dai viticoltori che si dedicano a ogni aspetto del processo nelle vigne.



TORRE
DEGLI
ANGELI



3990dc.100



Torre Degli Angeli Azienda Agricola Biologica : LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Costantino Fratini segue personalmente il vigneto sito ad Ostra, a conduzione Biologica certificata, dalla potatura invernale alla vendemmia rigorosamente a mano, dalla lavorazione delle uve alla etichettatura manuale di ogni singola bottiglia.



TORRICIANO



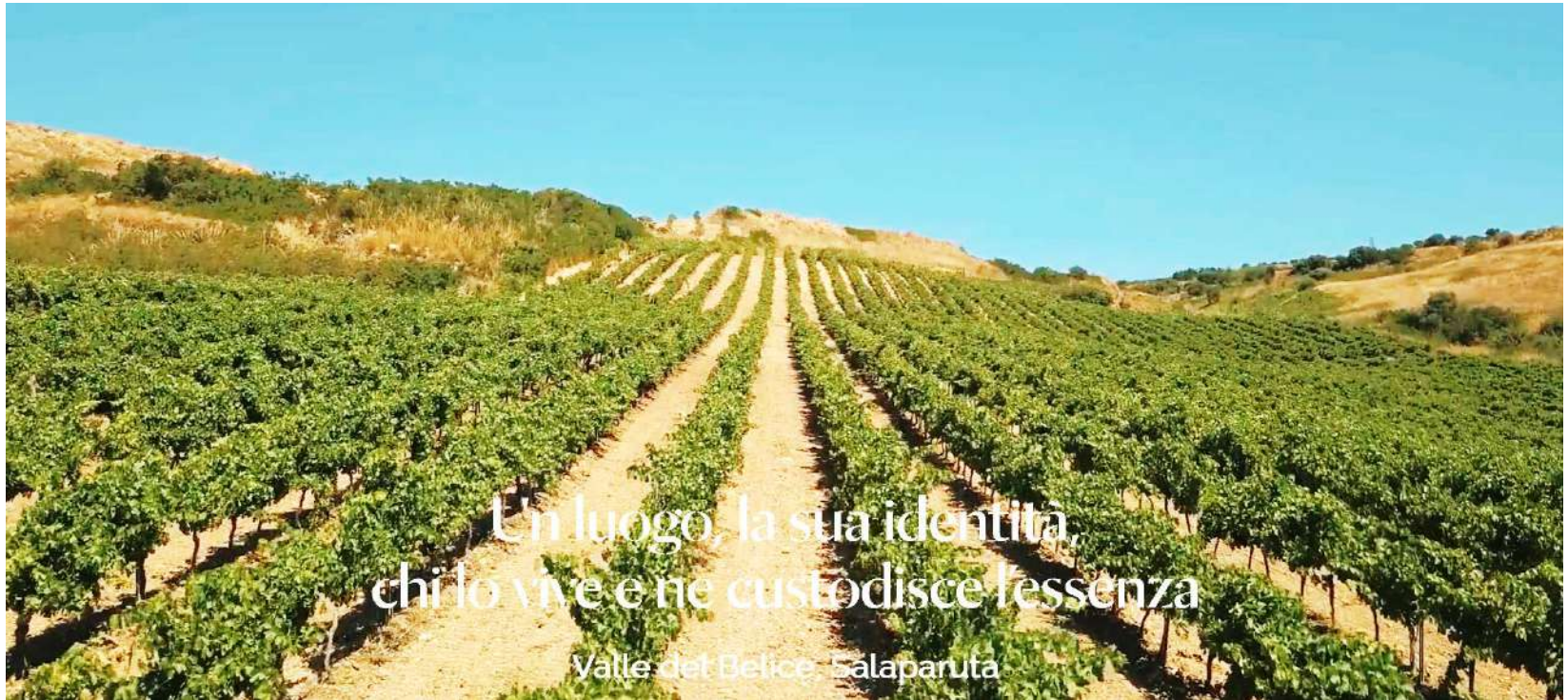
La storia è quella di una terra ai margini degli eventi, il cui racconto è la continua lotta tra l'uomo e la natura, storia di antiche civiltà, di catastrofi naturali, e migrazioni; la storia di una terra aspra e spesso feroce; è la storia dell'Irpinia di cui ci sentiamo fieri ambasciatori. La filosofia si identifica in un valore forte e basilare, la lealtà verso il proprio territorio e la terra che si tramanda attraverso le generazioni a tutela di una identità culturale. 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.



Fu Vitantonio Di Marzo a dare l'avvio ad un organica e razionale gestione delle vigne di famiglia, nei primi anni '70, reimpiantando i terreni ereditati da suo padre. Tufo ha legato per anni la sua economia alle miniere di zolfo scoperte nel 1866 e questo spiega perché lo zolfo ed i suoi umori siano così radicati nella storia di questa terra, tanto da ritrovarne una nota sottile anche nel profumo del Greco. La cantina oggi produce:

- Greco di Tufo su 5 poderi, dislocati in modo strategico nelle più vocate zone viticole di Tufo: Vignale, Ripa ai Corvi, Serrone, Torricino, Maurisi.
- Fiano di Avellino in località Ventole, in Serra di Pratola.
- Aglianico in località Lampenne nel comune di Montemarano. Le vigne hanno oggi un'età compresa tra i sei ed i venticinque anni, con una densità per ettaro che sfiora i tremila ceppi nelle vigne più giovani. Si vendemmia manualmente tra la fine di settembre e gli inizi di novembre.

Possente



Un luogo, la sua identità,
chi lo vive e ne custodisce l'essenza

Valle del Belice, Salaparuta



ALCAMO TP

«Mi stupisco e m’innamoro di continuo guardando alla bellezza della Natura.»Mi sorprende tale perfezione e mi irrita quanto sia ingiusto cercare la strada più breve nel coltivare la vigna piuttosto che l’olivo o l’orto facendosi rapire da logiche di business che a tutto mirano fuorché alla Vita ed al benessere delle piante. Sono la più grande tra i fratelli, la mia sensibilità personale maturata negli anni, e divenuta quasi la saggezza della mia nonna, mi stupisce e rende fiera delle mie azioni. Oggi come madre vedo il mio lavoro come una missione per i figli (non solo i miei): voglio consegnare loro una vita fatta di pensieri umili e onesti come le nostre radici, una Terra viva e vivibile, un futuro che abbia i colori della natura incontaminata.



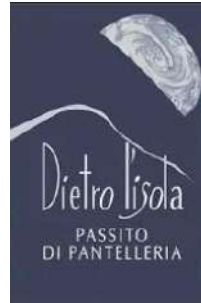


Il vino,
espressione di chi lo fa



Una passione di famiglia, culto di vino. Un feudo portatore di baronia, una famiglia di professionisti e imprenditori da sempre innamorati della terra. Un'azienda nuova, che guarda alla tecnologia e si fonda sulla memoria storica: a Tenuta Moreri la famiglia Caffarelli di Guzman fa il vino da più di un secolo, con la stessa forza di allora. Nell'antico casale di Sicilia, una cantina contemporanea: storia e innovazione si incontrano nella passione per il vino, tenacemente coltivata da Benedetto Caffarelli. Un lembo di terra che balla - da secoli e senza far danni - tra il mare di Sicilia che guarda alle Eolie e un bosco di essenze e profumi selvatici. Tenuta Moreri domina la costa nord della Sicilia, sull'arco che va da Cefalù a Messina: i suoi vigneti si estendono fra Tindari e Patti. «Mi sono sempre occupato di acqua, ma la passione per i buoni vini ricorre da sempre fra le pagine di storia della mia famiglia: dalla nonna Ida Gatti e dal nonno Gaetano Caffarelli, barone di Guzman, titolo nobiliare conferito con il Feudo di Guzman ai Caffarelli da Filippo II re di Spagna, figlio di Carlo V d'Asburgo imperatore del Sacro Romano Impero.» Le campagne di Tenuta Moreri mi hanno visto bambino nascere e sin da bambino correre e giocare tra i filari di fronte il mare. In queste stesse terre oggi si ritrovano i miei figli e nipoti; nella nostra cantina domani continueremo a produrre i vini più ricercati, selezionando i vitigni, vendemmiando solo a mano, imbottigliando con cura, e sorseggiando con gusto.





L'azienda è nata nel 2000 e ha tre ettari di vigneto da cui si crea un prodotto di nicchia, solo 8000 bottiglie. Questo passito racchiude la storia del nostro territorio, ma le vecchie tradizioni dei nonni, durante la lavorazione incontrano la tecnologia moderna portata in cantina dall'enologo **Donato Lanati** definito lo scienziato del vino. Così nasce il passito di Pantelleria. Il passito prende il nome da una località dell'isola esposta a sud dove il sole permette la maturazione dell'uva prima di altre zone favorendo dopo la vendemmia l'appassimento dell'uva al sole naturale.

Dopo circa 20 giorni, ottenuta l'uva passa, viene deraspata acino per acino a mano evitando il passaggio dalla deraspatrice che spezzando gli acini farebbe fuoriuscire i tannini dei semi. Durante il ciclo di lavorazione questa fase porta via molto tempo e pazienza ma è essenziale per ottenere un prodotto di qualità.



La prima vendemmia inizia a metà agosto e l'uva, posta ad appassire al sole sugli stenditoi, vi rimane per una ventina di giorni. Durante questo periodo viene girata e scelta più volte manualmente, per favorire il migliore appassimento. Verso la metà di settembre avviene la seconda vendemmia o raccolta dell'uva fresca. Questa viene pigiata delicatamente insieme all'uva "passolata" selezionata ancora una volta con accuratezza da mani pazienti. Macerazione e fermentazione coincidono almeno in parte della loro durata ed avvengono in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Il passito, raggiunto l'equilibrio tra alcol e zuccheri e la concentrazione aromatica desiderata, sosta per otto mesi in tini d'acciaio, per poi continuare ad affinarsi in bottiglia per altri tre mesi.



TENUTE
CAMPIANATU



Le Tenute



La passione per il vino e per il buon cibo, il grande rispetto delle tradizioni più antiche, la continua ricerca di quegli elementi originali e autentici che più rappresentano il proprio territorio. Sono queste le fondamenta che contraddistinguono la Famiglia Orecchioni di Arzachena e che hanno portato alla nascita di Tenute Campianatu. Per Antonello Orecchioni e la sua famiglia, coltivare Vermentino e produrre vino è un po' come tornare alle origini. Un viaggio indietro nel tempo, quando da piccoli, i ragazzini del paese riempivano le ceste d'uva e gioiosi partecipavano assieme alle loro famiglie al rito della vendemmia.



Valle di Campianatu

La valle di Campianatu è sempre ventilata ma protetta dal maestrale grazie alla presenza ad ovest di un massiccio roccioso di natura granitica. Grazie alla costante presenza di brezze marine provenienti dal Golfo di Cannigione e dei venti di Maestale e Ponente che dominano la stagione estiva, si ottiene l'integrità sanitaria delle uve con trattamenti a base di rame e zolfo.

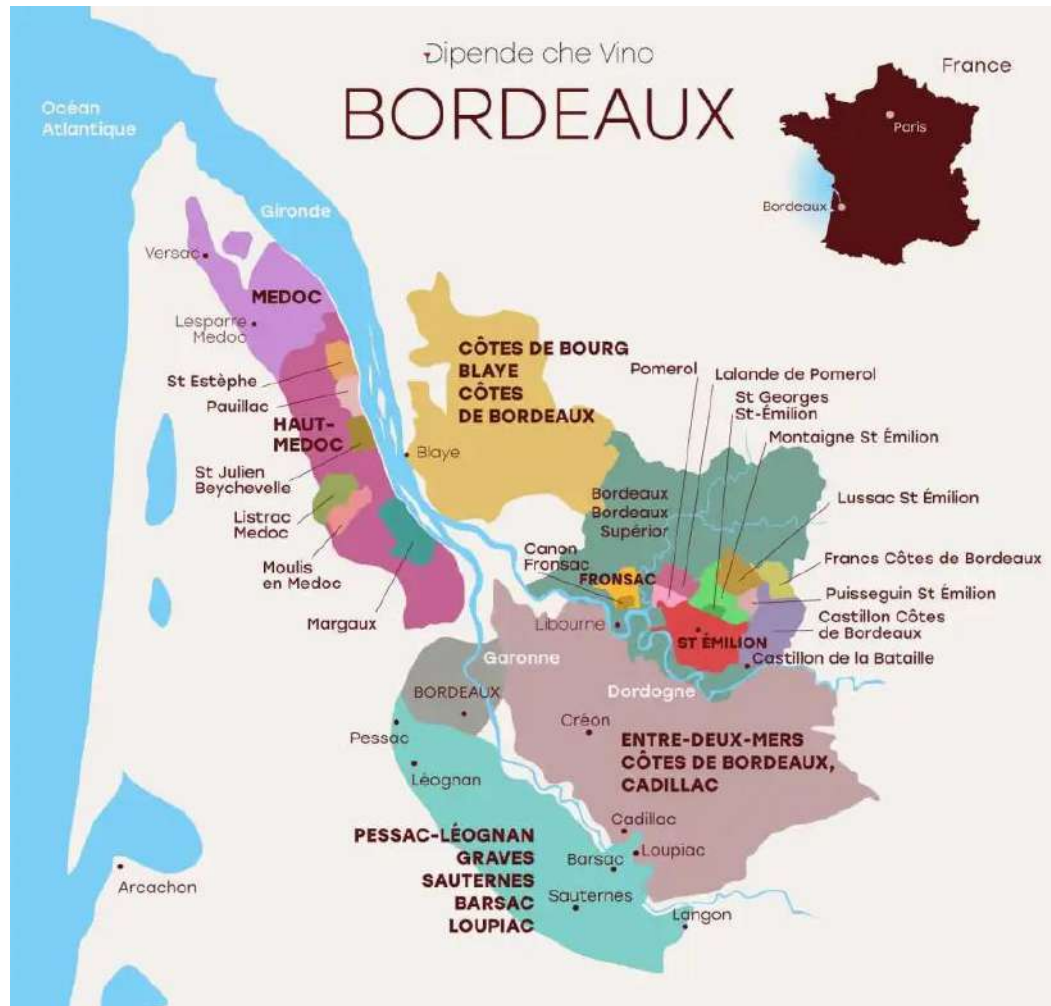


Golfo di Cannigione

La vigna è situata nei pressi del Golfo di Cannigione da dove provengono costanti brezze marine ricche di iodio che contribuiscono a formare una situazione pedoclimatica unica, che dona al vino quelle caratteristiche dal sapore Mediterraneo.



Nei primi giorni di settembre inizierà la vendemmia e le uve che prima giungeranno a maturazione saranno raccolte a mano; si prosegue nelle settimane seguenti selezionando le uve pianta per pianta. Arriveranno in cantina in piccole cassette dove, una volta separato il mosto dalle bucce con una estrazione dolce, si svolgerà la fermentazione a temperatura controllata grazie all'azione di **lieviti indigeni**. Dopo la fine della fermentazione inizierà un naturale affinamento, che potrà variare in base all'annata, al termine del quale il vino verrà imbottigliato **senza** l'ausilio della **filtrazione**. Antonello e Tina Orecchioni vigilano pazientemente e coordinano con passione e dedizione tutte le operazioni nella vigna e nella cantina, traendo ispirazione dalle reciproche esperienze familiari, figli entrambi di una cultura e una comunità, quella Gallurese e quella Arzachenese che da sempre si è nutrita del frutto della vite.



I GRANDI BORDEAUX

La storia di Bordeaux è legata alla sua posizione geografica e al vincolo politico con l'Inghilterra. Affacciata sulla costa atlantica, fu per secoli la finestra dell'Europa sul mondo. Con i suoi 110.000 ettari di vigneti Bordeaux è il comprensorio viticolo più grande al mondo per produzione di vini di qualità; la vicinanza con l'atlantico e la corrente del golfo, nonché i vasti bacini fluviali, rendono il clima mite e temperato evitando sbalzi di temperatura estremi. I fiumi Dordogna e Garonna, gettandosi a nord della città nella Gironda suddividono la regione in quattro aree che producono vini diversi e sono le Graves, il Medoc, il Libourne ed Entre-deux-Mers. I vini rossi sono maggiormente prodotti rispetto ai bianchi con un rapporto di 6 a 1. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot sono, in ordine decrescente d'importanza, le varietà principali di uva per la produzione di vino rosso, oltre ad un po' di Malbec ancora coltivato a Nord della Gironda; Sémillon, Sauvignon e Muscadelle sono invece i vitigni a bacca bianca. Praticamente tutti gli Châteaux producono queste uve, variando le proporzioni in base alle condizioni locali, alla tradizione e in sempre maggior misura alla moda. Le differenze degli uvaggi è uno fra i più importanti fattori che motivano le enormi differenze tra i diversi Châteaux. La classificazione di Appellation a Bordeaux è più semplice che in Borgogna, ma purtroppo non comprende un sistema di classificazione qualitativo così preciso come la Borgogna. La classificazione più famosa è quella dei Première Grand Cru Classé datata 1855 che riconobbe per primo Chateau Haut Brion; seguono poi i secondi, i terzi, quarti e quinti Cru Classé, indicando a volte anche i Cru Exeptionelle come i Cru Bourgeois Superior, i Cru Bourgeois, i Cru Artisan e i Cru Paysan.



