

·ILBEREALTO·

DAL1990



·ILBEREALTO·

DAL1990

·ILBEREALTO·
DAL1990

Indice

Chi Siamo 6

VALLE D'AOSTA/VALLEE D'AOSTE 13
VEVEY MARZIANO 14
LO TRIOLET 16
PIANTAGROSSA 20

PIEMONTE 23
LUIGI PIRA 24
RENATO CORINO 28
PELISSERO 30
ORLANDO ABRIGO 34
GIOVANNI ALMONDO 38
COCCHI 40
BAVA 44
TRAVAGLINI 46
NICOLA BERGAGLIO 40
LA COLOMBERA 52

LIGURIA 55
LE ROCCHE DEL GATTO 56
LA COLOMBIERA 58
OTTAVIANO LAMBRUSCHI 60
PODERE LAVANDARO 62

LOMBARDIA 65
BALGERA 66
MAJOLINI 68
BIONDELLI 72
VIGNETI CENCI 74
MONTEDELMA 76
VERDI BRUNO 78
PASINI SAN GIOVANNI 82

TRENTINO ALTO ADIGE 85
HADERBURG 86
NALS MARGREID 90
TENUTA SAN LEONARDO 96
PISONI GRAPPE E SPUMANTI 102
PISONI AZIENDA AGRICOLA 116
ZANOTELLI 110
SALIZZONI 114

VENETO 119
CORTE SANT'ALDA 120
ADALIA 124
BELLENDA 126

FRIULI-VENEZIA GIULIA 131
ZIDARICH 132
IL CARPINO 136
RONCO DEI TASSI 140
I CLIVI 144
LA TUNELLA 148
ALTURIS 154

EMILIA ROMAGNA 159
LUSENTI 160
LA CAMINA' AZ. AG. 164
CANTINE DALL'ASTA 166
BRÈ DE GALLO 170
TENUTA DI ALJANO 172
PALTRINIERI 176
TENUTA PERTINELLO 180
TENUTA SANTA LUCIA 184

TOSCANA **189**
CASTELLO DI MONSANTO 190
CASTELLO MONTERINALDI 194
CAMIGLIANO 196
TIEZZI 198
STEFANO AMERIGHI 200
LA CALONICA 202
FATTORIA MANTELLASSI 204
LE GRASCETE 208
CAIAROSSA 210

MARCHE **215**
GAROFOLI E TENUTA SUPERA 216

UMBRIA **223**
FATTORIA COLLE ALLODOLE 224
ARNALDO CAPRAI 226
BARBERANI 230

ABRUZZO **233**
ABBAZIA DI PROPEZZANO 234

LAZIO **237**
AZ. AGRICOLA LE ROSE 238
TENUTA LA FRANCESCANA
- MURGO 240

CAMPANIA **243**
DI MEO 244
MAFFINI 248

PUGLIA **249**
PRODUTTORI VINI MANDURIA 250

BASILICATA **257**
PATERNOSTER 258

CALABRIA **261**
FATTORIA MONTESCUDIERO 262

SICILIA **265**
MURGO 266
GIROLAMO RUSSO 270
GAETANO DICARLO 272
DIETRO L'ISOLA 274

SARDEGNA **277**
SEDILESU 278
CHERCHI 280
BINZA' E SU RE 284

LE BIRRE ARTIGIANALI **287**
BIRRIFICIO DI FRANCIACORTA 288
BIRRA GJULIA 290

DISTILLATI IL MALLO **294**

IMPORTAZIONI **298**
MAJOR LUXURY SELECTION
BELLENDA DISTRIBUZIONE
MAURIZIO CAVALLI DISTRIBUZIONE
ZAFFERANO 299
SPIRITS & COLORI 300

CONDIZIONI DI VENDITA **302**

·IL BERE ALTO·

DAL 1990

Chi Siamo

La società nacque negli anni ‘90 con il nome di Pribar srl, dall’iniziativa imprenditoriale di Claudio Ricci, già esperto agente di commercio.

Oggi dietro al marchio Il Bere Alto c’è una gestione giovane con un preciso obiettivo: offrire competenza e servizio, con proposte attente, frutto di accurata e continua ricerca di prodotti che, attraverso il loro carattere, rappresentino l’eccellenza del territorio. Prodotti identitari, dietro ai quali vi siano persone, storie da raccontare.

L’obiettivo è di promuovere e vendere prodotti vinicoli ed alimentari di qualità, con particolare attenzione ai valori del territorio e della tipicità. Il portafoglio aziendale è in continuo aggiornamento, attraverso una costante ricerca fatta di studi e grande passione. Cerchiamo di dare una proposta che tocchi l’intero territorio nazionale, con attenzione alle diverse filosofie produttive, al fine di soddisfare le necessità di una clientela eterogenea, esigente e professionale.

L’organizzazione delle vendite accorpa una realtà distributiva “pura” ad una agenzia ramificata sul territorio con professionisti addetti alle vendite. La filosofia di approccio al mercato è di consulenza, supporto, formazione, su tutte le tipologie proposte, in modo da offrire al cliente un valore aggiunto alle vendite, che crei i presupposti per un legame di fiducia, stabile e consolidato nel tempo.



Esperienza
Il Bere Alto è dal 1990 ricerca delle migliori realtà vitivinicole italiane e francesi da proporre ad apprezzati ristoranti, enoteche, winebar del territorio.



Innovazione
Proponiamo tecnologie e soluzioni a completamento dell'offerta: accessori per il vino e strumenti per conservarlo e servirlo al meglio.



Selezione
La nostra offerta nasce dalla costante ricerca delle eccellenze italiane ed estere: una selezione di vini e distillati condotta personalmente, alla scoperta di prodotti che rispecchiano perfettamente il loro terroir.



Consulenza
Diamo alla rappresentanza un nuovo significato, quello di consulenza per comporre e rinnovare le Carte dei Vini.



Logistica
Distribuzione in tempi rapidi, con volumi modulari, sia in grandi che modeste quantità, grazie al magazzino di proprietà sul territorio, nel quale sono presenti più di 1500 referenze.

·ILBEREALTO·

CONOSCIAMO MEGLIO LE SIGLE

L'agricoltura biologica è l'unica forma di agricoltura controllata in base a leggi europee e nazionali. Non ci si basa, quindi, su autodichiarazioni del produttore ma su un Sistema di Controllo uniforme in tutta l'Unione Europea. L'azienda che vuole avviare la produzione biologica notifica la sua intenzione alla Regione e ad uno degli Organismi di controllo autorizzati. Il logo biologico ed il sistema di etichettatura hanno il compito di assicurare al consumatore che il prodotto che stanno comprando è stato ottenuto seguendo in tutti i dettagli la Regolamentazione europea sull'agricoltura biologica.

Gli organismi nazionali che possono effettuare i controlli e la certificazione delle produzioni biologiche sono sedici, questi sono riconosciuti con decreto del Ministero delle Politiche agricole e forestali, e sono sottoposti a loro volta al controllo dello stesso ministero e delle regioni.

Ricordiamo che non tutti i produttori che praticano il biologico decidono di avere il logo nei loro vini, pur essendo certificati.

CHE COS'È L'AGRICOLTURA BIODINAMICA

L'Agricoltura Biodinamica è una metodologia agricola fondata su conoscenze scientifiche, basate sulla visione antroposofica elaborata nel 1924 da Rudolf Steiner

Il terreno, in biodinamica, è la base più importante in agricoltura. I terreni vengono gradualmente sviluppati fino ad ottenere uno stato ricco di humus, friabile, ben strutturato e ben drenante.

La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno e allo stesso tempo le qualità tipiche delle specie vegetali e animali.

Il profondo legame con la natura e il completo rispetto dei suoi ritmi portano, con l'agricoltura biodinamica, ad abolire l'utilizzo di fertilizzanti minerali sintetici e di pesticidi chimici, e a gestire il terreno seguendo i cicli in cui la natura è immersa.

La base ideale per creare un'unità biodinamica è l'azienda agricola con un allevamento di bestiame. Gli animali costituiscono infatti un elemento importante di questo organismo, fornendo prezioso fertilizzante, da usare dopo il compostaggio per incrementare la vitalità del terreno.

Secondo il metodo biodinamico, la fertilità e la vitalità del terreno devono essere ottenute con mezzi naturali: compost prodotto da concime solido da cortile, materiale vegetale come fertilizzante, rotazioni colturali, lotta antiparassitaria meccanica e pesticidi a base di sostanze minerali e vegetali. Rendendo vitale la terra ed aumentandone l'attività biologica, le piante crescono in modo naturale, nutrite al meglio dall'ecosistema del suolo. La concimazione e la cura del terreno sono quindi finalizzate all'ottenimento e al mantenimento di questo equilibrio, attraverso i preparati biodinamici.

Questi vengono prodotti a partire da sostanze naturali quali letame, corna bovine, quarzo, fiori di Tarassaco, Achillea, Camomilla, Valeriana, piante quali Ortica e parti di piante quali la corteccia di Quercia. Altre essenze quali l'equiseto forniscono ulteriori strumenti operativi che affiancano l'agricoltore nel suo lavoro. I ritmi della natura hanno molta importanza perché divengono anch'essi degli strumenti operativi che l'agricoltore può usare per governare l'azienda ed il territorio. I preparati, sono costituiti in gran parte da fiori che esistono solo in certi momenti dell'anno.

COS'È L'AGRICOLTURA BIOLOGICA?

L'agricoltura biologica deriva da un metodo di coltivazione con regole ben precise, stabilite dal Reg. CE 834/07, che esclude l'uso di antiparassitari o concimi chimici di sintesi. Per la fertilizzazione dei terreni vengono impiegati concimi organici e per la difesa delle coltivazioni da parassiti si agisce preventivamente rinforzando le piante (ad esempio con concimazioni equilibrate), in modo diretto con trattamenti antiparassitari di origine naturale (es. rame, zolfo, estratti di piante, ecc.) o impiegando la lotta biologica (uso di organismi viventi antagonisti dei parassiti).