Chateau Ausone



Chateau Mouton Rothschild



Chateau Haut Brion



Chateau Cus Labory



Chateau Dassault



Chateau L'Eglise Clinet



Chateau Petit Village



Chateau Charval Brion



Chateau Haut Brion

Nel XVIII e nel XIX secolo i vini dolci rappresentavano la produzione più nobile e celebre dei vini di Bordeaux. La località di Sauternes è situata 40 km a sud-ovest di Bordeaux e la sua denominazione geografica comprende una superficie di 2200 ettari circa ripartita tra cinque comuni: Sauternes, Fargues Bommès, Preignac e Barsac. I confini della regione sono delimitati a ovest dalla Garonna e a sud-ovest dal suo affluente Ciron. La denominazione Sauternes nasce nel 1855 ed è così suddivisa: 11 1er Crus e 14 2eme Crus ed un solo Premier Cru Supérieur 'Château d'Yquem'. Le uve consentite per la produzione di questo vino sono 3: Sémillon per la maggior parte con aggiunta di Sauvignon e/o Muscadelle. Il clima è caratterizzato da nebbie mattutine e l'alto tasso di umidità favorisce la formazione della 'Botrytis cinerea'. La Botrytis Cinerea è un fungo che attacca principalmente la vite causandone 2 due tipi effetti differenti: il marciume grigio o il marciume o muffa nobile; nel caso del Sauternes l'uva viene attaccata dalla muffa nobile che ne consuma acqua e quasi il 40% dello zucchero naturale, quindi asciuga la polpa dell'acino aumentandone la concentrazione zuccherina. In questo modo gli acini così prosciugati raggiungono dei valori zuccherini altissimi e l'alta concentrazione di zuccheri fa risultare la fermentazione difficoltosa che richiede così tempi molto lunghi, a volte anche più di un anno. Le rese per ettaro sono molto basse e la vendemmia avviene in più fasi/raccolte, anche 12 controllando i singoli grappoli e raccogliendo solo quelli che presentano le giuste qualità di maturazione e di sviluppo della muffa nobile, lasciando invece sulla pianta i grappoli che necessitano ancora di tempo per raggiungere la condizione perfetta per la produzione di questo vino. L'uva in cantina viene pressata in piccoli torchi tradizionali, vinificata ed affinata in piccole botti di rovere.



SAUTERNES


Château Lamothe
Guignard
SAUTERNES



L'azienda si trova su uno dei punti più alti del comune di Sauternes, che domina la valle del Ciron. Questa proprietà, costruita nel XVI secolo, passò in molte mani e fu divisa in più pezzi. La maggior parte fu acquisita nel 1981 da due fratelli, Philippe e Jacques Guignard, all'età di circa vent'anni. Condotta con rigore, sempre all'insegna della qualità. Il vigneto di Château Lamothe Guignard comprende due diversi terroir, uno dei quali, il più importante, si trova su altipiani con terreni ghiaiosi, mentre l'altro scende dolcemente sui pendii di ghiaia argillosa esposti a nord e nord-ovest. I vitigni sono 90% Sémillon e 10% Sauvignon e Muscadelle. L'originalità del clima di Sauternes risiede nell'alternanza "nebbia-sole". Quest'alternanza favorisce la proliferazione del fungo Botrytis cinerea o "muffa nobile". Le uve vengono raccolte con almeno cinque passaggi durante la vendemmia. La resa è in media da uno a due bicchieri di vino per ceppo. I vini di Château Lamothe Guignard sono fini, grassi, fruttati e aromatici. I vitigni sono vinificati separatamente per le future miscele. La prima pressatura, che fornisce 3/4 del mosto, è di buona qualità organolettica, ma le più ricche di zucchero sono le due seguenti. La loro fermentazione, svolta dai lieviti indigeni, inizia solo dopo una leggera sedimentazione, durante la notte e dura da due a quattro settimane.

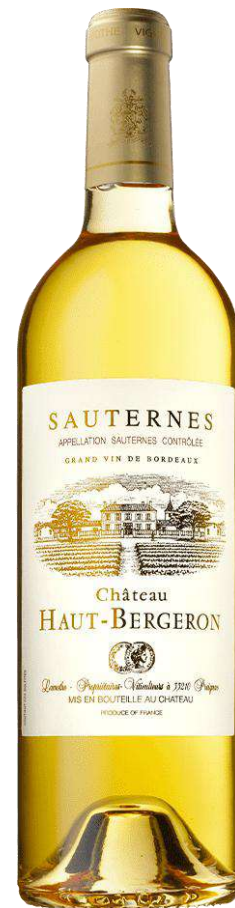




CHATEAU
Haut-Bergeron



Le prime testimonianze scritte sull'esistenza dell'azienda risalgono al 1756. Un patrimonio di oltre 200 anni, dove nove generazioni si susseguono e condividono la passione per la terra e la vigna. Nonostante la natura storica di Château Haut-Bergeron, oggi la famiglia mette regolarmente in discussione i metodi di produzione al fine di migliorare la qualità e la tutela dell'ambiente. Dal 1990 in azienda si pratica l'agricoltura ragionata. La vigna è trattata solo con concimi organici a base di vinacce compostate e letame di bestiame. L'azienda ha vigneti in 2 zone diverse che danno vini con caratteristiche quasi opposte. Quando si sale sulle pendici di Sauternes (2/3 delle vigne) i terreni sono sabbioso-ghiaiosi con sottosuolo argilloso che apporta potenza, ricchezza e struttura ai vini. Al contrario, quando ci si avvicina alla Valle della Garonna, sul lato Barsac, i terreni sono argilloso-calcarei, con sottosuolo calcareo, che danno vini diversi, incentrati su mineralità e vivacità, spesso meno opulenti, ma dotati di maggiore freschezza in termini di equilibrio e aromi



Lo Château Fontebribe ha uno stile autentico e molto simile a quello dei grandi vini della zona. Situato sulle colline del comune di Bomnes, la proprietà è stata acquistata nel 1950 da Gaston e Robert Lamothe. I rilievi argillo-ghiaiosi di questo magnifico terroir danno vita a vini ben strutturati e complessi, ma con grande finezza. Nei primi 5-6 anni il vino ha note di grande freschezza e poi con l'invecchiamento escono note speziate e di frutta candita. Da uve 85% Sémillon 15% Sauvignon: in azienda si pratica la viticoltura ragionata dal 2006. Il vigneto è inerbito e in vigna si usano solo concimi organici a base di compost vegetale. Da 3 generazioni i Lamothe mantengono la notorietà di questo Sauternes con la discrezione e la moderazione di un affare di famiglia. Robert Lamothe e sua moglie, con il figlio Hervé portano avanti la proprietà dedicando una cura particolare alla vendemmia che affidano solo a gente del paese, dato che Robert Lamothe è del parere che ci vogliono almeno 3 anni di esperienza per ben praticare la raccolta acino per acino. La razza e l'eleganza di questa bottiglia, che può rivaleggiare con parecchi "crus classés", ed anche eclissarne alcuni, dimostrano che in Sauternes si possono fare delle grandi bottiglie, senza per questo essere privilegiati da una classificazione che ne ha fatto "addormentare" più d'uno.



CHÂTEAU DOISY-DAËNE Château Doisy-Daëne è situato a Barsac nell'Appellation di Sauternes ed è di proprietà della famiglia Dubourdiou dal 1924. Per più di 80 anni, tre generazioni di viticoltori hanno lavorato di padre in figlio per produrre grandi vini dolci: Georges (1924-1948), Pierre (1949-1999) e Denis dal 2000. La vigna è inerbita e non si usano erbicidi, pesticidi e concimi chimici; vengono usati solo compost vegetali. Barsac: 89% Sémillon-11% Sauvignon blanc.

La vendemmia viene effettuata con più raccolte, da 3 a 6, per raccogliere l'uva nel momento migliore. Pressatura soffice e poi fermentazione in barrique di terzo passaggio. L'affinamento avviene in barrique per 10 mesi e poi 9 mesi in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento.

CHÂTEAU MARTILLAC

Chateau Martillac è situato nel comune di Loupiac, su un suolo composto d'argilla, ghiaia e calcare.

Loupiac :5% Sauvignon-95% Sémillon

Vendemmia manuale, l'uva è raccolta in tre passaggi. Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata e poi affinamento per 24 mesi in acciaio prima di essere imbottigliato.

CHÂTEAU HAUTE- FONROUSSE

L'azienda è situata nel cuore della regione di Bergerac e si estende su 33 ha. Di proprietà della famiglia Geraud dal 1962. Monbazillac: 60% Sémillon, 10% Muscadelle, 30% Sauvignon Blanc

La raccolta manuale delle uve surmature e bottrizzate viene effettuata con tre raccolte, Fermentazione in cemento e poi affinamento in acciaio. Imbottigliato 24 mesi dopo la vendemmia. Château des Tours

L'azienda di famiglia è gestita dal 1997 da Emmanuel Reynaud. Proprietà di 40 ha di vigne, cereali e ulivi
Saint Croix du Mont: Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle





Situato nella città di Haux, sulle colline, Château Manos è vicino a Château Lamothe. Dal 1991 la famiglia Néel-Chombart, proprietaria di Châteaux Lamothe de Haux, è responsabile della coltivazione, della vinificazione e della commercializzazione di questo vino, che beneficia della fama di suo fratello maggiore Sauternes. Cadillac è una a.o.c. dal 1972 e comprende una decina di comuni intorno a Cadillac, tra cui Haux. La zona è situata sulla sponda destra della Garonna di fronte a Sauternes e Barsac. I terreni e le condizioni climatiche sono simili a quelle di Sauternes; i vitigni usati sono il Sémillon, il Sauvignon Blanc e più raramente il Muscadelle. Almeno l'80% delle uve devono essere bottrizzate. Durante il periodo autunnale l'umidità mattutina e il caldo diurno favoriscono lo svilupparsi della muffa nobile (*Botrytis Cinerea*) che, nutrendosi dell'acqua presente negli acini, ne aumenta il residuo zuccherino e la concentrazione. La vendemmia avviene in più raccolte (par tries) e rigorosamente a mano; dopo una lunga fermentazione in barrique segue un affinamento di circa 6 mesi. I vini prodotti sono due: un Cadillac e un Cadillac Riserva. Cadillac: Sémillon 98% - Sauvignon Blanc 1% - Muscadelle. Resa per ettaro 15 ettolitri. La vendemmia avviene in 3/5 passaggi. Cadillac Réserve: 100% Sémillon Prodotto esclusivamente nelle migliori annate. Le uve provengono da vigne di oltre 60 anni e sono bottrizzate al 100%. La resa è di 8/10 ettolitri per ettaro. Fermentazione e affinamento in barrique nuove.



Château **LAMOTHE** DE HAUX



Uscendo da Bordeaux in direzione sud-est incontriamo subito la denominazione di cui Château Lamothe de Haux fa parte: la “Premières Côtes de Bordeaux”. Posizionata sulla riva destra della Garonna la Premières Côtes si estende per più di 60 km in lunghezza e per 5 km in larghezza. La storia ci ricorda che, nel Medioevo, questa era una delle zone vitivinicole più importanti di tutto il bordolese. Lo Château Lamothe è un imponente dimora nobiliare di campagna le cui prime tracce risalgono al sedicesimo secolo, ristrutturata poi nell’Ottocento. Situata nella città di Haux, in cima ad una collina di argilla calcarea nel cuore dei vigneti di Bordeaux, questa proprietà, che si dedica alla coltivazione della vite fin dall’inizio, appartiene alla stessa famiglia dal 1956, da 4 generazioni. Anne e Fabrice Néel sono entrati in azienda nel 1972 e sua figlia Maria e suo marito Damien dal 1997. L’azienda proprietaria di 6 ettari nel 1972 oggi conta 80 ettari vitati. I vigneti sono composti da per circa il 60% da vitigni a bacca rossa di cui 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 10% Cabernet Franc. I restanti ettari dedicati alla bacca bianca sono per il 40% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon e 20% Muscadelle. Nel corso degli anni la famiglia, oltre ad avere aumentato gli ettari vitati, ha ricostruito le cantine e fatto un uso eccellente delle gallerie sotterranee scavate nel diciassettesimo e diciottesimo secolo per estrarre la pietra utilizzata per costruire alcuni dei più bei edifici della città di Bordeaux. Le gallerie, che si trovano ad una profondità di 60 metri nel sottosuolo, sono oggi utilizzate per conservare le botti e le bottiglie in condizioni climatiche perfette. Al fine di rispettare e preservare l’ambiente, l’azienda pratica ogni giorno un’agricoltura sostenibile sia in vigna che in cantina. Dal 2018 ha la certificazione HVE (alto valore ambientale). Questa certificazione è il risultato di sforzi fatti per diversi anni per arrivare a praticare un’agricoltura sostenibile, rispettosa dell’ambiente in armonia con la natura.



CLOS DU JAUGUEYRON



L'azienda Clos du Jaugueyron nasce a partire da un piccolo vigneto di 60 are situato nel comune di Cantenac nel 1898. All'epoca era suddiviso in due parcelle chiamate "Grand Jaugueyron" e "Petit Jaugueyron" e su di queste erano piantate tutte le varietà allora presenti a Bordeaux. Dal 1993 è Michel Théron a coltivare queste vigne. Nel 1999 la superficie vitata aziendale aumenta grazie all'acquisizione di un vecchio vigneto posto nel comune di Macau, tra Château Cantemerle e Château Cambon La Pelouse. L'azienda oggi si sviluppa su 5 ha ed ha una produzione di 2500 casse, parliamo quindi di una piccolissima produzione per gli standard di Bordeaux, ma molto caratteristica grazie alla varietà dei diversi vitigni coltivati e impiegati per la vinificazione. La vinificazione viene effettuata in vasche di cemento con lieviti indigeni. I vini poi affinano in barrique per circa 12 mesi, senza travasi, e ancora qualche mese in vasca prima dell'imbottigliamento. I contenuti di anidride solforosa sono molto bassi. Il vigneto resta inerbito durante l'inverno e anche a fine estate, una gestione molto naturale dove tutti i concimi chimici sono banditi; vengono usati soltanto quelli previsti dall'agricoltura biologica e biodinamica. Negli ultimi anni Michel Théron con il suo Clos du Jaugueyron è riuscito ad acquistare anche un piccolo vigneto di 0,2 ha nel prestigioso comune di Margaux dove produce quantità irrisorie di un grande vino naturale.



DOMAINE DE
VALMENGAUX



Proprietari dal 2000 Béatrice e Vincent Rapin si occupano del Domaine de Valmengaux con la volontà di produrre dei vini di grande qualità. Questo vigneto situato nel comune di Véraac, a Nord-Est di Fronsac, era composto nel 2002 da una sola parcella di 0,90 ettari piantata a Merlot per il 90% e con Cabernet per il restante 10%. Nella primavera del 2002 la proprietà si ingrandisce di 2,40 ettari. Infine, nel 2007 l'azienda acquista ulteriori 1,10 ettari per arrivare all'attuale superficie di 5,40. Il sistema di allevamento è stato cambiato il primo anno, si è deciso di utilizzare una potatura corta a due rami, di limitare il numero di gemme per pianta e si sono ridotte il numero di foglie. Oggi ricercando la massima qualità si ha un numero massimo di 8 grappoli per pianta. Dall'annata 2002 non vengono più utilizzati diserbanti in vigna e nello stesso anno è iniziata la conversione Bio. In cantina le vinificazioni sono condotte senza altra aggiunta se non un po' di solforosa, lieviti indigeni e senza aggiunta di qualsiasi altro prodotto di sorta. I vini sono poi affinati in barriques nuove per il 50% e di secondo passaggio per il restante 50%. Al momento dell'imbottigliamento c'è una leggera chiarifica e filtrazione. Nel 2017 l'azienda è stata venduta a Valérie e David Valet perché Béatrice e Vincent hanno deciso di dedicarsi a LA DAME DE ONZE HEURES sempre di loro proprietà.





LA DAME DE
ONZE HEURES



Situato sul fondo delle colline di Chateau Angelus e Chateau Beauséjour Bécot, questa piccola proprietà di 1,22 ettari è tenuta da Béatrice e Vincent Rapin come un giardino. Il metodo di produzione è biologico, non si utilizzano né diserbanti né prodotti chimici. È per questa ragione che un piccolo fiore chiamato “La Dame de Onze Heures” (La Dama delle Undici) cresce serenamente e senza problemi. Della famiglia del mughetto il fiore si apre ogni giorno alle undici. La volontà aziendale è stata quella di produrre vini sani, fruttati ed eleganti. Nel vigneto si è deciso di utilizzare una potatura corta a due rami, di limitare il numero di gemme per pianta e si sono ridotte il numero di foglie. Ad oggi ricercando la massima qualità si ha un numero massimo di 8 grappoli per pianta. In cantina le vinificazioni sono condotte senza altra aggiunta che di poca solforosa, solo lieviti indigeni e senza aggiunta di qualsiasi altro prodotto di sorta. I vini sono poi affinati in botti di legno da 1200 lt. e anfore di terracotta di produzione Toscana. Al momento dell’imbottigliamento c’è una leggera chiarifica e filtrazione.