Si usano tecniche come la salvaguardia degli insetti utili, antagonisti dei parassiti; si pratica la pacciamatura, che consiste nel coprire il terreno con fieno o erba fresca per proteggerlo dagli sbalzi termici e ostacolare la crescita delle erbe infestanti; si utilizza il sovescio, ossia la semina di alcune piante (trifoglio, veccia, crescione, valerianella, spinaci, colza e così via) che una volta fiorite vengono interrate per fertilizzare il terreno e proteggerlo dall'erosione; si utilizzano letame e concimi organici come il compost, una miscela di terra, resti vegetali, di legna e quant'altro esista nell'azienda di biodegradabile e non inquinato

CHE COS'È LA LOTTA INTEGRATA?

Oggi molti parlano di biologico ma in pochi conoscono la lotta integrata. Il nostro intento è cercare di sciogliere qualche dubbio su questo argomento..

La lotta integrata è sicuramente una soluzione più pulita rispetto all'agricoltura convenzionale.

Infatti a partire dagli anni '80, l'impiego sconsiderato di fertilizzanti chimici e fitofarmaci nelle diverse fasi di coltivazione di cereali, ortaggi e frutta ha registrato un'impennata incredibile, con conseguenze dannose per l'uomo e per l'ecosistema. Diversamente, la lotta integrata interviene con la chimica solo quando il potenziale danno arrecato al raccolto supera il costo del trattamento stesso.

La produzione integrata in agricoltura può essere rappresentata come un compromesso tra l'agricoltura convenzionale e quella biologica, che ottempera però a precise esigenze:

- *ottimizzare l'impiego delle risorse e dei mezzi tecnici disponibili per conseguire la quantità di produzione necessaria alla richiesta nazionale ed internazionale;*
- *produrre cibi sani e sicuri, conservando e proteggendo le risorse ambientali;*
- *osservare le normative nazionali e comunitarie.*

La lotta integrata, riconosciuta e regolamentata dall'Europa, è una pratica di difesa delle colture che prevede una drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci mettendo in atto diversi accorgimenti. Tra i quali spiccano:

- *l'uso di fitofarmaci poco o per niente tossici per l'uomo, per gli insetti utili, per l'aria e per l'ambiente;*
- *la lotta agli insetti dannosi tramite la confusione sessuale (uso di diffusori di feromoni);*
- *la previsione del verificarsi delle condizioni utili allo sviluppo dei parassiti, in modo da irrorare con fitofarmaci specifici solo in caso di effettivo pericolo di infezione e non ad intervalli fissi a scopo preventivo;*
- *la lotta agli insetti dannosi tramite l'inserimento di altri che siano loro predatori naturali e che non siano dannosi alle coltivazioni;*
- *l'uso di varietà colturali maggiormente resistenti;*
- *l'uso della rotazione colturale;*
- *particolare attenzione ed eliminazione di piante infette.*

Quali sono i limiti della lotta integrata? Maggiori costi di produzione, necessità di un'assistenza tecnica qualificata e l'obiettiva difficoltà nel certificare il prodotto.

Tra le tecniche di lotta integrata obbligatoria avanzata da noi adottate rientrano l'uso di fitofarmaci poco o per niente dannosi per l'ecosistema, le trappole di monitoraggio e la confusione sessuale; quest'ultima consiste nella diffusione nell'aria del feromone sessuale femminile di ogni specifico insetto bersaglio, in misura tale da impedire al maschio di localizzarla e di fecondarla. Il mancato accoppiamento comporterà una popolazione di larve assai diminuita e di conseguenza un minor danno ai frutti. L'obiettivo di questa tecnica è mantenere l'organismo dannoso entro una soglia, limite oltre al quale l'organismo stesso crea danno economico (non si mira all'eradicazione, ma al contenimento).

Mettendo in atto pratiche di lotta integrata ci si pone come obiettivo primario la tutela della salute pubblica e dell'ambiente.

COSA SONO I VINI SENZA SOLFITI (AGGIUNTI)?

Vini naturali, biologici, biodinamici, senza solfiti (quindi intendendosi zero) e senza solfiti aggiunti. Non c'e' alcun dubbio che nel corso degli ultimi anni l'arrivo di così tante definizioni ha generato confusione in un consumatore finale che viene esposto a molti messaggi, spesso tra loro contraddittori. L'argomento è sicuramente complesso ed è difficile da approcciare in un semplice post su un blog. Pertanto abbiamo deciso di limitarci a parlare dei vini senza solfiti cercando di rispondere alle domande più comuni, sperando di contribuire a fare chiarezza.

1) Che cosa sono i solfiti?

I solfiti sono degli additivi utilizzati nel settore alimentare e nella produzione di vino ed hanno due scopi principali. Rappresentano un conservante che rallenta la crescita e lo sviluppo di microbi all'interno del prodotto ed un antiossidante che previene l'ossidazione dovuta al contatto con l'ossigeno. Di fatto si tratta di sostanze che hanno un ruolo indispensabile nel mantenere stabili le caratteristiche organolettiche del vino e di tanti altri alimenti, evitando alterazioni batteriche ed evoluzioni sgradite in bottiglia, ed allo stesso tempo garantendo la conservabilità del prodotto. Chiaramente una qualità di partenza elevata dell'uva fa si che ci siano meno rischi di alterazioni batteriche e, di conseguenza, un'esigenza minore di ricorrere ai solfiti come conservanti. Questo è sicuramente un aspetto fondamentale da tenere in considerazione.

2) Quando deve essere scritto sulle etichette "contiene solfiti"?

Alcuni ceppi di lieviti presenti nel mosto del vino producono spontaneamente piccole quantità di solfiti (generalmente sotto i 10 mg/l). Nella maggior parte dei casi altri solfiti vengono aggiunti dai produttori sulle uve o prima o dopo la fermentazione o all' imbottigliamento. Se la soglia di 10 mg/l viene superata si deve scrivere in etichetta che il vino "contiene solfiti". Detto questo, la normativa consente ai vi-

ticoltori di aggiungere una significativa quantità di solfiti al vino per preservarne le caratteristiche: max 150 mg/l per i vini rossi e max 200 mg/l per i vini bianchi. Purtroppo la normativa non obbliga i produttori a scrivere sull'etichetta il valore effettivo dei solfiti aggiunti, limitandosi ad indicare i valori massimi consentiti. L'indicazione "contiene solfiti" ci offre pertanto un'informazione molto limitata sul quantitativo di solfiti presenti: potremmo avere 15 mg/l o 180 mg/l. Come consumatori, al momento, non abbiamo indicazioni sufficienti in etichetta per poter distinguere.

3) Come si ottengono vini con bassi indici di solforosa?

Il punto di partenza sta nel ruolo dei solfiti: di fatto servono a contrastare la presenza di batteri e microorganismi dannosi nel vino. Di conseguenza, quanto più é sano il vino durante la fase della vinificazione (pochi batteri e microorganismi), tanto minore sará l'esigenza di aggiungere solfiti. Ma a questo punto ci troviamo di fronte ad un bivio a cui bisogna prestare attenzione: un vino dovrebbe essere "sano" solo grazie ad una conduzione della vigna che abbia come obiettivo la produzione di uve sane da piante con forti difese immunitarie proprie. A volte invece si parte da una materia prima di non eccelsa qualitá e si ricorre a processi tecnici ed aggiunta di additivi alternativi in cantina (di fatto sostituendo una forma di chimica con un'altra non naturale). In questo caso la ricerca spasmodica di ridurre o annullare i solfiti genera il fallimento dello scopo originale (eliminare un additivo), arrivandoci attraverso protocolli industriali alternativi (ad es. ricorrendo ad utilizzo di ozono, tannini o raggi UVC) per i quali non é obbligatoria l'indicazione in etichetta.

4) Vini senza solfiti (quindi con valori totali pari a zero) e senza solfiti aggiunti. Differenze e, soprattutto, sono tutti naturali?

Volendo specificare meglio l'utilizzo di questi termini, forieri di grande confusione, dovremmo dire che con l'espressione "vino senza solfiti" bisognerebbe far riferimento al valore totale in questo caso pari a zero. In verità esistono rari casi di vini senza alcun solfiti. Alcuni produttori naturali, vi arrivano dopo lunghe fermentazioni spontanee a basse temperature che possono durare anche anni. Esistono poi i vini "senza solfiti aggiunti", ma che contengono comunque solfiti sviluppati naturalmente in una quantità inferiore ai 10mg/l. Un vino a zero solfiti però può non essere naturale se ottenuto attraverso pratiche tecnologiche e protocolli brevettati. Stesso discorso per i vini senza solfiti aggiunti che sono, come dice il termine stesso, ottenuti semplicemente senza ricorrere alla loro aggiunta. Pertanto anche i vini comunemente detti convenzionali possono essere "senza solfiti aggiunti". Detto questo uno degli obiettivi principali nel caso dei vini naturali é quello di lavorare la vigna senza l'impiego della chimica, cercando di aiutare semplicemente la natura a compiere il suo ruolo nel produrre uva sana. VinNatur, l'associazione dei viticoltori naturali, ha recentemente approvato il proprio disciplinare di produzione, che prevede limiti massimi di 50 mg/l per i vini bianchi (contro i 200 mg/l consentiti dalla legge) e 30 mg/l per i vini rossi (150 mg/l consentiti dalla legge). Ma, cosa ancora più importante, il disciplinare prevede che "l'impegno verso una riduzione dell'impiego dell'anidride solforosa deve essere costante, fino al totale abbandono". Quindi, per rispondere alla domanda iniziale, i vini senza solfiti aggiunti non sono necessariamente vini naturali, ma i vini naturali tendono a contenere una quantitá limitata di solfiti. L'argomento è senz'altro complesso ed aperto al dibattito. Noi speriamo di aver fatto un po' di chiarezza in merito e di non avervi procurato un cerchio alla testa...

La Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti ha lo scopo di rappresentare la figura del viticoltore di fronte alle istituzioni, promuovendo la qualità e autenticità dei vini italiani.
La FIVI raggruppa viticoltori che soddisfano i seguenti criteri:

- *Il vignaiolo che coltiva le sue vigne, imbottiglia il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto. Vende tutto o parte del suo raccolto in bottiglia, sotto la sua responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta.*
- *Il vignaiolo rinuncia all'acquisto dell'uva o del vino a fini commerciali. Comprerà uva soltanto per estreme esigenze di vinificazione, o nel caso di viticoltura di montagna per salvaguardare il proprio territorio agricolo, in conformità con le leggi in vigore.*
- *Il vignaiolo rispetta le norme enologiche della professione, limitando l'uso di additivi inutili e costosi, concentrando la sua attenzione sulla produzione di uve sane che non hanno bisogno del maquillage di cantina.*

Biologico

Senza Solfiti aggiunti

Biodinamico

Vegano

Lotta Integrata

F.I.V.I.

Spumante

Spumante Rosè

Bianco

Rosè

Macerato

Rosso

Bianco Frizzante

Rosso Frizzante

Passito

Grappe

Olio

Birra chiara

Birra Ambrata

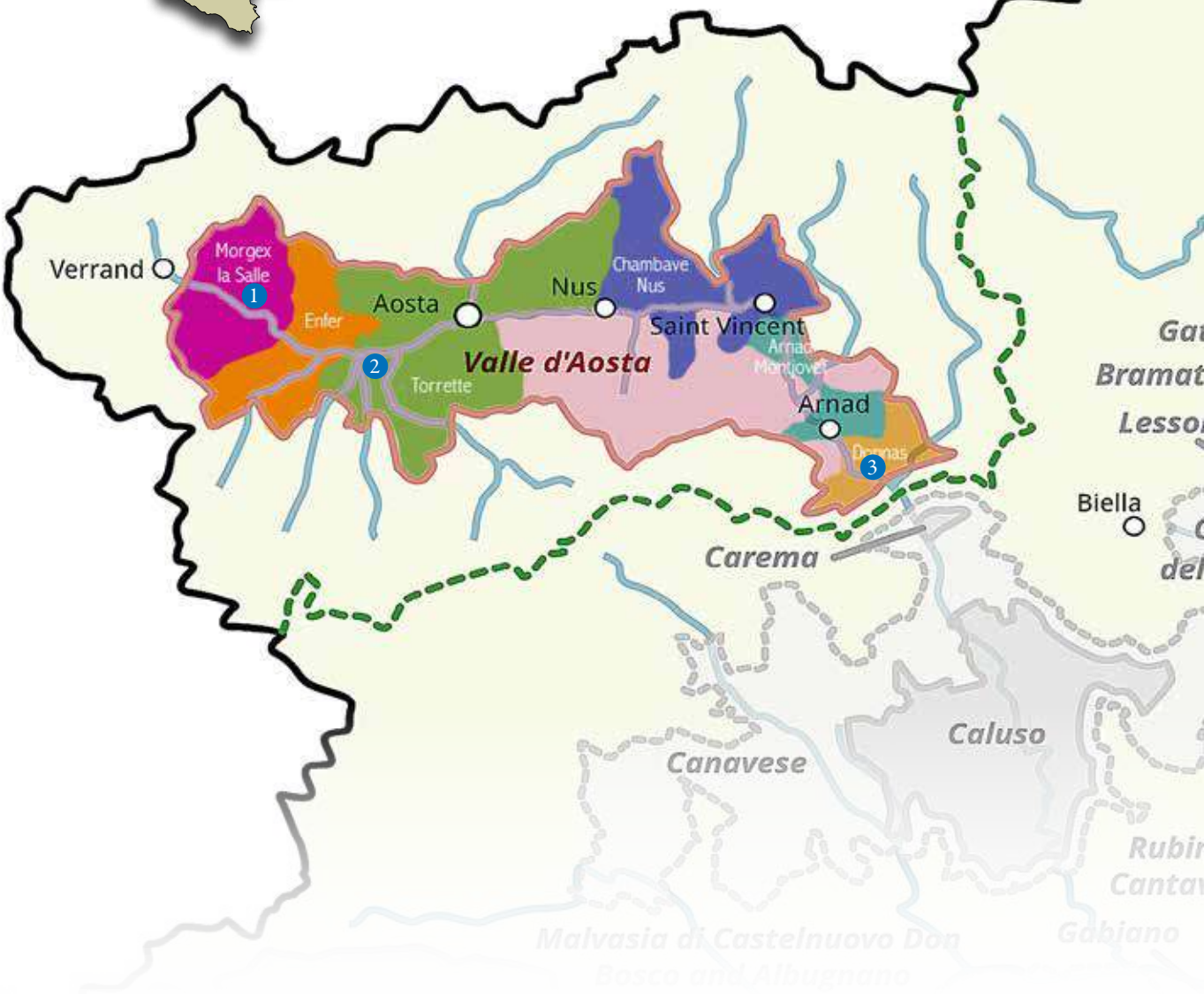
Birra Rossa

BIrra Scura



VALLE D'AOSTA

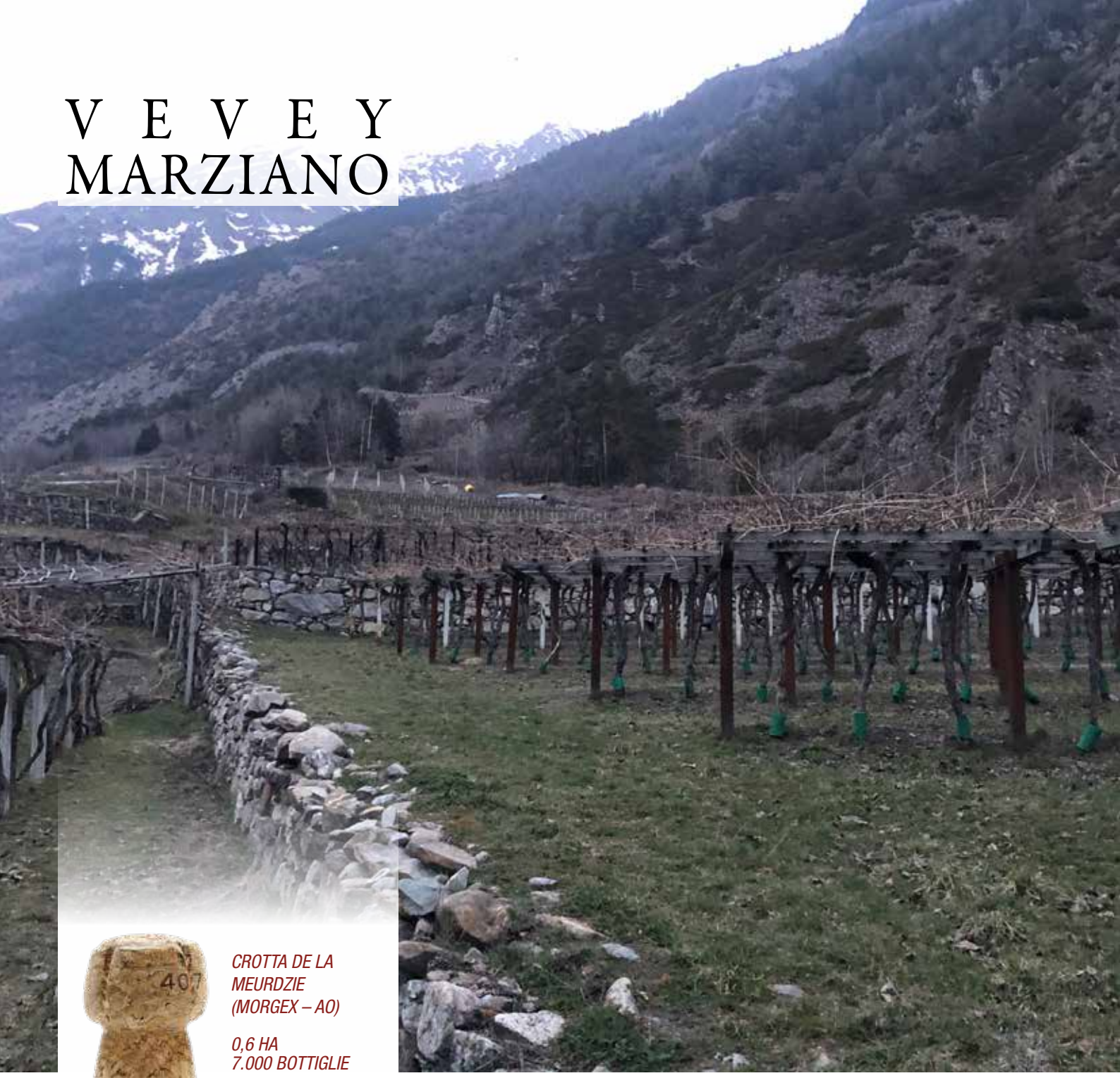




·ILBEREALTO·

1 VEVEY MARZIANO
2 LO TRIOLET
3 PIANTAGROSSA

V E V E Y
MARZIANO





CROTTA DE LA MEURDZIE (MORGEX – AO)

0,6 HA
7.000 BOTTIGLIE

L'attaccamento alle proprie radici

I 6.000 mq dei vigneti di Marziano Vevey sono sparpagliati qua e là sulle pendici dei monti intorno a Morgex. Alcuni più facili, su terreno quasi pianeggiante, altri su terrazzamenti, altri ancora aggrappati con tenacia a ripidi pendii che rendono arduo il lavoro del "vigneron". La Crotta de la Meurdzie prende il suo nome dai mucchi di sassi che in passato servivano per delimitare le proprietà (meurdzie). Sono particolarmente basse le viti del Blanc de Morgex, tra le pochissime in Europa a vivere a 1200 m d'altitudine. La Crotta de la Meurdzie racchiude l'anima antica del lavoro dei "vignerons".

L'atmosfera che vi si respira sa di fatica e di sacrificio, di umiltà e dedizione.

Il vino che esce da qui ci offre una preziosa alchimia di sapori e profumi raffinati, essenziali ed eleganti. Delicatezze che ci raccontano le difficili condizioni da cui è sbocciato, che coniugano la forza delle sue radici con la secca freschezza dell'aria ai piedi del Monte Bianco.



Vevey Brut Nature Metodo Classico

Vitigni
Prié Blanc 100%

Vinificazione e affinamento
Il vino base svolge la prima fermentazione in acciaio inox.
Tradizionale rifermentazione in bottiglia.
Dégorgement non prima di 24 mesi.

75 cl.



Blanc de Morgeaux et la Salle Doc

Vitigni
Prié Blanc 100%

Vinificazione e affinamento
Vino bianco secco, prodotto nei vigneti più alti d'Europa, vendemmia a fine settembre, esclusivamente manuale in cassette.
Vinificazione con uve diraspate in bianco e affinamento sulle fecce fini in acciaio per 5 mesi.

75 cl.



LO TRIOLET





Azienda Vitivinicola
LO TRIOLET
Loc. Le Junod, 7
INTROD (AO)

4,5 HA
50.000 BOTTIGLIE

Un vignaiolo e la grande passione per la viticoltura di montagna

Introd, comune valdostano di poco più di 600 abitanti, è una deviazione quasi obbligatoria se si vuol comprendere la viticoltura valdostana. Qui troviamo Marco Martin, vignaiolo di lungo corso, che continua con flemma e serenità il percorso iniziato nel 1993. I vigneti, lavorabili solo a mano per le forti pendenze, sono ubicati oltre che nel comune di Introd, anche a Villeneuve e Nus. Vengono allevati utilizzando concimazioni organiche, con un limitato ricorso all'uso di fitofarmaci e particolare attenzione ai principi di lotta integrata, nel rispetto dell'ambiente e del prodotto. I sui pinot gris sono dei fuoriclasse, tra i meglio riusciti dell'intera penisola. L'idea di reimpiantare un vecchio vigneto situato a circa 900 metri di altitudine, sostituendo il petit rouge con un vitigno precoce come il pinot gris, si è rivelata, negli anni, una scelta determinante ed azzeccata.

I vini Lo Triolet si rivelano tutti di piacevole sapidità, grazie anche ai suoli di origine sabbiosa e di derivazione morenica, con una forte componente minerale; freschi ed eleganti, i vini esprimono l'essenza del terroir valdostano, caratterizzato da una grande varietà di terreni, esposizioni e quote.



Pinot Gris Vallée D'Aoste Doc

Vitigni
Pinot Grigio 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura delle uve appena raccolte. Pressatura delle uve a seguito di breve macerazione. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento 8 mesi in acciaio, conservando il vino sul deposito fine di fermentazione.

75 cl.



Pinot Gris Élevé en Barrique Vallée D'Aoste Doc

Vitigni
Pinot Grigio 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura delle uve appena raccolte. Pressatura delle uve a seguito di breve macerazione. Fermentazione in barriques. Batonnage periodici. Affinamento di 12 mesi di cui 9 in barriques e 3 in bottiglia.

75 cl.



Gewürztraminer Vallée D'Aoste Doc

Vitigni
Gewürztraminer 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura delle uve appena raccolte. Pressatura delle uve a seguito di breve macerazione. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento di 8 mesi in acciaio, conservando il vino sul deposito fine di fermentazione.

75 cl.



Muscat Petit Grain Vallée D'Aoste Doc

Vitigni
Moscato bianco 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura delle uve appena raccolte. Pressatura delle uve a seguito di breve macerazione. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento di 8 mesi in acciaio, conservando il vino sul deposito fine di fermentazione.

75 cl.



Petite Arvine Vallée D'Aoste Doc

Vitigni
Petite Arvine 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura delle uve appena raccolte. Pressatura delle uve a seguito di breve macerazione. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento di 8 mesi in acciaio, conservando il vino sul deposito fine di fermentazione.

Ottimo come aperitivo, indicato con piatti a base di pesce, primi piatti a base di formaggi.

75 cl.



Nus Vallée D'Aoste Doc

Vitigni
Vien de Nus 50%, Petit Rouge 20%, Cornalin 30%

Vinificazione e affinamento
Diraspatura delle uve appena raccolte in piccole cassette. Svinatura dopo 7 giorni di macerazione.
Affinamento di 8 mesi in acciaio.

75 cl.



Gamay Vallée D'Aoste Doc

Vitigni
Gamay 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura delle uve appena raccolte. Temperatura di fermentazione 23°C.
Durata della macerazione 7-10 giorni con rimontaggi quotidiani.
Affinamento di 8 mesi in acciaio.

Su ordinazione

75 cl.



Fumin Vallée D'Aoste Doc

Vitigni
Fumin 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura delle uve appena raccolte.
Fermentazione in acciaio per 12-14 giorni 25-28°C.
Affinamento per 9 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese e una piccola parte in vasche di acciaio.

75 cl.



Pinot Noir Vallée D'Aoste Doc

Vitigni
Pinot Noir 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura delle uve appena raccolte.
Temperatura di fermentazione 23°C.
Durata della macerazione 7-10 giorni con rimontaggi quotidiani.
Affinamento di 10 mesi 70% in acciaio e 30% in barrique.

75 cl.



Rouge Vallée D'Aoste Doc
Heritage

Vitigni
Syrah e Fumin appassiti

Vinificazione e affinamento
L'uva è mantenuta in ambiente ventilato per circa due mesi al fine di ottenere un appassimento ottimale. Pigiatura, macerazione a freddo per 48 ore e successiva fermentazione in acciaio per 12-14 giorni 25-28°C. Affinamento per 9 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese e una piccola parte in vasche di acciaio.

75 cl.



Rouge Vallée D'Aoste Doc
Coteau Barrage

Vitigni
Syrah 80%, Fumin 20%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura delle uve appena raccolte.
Fermentazione in acciaio per 12-14 giorni 25-28°C. Affinamento per 9 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese e una piccola parte in vasche di acciaio.

75 cl.



Vallée D'Aoste Doc
Mistigri

Vitigni
Pinot Grigio 100% da uve appassite

Vinificazione e affinamento
La pigiatura delle uve avviene dopo un periodo di appassimento di circa 2 mesi. Dopo una macerazione a freddo di 12 ore la fermentazione si svolge per il 20% in barriques e per l'80% in acciaio. Affinamento per 12 mesi mantenendo il più possibile il vino sul deposito fine di fermentazione.

37,5 cl.



PIANTAGROSSA





PIANTAGROSSA
(DONNAS – AO)

4 HA
20.000 BOTTIGLIE

Secolari terrazzamenti di picotendro

Una cantina in costante crescita quella fondata da Luciano Zoppo Ronzero nel 2014, che si sta rivelando essere una delle più schiette e fedeli interpreti del nebbiolo di Donnas, qui chiamato picotendro .

Partito dai vigneti della famiglia della moglie, negli ultimi anni Luciano ha aumentato la superficie vitata, elemento fondamentale per la salvaguardia del terroir.

Le vigne sono sparse tra i territori di Donnas e Pont Saint Martin, con piante di età variabile tra i 15 ed i 50 anni. Queste uve crescono su terreni morenici e sabbiosi in forte pendenza, con sistema di allevamento a pergola valdostana, a 400/500 metri d'altitudine.

La caratteristica di quest'area sono gli spettacolari e secolari terrazzamenti che non permettono meccanizzazione ed obbligano a lavorazioni unicamente manuali, percorrendo a piedi le ripide scalinate che collegano i vari appezzamenti; uno dei tanti aspetti di viticoltura eroica.

I nebbiolo di Luciano sono eleganti, con una buona componente dolce fruttata, dai tannini ben levigati, freschi e con una bella tensione sapida.



BIANCONE

Vitigni
Erbaluce 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione pre-fermentativa a freddo in acciaio per una settimana.
Fermentazione e successivo affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese senza svolgere la malolattica.
Vino importante, con aromi mandorlati e una spiccata sapidità

Disponibilità limitata

75 cl.



Nebbiolo Vallée D'Aoste Dop
396 aesculus hippocastanum

Vitigni
Nebbiolo Picotendro 100%

Vinificazione e affinamento
In acciaio, con macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione a 28 °C, macerazione per circa 20 giorni.
Affinamento di 8 mesi in acciaio su feccia fine.
In bocca il vino scende caldo, rotondo, equilibrato, finemente e piacevolmente tannico.

50 cl. 75 cl.



Nebbiolo Vallée D'Aoste Doc
Dessus

Vitigni
Nebbiolo Picotendro 100%
(15% subisce un appassimento in vigna e parte sui graticci)

Vinificazione e affinamento
In acciaio, con fermentazione a 28 °C, macerazione per circa 40 giorni. Affina per 12 mesi in tonneaux di rovere austriaco e 6 mesi in bottiglia.
Intenso e persistente. In evidenza piccoli frutti, ciliegia, chiodi di garofano e china. In bocca è coerente con spezie ed echi fruttati.