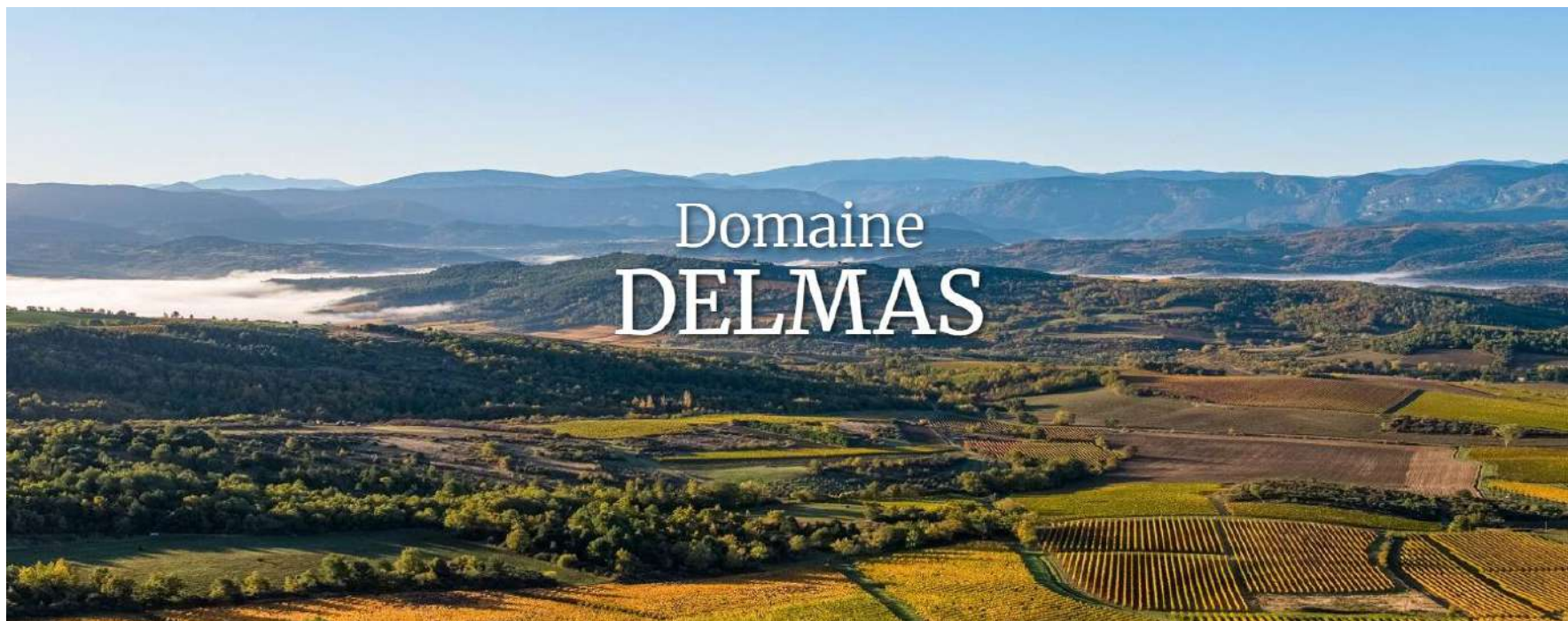




Il Domaine des Malandes ha sede a Chablis e appartiene dal 1972 alla famiglia Marchive che possiede vigneti nelle migliori posizioni dei “première cru” e “grand cru” e produce vini eleganti e longevi, massima espressione del territorio. Gli ettari vitati sono 29 così suddivisi: 3,85Ha de Petit Chablis -15,96Ha de Chablis - 7,70Ha de Chablis 1er cru - 1,30Ha de Chablis Grand Cru, L’enologo Guènoù Breteau si occupa delle vinificazioni dal 2006. L’obiettivo principale del Domaine des Malandes nella produzione dei propri vini è quella di esaltare le grandi peculiarità di un “Terroir” unico. In vigna vengono usati solamente concimi organici e c’è una particolare cura per la prevenzione delle malattie. Alcune parcelle vengono lavorate con un cavallo, il che permette una grande areazione del suolo. In vigna si fa il ‘Curetage’ per allungare la vita dei ceppi a volte colpiti dall’esca. Durante la vinificazione l’obiettivo è quello di lasciare esprimere la personalità ad ogni singolo terroir. Le fermentazioni alcoliche e malolattiche sono fatte in botti di legno da 228 lt che variano da primo a settimo passaggio e/o botti di legno da 500 l a seconda della parcella di provenienza e dell’annata.



DOMAINE
Delmas



Domaine
DELMAS



• ANTUGNAC LANGUED

Tutto è cominciato 3 generazioni fa: Omer Delmas inizia a coltivare i 3 ettari di vigna ereditati dal padre. Il Domaine familiare si trova nella zona della Haute Vallée, nel cuore del magnifico villaggio di Antugnac che è posto alla sommità dell'anfiteatro formato dal versante meridionale della collina su cui sorge. Questo fa sì che le vigne godano di una condizione ideale per la produzione delle celebri bollicine di Limoux, la Blanquette de Limoux e il Cremant de Limoux. Grazie a queste condizioni pedoclimatiche eccezionali e ad una passione incontenibile per il proprio terroir, il Domaine Delmas ha dapprima iniziato a produrre come cantina indipendente e poi, dal 1986, grazie al proprio successo ha riconvertito tutta la produzione ad agricoltura biologica certificata. A oggi dagli iniziali 3 ettari del nonno di Bernard Delmas si è passati a 31. L'arma segreta di questa produzione è il vitigno Mauzac, autoctono della zona che regala profumi di mela verde, frutti bianchi con un magnifico equilibrio tra freschezza e frutto. Il nome Blanquette de Limoux deriva dal colore chiaro della parte inferiore delle foglie del vitigno Mauzac, chiamato appunto Blanquette nel dialetto di Limoux. Il paese di Limoux si trova nella regione della Languedoc Roussillon, la zona di produzione vinicola più a sud della Francia. Il clima è essenzialmente mediterraneo. Le estati sono calde e secche, con la primavera e l'autunno piuttosto caldi, nonostante alcune possibili gelate mattutine ad aprile. Gli inverni sono abbastanza miti e soleggiati con temperature che raramente scendono sotto gli 0 ° C. Le piogge sono lievi e i forti venti di Tramontana aiutano a prevenire le malattie dell'uva. Questo è il clima ideale per coltivare la vite





Il Clos des Papes appartiene alla famiglia Avril sin dal 1600, ma è dal 1911, quando Paul Avril contribuì in modo determinante alla creazione dell'appellation Châteauneuf du Pape, che l'azienda si consolidò ulteriormente e raggiunse le dimensioni attuali di 40 ettari divisi in 24 parcelle suddivise intorno alla città ed una di queste è un 'clos' accanto al Castello dei Papi e da qui il nome Clos des Papes. L'azienda è certificata biologica dal 2011. Il segreto dell'alta qualità dei vini dell'azienda sono le basse rese. I vini non sono filtrati. Oggi è il pronipote Paul-Vincent Avril a condurre il "Domaine". Lo Châteauneuf du Pape rosso è il 90% della produzione aziendale e affina in botti per 12/15 mesi, mentre il bianco fermenta e affina in acciaio. La storia del vino di Châteauneuf du Pape è legata alla presenza dei Papi a partire dal 1309; durante la loro permanenza ad Avignone i Papi fecero costruire un castello, come residenza estiva, 25 km a nord della città dove, grazie alle condizioni favorevoli, iniziarono a far coltivare l'uva. Oggi i vigneti coprono una superficie di 3300 ettari; il terreno è magro e composto da strati di ciottoli miocenici "Galet" che trattengono il calore diurno per restituirlo di notte. Altra particolarità dello Châteauneuf du Pape sono i numerosi vitigni usati (sino a tredici). Per il rosso: Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault, Counoise, Terret Noir, Vaccarèse, Muscardin. Per il bianco: Grenache Bianca, Roussanne, Clarette, Bourboulenc, Picpoul, Picardan. Le percentuali dei vitigni usati possono essere a discrezione di ogni azienda, ne consegue una varietà di stili e di caratteristiche differenti tra i vari produttori. I loro rossi, spesso duri in gioventù, invecchiano molto bene sviluppando magnifiche intensità aromatiche, mentre i rari bianchi, già ricchi in gioventù, sviluppano aromi esotici che richiamano talvolta la buccia d'arancia.



Monyók Pincészet
Tokaji



L'Azienda Vitivinicola Monyok è stata fondata nel 1972 dal padre dell'attuale proprietario Norbert Monyok. La proprietà vitata è di 18 ettari situati sui pendii storicamente conosciuti per la coltivazione di alcuni tra i migliori cru del Tokaji: Nyulaszo – Betsek – Donzka. Le varietà coltivate sono 4: Hárslevelű (30%) - Furmint (30%) - Sárgamuskotály (30%) - Oremus (10%). La cantina dei Monyok ha una superficie di 1500 mq. e si estende per 600 mt. lungo gallerie che arrivano fino a 20 mt. di profondità. Queste cantine tipiche della zona hanno la caratteristica di avere temperature costanti tutto l'anno intorno ai 11° e un'umidità intorno al 90-95 %, che permette la lenta fermentazione dei vini/mosti e la formazione di una muffa particolare che permea tutte le pareti conferendo ai vini il caratteristico profumo che li contraddistingue. Situata all'estremo nord- est dell'Ungheria la regione di Tokaji è protetta a nord dai monti Carpazi e Zemplen, mentre a sud si apre la grande pianura ungherese. Le colline del Tokaj sono molto alte e sfiorano i 700 metri, i vigneti si estendono dai 200 fino ai 400 metri; due fiumi, il Bodrog e il Tisza, circondano il territorio e sono responsabili dell'umidità che in autunno è fondamentale per la formazione della muffa nobile. Il clima è continentale, molto caldo d'estate e mite in autunno, con venti umidi che provengono da sud; gli inverni sono molto rigidi.



La storia del Tokaji

È lunga e nobile; ritrovamenti di foglie di vite pietrificate datati 290 D.C. testimoniano la vocazione del territorio alla vigna. Nel 1362 il Cardinale Draskovics dona al Papa del vino di Tokaji. Ma è nel 1630 che viene codificato il metodo di vinificazione ancora attuale, mentre nel 1772 vengono classificati i migliori cru, ben 100 anni prima che in Alsazia e nel Sauternes. Quindi possiamo dire che il Tokaji è il più antico tra i vini surmaturati e bottrizzati. Grandi estimatori del Tokaji furono le famiglie reali come quella francese di Luigi XIV (Re Sole 1703) che chiama il Tokaji “Vinum Regium Rex Vinorum” (Re dei vini Vino del Re), quella degli Zar di Russia che facevano scortare le botti di Tokaji da speciali battaglioni di Cosacchi, la Casa Asburgica, dove fu vino di corte fino all’inizio della prima guerra mondiale e per finire famosi filosofi scrittori e musicisti.

Il Vino Tokaji Aszù

Questo vino porta il nome “Aszù” che significa “candito” in ungherese. La vendemmia è esclusivamente manuale e necessita di più passaggi tra i filari per raccogliere ogni acino maturo e bottrizzato. A questo punto gli acini “nobili” vengono aggiunti ad un vino bianco secco ottenuto con vinificazione tradizionale dalle varietà di uve Furmint, Harslevelu e Muscat. Le botti che contengono il vino bianco secco hanno una capacità di 136 lt. e i puttonyos andranno aggiunti solo a questa misura di vino. Secondo la proporzione di acini nobili aggiunti al vino bianco, verrà attribuita una cifra espressa in “Puttonyos”. La parola “Puttonyos” è l’antico nome ungherese della gerla del vignaiolo, che contiene circa 25 kg. di uva. La classificazione di questi vini va da 3 a 6 puttonyos. Superato tale limite si parla di aszù o di aszù-essencia. Più il numero di puttonyos è alto, più il vino è ricco di zuccheri. Il tenore zuccherino residuale è oggi così stabilito:

3 puttonyos 60-90 gr./lt.

4 puttonyos 90-120 gr/lt.

5 puttonyos 120-150 gr./lt.

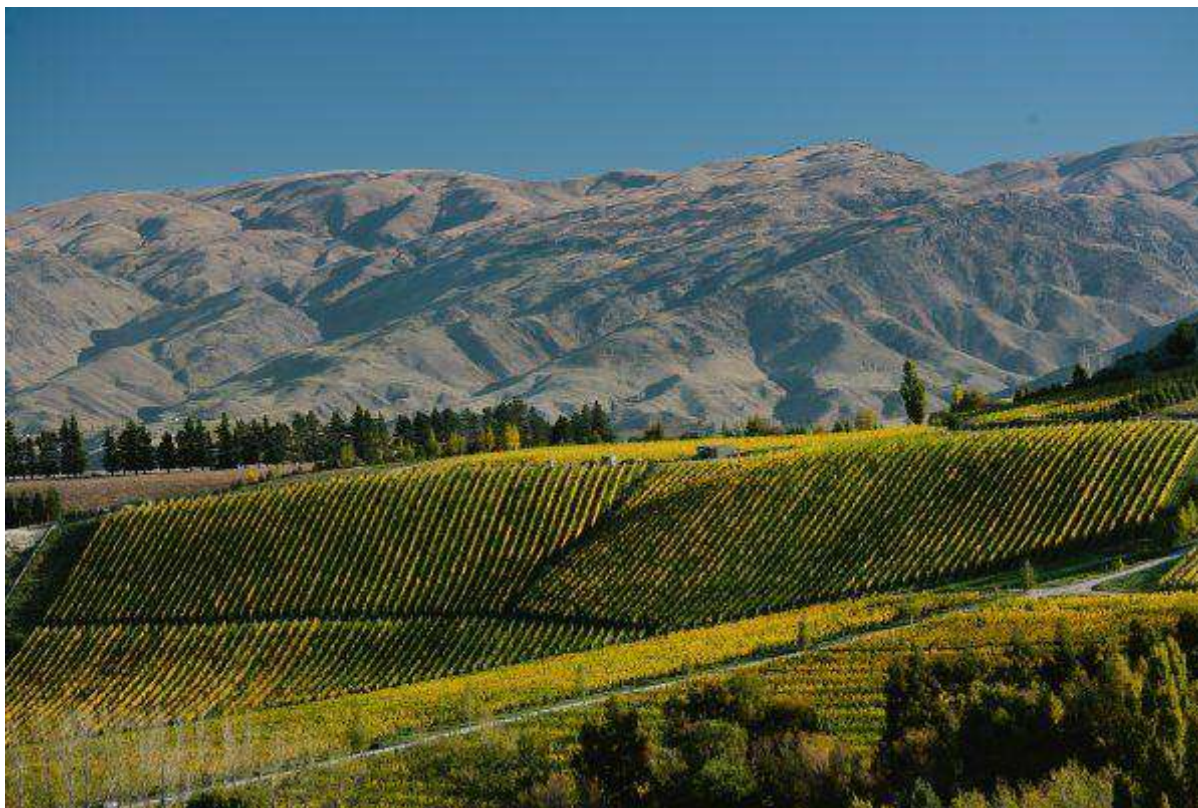
6 puttonyos 150-180 gr./lt.

AZSU-ESSENCIA oltre 180 gr./lt

L’Essencia è il liquido puro che cola liberamente dal contenitore dove sono raccolti gli acini con la muffa nobile: si ottiene così un mosto con un’altissima concentrazione di zuccheri la cui successiva fermentazione avviene molto lentamente solo grazie ai lieviti indigeni, gli unici a poter fermentare con tali quantità di zucchero. L’Essencia deve avere un minimo di 250 gr/lt. di zucchero ma può arrivare fino ad 800 gr/lt. Questo rarissimo vino è incredibilmente dolce, ma è sostenuto da una grande freschezza che non lo rende stucchevole. La sua degustazione può ben considerarsi una delle più rare e peculiari rispetto a quella di ogni altro vino.



VALLI



Azienda di proprietà dell'enologo Grant Taylor fondata nel 1998 dopo 18 anni di esperienza nella vinificazione negli Stati Uniti ...Pioniere del Pinot nero in Nuova Zelanda. In azienda si avvale di un numeroso staff, tra cui la giovane enologa Jen Parr e del cugino Tim Valli che dal 2005 è il suo braccio destro e che si occupa principalmente del raccolto e durante la 'bassa stagione' è responsabile della manutenzione della proprietà e dell'assistenza in vigna. I vini più importanti sono il Riesling ed il Pinot Nero, coltivato in zone con terreni e microclimi diversi e queste differenze le troviamo in ogni vino, vero specchio del Terroir.





Dopo aver vinificato alcuni dei più famosi vini di Marlborough, Ant Moore decide di mettersi in proprio e creare la sua azienda. Con un approccio bio crea vini di grande finezza ed eleganza dove al frutto e fiori si uniscono mineralità e freschezza. Ant Moore, il proprietario nonché enologo aziendale ha il controllo su ogni passaggio della produzione, dalla cura dei vigneti all'arrivo delle uve in cantina alla vinificazione e affinamento. Vigneti posti a buona altitudine con suoli argillosi. La vigoria delle piante è tenuta bassa in modo da avere un buon frutto e una buona struttura, così da avere note un po' più sul frutto che erbacee. L'azienda è condotta in regime biologico.