Disponibilità limitata

75 cl.



Donnas Vallée D'Aoste Doc
Georgos

Vitigni
Nebbiolo Picotendro 100%
(15% subisce un appassimento in vigna e parte sui graticci)

Vinificazione e affinamento
In acciaio, con fermentazione a 28 °C, macerazione per circa 60 giorni a cappello sommerso. Affina per 24 mesi in botti di rovere austriaco da 600/750 lt da 47 mm di spessore. Affina 6 mesi in bottiglia.
Intenso e persistente. In evidenza piccoli frutti, ciliegia e spezie dolci. Grande lunghezza retrolfattiva.

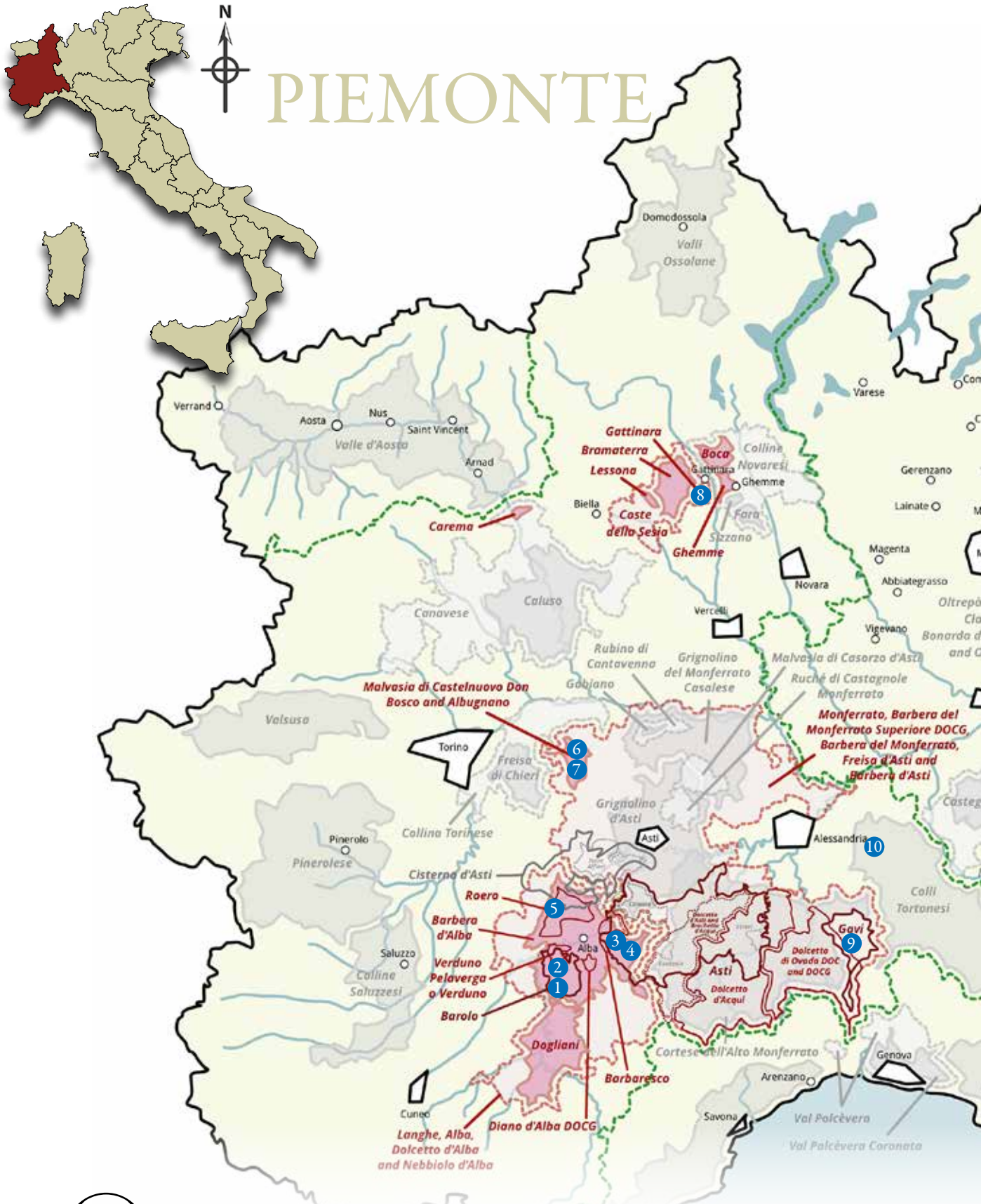
Disponibilità limitata

50 cl. 100 cl.





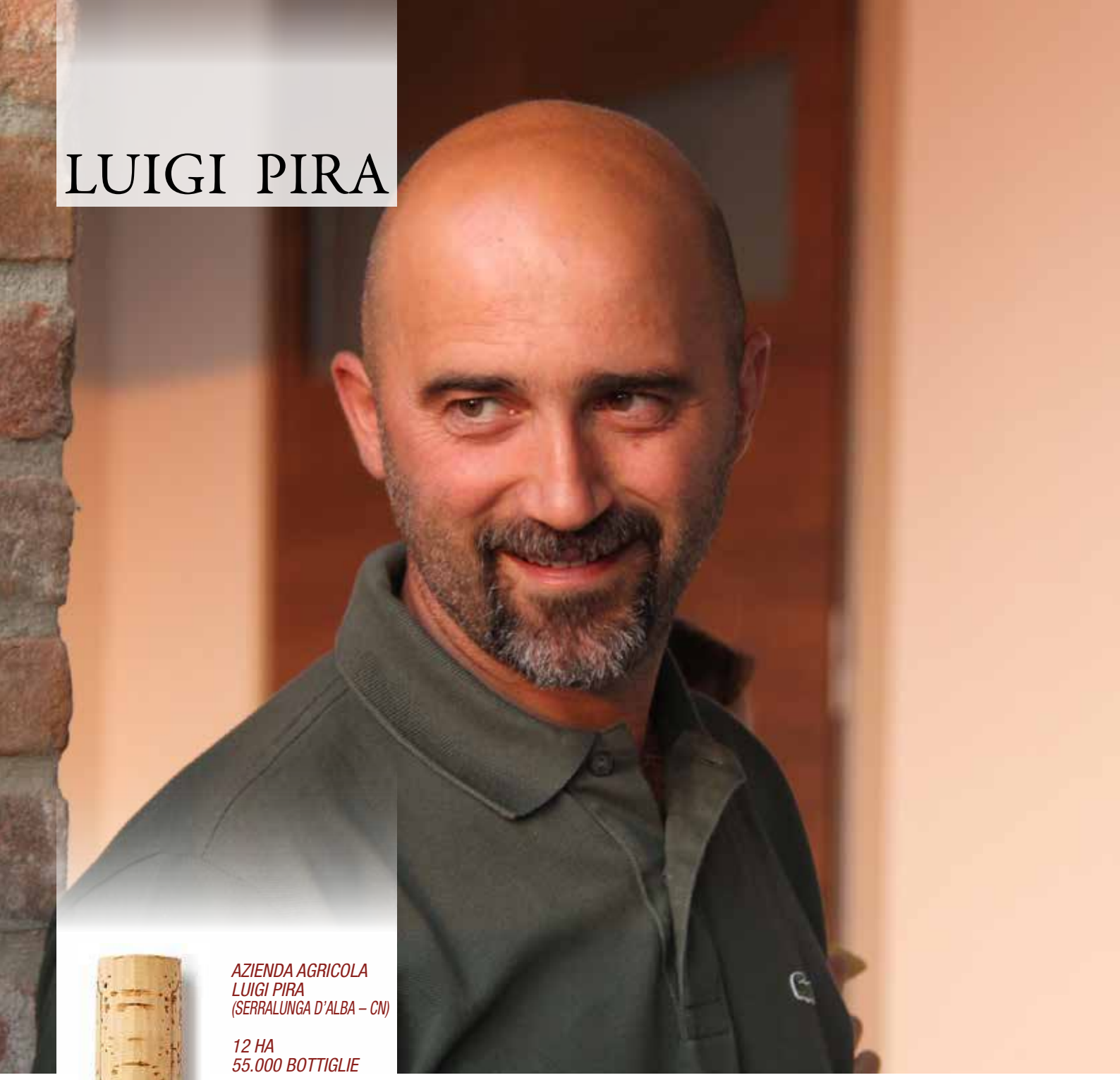
PIEMONTE



·ILBEREALTO·

1 LUIGI PIRA
2 RENATO CORINO
3 PELISSERO
4 ORLANDO ABRIGO
5 GIOVANNI ALMONDO
6 GIULIO COCCHI
7 BAVA
8 TRAVAGLINI
9 NICOLA BERGAGLIO
10 LA COLOMBERA

LUIGI PIRA





AZIENDA AGRICOLA
LUIGI PIRA
(SERRALUNGA D'ALBA – CN)

12 HA
55.000 BOTTIGLIE

All'ombra dell'antico castello

La famiglia Pira è legata alle colline di Serralunga d'Alba, terra di grandi vini, dalla fine dell'800. L'azienda viene fondata negli anni '50 del novecento ed oggi vede alla guida i fratelli Giampaolo, Claudio e Romolo. La cantina sorge proprio nel borgo di Serralunga all'ombra del castello.Metà degli ettari vitati crescono su alcuni dei cru più vocati dell'intera denominazione Barolo: Vigna Marenca, Vigna Margheria, Vigna Rionda. A Serralunga il Barolo è elegante, austero, molto longevo, con le sue particolarità di gusto, profumo e struttura. Ed il Barolo di Pira Luigi lo conferma: si passa dalla mineralità del Margheria, alla potenza del Marenca, all'eleganza del Vignarionda. L'attento lavoro manuale in vigna e le pratiche agronomiche virtuose con uso di prodotti di sintesi ridotto ai minimi termini, congiuntamente ad una cantina modernizzata permettono di produrre grandi vini rossi anche da barbera e dolcetto.