SUPER- NATURAL WINE CO



Supernatural Wine Co. è un produttore di vini bianchi biologici certificati dal 2015, vinificati in modo naturale, da uve provenienti da una tenuta situata a nord di Hawke's Bay, in Nuova Zelanda; Il vigneto è situato su una collina esposta a nord con pendenze fino a 30%. I terreni sono di argilla ricca di calcare, con influenza vulcanica. I vini fermentano con lieviti indigeni e non viene aggiunto altro che un po' di solforosa all'imbottigliamento, non sono filtrati. Il Supernatural Sauvignon Blanc è un vino atipico: con note affumicate, molto speziato, ricco e di struttura.





L'azienda Spinning Top è condotta in una maniera molto rispettosa della natura. Dopo anni impegnati a coltivare uve per altri è stata finalmente presa la decisione di aprire la propria azienda. Il clima e gli acini sono loro ad essere responsabili di questi vini. Un utilizzo bassissimo di solfiti permette di mettere in primo piano il frutto e le caratteristiche dei diversi terreni su cui crescono. Tre sono infatti le zone da cui arrivano i grappoli. Antnest, con suoli argillosi battuti dal vento che producono gli aromi di frutta tropicale, agrumi e un buon corpo e struttura. Upton Downs, argilloso nella parte alta e senza rocce e molto drenante nella parte più bassa che dona profumi intensi di foglia di pomodoro e frutto della passione. Patriarch, simile al precedente per composizione del suolo, ma con un clima con forti escursioni termiche e delle minime molto basse che donano freschezza e profumi.





Montalcino

Una storia lunga sei secoli, dove si intrecciano le vite di eretici, giuristi, uomini di chiesa e vignaioli. Grandi personaggi, grandi passioni e grandi vini nella campagna a Sud di Siena, uno dei territori più belli del mondo che mantiene vive le sue più antiche tradizioni.

BRUNELLO DI MONTALCINO



Casato Prime Donne a Montalcino è una proprietà di 40 ettari in cui ci sono **17 ettari di vigneto di Sangiovese** e la cantina per la vinificazione e la maturazione in botte del Rosso e del Brunello di Montalcino. Le cantiniere sono tutte donne, enologa compresa, caratteristica unica in Italia che fa di questa cantina una bandiera per l'enologia in rosa. **Nella bottaia non ci sono barriques**, il Brunello matura per almeno due anni un tonneau da 5 e 7 ettolitri prodotti artigianalmente con rovere francese tagliato con l'ascia. Successivamente vengono usate botti da 15-40 ettolitri e infine avviene un affinamento in bottiglia determinate per la ricchezza aromatica del vino. L'elemento distintivo dei vini è l'eleganza: armonie rosse capaci di durare nel tempo.

Nel Sud del Chianti, una fattoria cinquecentesca con una storia antica e una cantina proiettata nel futuro. Gli edifici formano un piccolo borgo intorno al quale ci sono oliveti, vigneti e parchi. La Fattoria del Colle è un luogo miracolosamente preservato nel tempo che offre l'emozione di rivivere una storia millenaria. Si trova nell'area di produzione del Chianti e della Doc Orcia. 336 ettari di cui 17 di vigneto e 6 di oliveto. Nella campagna più bella d'Italia dove i panorami raccontano una storia millenaria, la Fattoria del Colle è ancora intatta, abitata.



«La tinaia del vento»

La tinaia “del vento” costruita per sperimentare i lieviti indigeni a contatto con i vigneti. I lieviti sono stati selezionati proprio al Casato Prime Donne fra il 2008 e il 2015 e ora sono a disposizione di tutte le cantine del Brunello. 8 tini di acciaio tronco conici e con impianto di follatura permettono di vinificare l’uva di ogni piccolo vigneto separatamente e senza usare pompe.

La tinaia è il luogo dove nasce il Brunello. L’uva viene vendemmiata a mano nei mesi di settembre e ottobre e in circa 20 giorni si trasforma in vino. Le tinaie del Casato Prime Donne sono due costruite nel 2002 e nel 2007. La tinaia interna è stata restaurata nel 2016 per ospitare 8 piccoli tini in cemento nudo di forma tronco conica completamente aperti in alto e attrezzati con follatore e controllo della temperatura. E’ qui che viene vinificato il Brunello riproducendo, in forma moderna, i sistemi usati nelle cantine dall’epoca romana in poi.

Cenerentola come la giovane della fiaba con due sorelle più grandi e più ricche che vengono invitate alla festa del principe mentre lei rimane a casa. Il Vino Cenerentola appartiene alla **denominazione Orcia** nata il 14 febbraio 2000 (giorno di San Valentino) fra i territori del Brunello di Montalcino e del Vino Nobile di Montepulciano. **L'Orcia è dunque la più giovane fra due "sorelle"** più ricche e invitate a stare sulla tavola dei principi e dei re. Ma Cenerentola DOC Orcia ha grinta e voglia di vincere e alla fine sposerà il Principe azzurro come nella fiaba. E' un vino nato sotto il segno dell'amore *"sei la mia Cenerentola" "e tu sei il mio principe"*. Nell'etichetta c'è una donna senza volto che scende una scala, di notte, nelle colline toscane. E' qualunque donna che accetta le sfide e desidera amare.

D.O.C. ORCIA



La storia di questo vino è la storia di una sfida, la sfida di una giovane DOC che ha voglia di farsi notare. Ovviamente per riuscire nell'impresa ci vuole un pizzico di **magia**. Per questo Donatella Cinelli Colombini che produce il vino Cenerentola alla Fattoria del Colle, nelle alte colline del Sud della Toscana, ha deciso di usare due vitigni autoctoni: il Sangiovese re della vigna toscana e il **Foglia Tonda un vitigno abbandonato da oltre un secolo. E' questo il tocco di magia che rende diverso Cenerentola.**

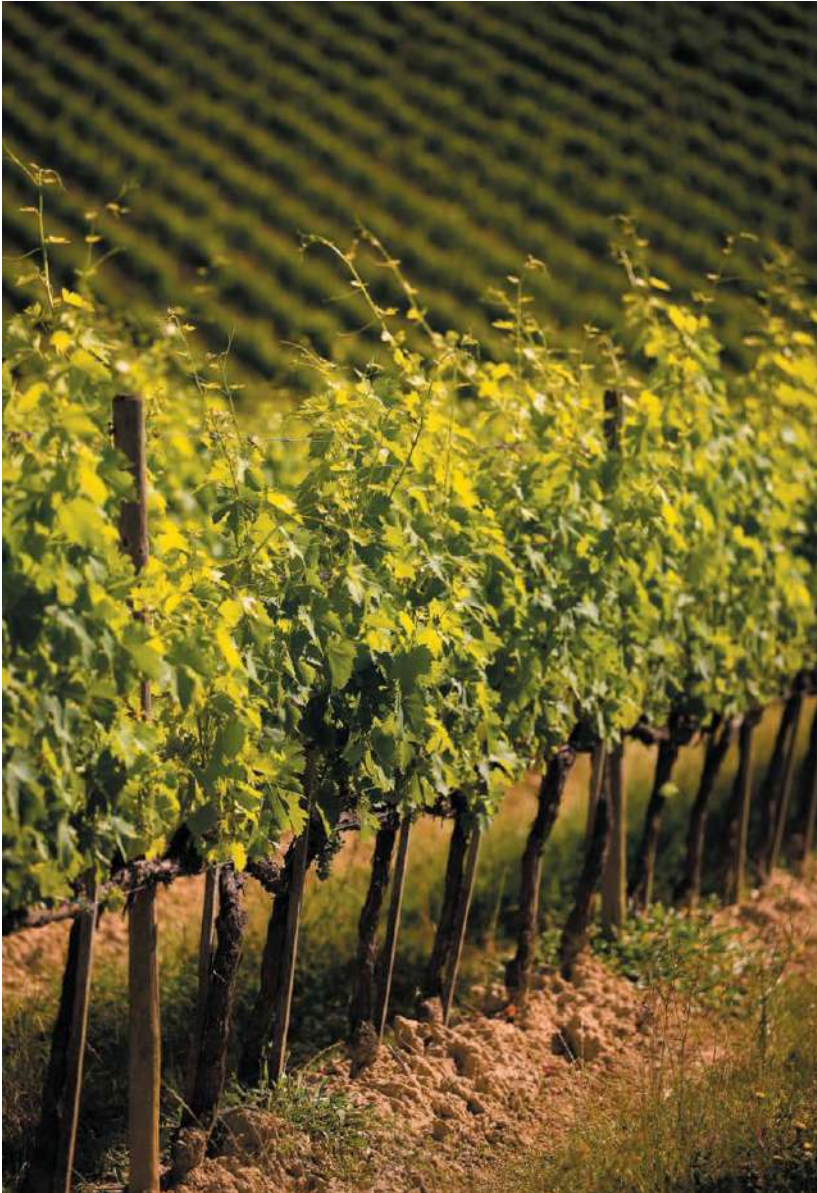


Nell'Ottocento i poveri contadini toscani non facevano il diradamento (la così detta vendemmia verde) e le viti di Foglia Tonda, che spontaneamente producono molta uva, non riuscivano a farla maturare completamente. Oggi coltivando le viti con molta attenzione e riducendo il numero dei grappoli li portiamo in cantina in perfetta maturazione. **Il vitigno Foglia Tonda è tipico del Sud della Toscana**, un tempo era molto diffuso ma ora è **rarissimo**, in totale esistono meno di venti ettari di questa varietà. **Produce vini potenti e per questo è il compagno ideale del Sangiovese che ha eleganza ma non potenza.** Insieme creano un vino unico, diverso da tutti gli altri ma dai caratteri assolutamente toscani.

GEOGRAFICO



GAIOLE IN CHIANTI



IL GEOGRAFICO, LA STORIA DEL CHIANTI

Questa è una storia che parla di vino, di territorio, di identità e di solidarietà.

Nella straordinaria storia del Chianti vi sono alcuni protagonisti che più di altri hanno avuto il merito e la responsabilità di rendere leggendario questo vino, anche attraverso una sincera valorizzazione del suo territorio di produzione, unico per una grande varietà di aspetti.

Oggi, dire Chianti nel mondo, significa evocare molto di più di un vino. Questo è stato reso possibile anche grazie a diciassette

viticoltori lungimiranti, - “Quelli del Geografico” - che già nel 1961 capirono l'importanza dello straordinario rapporto tra un vino e il suo territorio di produzione.

Proprio qui, più di mezzo secolo fa, nacque la storia del Geografico, che oggi prosegue il suo cammino grazie alla passione per il territorio della famiglia Piccini, che lo ha acquistato per far proseguire la sua memoria.

Da quei diciassette viticoltori iniziali, oggi ne possiamo contare ben ottanta. Tutti prevalentemente radicati nei territori del Chianti, Chianti Classico, ma anche della Vernaccia di San Gimignano. Ottanta viticoltori appassionati che lavorano ogni giorno per valorizzare una grande denominazione e i suoi vini, a partire dal suo vitigno principe: il Sangiovese.



**Trebbiano
90% -
Chardonna
y 10%**



**Sangioves
e 70% -
Merlot
30%**

La Linea Le Mire racchiude in bottiglia l'essenza più unica della Toscana. Racconta le sue colline sinuose, l'andirivieni dei filari, di antichi borghi e i suoi paesaggi mozzafiato che hanno reso celebre nel mondo questa terra antica.

LINEA BORGHO ALLA TERRA



100%
Vernaccia di
San
Gimignano



DOCG Sangiovese
90% -
Canaio10%



DOCG Sangiovese
90% - Canaiolo5 %
- Malvasia nera
5%



DOCG Sangiovese
95% - Cabernet
Sauvignon 5 %



DOCG Sangiovese
80% - Malvasia
nera 10 % -
Canaio10%

LINEA CONTESSA DI RADDA



**Sangiovese
95% - Merlot
5%**



**Sangiovese 90%
- Cabernet
Sauvignon 5% -
Colorino 5%**



**Merlot 90% -
Cabernet
Sauvignon
5% - Petit
Verdot 5%**



**Chardonnay
90%, Malvasia
del Chianti 10%**



LINEA I TERZIERI

L'ESALTAZIONE DEL TERRITORIO

Forte di un lungo cammino intrapreso nel 1961, la cooperativa Agricoltori del Chianti Geografico festeggia quest'anno il suo sessantesimo anniversario. Per celebrare il traguardo, la cooperativa svela al pubblico la prestigiosa linea dei Terzieri, una poesia d'amore dedicata all'indiscusso sovrano di queste terre: il Sangiovese. La nuova sfida, targata Agricoltori del Chianti Geografico, si propone di raccontare l'immenso patrimonio vinicolo dei tre storici comuni del Chianti Classico: Radda, Gaiole e Castellina, definiti in antico "Terzieri". Il progetto mira ad esaltare le preziose sfumature del Sangiovese, che in ciascuno dei tre Terzieri trova tre distinte ed esclusive espressioni del suo esuberante profilo, rendendo unico ed eccezionale il Chianti di ciascun territorio. Il ricorso a tecniche di microvinificazione, affiancato da pratiche enologiche non invasive, consente di esprimere appieno l'animo opulento del Sangiovese, rispettando le profonde peculiarità dei tre diversi vigneti, autentica espressione del relativo comune d'origine. Le uve, frutto di un'attenta ed accurata selezione, producono vini che con somma grazia ed eleganza si fanno ambasciatori dei tre angoli più prestigiosi del Chianti.



Le generose colline di Radda in Chianti ospita vigna che dona i suoi frutti al Terziere di Tramontano. Il suolo presenta aspi difficoltà per la coltivazione del Sangiovese, a causa delle temperature più rig rispetto a quelle che regolano gli alidue Ter. Tuttavia, le particolari condizioni climatiche permettono di produrre un Chianti Classico di estrema eleganza, che tradisce una deliziosa influenza minerale.

AREA DI PRODUZIONE

Radda in Chianti – Chianti Classico DOCG

UVAGGIO

Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol

AFFINAMENTO

12 mesi in botti di Slavonia da 50 hl.

NOTE DEGUSTATIVE

Il suo ammaliante color rubino accompagna i sinuose note fruttate di ribes e lamponi, a cui si uniscono i accenni di amarena e tabacco. Il sorso rivela la grande intensità, sostenuta da una sbalorditiva freschezza, pre raggiunta da un'incantevole nota sapida.

ABBINAMENTI

Esalta ogni piatto della tradizione, come le succulente pappardelle al ragù di cinghiale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

FORMATI

0,75 L – 1.5 L – 3 L

PREMI

Annata 2019

James Suckling 91 punti



Tra le colline che abbracciano Gaiole in Chianti si staglia Vertine, un delizioso borgo medievale arroccato a 350 metri s.l.m. Lungo i suoi fianchi si srotolano le vigne da cui trae origine il Terziere di Levante. Territorio mosaico per eccellenza del Chianti Classico, Gaiole riassume molte delle caratteristiche salienti di questo spicchio di Toscana: dalle note più squillanti e decise fino a quelle più roboanti e speziate.

AREA DI PRODUZIONE

Gaiole in Chianti – Chianti Classico DOCG

UVAGGIO

Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol

AFFINAMENTO

12 mesi in botti di Slavonia da 50 hl.

NOTE DEGUSTATIVE

Cattura lo sguardo col suo sensuale color rubino, attraversato da brillanti sfumature. Il naso si lascia rapire dall'incanto di amarena, frutti di bosco, ribes e pepe nero che aguzza la golosità. La prospera trama tannica dona un sapore succoso e intenso, puntellato dalla freschezza del tamarindo e dalle gentili melodie balsamiche.

ABBINAMENTI

Si sposa alla perfezione con cacciagione, carni alla griglia e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

FORMATI

0,75 L – 1.5 L – 3 L

PREMI

Annata 2019

James Suckling 91 punti



Le complesse armonie del Terziere di Ponente devono la loro marcata espressività alle vigne che sorgono lungo il versante sud di Castellina in Chianti. Pur ostentando il suo carattere granitico, il Chianti Classico di queste terre sfoggia un'eleganza senza pari, riassumendo la sua natura nella continua dialettica tra il suo animo gagliardo e la grazia sublime dei suoi aromi.

AREA DI PRODUZIONE

Castellina in Chianti – Chianti Classico DOCG

UVAGGIO

Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol

AFFINAMENTO

12 mesi in botti Allier di tostatura media da 20 hl.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino sfoggia un pregiato color rubino, impreziosito da venature color porpora. Il prezioso bouquet fruttato ammalia il naso col suo soave concerto di frutti rossi, fragole e lamponi. Il sorso mantiene le premesse donando una solenne acidità floreale, che lascia il palato fresco e asciutto.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

FORMATI

0,75 L – 1.5 L – 3 L

PREMI

Annata 2019

James Suckling 90 punti

LINEA TRADIZIONE I CLASSICI



Immortale come la Toscana, il Chianti Classico si erge a suprema icona non solo del panorama enologico di questa terra, ma della sua stessa cultura.

AREA DI PRODUZIONE

Area docg chianti classico
UVAGGIO

90% sangiovese 10% canaiolo

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol

AFFINAMENTO

Affinato in grandi botti di rovere (hl 100) e vasche di cemento per 3 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Si presenta con profumo floreale, con un accento intenso

di mammola. Gusto armonico ed equilibrato. Asciutto e leggermente tannico.

ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse grigliate, primi piatti e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

PREMI

Annata 2016

Luca maroni – 95 punti



Animati dalla volontà di tutelare e diffondere le eccellenze vitivinicole toscane, gli Agricoltori del Geografico hanno da sempre avuto una speciale predilezione per il

Chianti Classico Riserva. Col suo caldo abbraccio di m e ciliegie, Montegiachi

riscalda e incanta i sensi. Un trionfo di rara eleganza.

AREA DI PRODUZIONE

Area Docg Chianti Classico

UVAGGIO

90% Sangiovese 10% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol

AFFINAMENTO

60% botte grande 40% tonneau per minimo 18 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con bordo leggermente granato. Un Sangiovese vibrante e floreale, coltivato in un clima fresco con

significative escursioni termiche, sapientemente tagli con un Merlot dalla grande potenza olfattiva. Estremamente complesso al

palato, con una struttura tannica fitta ed elegante.

ABBINAMENTI

Ottimo l'abbinamento con cacciagione e grigliate mis Abbinamenti Primi piatti con sughi di funghi e ragu, carni alla

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

PREMI

Annata 2016

Gambero Rosso vini d'Italia 2021 – 2 bicchieri rossi

WinesCritic 93 punti

Luca Maroni – 93 punti



Vinificato secondo il classico metodo del Governo all'Uso Toscano, Bosco del Grillo

offre al palato una piacevole sensazione di morbidezza, accompagnata dalle generose armonie suscitate dalle note fruttate e dalla sua gagliarda struttura.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

80% Sangiovese , 10% Merlot, 5%

Colorino 5% Cabernet

Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol

AFFINAMENTO

Il metodo del Governo prevede l'aggiunta di una piccola

percentuale di una parzialmente appassita al vino nuovo appena fermentato. Questo processo

innesca una seconda fermentazione che rende il vino morbido e rotondo al palato.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino rosso rubino con marcate note di frutta matura, ciliegia,

con un elegante tocco floreale di violetta. Vino generoso, corposo, morbido ed armonioso.

ABBINAMENTI

Si sposa alla perfezione con gustosi antipasti, formaggi assortiti,

carni alla griglia e minestre saporite.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

FORMATI

0,75 L

PREMI

Annata 2020

Luca maroni – 96 punti

LINEA CORTE DEI PAZZI



**Vermentino
100%**



**Sangiovese 90 %,
Merlot
5%,
Cabernet Sauvignon
5%**



**Cabernet
Sauvignon 70%,
Merlot 30%**



**Prugnolo Gentile 85%,
Colorino Canaiolo Nero,
Merlot 15%**



**Sangiovese
100%**



**Sangiovese
100%**

SUPERTUSCAN LA PEVERA

Nel 1961, 17 viticoltori toscani si unirono nell'associazione 'Agricoltori del Chianti Geografico' presso Gaiole in Chianti, con l'obiettivo di difendere e valorizzare la reputazione del territorio e dei suoi frutti, una tradizione tramandata con orgoglio sino ai giorni nostri.

La Pevera, termine che sta ad indicare l'antico imbuto di legno impiegato per travasare il vino nelle botti di quercia, rimarca lo stile della tenuta, che esalta l'eleganza, la freschezza e la complessità del profilo aromatico.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

50% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon 10% Syrah

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol

AFFINAMENTO

24 mesi in tonneau, 4 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino scuro con riflesso granato. Naso molto elegante dal carattere esuberante, sentori di more mature e fichi, mirtilli e bacche

di sambuco dolci in sottofondo. Vaniglia, lieve nota di pan di zenzero, cioccolato fondente e quercia sottile. Ben strutturato al palato, con tannini maturi ma decisi e una buona acidità che dona freschezza. Il finale, elegante ma persistente, prolunga nel retrogusto lievi accenni di cioccolato fondente e spezie delicate.

ABBINAMENTI

Lasagne, pasta al ragù, agnello e bistecca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

PREMI

Annata 2018

Gambero Rosso Vini d'Italia 2022 – 2 bicchieri

WinesCritic 93 punti

Markus del Monego 92+ punti

James Suckling 92 Punti

Luca Maroni 94 punti





Le radici del Vinsanto affondando nei meandri della storia, ai tempi in cui questo vino si meritò l'appellativo di "santo" per le presunte capacità di curare gli infermi.

Oltre al suo suggestivo passato, il Vinsanto affascina con i suoi seducenti riflessi dorati e coi suoi aromi rotondi e vellutati.

AREA DI PRODUZIONE

Area Chianti

UVAGGIO

80% Trebbiano 20% Malvasia

GRADAZIONE ALCOLICA

15,5% Vol

AFFINAMENTO

52 mesi in caratelli da 5 Hl

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino si presenta di colore giallo oro tendente

all'ambrato, con profumi intensi e persistenti, fruttati,

e con gusto rotondo, vellutato, dolce con forti sentori

di frutta secca.

ABBINAMENTI

Pasticceria secca, cantuccini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C – 14°C

FORMATI

0,75 L



I colori intensi di Contessa di Radda Grappa di Chianti Classico coccolano lo

sguardo, prima ancora che il palato si lasci sedurre dai suoi intensi aromi fruttati

e floreali. Il suo sontuoso equilibrio rimarca l'eleganza e l'armonia che si spande in

bocca ad ogni sorso.

AREA DI PRODUZIONE

Area Docg Chianti Classico

UVAGGIO

Vinacce della selezione Chianti Classico Contessa di Radda

GRADAZIONE ALCOLICA

42% Vol

AFFINAMENTO

12 mesi in botti di rovere

NOTE DEGUSTATIVE

Ottenuta con la distillazione delle vinacce delle uve di Chianti Classico selezione Contessa di Radda, ancora fresche, subito dopo la svinatura. Si presenta molto limpida, con profumo intenso, elegante con tipici ed evidenti sentori floreali e fruttati. Il gusto è armonico, caldo pieno e molto equilibrato.

ABBINAMENTI

Cioccolato fondente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C – 10°C

FORMATI

0,7 L



VALIANO



Castelnuovo Berardenga

Tra le splendide colline di Castelnuovo Berardenga, sorge Fattoria di Valiano. I suoi terreni sono dedicati al vino toscano per eccellenza, il Chianti Classico.

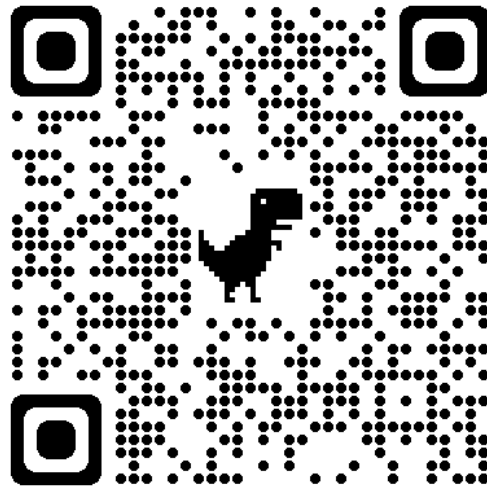


Da un'accurata ricerca storica si apprende che Valiano deriva dal nome di un antico condottiero romano, che al tempo delle Guerre Galliche, ebbe assegnate, secondo i dettami della Lex Julia, queste Terre per i suoi particolari meriti sul campo di battaglia. Valiano si estende su una superficie totale di 230 ettari, di cui 75 a vigneto. I vigneti si trovano ad un'altezza media di 350 mt s.l.m., con esposizione prevalentemente sud-ovest. Il suolo è composto da argilla e scheletro, fatta eccezione per il cru Poggio Teo dove sono sabbia e scheletro a dominare la scena.

La filosofia produttiva che anima la fattoria riflette il credo “un vitigno – un territorio”, nel continuo rispetto del territorio, esaltando l’espressività delle uve. La vendemmia non risponde a schemi precisi e inviolabili, ma asseconda la volontà di Madre Natura, che ad ogni annata lancia una nuova sfida che i nostri viticoltori raccolgono con dedizione. A cavallo tra settembre e ottobre, ogni grappolo riceve una cura particolare: vengono colti a mano separatamente e, in base alla loro posizione e al vitigno di appartenenza, accuratamente selezionati.



SCOPRI IL PECCHERO !



La filosofia produttiva che anima la fattoria riflette il credo “un vitigno – un territorio”, nel continuo rispetto del territorio, esaltando l’espressività delle uve. La vendemmia non risponde a schemi precisi e inviolabili, ma asseconda la volontà di Madre Natura, che ad ogni annata lancia una nuova sfida che i nostri viticoltori raccolgono con dedizione. A cavallo tra settembre e ottobre, ogni grappolo riceve una cura particolare: vengono colti a mano separatamente e, in base alla loro posizione e al vitigno di appartenenza, accuratamente selezionati.

Per questo motivo ci affidiamo generalmente a botti di rovere di Slavonia, mentre per piccole quantità preferiamo botti di rovere francese dalla capienza più ristretta di 225 e 500 litri. Il blend finale avviene prima dell’imbottigliamento, che si svolge nella tenuta, non prima di aver ottenuto la certificazione di qualità garantita dagli organi competenti. Finalmente imbottigliato, il vino riposa per altri 4 – 6 mesi in attesa di essere introdotto sul mercato.

Una volta rimosse le bucce, il vino nuovo viene travasato per eliminare le fecce, dopodiché si attende che la fermentazione malolattica avvenga naturalmente. Una volta completata la fermentazione malolattica, il vino è pronto per l’invecchiamento, che gli permetterà di acquisire complessità, addolcendo i tannini e sviluppandone il carattere, senza perdere l’espressività delle uve e dei loro vigneti.

TENUTA MORAIA



Accarezzata dalle brezze marine, Tenuta Moraia è posta nel cuore della Maremma Toscana, a due passi dall'antico borgo di Gavorrano. L'influsso del mare, favorito dal vicino Golfo di Follonica, si mescola con la dolcezza delle colline e con il sole generoso di queste terre. Le sue vigne catturano lo spirito libero e selvaggio della Maremma. La tenuta si estende su 160 ettari di terreno, di cui 60 coltivati a vigneto. Le varietà sono quelle tramandate dalla tradizione locale, vale a dire il Sangiovese ed il vitigno autoctono per eccellenza della costa toscana, ossia il Vermentino. I due protagonisti sono affiancati da Cabernet, Merlot, Syrah, Alicante e Chardonnay. In Tenuta Moraia siamo costantemente alla ricerca di qualità e tipicità, privilegiando sempre il ciclo biologico di ogni vite. La nostra filosofia è quella di produrre vini che esprimano il territorio attraverso la loro forte personalità con un occhio costante alla sostenibilità. Tutti i nostri vitigni sono infatti a conduzione biologica.



**PASETTI**



Francavilla al Mare CH

“Il vino è un'esperienza di vita, non una scienza esatta.”

Domenico Pasetti

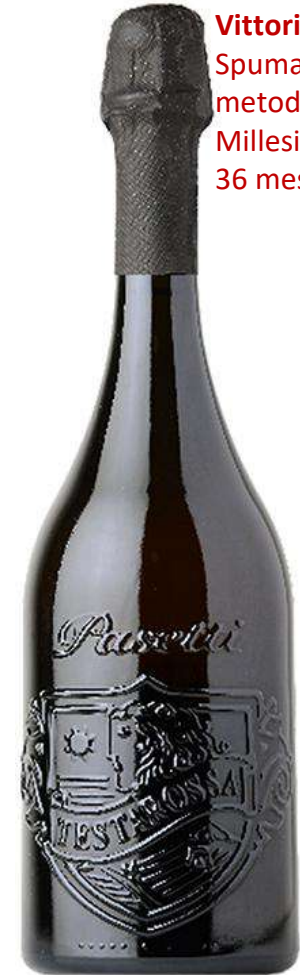
«Le grandi escursioni termiche, la costante presenza del vento e il terreno ricco di diversità, che spaziano da composizioni argilloso-calcaree, a quelle ricche di scheletro e sottosuolo roccioso, sono fra le caratteristiche più apprezzate di questa zona soprattutto per un vignaiolo che ne intuisca le potenzialità. »



Tutti i vini prodotti oggi nascono dunque alle pendici dei monti della Laga e nel Parco Nazionale d'Abruzzo e rispecchiano la volontà aziendale di restare saldamente legati al territorio anche dal punto di vista delle uve coltivate. I vini dell'azienda sono, infatti, tutti prodotti con **vitigni autoctoni**, **Montepulciano d'Abruzzo** per l'Harimann e il Testarossa rosso, **Trebbiano d'Abruzzo**, **Pecorino** e **Passerina** per i bianchi.



.....per celebrare la nascita della sua prima nipote Francesca, la figlia di Mimmo, una bambina dai capelli rossi proprio come quelli della bellissima madre di Franco, Rachele. In onore di queste due donne, che rappresentavano il suo passato e il suo futuro, decide di chiamare il vino Testarossa, un nome che oggi è simbolo e garanzia dell'eccellenza dei prodotti Pasetti.



Vittoria Rosé
Spumante Rosé
metodo classico
Millesimato Pas Dosé
36 mesi sui lieviti.

Dal 2000 una vecchia vigna regala il vino di punta dell'azienda, l'**Harimann**, un vino rosso, setoso, imponente e raffinato insieme, dai tannini morbidi e suadenti, che porta il nome degli Harimanni, i soldati del nord che, in epoca medioevale, si stabilizzarono in Abruzzo.



È così che gli inizi del nuovo millennio saranno anche quelli che vedono il sogno di Mimmo avverarsi. Sui nuovi terreni vi sono **vigneti vecchi di quarantacinque anni** in stato di semi abbandono, che vengono alacrememente potati, legati, ripuliti con la caparbia certezza di chi sa che la natura saprà essere riconoscente e infatti, in primavera, compaiono già quelle prime gemme che non tarderanno a dare i frutti sperati. Dal 2000 questa vecchia vigna regala il vino di punta dell'azienda, l'**Harimann**, un vino rosso, setoso, imponente e raffinato insieme, dai tannini morbidi e suadenti, che porta il nome degli Harimanni, i soldati del nord che, in epoca medioevale, si stabilizzarono in Abruzzo. Uomini forti, coraggiosi, guerrieri. Come Mimmo.

Moscato di Castiglione per il Gesmino, uno straordinario passito ottenuto dal reimpianto di un vitigno quasi perduto.



REGIO CANTINA



REGIO CANTINA Vulture-Basilicata

Regio Cantina è immersa tra le colline vulcaniche situate alle falde del monte Vulture, un paesaggio suggestivo dislocato ai margini dell'antico borgo lucano di Venosa, nella parte nord-orientale della Basilicata.

Il territorio della piccola denominazione "Aglianico del Vulture DOC" in perfetta sintonia con il tipico vitigno di cui porta il nome – Aglianico – è un chiaro esempio del binomio un vitigno – un territorio, concetto che sta al cuore della filosofia aziendale.



FILOSOFIA PRODUTTIVA

Regio Cantina

Lo scopo del nostro lavoro è prodigarci affinché la pianta cresca sana e robusta per resistere ai parassiti e in grado di alimentarsi naturalmente. Per raggiungere questo obiettivo sappiamo di dover salvaguardare la biodiversità all'interno della tenuta, elemento chiave per mantenere un ecosistema equilibrato in vigna. Niente però sarebbe possibile senza l'apporto della viva terra, che spande le sue energie e vivifica le viti.

La filosofia aziendale è strettamente legata ad una viticoltura sostenibile, alla scelta di metodi tradizionali, alla qualità delle uve e alla cultura del territorio, unita alla costante ricerca dell'innovazione. La vendemmia, rigorosamente manuale, viene effettuata a partire dalla seconda metà di ottobre per 3-4 settimane, sino alla prima settimana di novembre. L'intero processo produttivo, compresa la vinificazione e il successivo invecchiamento in legno, si svolge integralmente presso la tenuta.

L'azienda possiede 13 ettari di vigneto situati a 600-700 metri sul livello del mare, i quali godono di un'esposizione favorevole che, associata alla natura lavica del terreno, impartiscono caratteristiche minerali e speziate estremamente distintive. Le uve provengono da quattro diversi appezzamenti, piantati esclusivamente con viti di Aglianico di età compresa tra i 15 e i 20 anni, in regime biologico.



TORRE MORA



Frazione Rovittello CT

229

La filosofia di Torre Mora riprende il principio aziendale del "un vitigno - un territorio" ; un perfetto binomio che rappresenta per noi una fonte di ispirazione per la produzione di vini che raccontano, ad ogni sorso, la storia di uve cresciute sulle pendici di un vulcano attivo. Il vitigno principale è il Nerello Mascalese, seguito dal Nerello Cappuccio.



L'età delle vigne varia fra i 10 e i 25 anni. A causa del terreno scosceso su cui si trovano i vigneti, i sistemi di allevamento sono il cordone speronato nelle piccole aree pianeggianti e l'alberello sulle terrazze. Il terreno, prettamente vulcanico e caratterizzato da un ph acido, è molto fertile. Nonostante la scarsa profondità (30-40 cm di profondità prima di raggiungere lo strato di basalto), il suolo è straordinariamente minerale e ricco di tracce e microelementi portati dalle eruzioni vulcaniche.



La Grappa dal 1898

Sorta nel **1898**, a **Canelli**, la Distilleria Bocchino è il luogo in cui nascono le nostre grappe, grazie all'esperienza e alla cura dettata da **oltre un secolo di attività della famiglia Bocchino**. Ed è al tempo che è affidato, nelle cantine scavate nel tufo della collina, l'affinamento paziente dei grandi distillati, che **riposano in piccole botti di rovere e barriques**, le uniche capaci di conferire alle grappe Bocchino il colore e le caratteristiche che le rendono uniche.