Dolcetto d'Alba Doc

Vitigni
Dolcetto 100%

Vinificazione e affinamento
La vinificazione avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 6/7 giorni.
L'affinamento dura per 8/9 mesi in vasche d'acciaio.

Disponibilità Limitata

75 cl.



Barbera d'Alba Doc Superiore

Vitigni
Barbera 100%

Vinificazione e affinamento
La vinificazione avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 12/14 giorni.
L'affinamento ha una durata di 12 mesi, divisi tra botti piccole di legno (barrique e tonneau), e botti grandi di legno.

Disponibilità Limitata

75 cl. 150 cl.



Nebbiolo d'Alba Doc

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
La vinificazione avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 10/15 giorni.
L'affinamento ha una durata di 12 mesi, divisi tra botti piccole di legno (barrique e tonneau), e botti grandi di legno.

Disponibilità Limitata

75 cl.



Barolo Docg
Serralunga

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
La vinificazione del Barolo Serralunga avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 12/15 giorni.
L'affinamento ha una durata di 24 mesi in botti di legno da 25 hl.

Disponibilità Limitata

75 cl.



Barolo Docg
Marenca

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
La vinificazione avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 12/15 giorni.
L'affinamento ha una durata di 24 mesi, divisi tra botti piccole e botti grandi di legno.

Questo cru si estende per 2 ettari. Esposto a ovest nel Comune di Serralunga d'Alba, si sviluppa su un terreno calcareo-argilloso. Rinnovato nel 1990, regala uve da Barolo per un vino potente, che rispecchia in pieno le peculiarità della denominazione.

Disponibilità Limitata

775 cl. 150 cl.



Barolo Docg
Margheria

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
La vinificazione avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 12/15 giorni.
L'affinamento ha una durata di 24 mesi in botti di legno da 25 hl.

1,5 ettari per il cru più storico della Cantina Pira Luigi. Il terreno calcareo-argilloso, esposto ad ovest nel Comune di Serralunga d'Alba, accoglie ceppi di circa 50 anni dai quali si ottiene un Barolo classico, elegante e già pronto ad esprimersi nei primi anni dopo l'affinamento.

Disponibilità Limitata

75 cl.



Barolo Docg
Vignarionda

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
La vinificazione avviene in fermentini orizzontali a temperatura controllata per circa 12/15 giorni. L'affinamento ha una durata di 24 mesi, divisi tra barrique e botti grandi di legno.

Il cru più giovane, battezzato con il Barolo 1997. Il vigneto, nato nel 1994, esposto ad ovest nel Comune di Serralunga d'Alba su un terreno calcareo-argilloso, produce uve per un vino potente, strutturato. Vignarionda è la vigna per antonomasia del Barolo che si produce a Serralunga d'Alba.

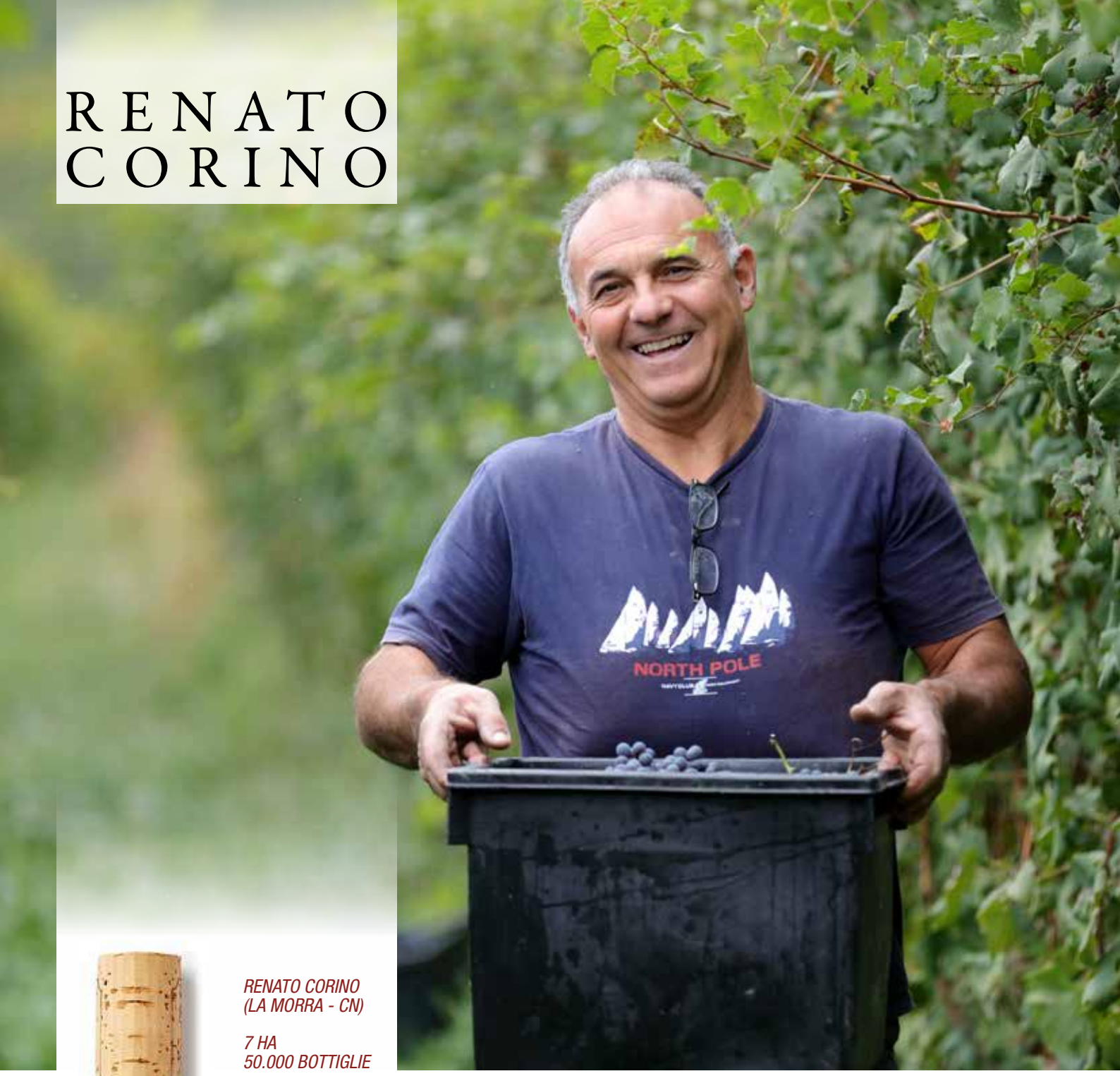
Disponibilità Limitata

75 cl. 150 cl.





RENATO CORINO





RENATO CORINO
(LA MORRA - CN)

7 HA
50.000 BOTTIGLIE

Nel cuore de La Morra

L'Azienda Agricola Corino Renato nasce nel 2005 quando, dopo l'esperienza ventennale maturata nell'azienda del padre Giovanni. Renato Corino è uno di quei piccoli vignaioli che hanno contribuito a fare del comune di La Morra un grande territorio per la produzione del Barolo. Attento, umile, taciturno e laborioso, dopo aver prodotto, per anni, ottimi vini insieme al fratello, Renato è oggi affiancato dai due figli Stefano e Chiara. La nuova azienda è situata nel cuore del vigneto Arborina, che insieme al vigneto Rocche dell'Annunziata rappresenta due delle zone storiche per la produzione di nebbiolo da Barolo nel Comune di La Morra. I vigneti si trovano ad un'altezza di circa 350 metri d'altitudine.

Lo stile che hanno scelto è una sintesi tra tradizione e modernità; vini di carattere e concentrazione.

L'azienda porta avanti un'agricoltura convenzionale, anche se l'uso di prodotti di sintesi è ridotto al minimo necessario e di anno in anno cresce la sensibilità verso un approccio più soft nelle pratiche agronomiche.



Barbera d'Alba Doc
Vigna Pozzo

Vitigni
Barbera 100%

Vinificazione e affinamento
La fermentazione avviene in tank di acciaio Inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte. Affinamento in legno di diverse età per 18 - 20 mesi ed in bottiglia. Nessun intervento di filtrazione.

75 cl.



Barolo Docg
del Comune di La Morra

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in tank di acciaio Inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte. Affinamento in legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia e nessun intervento di filtrazione.

75 cl.



Barolo Docg
Arborina

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in tank di acciaio Inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte. Affinamento in legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia e nessun intervento di filtrazione.
• Vigneto Arborina:
Superficie totale 0,75 Ha
Esposizione Sud e Sud-Est
Altimetria 300 - 320 mt. slm
Tipologia: argilloso

75 cl.



Barolo Docg
Rocche dell'Annunziata

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in tank di acciaio Inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte. Affinamento in legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia e nessun intervento di filtrazione.
• Vigneto Rocche dell'Annunziata:
Superficie totale 0,6 Ha
Esposizione Sud-Ovest
Altimetria 300 - 320 mt. slm
Tipologia: argilloso-sabbioso

75 cl.



PELISSERO





PELISSERO
(TREISO – CN)

43 HA
250.000 BOTTIGLIE

Passione, impegno e dinamicità innovativa

Una famiglia giunta alla terza generazione di coltivatori della vite. La filosofia però non è cambiata: solo varietà autoctone tipiche ed in particolare Nebbiolo, Barbera e Dolcetto che coprono l'85% della produzione. Tutte uve da terreni di proprietà ed un ciclo produttivo aziendale, seguito direttamente.

I vini della cantina Pelissero affondano le loro radici su banchi di arenarie e marne azzurre. Un terroir che cambia anche tra una collina e l'altra, donando alle bottiglie piccoli sfumature caratterizzanti.

Con una minuziosa cura per i dettagli, quali l'esposizione e la tipologia dei terreni, viene scelta sapientemente la varietà più adatta all'impianto, con il massimo rispetto per la natura.



Langhe Doc Riesling
Rigadin

Vitigni
Riesling 100%

Vinificazione e affinamento
Vendemmia verso metà settembre. Leggero contatto con le bucce a bassa temperatura per dare più carattere e maggiore complessità al vino. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti indigeni e in seguito alla pausa invernale in cui riposa sui lieviti di fermentazione con ripetuti rimontaggi, viene messo direttamente in bottiglia dove riposa per alcuni mesi prima di essere immesso sul mercato.

Vino strutturato e complesso che arriva a maturazione abbastanza tardi, verso metà settembre, aspetto non molto tipico per questa varietà. L'esposizione a nord e l'altezza a 400 metri su un versante molto ventilato contribuiscono a dare aromaticità e complessità al vino.

75 cl.



Dolcetto d'Alba Doc
Augenta

Vitigni
Dolcetto 100%

Vinificazione e affinamento
Uva proveniente da terreni tendenzialmente calcarei che conferiscono al vino molta complessità. Occorrono quindi maggiori attenzioni ed una vinificazione un po' atipica per un Dolcetto: Macerazione in acciaio a temperatura controllata per 10/12 giorni, decantazione a freddo sempre in acciaio e quindi affinamento, per circa 6/7 mesi in botti di rovere da 50 ettolitri, proprio per armonizzare la grande stoffa tannica che il terreno riflette sul vino. A questi seguono due mesi di riposo in bottiglia.

75 cl.



Dolcetto d'Alba Doc
Munfrina

Vitigni
Dolcetto 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato a temperature controllate in fermentazione e brevi macerazioni, a volte anche solo di 4/5 giorni, per preservare il più possibile la fragranza e la serbevolezza. Successivamente, dopo una prima decantazione a freddo, viene mantenuto per circa 6/7 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

75 cl.



Barbera d'Alba Doc
Ai Piani

Vitigni
Barbera 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo una macerazione di 15/20 giorni, in vasche di acciaio a temperatura controllata, viene passato direttamente in legno. Si affina per circa 8/9 mesi in botti di rovere da 50 hl e parte in barrique, quindi viene assemblato, imbottigliato e lasciato riposare per circa 2 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita. Le basse rese produttive, le lunghe macerazioni ed il giusto apporto di legno, conferiscono a questo vino caratteristiche di longevità, complessità ed importanza che non hanno nulla da invidiare a quelle del nobile Nebbiolo.

75 cl.



Langhe Doc Nebbiolo

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo una macerazione di 15/20 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, viene passato direttamente in legno. Si affina per circa 8/9 mesi in botti di rovere da 50 hl e parte in barrique, successivamente imbottigliato e lasciato riposare per circa 2 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita. Le basse rese produttive, le lunghe macerazioni ed il giusto apporto di legno, conferiscono a questo vino caratteristiche di longevità.

75 cl. 150 cl.



Barbaresco Docg
Nubiola

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Viene vinifcato in vasche di acciaio a temperatura controllata con follature meccaniche periodiche, successivamente affnato in legno dosando piccole botti e grandi fusti di rovere da 50 hl a seconda delle caratteristiche dell'annata sempre con l'intento di esaltare le caratteristiche varietali del Nebbiolo.

75 cl.



Barbaresco Docg
Tulin

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Viene vinifcato in vasche di acciaio a temperatura controllata con follature meccaniche periodiche, successivamente affnato in legno dosando piccole botti e grandi fusti di rovere da 50 Hl a seconda delle caratteristiche dell'annata sempre con l'intento di esaltare le caratteristiche varietali del Nebbiolo.

75 cl. 150 cl.



Barbaresco Docg
Vanotu

Vitigni
Nabbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata e, dopo un periodo di decantazione naturale si passa il vino quasi finito nel legno dove riposa per 18/20 mesi. In seguito si assembla la parte, circa il 50%, affinata in botti di rovere da 50 Hl con la restante affinata in barrique. Successivamente riposa ancora 9 mesi di bottiglia.

75 cl. 150 cl.



Langhe Rosso Doc
Long Now

Vitigni
Barbera 50%, Nebbiolo 50%

Vinificazione e affinamento
Colore e freschezza acida sono figli della Barbera mentre la grande aromaticità e la forza tannica sono portate in dote dal Nebbiolo. Vinificazione separata per le due varietà con macerazioni in vasche di acciaio.
Affinato per circa 15/18 mesi in piccoli fusti di rovere viene poi assemblato prima dell'imbottigliamento e lasciato riposare per altri 10/12 mesi in bottiglia. Le caratteristiche sono quelle di un vino importante, austero, langarolo, dalle grandi potenzialità.

75 cl.



Barbaresco Docg Riserva 2010
Vanotu

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Quindici giorni di tradizionale macerazione a contatto con le bucce, decantazione e quindi il passaggio in piccoli barili di rovere francese nuovo da 225 litri per riposare ed evolvere nel legno pregiato della foresta di Troncais. A Maggio del 2017 dopo un lungo riposo in legno passa in bottiglia per affinare in vetro per altri due anni.

Disponibilità limitata

75 cl. 150 cl. 300 cl.



Moscato d'Asti Docg

Vitigni
Moscato d'Asti 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la vendemmia manuale in piccole cassette, l'uva viene trasportata in cantina dove avviene la separazione del graspo dagli acini, quindi la pigiatura, seguita dalla pressatura eseguita a bassa temperatura.
Passata la prima notte di naturale decantazione a freddo il vino viene filtrato e messo a riposare a bassa temperatura. La fase successiva è quella della presa di spuma che avviene in contenitori a pressione di acciaio inox.

75 cl.



ORLANDO ABRIGO





ORLANDO ABRIGO
(TREISO – CN)

22 HA
90.000 BOTTIGLIE

Tradizione e modernità

La famiglia Abrigo si dedica da generazioni alla coltivazione dei vigneti, tramandandone l'esperienza di padre in figlio. Nel 1988 Giovanni, figlio di Orlando, grande appassionato di viticoltura francese, conclude gli studi di enologia ed inizia a collaborare con il padre nella conduzione dell'azienda di famiglia ubicata nella parte più alta di Treiso, nome indissolubilmente legato a quello del Barbaresco.
Produttore ambizioso ed abile vignaiolo, nell'arco di quasi trent'anni Giovanni apporta grandi cambiamenti e miglioramenti, seguendo personalmente la produzione.
Fiore all'occhiello sono i cru di Barbaresco Rongaglio, Meruzzano e Montersino, che danno vini ricchi e potenti, capaci di articolare complessità e profondità gustativa.



Dolcetto d'Alba Doc
Dell'Erto

Vitigni
Dolcetto 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce per circa 4 - 6 giorni. La conservazione dei vini avviene in vasche di acciaio dove si svolge la fermentazione maloattica. Viene imbottigliato nei mesi di Aprile - Maggio.

75 cl.



Barbera d'Alba Doc
Roreto

Vitigni
Barbera 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce per 8-10 giorni e immersioni delle vinacce con rimontaggi. In primavera il vino è travasato in barrique e tonneaux da 500 litri dove si affina per 6-8 mesi e svolge la fermentazione malolattica successivamente imbottigliato senza filtrazione.
E' conservato in bottiglie coricate per 6-8 mesi prima della commercializzazione.

75 cl.



Nebbiolo Langhe Doc
Settevie

Vitigni
Nebbiolo 90%, Barbera 10%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce per 7-9 giorni e immersioni delle vinacce con rimontaggi e follature. Il vino viene posto poi in tonneaux dove si affina per 6-8 mesi. Prima della commercializzazione affina in bottiglia per 8 mesi.

75 cl. 150 cl.



Nebbiolo d'Alba Doc
Valmaggiore

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura soffice, macerazione in presenza delle bucce per circa 10-12 giorni. Alla svinatura il vino è travasato in botti di rovere di Slavonia della capacità di 25 hl dove matura per 14 mesi. Viene poi imbottigliato e lasciato ad affinare in bottiglia per 8 mesi prima della commercializzazione.

I vigneti di questo famoso cru del Roero sono poco produttivi e situati su colline molto irte e sabbiose che obbligano la conduzione del vigneto "Tutto a mano", senza l'ausilio di macchine e trattori.

75 cl. 150 cl.



Barbaresco Docg
Meruzzano

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce per circa 10-15 giorni in vinificatori che consentono il controllo della temperatura e l'estrazione dei tannini. Alla svinatura il vino è travasato in tonneaux della capacità di 500 litri, ove matura per 12 -15 mesi. Prima della commercializzazione affina in bottiglia per 8-10 mesi.

75 cl.



Barbaresco Riserva Docg
Rongalio

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura soffice, macerazione sulle bucce per circa 30-35 giorni in vinificatori che consentono il controllo della temperatura e l'estrazione dei tannini e degli antociani per mezzo di delestagè. Il vino si affina per 18-20 mesi in botti di rovere di Slavonia della capacità di 20-25 Hl, ove svolge anche la fermentazione malolattica. Prima della commercializzazione il vino riposa in bottiglia per 8-10 mesi.

75 cl.



Barbaresco 111

Vitigni
100% Nebbiolo, biotipo Rosè (clone 111)

Vinificazione e affinamento
Macerazione sulle bucce per circa 35/40 giorni in legno a cappello sommerso. Successivamente fermentazione malolattica in tonneaux per 1/4 di legno nuovo, continuando negli stessi l'affinamento per altri 15 mesi.