«Un distillato di passione, di generazione in generazione.»

Era il 1898 quando **Carlo Bocchino**, primo in Italia, scelse di utilizzare **un solo tipo di vinaccia** per la produzione della grappa, anziché il misto indifferenziato tipico dell'epoca. Creò una piccola distilleria a Canelli, in Piemonte, e **decise di utilizzare unicamente le vinacce dei vitigni di Moscato della zona**. Dando alla grappa una nobiltà e una qualità fino ad allora sconosciute, elaborò un **sistema di distillazione particolare** che permetteva di **esaltare gli aromi**.

Un patrimonio unico, protetto dal saper fare dei contadini: così è il suolo da cui nascono le grappe Bocchino. Viti, e viticoltori, che vengono dalle Langhe e dal Monferrato, dal cuore stesso del Piemonte. Da oltre un secolo, la Distilleria Bocchino s'impegna **nella selezione e nella distillazione delle più prestigiose vinacce del territorio**, per ottenere grappe dallo stile unico e raffinato; le vinacce distillate sono scelte in base all'unicità della zona Cru di produzione, e offrono ciascuna un ventaglio aromatico ben preciso che conferisce ai nostri distillati una specifica personalità dal punto di vista organolettico e qualitativo. Rispetto della tradizione e ricerca della qualità sono all'origine della caratteristica aromatica delle nostre grappe.

«Il segreto dei nostri distillati è racchiuso nel suolo che li ha visti nascere.»



CANTINA PRIVATA

Tutti conosciamo il valore e il significato di una cantina privata. Noi abbiamo aperto la nostra, presentando al mondo degli intenditori la **collezione Cantina Privata**. Una **selezione delle migliori grappe affinate in barriques di rovere** che Carlo Bocchino, storico fondatore della distilleria, tenne solo per sé e per pochissimi amici, a partire dal secondo dopoguerra. Pochi esemplari di annate speciali in bottiglie accuratamente numerate, che dal 1974 racchiudono l'intensità e la magia che ha solo l'eccellenza.



«METODO DI DISTILLAZIONE:

Un'affinità perfetta tra tempo e arte.»



La grappa di Carlo Bocchino nasce, nel 1898, dalla fermentazione delle vinacce, dalla loro distillazione e dal successivo invecchiamento. Fasi delicate che, ancora oggi, vengono portate avanti secondo il metodo originale. Per ottenere grappe in purezza **si immette la vinaccia, di un unico vitigno, in appositi contenitori d'acciaio**; qui avviene la **fermentazione**, controllata in andamento e velocità per favorire l'ottimale svolgimento dei processi microbiologici.



Una volta avvenuta la fermentazione, si passa **alla distillazione a vapore, che avviene in particolari alambicchi di rame discontinui**. E sono proprio gli alambicchi a custodire il segreto di Carlo Bocchino, mantenendo intatto il **ritmo lento e delicato che vede il vapore attraversare le vinacce e arricchirsi di sostanze preziose**. Solo con un adeguato invecchiamento in botti adatte, però, i distillati possono raggiungere l'affinamento perfetto e il caratteristico colore ambrato. **E solo le grappe più invecchiate possono far parte delle riserve di Casa Bocchino**, prospere di decine di anni e di sensazioni speciali, che il tempo sa solo arricchire.



«Il rispetto della tradizione e la ricerca permanente della qualità sono all'origine della caratteristica aromatica delle nostre grappe.»

[RITORNA ALL'INDICE](#)

«Da oltre un secolo, la famiglia Bocchino s'impegna nella selezione e nella distillazione delle più prestigiose vinacce del territorio, per ottenere grappe dallo stile unico e raffinato, ottenuto secondo il metodo tradizionale, perfezionato e reso esclusivo dal fondatore Carlo Bocchino.»



Ortiz



GRAPPA RISERVA CARLO BOCCHINO

Alambicco discontinuo a vapore metodo "Carlo Bocchino". Il distillato è ottenuto alla gradazione di 70° dopo opportuni scarti di "teste" (i prodotti che compaiono all'inizio della "cotta") e "code" (i componenti che emergono alla fine della "cotta") per mezzo di colonne con piatti a fungo in rame.

La Riserva Carlo Bocchino si compone di grappe di diversa età e provenienti da diversi vitigni piemontesi che concorrono a formare un bouquet complesso. Dopo la distillazione, la grappa viene posta ad affinare in carati di rovere di Allier, Tronçais e Limousin. Le condizioni di umidità hanno una fondamentale importanza per l'evoluzione della grappa. Anno dopo anno, con un lento scambio con l'aria attraverso le doghe di legno, la grappa stempera la forza e l'alcolicità e si creano l'aroma e il bouquet.



Durante gli anni di invecchiamento si ha una perdita per evaporazione in volume non inferiore a 10-15% e in alcolicità di 4-6°. È il Mastro Distillatore a vigilare durante il processo di affinamento e a decidere quanto tempo lasciarla in carato/botte; è lui a stabilire il momento dell'unione delle varie grappe una volta giunte a maturazione. Un anno prima di essere messa in bottiglia, la Riserva Carlo Bocchino viene travasata dai carati in un fusto di rovere più grande affinché possa armonizzarsi e stabilizzarsi.

CONFEZIONI REGALO



Limited Edition



Blackwoods
SCOTLAND



Shetland

La distilleria Blackwood's è stata fondata nel luglio 2002 nelle **isole Shetland**, a Nesting. Nel 2005 vengono alla luce i primi Vintage Dry Gin, a 60% e 40%. Le caratteristiche che rendono unico "vintage" questo gin sono **l'utilizzo di erbe botaniche coltivate e raccolte a mano durante il medesimo anno e successivamente selezionate e utilizzate tenendo conto della stagione e del clima della raccolta**. Ogni estate si decide quali erbe raccogliere, per ottenere un prodotto sempre più raffinato.



Fra le erbe coltivate e utilizzate in Blackwood's Vintage Dry Gin troviamo: **l'Almeria, Marittima, la Menta Acquatica, la Filipendula Ulmaria, l'Angelica ed il Coriandolo**. Queste attenzioni si traducono in un prodotto che non lascia indifferenti, che arricchisce in maniera incomparabile i più raffinati cocktails.

Classic Dry Vintage Gin 40

Our 40% Vintage Gin is made in small batches using a traditional copper pot still. Each vintage of Blackwoods Dry Gin is subtly different, the flavour being determined by the availability of our handpicked Shetland botanicals. Our master distiller has carefully crafted our award winning gin to a unique recipe perfected by a select group of bartenders, producing the perfect gin for making great cocktails.



La Blackwood's Premium Vodka è ottenuta da cereali attraverso **ben 5 processi di distillazione**. Nella vodka così ottenuta vengono poi messe in infusione selezionate erbe botaniche provenienti dall'isola di Shetland - tra cui Olmaria, Armeria e Angelica. Sono proprio le erbe a infondere a questa vodka il suo aroma rotondo e morbido. La Blackwood's Premium Vodka è ideale tanto per essere bevuta liscia che per realizzare eccezionali cocktail.

Premium Grain Vodka 40

Blackwoods 2017 Limited Edition overproof gin is inspired by the 60° latitude on which the rugged & enchanting Shetland Islands lie. Our master distiller has carefully crafted our award winning gin to a unique recipe perfected by a select group of bartenders, producing the perfect gin for making great cocktails.



Andorno BI

Il liquorificio è stato fondato da **Giovanni Rapa** nel **1880**. E' ubicato nella Valle Cervo, ad **Andorno Micca** in provincia di Biella e sempre lì è stata la sua sede. **Giovanni Rapa** fu uomo eclettico. Scultore ebanista, nel **1865** si recò a **Milano** per frequentare l'accademia di **Brera**. Di lì si trasferì al Don Bosco di **Torino** ed in seguito a **Lione**, sempre esercitando l'arte della scultura.



Oltre al Ratafià di ciliegie nere, vengono prodotti, seguendo fedelmente le antiche ricette di Giovanni Rapa, il Ratafià di noci, di ginepro e di albicocca, gli amari, tra cui il **Walser**, ricco di dodici erbe aromatiche frutto di un'antica ricetta **Walser** (popolazione che occupa intorno al 1200 la zona del Monte Rosa e le sue vallate tra cui l'alta Valle Cervo), i liquori di erbe aromatiche quali il genepy e la certosa, grappe aromatizzate, antichi liquori della tradizione Piemontese quale il Persico.



Il principale prodotto era ed è ancor oggi l'originale **Ratafià di Andorno alle ciliegie nere**, che Angelo Brofferio nelle "Tradizioni Italiane" del 1848 fa risalire ad un'antica leggenda dell'anno 1000.

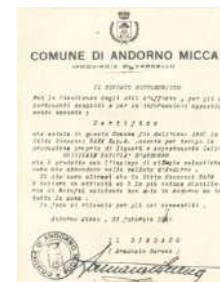


I 130 anni di esperienza del Liquorificio Rapa Giovanni incontrano i più profumati **limoni di Sicilia varietà "Femminello S. Teresa"**. Nasce così il Ratafià di Andorno liquore di limoni, dal sapore e dalla fragranza unica e originale.



Lo scrittore Angelo Brofferio, ne “Le Tradizioni Italiane” (1848), riporta la leggenda di un liquore di ciliegie nere che, nell’anno 1000, salvò dalla peste la popolazione di Andorno, rendendo possibile il matrimonio tra la figlia dell’inventore di questo liquore e il figlio del suo più fiero nemico.

La pace tra le due famiglie fu così ristabilita, e la frase che venne pronunciata a suggello dell’unione tra i due giovani, “et sic res rata fiat”, diede il nome a questo magico liquore. Nel 1700 lo speziale Pietro Rappis ne iniziò la produzione artigianale; nel 1880 Giovanni Rapa, fondatore dell’omonimo liquorificio, ne raccolse la tradizione che ancora prosegue nel rispetto delle antiche ricette. **Preparato con il succo di pregiate ciliegie nere, zucchero ed aromi, è particolarmente apprezzato per il suo soave sapore. Una leggera gradazione alcolica lo rende liquore gradito a tutti.** Si consiglia di berlo freddo, con ghiaccio o liscio. Eccellente ingrediente nella preparazione dei dolci più prelibati, con la macedonia e con il gelato.



"Il Sindaco...
certifica che esiste
in questo comune
fin dall'anno 1880 il
liquorificio Giovanni
Rapa, avente per
scopo la produzione
propria di liquori..."



Leggende lontane fanno risalire questo dolce liquore ad un eremita che, rifugiato in un bosco non lontano da Andorno, avrebbe ricavato il prezioso liquore dal succo di frutti selvatici e di rovo. Il Ratafià, prodotto artigianalmente ad Andorno a partire dal 1700, divenne presto molto famoso anche Oltralpe: nel 1766, infatti, il notissimo "Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi" dedicava al liquore due ricette. Nel 1880 Giovanni Rapa, fondatore dell’omonimo liquorificio, raccolse quella tradizione che ancora oggi viene tramandata nel rispetto delle antiche ricette. Preparato con il succo di pregiate albicocche, zucchero ed aromi, è particolarmente apprezzato per il suo soave sapore. Si consiglia di berlo freddo, con ghiaccio o liscio. Eccellente ingrediente nella preparazione dei dolci più prelibati, con la macedonia e con il gelato.



Giovanni Rapa, fondatore nel 1880 dell’omonimo Liquorificio, già distintosi nella preparazione di liquori derivati da frutti ed erbe, raccolse la tradizione e mise a punto una ricetta per il Ratafià di Ginepro. Selezionate bacche di ginepro messe in infusione in alcool purissimo con spezie rare conferiscono al liquore un sapore caratteristico molto aromatico. Si consiglia di berlo liscio o con ghiaccio. Ottimo risulta il suo impiego in cucina nella preparazione della selvaggina, per esaltarne i sapori con la sua unica fragranza.



Il Santo Padre **Papa Leone XIII** in una lettera datata **25 aprile 1892**, ringrazia per il gradito assaggio dei liquori prodotti dal liquorificio **Giovanni Rapa**.

**«ANTICO LIQUORIFICIO
FONDATO NEL 1880»**



I venti attraversano il mondo, indomabili e inafferrabili. Soffiano storie di viaggi e di avventure, eco di parole, profumi e mondi lontani che entrano nella nostra vita e ci rendono parte del flusso della storia.

Le donne e gli uomini che hanno imparato a conoscerli e ascoltarli, hanno trovato ricordi e lontane tradizioni che sembravano perduti. Torniamo a vivere l'avventura, lungo vecchie rotte verso nuovi orizzonti.



È così che tracciamo la rotta: partiamo dai nostri ricordi, dalle tradizioni del territorio, dalle chiacchierate tra amici, famiglia, dai profumi e dalle suggestioni della nostra terra.

Noi di Antica Compagnia dei Venti curiamo ogni dettaglio, perché diamo valore ai momenti di convivialità con le persone a noi care, ai momenti in cui amiamo abbandonarci alle riflessioni più profonde, sorseggiando il bicchiere che teniamo tra le mani, sapendo che le note che accenderanno i nostri sensi guideranno anche i nostri pensieri.



PALERMO



AMARI AGRICOLI SICILIANI



Scirocco

Avvolgente, caldo e speziato, con note di carrube tostate, agrumi e pepe rosa

Amaro dolce, suadente e speziato. Al naso trionfano inebrianti le note della carruba tostata, arrotondata al sorso dalle note agrumate dell'arancia e del pompelmo rosa. Sul finale, tra le note di erbe amaricanti, si fa largo il pepe rosa e i suoi sentori speziati, che incuriosiscono e accompagnano il nuovo sorso.

NOTE

Amaro che convince in ogni occasione, sia da solo che in accompagnamento al dessert. Ottimo ghiacciato per le calde serate di scirocco, per accompagnare una serata tra amici o i propri pensieri che vagano nella contemplazione di un cielo stellato.



Maestrale

Fresco e deciso con sentori di erbe amaricanti, liquirizia e sommacco.

Amaro balsamico, fresco e deciso. Il naso subito ne coglie l'effetto balsamico donato dall'eucaliptolo. In bocca la rotondità del sommacco ammorbidisce e accompagna le erbe amaricanti. Il finale lungo e persistente della liquirizia convince, ammalia e suggerisce un nuovo sorso.

NOTE

Amaro dal sapore deciso ma piacevole, accompagna il dopo pasto per chi vuole attardarsi in una chiacchierata prima di un commiato o di un secondo bicchiere.

La passione per le possibili alchimie regalate dalle essenze della nostra terra è la nostra bussola. I nostri amari ispirati alla tradizione agricola siciliana, sono l'incontro delle botaniche offerte dal territorio, fiori, frutti, erbe, cortecce, radici e bacche che danzano in armonie aromatiche dalla grande personalità. Ecco i tuoi amari siciliani, quelli che stavi aspettando, il vento è cambiato, inizia con noi questo viaggio.



INFUSI ALCOLICI SICILIANI



Libeccio

Piacevole ed esotico ai sensi grazie a una lenta infusione di bucce di mandarini siciliani

La Sicilia e gli agrumi, un sodalizio millenario i cui frutti sono amati e desiderati in ogni angolo del mondo. Dalle bucce di mandarini siciliani, scaldate dal caldo sole mediterraneo e rinfrescate dai venti che la attraversano, nasce questo liquore, frutto di un'infusione alcolica in purezza. Bucche generose di olii essenziali dalle fragranze agrumate, che regalano dolcezza e voluttuosità a ogni sorso.

NOTE

Perfetto per il fine pasto, in accompagnamento a un dessert o per essere utilizzato in mixology.



Naturalmente aromatico grazie alla lenta infusione di finocchietto selvatico siciliano

Il finocchietto selvatico cresce spontaneamente nelle montagne siciliane. Lì viene raccolto e lavorato, attraverso una lenta infusione alcolica in purezza. Colore smeraldo, tende al topazio col passare dei mesi. È un liquore dai tratti decisi: avvolgente al naso, aromatico e di lunga persistenza al palato.

NOTE

In purezza è un ottimo digestivo che profuma di Sicilia. Indicato dopo un pasto importante è ottimo anche per essere utilizzato in mixology grazie alle sue note marcate e al suo corpo pungente.

SICILIAN COMPOUND GIN NAVY STRENGTH

EOLO è un **Compound Gin**, prende vita attraverso l'infusione alcolica delle botaniche e non dalla loro distillazione. L'infusione protegge gli olii essenziali e i pigmenti delle botaniche, che lo arricchiscono con le loro brillanti componenti aromatiche e cromatiche: il verde del finocchietto e del basilico, insieme al giallo del limone e di tutti gli agrumi selezionati.

EOLO è un **Navy Strength**, grazie ai suoi 57° di gradazione alcolica.



Eolo

Sicilian Compound Gin

EOLO Gin ha un gran cuore di ginepro pronto ad abbracciare le botaniche agrumate tipiche di Sicilia, come il limone, il bergamotto, l'arancia rossa e l'arancia dolce, che persistono in bocca a fine bevuta grazie ai loro intensi olii essenziali. A rendere unico questo sodalizio un bouquet aromatico senza eguali. Il pepe rosa dona un tocco di speziato, freschezza e aromaticità sono portate dal basilico e dal finocchietto selvatico, e la morbidezza della radice di Iris trattiene e amplifica tutti i profumi. Per tutte queste ragioni EOLO Gin è appena diventato il tuo **Sicilian Compound Gin Navy Strength** preferito.

NOTE

EOLO Gin nasce per gli amanti di questo liquore e strizza l'occhio agli appassionati del mondo mixology, per la sua **decisa gradazione alcolica**, e **le essenze e i profumi delle sue botaniche**. Si sposa alla perfezione con i nostri infusi alcolici in purezza Levante e Libeccio

Quando abbinato a una tonica, meglio sempre prediligere prodotti neutri, o con note aromatiche molto tenui.

Ecco il nostro elisir nato dalla passione per il gusto vintage del fernet classico. In **FERNET 20** la tradizione incontra l'innovazione per dar vita a un'esperienza di gusto unica e indimenticabile. La nostra formula rivisitata, **senza l'aggiunta di zucchero o caramello**, esalta gli aromi autentici delle botaniche selezionate, evocando un viaggio sensoriale attraverso venti di tradizione e venti di innovazione.

Immergetevi in quest'avventura di sapori e sentori inaspettati e lasciatevi trasportare dal vento del cambiamento.



FERNET 20

LIQUORE AMARO DIGESTIVO

FERNET 20 è frutto di una meticolosa ricerca di piante aromatiche, che conferiscono al nostro elisir un gusto autentico e inconfondibile. Alla base gli ingredienti tipici del liquore vintage, come china, aloe, genziana, rabarbaro e camomilla. La nostra nuova formula si arricchisce con botaniche tipiche del territorio come arancia, alloro, nepetella, basilico, sommacco e foglia di vite.

Abbiamo scelto di non usare zucchero né caramello, per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche delle singole botaniche e offrirti un'esperienza di gusto intensa e piacevole.

NOTE

FERNET 20 si distingue per i suoi sentori decisi e aromatici. Le note amare e speziate delle piante aromatiche si fondono armoniosamente con gli accenti agrumati e balsamici delle botaniche ricercate, creando un equilibrio perfetto ad ogni sorso.

Grazie alla sua **versatilità**, **FERNET 20** può essere gustato sia da solo, come digestivo dopo i pasti, sia come ingrediente in cocktail e **mixology**.

Provalo in un classico Fernet & Cola o sperimenta nuove combinazioni per creare cocktail originali e sorprendenti.

Per un abbinamento culinario, **FERNET 20** si sposa perfettamente con **piatti decisi** della tradizione italiana e può accompagnare **formaggi stagionati**, cioccolato fondente e dessert a base di agrumi, esaltando il gusto e la complessità dei sapori.



Jerez

Lo Sherry è il vino più famoso in Spagna. È **prodotto** nella ristretta **area geografica di Jerez**, nella provincia di Cadice, nel sud-est dell'Andalusia. Non è rintracciabile la data precisa di inizio di produzione di questo vino nell'area di Jerez, ma si pensa siano oramai circa 3.000 anni che lo sherry viene prodotto. I Fenici o i Greci furono i primi ad avvicinarsi a questo vino, grazie ad una combinazione di fattori.



SHERRY

VITIGNO

Palomino 100%

CARATTERISTICHE

All'occhio color giallo tenue. Al naso pungente con accenni minerali. In bocca secco sul palato, brioso con un finale rotondo che riempie la bocca.

Indicato da consumare come aperitivo o per accompagnare piatti a base di pesce, oppure salmone affumicato, ostriche, sushi e sashimi. Servire ad una temperatura compresa fra 7° e 9° C.



SHERRY

Jerez Xeres Sherry

VITIGNO

Pedro Ximenez 100%

CARATTERISTICHE

All'occhio color mogano scuro, con bei riflessi ambrati. Ricche lacrime scendono dai lati del bicchiere. Al naso profondo e sensuale, con un bilanciato aroma di uva passa e noci. In bocca al palato risulta denso, pieno, vellutato e generoso, con un retrogusto delicato ed una grande persistenza.

Nonostante la significativa quantità di zucchero contenuto, VInA 25 non risulta eccessivamente dolce, questo grazie al tradizionale e meticoloso metodo di affinamento in botti di rovere americane

Particolarmente indicato per accompagnare macedonie di frutta, dessert e sorbetto al frutto della passione.

ORIGINE DEL NOME

Il nome è dato in onore al nome della vigna ed alla sua estensione, di 25 acri, nella zona compresa fra Jerez e Sanlúcar.

La famiglia Domecq:

Nel 1730 l'azienda fu fondata a Jerez de la Frontera, data a cui risalgono difatti le storiche cantine. La prospettiva di affari di Pedro Domecq Lembeye, all'avanguardia per quei tempi, sviluppò l'impresa ereditata dallo zio nel 1794 in modo esemplare, tanto che l'azienda fu tramandata di generazione in generazione fino ai giorni nostri. **Nel 1992** il gruppo Domecq diventa leader nel settore di Wine & Spirit in Spagna.

Nel 2008 l'azienda Caballero acquista i brand di Sherry da Domecq. Il nuovo gruppo diventa proprietario quindi anche delle storiche cantine, contenenti 4.000 botti di Sherry, conservate ancora con i severi e tradizionali metodi di affinamento.

I fattori principali ed inscindibili che rendono lo Sherry un **vino unico ed inimitabile** sono:

- Condizioni climatiche.
- Condizioni geologiche.
- Metodi di viticoltura.
- Modalità di vinificazione.
- Tradizionale metodo di invecchiamento.



La storia di questo Porto nasce nel 1751, quando i componenti della famiglia Ferreira, coltivatori di viti nella valle del Douro, fondarono l'azienda. Soprattutto **Dona Antónia Adelaide Ferreira** (1811-1896) che, nutrendo una grandissima passione, investì fortemente nella modernizzazione della regione, col fine ultimo di incrementare la qualità del vino Porto. La sua bravura e lungimiranza, da grande imprenditrice, fecero sì che le venne attribuito il nomignolo "Ferririnha". Dona Antónia fortificò i valori dell'azienda Ferreira consolidando la relazione tra la produzione di vino e le attività di vendita, legando il concetto di tradizione a quello di modernità, introducendo nuove tecniche per la coltivazione delle vigne, nella produzione del vino e nell'imbottigliamento ed investendo nella qualità del vino.



WHITE PORTO

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Malvasia Fina, Codega, Rabigato, Gouveio.

CARATTERISTICHE

Ferreira White è un classico White Porto, un vino attraente e ricco, con sentori genuini dei migliori vini provenienti dalla regione Douro, prodotti con la cura e la maestria acquisite in 250 anni di eccellenza, che ha fatto di Ferreira il produttore della più alta qualità e il primo brand in Portogallo.



RUBY PORTO

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinto CVêo, Tinta Roriz e Tinta Amarela.

CARATTERISTICHE

Ferreira Ruby è un classico Ruby Porto, un vino attraente e ricco, con sentori genuini dei migliori vini provenienti dalla regione Douro, prodotti con la cura e la maestria acquisite in 250 anni di eccellenza, che ha fatto di Ferreira il produttore della più alta qualità e il primo brand in Portogallo.



PORTO TAWNY RESERVE

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Amarela.

CARATTERISTICHE

Bel colore rosso, con intense sfumature che rimandano alla lenta maturazione in legno. Il profumo è intenso e ricco con sentori di frutta molto matura (prugna e albicocca) unite a note floreali. Le note speziate si abbinano a cenni di nocciola derivanti dall'evoluzione in legno di rovere. In bocca è un vino corposo e ricco al gusto, molto ben equilibrato.

Le tenute di proprietà Ferreira sono 4; Quinta do Seixo (che si estende per 100 ha), Quinta do Porto (estesa per 40 ha) e Quinta do Caêdo (proprietà di 23 ha) che si trovano a Pinhão, Quinta da Leda, (estesa su 95 ha) che si trova a Foz Coa. **Prodotto con enorme passione da più di 250 anni, Ferreira è riconosciuto come simbolo della miglior qualità dei vini di Porto.**



PORTO

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'occhio: colore intenso, quasi opaco.
Al naso: bouquet complesso con prevalenza di note balsamiche, di resina, frutta a bacca rossa matura e un leggero accenno a note floreali di basilico.
Al palato: eccellente armonia e complessità. Eleganti aromi di note balsamiche, livello di acidità ben equilibrato. Un finale raffinato e persistente.



PORTO TAWNY

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Cao e Tinta Amarela

CARATTERISTICHE

All'occhio: colore fulvo molto intenso. Al naso: il bouquet è caratterizzato da un eccellente equilibrio tra la qualità delle uve utilizzate (distinguibile nei sentori floreali e di frutta matura) e il suo tempo di affinamento in legno (che conferisce aroma di spezie e frutta secca).
Al palato: notevole il sentore classico e fresco dello stile Ferreira, che raggiunge un equilibrio tra sensazioni del corpo di questo vino e il finale persistente in bocca.



Il Porto Ferreira Vintage 2016 è un vino unico ed eccezionale. Con oltre 250 anni di tradizione di eccellenza, Ferreira, una delle migliori cantine di tutto il Portogallo con vini che risalgono al 1815 rappresenta un vero e proprio punto di riferimento per gli appassionati. Equilibrio, finezza, eleganza, il Vintage 2016 si annuncia come uno dei più grandi Porto Vintage di Ferreira.

Vitigni

45% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional, 10% Tinta Roriz, 5% Sousão.

PORTO DONA ANTONIA 30 Y.O. TAWNY





Etruria Lazio



“THINO” nasce dall’idea di due amici, Federico La Rosa e Angelo Giovannini, uniti da una grande passione per il Vermouth. Questo vino fortificato, concepito alla fine del Settecento come elisir e poi divenuto protagonista dell’aperitivo, viene da loro reinterpretato in chiave moderna. La filosofia produttiva si fonda sulla ricerca e la sperimentazione, selezionando accuratamente spezie, erbe e vini di alta qualità, elementi fondamentali per creare un vermouth unico. Ci sono voluti ben cinque anni per mettere a punto la “ricetta”, le tecniche di infusione ma, dopo tanto lavoro, il risultato finale è entusiasmante; quei caratteri opulenti ed esacerbati, tipici dei Vermouth classici, sono stati ben raffinati e resi complessivamente più eleganti. Grazie al costante impegno delle due famiglie, il Vermouth THINO continua ad innovare e sviluppare nuove varietà, sempre con dedizione e passione, per offrire un’esperienza sensoriale autentica e sorprendente.



INGREDIENTI

Vino, alcol, zucchero ed infusione di circa trenta tra erbe aromatiche e spezie. Il vino bianco base utilizzato è prodotto secondo precise indicazioni.

PRODUZIONE

Prodotto con cura attraverso un processo di infusione prolungata di erbe e spezie in tini di acciaio per 60 giorni, questo vermouth esprime un carattere complesso e sofisticato. Un bouquet aromatico ricco e invitante. Le note speziate di pepe, chiodi di garofano, noce moscata, cardamomo e anice stellato si fondono armoniosamente con le fresche sfumature agrumate di arancia e limone. Il tocco amaricante dell’Artemisia Vulgaris e di altre erbe officinali completa un profilo aromatico capace di sorprendere e affascinare a ogni sorso. Un piacere versatile per ogni momento, perfetto come aperitivo per stuzzicare l’appetito, il Vermouth Thino si rivela anche un eccellente digestivo, grazie alla sua equilibrata complessità e alla capacità di accompagnare con eleganza la fine di un pasto.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta giallo dorato con caldi riflessi arancio. Al naso i fiori secchi, le note della camomilla, della genziana e dell’arancia dolce risultano particolarmente evidenti e si fondono nella parte finale con note tropicali del frutto della passione. Il palato è delicato e ampio, con una lunga persistenza delle note floreali. La dolcezza mitigata dalla parte amaricante danno a questo vermouth una grande bevibilità.



INGREDIENTI

Vino, alcol, zucchero ed infusione di oltre trenta tra erbe aromatiche e spezie. Il vino rosso base utilizzato è prodotto secondo precise indicazioni.

PRODUZIONE

Prodotto con cura attraverso un processo di infusione prolungata di 32 erbe e spezie. Successivamente, questa infusione viene unita in tini di acciaio al vino rosso, precedentemente affinato in legno, e lavorata per circa 60 giorni con bâtonnage settimanali. Questo processo consente alle erbe, inclusa l’Artemisia Vulgaris, di trasferire aromi unici e complessi al vermouth. Una settimana prima della svinatura, si aggiunge lo zucchero necessario per completare la ricetta.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta rosso rubino con riflessi ambrati. Al naso i chiodi di garofano, le note dell’anice stellato, della vaniglia e il carattere balsamico della china rossa risultano particolarmente evidenti e si fondono nella parte finale con note tropicali del frutto della passione. Il palato è delicato e ampio, con una lunga persistenza delle note balsamiche. L’equilibrio tra la struttura amaricante e la parte dolce dona alla versione rossa struttura e bevibilità.

Mr

*Marquis de Saint-Loup
C. Drouin*



I Calvados Marquis de Saint Loup sono prodotti nel cuore della zona dalla denominazione Pays d'Auge, nei pressi del paese Saint Pierre. Nel massimo rispetto della tradizione, soltanto le migliori mele prodotte da frutteti dall'alto gambo sono utilizzate per la produzione di questo particolare elisir. Raccolte tra settembre e novembre, le mele sono pressate nella caratteristica ed antica pressa verticale. Soltanto il succo puro, e soltanto quello estratto nella prima pressatura, è utilizzato per elaborare il sidro. Il succo è successivamente messo in botti di rovere, dove avverrà la fermentazione naturale. Una volta terminata la fermentazione, il sidro è distillato due volte nell'alambicco a ripasso. L'acquavite viene quindi riposta in piccole botti di rovere per affinarsi.



CALVADOS

Appellation d'Origin Contrôlée

CARATTERISTICHE

Il Calvados dalla denominazione Pays d'Auge esige un affinamento prolungato in botti di rovere. Il Calvados di Domfrontais possiede un universo aromatico dominato da sentori di frutta, per via di questa particolarità è possibile degustarlo giovane. Data questa ragione, i marchesi di Saint Loup preferiscono proporre come "entrée de gamme" un Calvados elaborato a Domfront.

I Calvados prodotti nella zona geografica di Domfront prendono la loro originalità dall'elevata percentuale di sidro di pere utilizzato congiuntamente al sidro di mele (30%); il suolo (scisto e granito) ed il processo di distillazione (una sola distillazione) contribuiscono oltremodo alla sua tipicità.

Particolarmente indicato per chi ama prendere il Calvados come aperitivo, come long drink (Calvados & Tonic), con ghiaccio (3cl. accompagnati da 2 cubetti di ghiaccio) o con il caffè (un po' di Calvados dentro la tazzina del caffè). È inoltre perfetto per la preparazione di cocktail che richiedono un alcool a base di frutta, di ricette culinarie o delle granite alla mela.



FINE CALVADOS

Calvados Pays d'Auge

CARATTERISTICHE

Affinato per un periodo da 3 a 5 anni in piccoli fusti di rovere.

Un colore dorato, un palato delicato, fruttato al naso e secco in bocca con aromi di mela molto presenti. Raccomandato come digestivo a chi predilige gli aromi di frutta.

Più vigoroso del Selection, è indicato per la preparazione di cocktail dove è richiesta la complessità aromatica del Calvados.

Medaglia d'argento, I.W.S.C. Londra, 2005, Gran Bretagna.

Medaglia d'argento, Vimoutiers, 2005, Francia.

Medaglia d'oro, Vimoutiers, 2004, Francia.

Medaglia d'argento, San Francisco, 2004, Stati Uniti d'America.

Nel corso degli anni passati in legno, l'aroma del calvados evolve da note di frutta fresca verso un bouquet di profumi più complessi, leggermente speziati, con accenni a frutta secca.

La gamma dei Calvados Marquis de Saint Loup è costituita da una collezione di calvados AOC. I lotti sono stati acquisiti in occasione delle trasmissioni delle aziende normanne ed invecchiati nelle vecchie cantine della tenuta.



CALVADOS

Calvados Pays d'Auge

CARATTERISTICHE

Questo Calvados è un assemblaggio di differenti annate con un minimo di 6 anni di affinamento in piccoli fusti di rovere.

Aromi di frutti, di fiori e di spezie si mischiano con armonia senza una nota dominante. In bocca, l'acquavite offre un'ottima persistenza pur rimanendo leggero.

Perfetto per i "trou normand" o per accompagnare un formaggio di Livarot.

Medaglia d'oro, Metz, 2006, Francia.

Medaglia d'oro, San Francisco, 2004, Stati Uniti d'America.

Medaglia d'oro, Lisieux, 2004, Francia.

Medaglia d'argento, Vinalies Internationales, 2004, 2003.

Medaglia d'oro, Caen, 2003, Francia.

Medaglia d'argento, Concour Mondial de Bruxelles, 2003, Belgio.

Medaglia d'argento, Parigi, 1999, Francia.



CALVADOS

Appellation d'Origine Contrôlée

CARATTERISTICHE

L'indicazione di un millesimo sul Calvados indica che l'assemblaggio è costituito da acquaviti distillate nello stesso anno e ottenute da frutti lavorati e raccolti dai pomeri più vecchi e qualitativamente migliori.

Il naso è caratterizzato da aromi di burro e di crema. In bocca è opulento con un finale che richiama il sapore della pera.

Un Calvados equilibrato e di grande persistenza.



Fondata nel 1945, Domaine «à Lafitte» è un'impresa a gestione familiare di 18 ettari che si trova a Sion, nella regione del Gers, nel cuore della terra dell'Armagnac. Viticoltori dal 1945, la famiglia Bachos realizza nella più pura tradizione un Bas Armagnac artigianale e autentico.



La caratteristica principale del terroir dell'Armagnac sono i suoli sabbiosi e argillo-calcarei, che donano ai vini ottima acidità, condizione ideale per la distillazione. Domaine "à Lafitte" ha scelto di specializzarsi in Vintaged Bas-Armagnac sin dal suo inizio.



BAS ARMAGNAC MILLESIMATO 10 ANNI

CARATTERISTICHE

Ottenuti dalle uve dei classici vitigni Folle Blanche, Ugni Blanc (Saint-Emilion) e Colombard, i Bas Armagnac Millesimati rappresentano la specificità armagnacaise. Essi corrispondono esclusivamente al rispettivo anno di distillazione.

Un colore ambrato intenso, limpido e brillante, un profumo fine ed elegante, con aromi di prugna, violetta, vaniglia e spezie, un attacco franco e potente al palato con un'esplosione di sapori di pesca e prugna, sono le caratteristiche che accomunano i Bas Armagnac Millesimati, anche se ogni millesimo presenta le peculiarità che gli sono proprie.



BAS ARMAGNAC MILLESIMATO 15-20 ANNI

CARATTERISTICHE

Ottenuti dalle uve dei classici vitigni Folle Blanche, Ugni Blanc (Saint-Emilion) e Colombard, i Bas Armagnac Millesimati rappresentano la specificità armagnacaise. Essi corrispondono esclusivamente al rispettivo anno di distillazione.

Un colore ambrato intenso, limpido e brillante, un profumo fine ed elegante, con aromi di prugna, violetta, vaniglia e spezie, un attacco franco e potente al palato con un'esplosione di sapori di pesca e prugna, sono le caratteristiche che accomunano i Bas Armagnac Millesimati, anche se ogni millesimo presenta le peculiarità che gli sono proprie.



BAS ARMAGNAC MILLESIMATO CARATTERISTICHE

Ottenuti dalle uve dei classici vitigni Folle Blanche, Ugni Blanc (Saint-Emilion) e Colombard, i Bas Armagnac Millesimati rappresentano la specificità armagnacaise. Essi corrispondono esclusivamente al rispettivo anno di distillazione. Un colore ambrato intenso, limpido e brillante, un profumo fine ed elegante, con aromi di prugna, violetta, vaniglia e spezie, un attacco franco e potente al palato con un'esplosione di sapori di pesca e prugna, sono le caratteristiche che accomunano i Bas Armagnac Millesimati, anche se ogni millesimo presenta le peculiarità che gli sono proprie. Una contro etichetta posta sulla bottiglia indica la data dell'imbottigliamento. Dal colore ramato, sviluppa al naso aromi di prugna e profumi di frutta secca. Morbido in bocca con diffuse note speziate.

Ogni millesimo ha una sua personalità che si ritrova nella degustazione dove si evincono sentori complessi quali aromi di pasticceria, di frutta secca, note più o meno dolci e potenza o leggerezza. I Bas-Armagnac millesimati sono prodotti della distillazione di vini ottenuti da uve Baco Blanc e Ugni blanc. Il Baco Blanc, varietà particolarmente adatta alle sabbie rosse la zona, apporta all'acquavite equilibrio, soavità e aromi di frutti maturi dopo un lungo invecchiamento mentre l'Ugni Blanc è più adatto per Armagnac giovani, in cui la varietà del vitigno non predomina sulle caratteristiche organolettiche del prodotto ma partecipa alla sua complessità. La tecnica di distillazione e il periodo di l'affinamento in legno, è determinante per la sua qualità e per aver una ottimale evoluzione aromatica del distillato.



COGNAC
MARQUIS de
GENSAC



Dal 1702 Jacques Ferrand, capostipite della famiglia, distilla e invecchia i prodotti dei suoi vigneti. Ancora oggi i suoi eredi portano avanti la secolare tradizione di distillatori. Agli inizi degli anni 1970, Pierre Ferrand, fonda il proprio marchio e inizia a promuovere l'immagine dei cognac dei distillatori di cru in tutto il mondo. Dodici generazioni dopo, Pablo Ferrand, produce unicamente invecchiati e prestigiosi Cognac, elaborati come allora, a Segonzac, in Francia nel cuore della Grande Champagne, migliore cru della regione del Cognac. È proprio Pablo che si occupa di tutto a 360°: dalla vendemmia, allo stoccaggio delle uve raccolte fino alle nuove piantagioni.

Gli 8.5 ettari di Ugni Blanc che si trovano nel cuore di Segonzac sono dedicati esclusivamente alla distillazione della selezione dei Cognac Grand Champagne 1er Cru di Marquis de Gensac. Questi distillati sono prodotti interamente in maniera artigianale, dalla vendemmia all'imbottigliamento, e tutto viene eseguito in un'unica cantina. Questi Cognac sono premiati per la loro qualità e sono l'orgoglio di Pablo Ferrand e della sua famiglia. Si caratterizzano per la spiccata morbidezza, la consistenza vellutata e le vivide note fruttate.



CERVEZA ELABORADA  CON AGUA DE MAR

ER BOQUERÓN

AGUA - MALTS DE CERADA - LÓPULO - LEYADURA - AGUA DE MAR

33 cl. / ALC. 4,8 % VOL

WATER - MALTS - HOPS - YEAST - SEA WATER

ERBOQUERON.COM



Arriva dalla Spagna e profuma di Mediterraneo la birra Er Boquerón, birra artigianale prodotta con l'acqua di mare. Er Boquerón è una birra fresca, chiara e facile da bere, non filtrata né pastorizzata, a doppia fermentazione. Nel rispetto della legge di purezza tedesca del 1516, sono quattro gli ingredienti di questa *cerveza artesanal*: acqua, malto d'orzo, lievito e luppolo. L'acqua di mare utilizzata è pura, ottenuta dalle zone più pulite e con miglior flora marina del Mediterraneo. La sua assoluta qualità è pienamente garantita da continue analisi del punto di estrazione e dal filtraggio esaustivo dell'acqua.



BIRRA ARTIGIANALE CON ACQUA DI MARE

Er Boquerón è la birra artigianale prodotta con acqua di mare. L'acqua di mare utilizzata è pura, proveniente dalle zone più limpide e con miglior flora marina del Mar Mediterraneo. Er Boquerón è una birra non filtrata, né pastorizzata, a doppia fermentazione.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, lievito, luppolo, acqua di mare

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE: ramato, con riflessi aranciati.
Bollicina fine, schiuma color avorio.

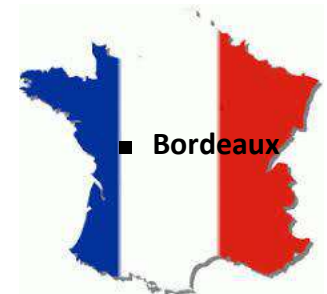
NASO: si percepiscono subito note di malto e biscotto appena sfornato. Arrivano poi aromi iodati, di zafferano ed erbacei.

PALATO: in bocca entra leggera, le sfumature iodate si fanno nette, con un buon grado di salinità, avvolgenti gli aromi balsamici, come un bastoncino di liquirizia.



Questa birra, dai piacevoli aromi di malto, biscotto appena sfornato, zafferano e profumi iodati, è ideale per un aperitivo rinfrescante, come accompagnamento al pasto e per piacevoli momenti di relax: con Er Boquerón il Mediterraneo è a portata di sorso! La birra Er Boquerón è stata premiata nel 2014 a Bruxelles con due stelle d'oro ITQi (International Taste & Quality Institute) per il sapore eccezionale e l'assoluta qualità dalla giuria più esigente del mondo, ben 120 chef e sommelier provenienti dalle associazioni culinarie più importanti d'Europa.

GOGUETTE



Una storia di famiglia

Goguettes nasce da un ricordo condiviso: trasformare il vino avanzato in cocktail aperitivi fatti in casa. A Lamothe, era una tradizione di famiglia molto sentita. Così, nel 2024, Valentine e Antoine, custodi del vigneto di quarta generazione, decisero di trasformare quella tradizione in un vero e proprio prodotto: un cocktail a base di vino. Goguettes offre un modo nuovo di celebrare i vini di Lamothe, con un contenuto alcolico più leggero e uno stile di degustazione più spontaneo e disinvolto. Le goguettes sono cocktail frizzanti a base di vini Château Lamothe de Haux, con una bassa gradazione alcolica (6%). La ricetta è semplice: vino, acqua, anidride carbonica, aromi naturali e la giusta quantità di zucchero per bilanciare i sapori. Tutto viene prodotto nella nostra cantina utilizzando i nostri vini e aromi naturali provenienti da un'azienda di Bordeaux. Le Goguettes, aromatizzate naturalmente, si ispirano a famosi cocktail classici.



Rosso Goguettes

•**Ricetta** : Una miscela dei nostri vini rossi con aromi naturali di agrumi e spezie.

•**Note di degustazione** : Delicatamente frizzante con sentori di agrumi e spezie. Leggero e rinfrescante, con una sottile amarezza sul finale.



Goguettes White

•**Ricetta** : Una miscela dei nostri vini bianchi infusi con aromi naturali in stile mojito e fiori di sambuco.

•**Note di degustazione** : Delicatamente frizzante, la Goguettes Blanche offre un'esperienza rinfrescante di mojito a base di vino bianco, con brillanti note di menta e agrumi aciduli. Fresca, aromatica e perfetta per i momenti di sole.

Un cocktail leggero per l'aperitivo.

Con appena il 6% di alcol, le nostre Goguettes si gustano al meglio ben fredde, direttamente dalla bottiglia, rappresentando un'alternativa rinfrescante e originale alle bevande tradizionali. Questi cocktail pronti da bere sono pratici e facili da preparare: niente più preparazioni complicate o errori in cucina! Perfetti per picnic, aperitivi, eventi o per i menù di bar e ristoranti, offrono tutto il piacere di un cocktail senza alcuno sforzo.



CANICATTINI BAGNI
- SR -

Produciamo birra in modo artigianale, con un piccolo impianto che ci permette di seguire con precisione e con cura tutte le fasi del processo produttivo per offrirvi una bevanda di alta qualità, dove si trovano integre le caratteristiche delle materie prime che utilizziamo. Viviamo il birrifico come una fucina, un opificio che è anche luogo di aggregazione e scambio di idee con i nostri amici e clienti. Ci definiamo caparbi, al punto tale di aver scelto un asino a rappresentarci, perché siamo convinti delle nostre idee e produciamo quello che ci piace, senza farci influenzare dalle mode. Da buoni artigiani siamo in continua evoluzione e sperimentazione, per migliorarci e per creare nuove birre per il vostro e il nostro piacere.



Blonde Ale 33
Siracusa
Blonde Ale, birra da bere con facilità e lascia il palato soddisfatto. Colore dorato, con una schiuma persistente che preserva i profumi dei malti e dei luppoli. Entra ricca di aromi, presenti durante tutto il sorso e chiude con un finale secco, rinfrescante e appagante, lasciando un leggero amaro che invoglia a bere un altro sorso. Da bere così com'è. Gradazione alcolica: 4,4% VOL Temperatura di servizio: 8°C
Formato: 33 cl
Confezionamento: 24

33CL, 75CL.



American Brown Ale 33
Siracusa
Con malto nobile inglese in luogo del malto base americano. Di un bel marrone traslucido, con una schiuma compatta e persistente. La complessità della birra viene preannunciata dal suo aroma, un intreccio di note di malto, nocciole e agrumi. La bevuta, nonostante la complessità è facile, con note di caramello, tostature leggere, resina e agrumi. Gradazione alcolica: 5% VOL Temperatura di servizio: 12°C
Formato: 33 cl
Confezionamento: 24



American Pale Ale 33
Siracusa
Colore arancio intenso e una schiuma abbondante e compatta. I profumi sono di agrumi, con delle note di frutta tropicale e un resinoso che ricorda gli aghi di pino. È una birra che appaga il palato con note di resina e agrumi e un leggero sentore di pane donato dal malto, il tutto sorretto da vivaci bollicine, finale secco e pulito.
Formato: 33 cl
Confezionamento: 24

33CL, 75CL.



Imperial IPA 33

Siracusa

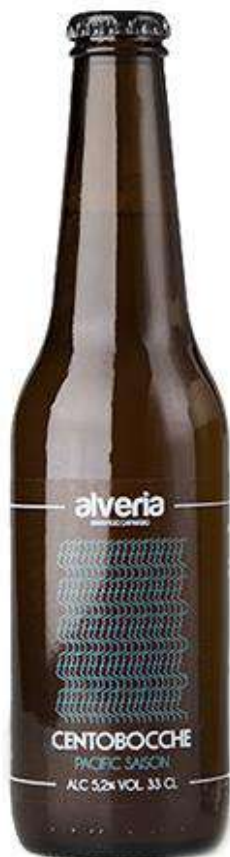
Come una bomba che detona nel momento in cui la si stappa, Imperial IPA stupirà con un'esplosione di profumi di luppolo freschissimi. Si presenta leggermente ambrata, limpida e con una bella schiuma. La bevuta è avvolgente, caratterizzata da note di resina, di agrumi e da una leggera percezione alcolica che scalda piacevolmente e ben si sposa all'amaro, presente durante il sorso e ben persistente dopo. Nonostante la gradazione alcolica si fa bere con molta facilità, rendendola pericolosamente piacevole. Gradazione alcolica: 8% VOL
Temperatura di servizio: 10° C
Formato: 33 cl
Confezionamento: 24



Vardy Pale Ale 33

Siracusa

Proprio quel Jamie Vardy che ha fatto la fortuna del Leicester di Claudio Ranieri. Una Pale Ale, birra di stile inglese, con ingredienti tutti inglesi ma fatta in Sicilia. Sull'etichetta ci sono due giocatori stilizzati, uno solleva una coppa. A fianco il nome: VARDY. E un sottotitolo: Heroic Beer. Poi una specie di ode: "I veri eroi sono caparbi. I veri eroi sono gli straordinari uomini ordinari che hanno sconfitto i giganti. E noi celebriamo il loro trionfo con questa mitica Pale Ale".
Gradazione alcolica: 4,3% VOL
Temperatura di servizio: 6° C
Formato: 33 cl
Confezionamento: 24



Centobocche Pacific Saison 33 Siracusa

Un birrifico caparbio che non riesce a tenere a freno la sua passione per il luppolo. Va da se che la prima declinazione della Centobocche sia una versione della originale con un dry hop massiccio di luppoli oceaniani. Come la Centobocche, questa Pacific Saison vi stupirà per la sua bevibilità; una bevuta dominata da note tropicali che termina con un amaro più pronunciato, perché la vostra voglia di luppoli possa essere soddisfatta.

Gradazione alcolica: 5,2%
VOL Temperatura di servizio:
5° C

Formato: 33 cl

Confezionamento: 24



Centobocche Saison 33

Siracusa

Dalla Vallonia alla nostra terra, una saison molto classica, che sarà la base di una serie di birre sempre nuove. Centobocche per le diverse declinazioni che la caratterizzeranno, Centobocche perché sono birre che riusciranno a incantare tutti. Il piacevole profumo leggermente speziato si riconferma al palato, dove la vostra lingua sarà deliziata da una piacevole effervescenza, un finale secco e un sensazione chemestetica di pepato che vi farà ringraziare di averla voluta bere. La rusticità di questa birra è aumentata dall'utilizzo di frumento Maiorca, grano tradizionale siciliano.

Gradazione alcolica: 5,2% VOL
Temperatura di servizio: 5° C

Formato: 33 cl

Confezionamento: 24

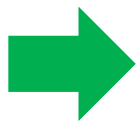
33CL, 75CL.



Portiamo avanti con cura, un lavoro di riscoperta dei prodotti siciliani, buoni e naturali. Prodotti frutto dell'impegno, della passione e dell'ingegno degli artigiani del gusto. Vogliamo farvi scoprire il buono del nostro paese, i sapori nati dall'incontro di popoli e culture, il frutto di sole, terra, mare e tradizione.



Camminiamo lungo le trazzere del gusto di Sicilia alla ricerca di sapori autentici, vecchi e nuovi, che svelano la storia della nostra terra e dei suoi artigiani. Lungo la strada ascoltiamo le voci di chi mantiene viva la tradizione enogastronomica siciliana, guardiamo le loro mani che portano i segni del loro lavoro e della loro passione. Vogliamo qui raccontare tutto questo, sicuri che la creazione di un buon piatto passi anche dalla conoscenza di queste storie.



CLICCA QUA PER SCARICARE IL CATALOGO DI TRAZZERE DEL GUSTO



PALERMO

[RITORNA ALL'INDICE](#) 267



Sama Italia: da 40 anni al fianco dell'Horeca

WWW.SAMAITALIASRL.IT



info@samaitaliasrl.it



Sama Italia Wine



[samaitaliawines](https://www.instagram.com/samaitaliawines)

Telefono 0248841533

268

[RITORNA ALL'INDICE](#)