Il vino presenta un colore rosso rubino delicato, scarico; al naso si percepisce un ampio spettro aromatico penetrante sulle note della violetta e della rosa, con singolari nuance di spezie e cuoio che emergono nell'invecchiamento. E' un vino fine, elegante, poco tannico e sapido, di buona struttura e acidità.

Disponibilità Limitata

75 cl. (cassetta legno x 3 bt)



Moscato d'Asti Docg

Vitigni
Moscato 100%

Vinificazione e affinamento
L'uva appena raccolta è pressata in modo soffice: il mosto così ottenuto, dopo una prima filtrazione di sgrossatura, è stoccato e conservato in vasche di inox ad una temperature di -1/0 °C. Così facendo si estrae e si conserva tutto l'aroma presente nella buccia e nella polpa dell'acino.
Il mosto proveniente da diverse epoche di vendemmia è posto a fermentare in autoclave fin al raggiungimento di una pressione di 1,5 atm e 5% di alcool.
Successivamente il vino è microfiltrato ed imbottigliato. Questa operazione garantisce la conservabilità, la brillantezza e la fragranza del prodotto nel tempo.

75 cl. Tappo a vite





GIOVANNI ALMONDO





GIOVANNI ALMONDO
(MONTA' D'ALBA – CN)

15 HA
80.000 BOTTIGLIE

Il paradigma dell'Arneis

Domenico Almondo è stato uno dei protagonisti delle felice rivoluzione vitivinicola avvenuta in Langa e nel Roero iniziata negli anni '80. Vignaiolo scrupoloso, capace di disegnare vini succosi, eleganti, minerali e sapidi, Domenico è da anni uno dei nomi di riferimento del Roero ed oggi sicuramente uno dei maggiori interpreti dell'Arneis. Una dimensione ancora fortemente famigliare, con un forte legame per la propria terra, dove tutte le operazioni, sia in vigna che in cantina, sono svolte direttamente e in prima persona dalla famiglia. Le vigne nel comune di Montà, assecondano le diverse vocazioni del territorio: a Nord le terre a matrice sabbiosa del Bricco delle Ciliegie si prestano alla coltivazione di uva arneis, mentre a Sud, sui pendii del Bric Valdiana, ci sono le condizioni ideali per ottenere nebbiolo di valore. Negli anni il Bricco delle Ciliegie conferma di essere non solo uno degli Arneis di maggior carattere ma anche uno dei bianchi più carismatici dell'Albese.



Langhe Bianco Doc Riesling
Sassi e Sabbia

Vitigni
Riesling Renano 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione a freddo per 12 ore. Il vino terminata la fermentazione alcolica riposa 8 mesi in cemento a contatto con suoi lieviti.

75 cl.



Roero Arneis
Vigne Sparse

Vitigni
Arneis 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione a freddo per 12 ore. Il vino terminata la fermentazione alcolica riposa 8 mesi in acciaio a contatto con i suoi lieviti.

75 cl.



Roero Arneis
Bricco delle Ciliegie

Vitigni
Arneis 100%

Vinificazione e affinamento
Criomacerazione per il 40% del mosto mentre un altro 5% fermenta in barriques. Tutto è poi seguito utilizzando nuove tecniche nella lavorazione a freddo in vasche di acciaio per 7 mesi a contatto con i suoi lieviti.

75 cl.



Roero Rosso Doc

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione per 15-18 giorni sulle bucce. Il vino una volta terminata la fermentazione alcolica affina per 18 mesi in botte grande in rovere di Slavonia non tostata

75 cl.



Langhe Nebbiolo Doc

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione per 5-7 giorni sulle bucce. Il vino una volta terminata la fermentazione alcolica affina per 8 mesi in barriques usate.

75 cl.



Roero DOCG
Bric Valdiana

Vitigni
Nebbiolo100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in acciaio con macerazione di 12-15 giorni a contatto con le bucce. Affinamento per 12 mesi in barriques di rovere francese e 8 mesi in botte grande.

Questo vigneto è posto alla sommità di una collina che guarda a Mezzogiorno, ricco di sabbia e limo, formatosi 4,5 milioni di anni fa da un fondale marino. Un suolo che garantisce una buona riserva idrica in estate e una disponibilità elevata di elementi nutritivi; due fattori che contribuiscono assolutamente alla nascita di un vino di grande equilibrio ed eleganza e un finale dal tannino che sa sorprendere.

75 cl.

GIULIO COCCHI



Giulio Cocchi
Cocconato (AT)
Vigne di Propieta
e Conferitori Consorzio
Alta Langa

VIGNETI DI PROPRIETÀ
PIÙ CONFERITORI
300.000 BOTTIGLIE



La storia del Vermouth e metodo classico di Alta Langa

Nata nel 1891 e fondata da Giulio Cocchi, è proprio dalla fine del XIX secolo che l'azienda Cocchi produce Vermouth e Spumanti tradizionali dell'Astigiano. Tutti i prodotti Cocchi, a base di vino, nascono seguendo le stesse ricette di un tempo, che oggi come una volta mantengono dei precisi punti fermi. Semplicità e autenticità sono le parole chiave. Sono etichette, quelle che rimandano al nome "Cocchi", che parlano di storia e di radicate tradizioni, nel segno dei massimi standard qualitativi. Cocchi è stata inoltre tra le prime case a credere nel progetto del Metodo Classico piemontese più di vent'anni fa. Ha partecipato agli incontri, vissuto le sperimentazioni e sottoscritto accordi con gli altri produttori avviando specifiche collaborazioni con i viticoltori delle alte colline di Langa, che hanno portato alla nascita dell'Alta Langa Docg come la conosciamo oggi. Senza mai fermarsi, Cocchi ha esplorato tutte le potenzialità offerte dal rigoroso disciplinare di produzione Alta Langa. "L'era moderna" dell'azienda è stata segnata dall'espressione di uno stile Cocchi di Alta Langa che oggi si caratterizza per i Pinot con lungo affinamento sui lieviti e un dosaggio minimo degli zuccheri. Come i Pinot, anche gli Chardonnay di Cocchi vedono solo acciaio e vetro ed esprimono la purezza del vitigno con uno stile contemporaneo, rigoroso e seducente.



Alta Langa Docg Brut millesimato
Totocorde

Vitigni
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

Vinificazione e affinamento
La prima fermentazione avviene in tini di acciaio per tre settimane, al termine delle quali il vino viene conservato al freddo per favorire la sedimentazione dei depositi. La presa di spuma avviene nelle bottiglie accatastate e si completa con una lunga maturazione al fresco e al buio per 4 anni. Il remuage è rigorosamente manuale su pupitres di legno con dégorgement à la glace.
Un piccolo dosaggio di liqueur d'expédition viene aggiunto a perfezionare un brut ben equilibrato.

75 cl. 150 cl.



Alta Langa Docg Brut millesimato
Bianc 'D Bianc

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
La fermentazione avviene solo in tini di acciaio per quasi tre settimane, al termine il vino viene lasciato riposare sui lieviti fini. La presa di spuma avviene nelle bottiglie accatastate e si completa con una lunga maturazione per 4 anni. Il remuage è manuale su pupitres di legno con dégorgement à la glace. Bianc 'd Bianc è un brut con un dosaggio limitato che ne fa uno spumante di stile contemporaneo, rigoroso e seducente.

Chiamato in piemontese Bianc 'd Bianc è una cuvée speciale che esalta la forza del territorio attraverso l'espressione dello Chardonnay in purezza. La cuvée è composta dalle uve coltivate in vigne dalla terra bianca marnoso-calcarea che rendono il vino sapido e longevo, il biotipo coltivato è di tradizione borgognona. Cocchi è stata la prima azienda a produrre un Alta Langa da solo Chardonnay.

75 cl. 150 cl.



Alta Langa Docg Pas Dosé millesimato

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo essere state raccolte a mano, le uve hanno fermentato in piccoli tini d'acciaio per tre settimane. La presa di spuma e l'affinamento sur lattes durano 60 mesi. Il remuage viene fatto a mano su pupitres di legno; il dégorgement à la glace viene di regola fatto due volte l'anno in primavera e in autunno. Zero zuccheri aggiunti al momento della sboccatura e nessuna liqueur.

Cocchi Pas Dosé è una riserva di Alta Langa prodotta in 5000 bottiglie e 500 Magnum.

75 cl. 150 cl.



Alta Langa Docg
Brut Rosè millesimato

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Questo Alta Langa è un "rosé de saignée", il cui colore deriva dal Pinot nero leggermente macerato e pressato. La prima fermentazione avviene in tini di acciaio e il vino riposa fino in primavera, quando viene imbottigliato per la rifermentazione. La presa di spuma si completa con una lunga maturazione al fresco e al buio per 36 mesi. Il remuage viene fatto a mano su pupitres; il dégorgement à la glace di regola viene fatto due volte l'anno in primavera e in autunno.

75 cl. 150 cl.



Cocchi Asti Docg

Vitigni
Moscato Bianco 100%

Vinificazione e affinamento
Ogni sforzo viene fatto in cantina per mantenere e esaltare quel fruttato e delicato aroma originale dell'uva con una pressatura dei grappoli interi per ottenere un mosto dolcissimo che fermenterà poi lentamente in tini d'acciaio fino a ottenere le finissime bollicine e la spuma che lo contraddistinguono.

75 cl. 150 cl.



Cocchi Brachetto D'Acqui Docg

Vitigni
Brachetto d'Acqui 100%

Vinificazione e affinamento
I grappoli vengono raccolti a mano in ceste, immediatamente pressati per ottenere un mosto molto dolce e dal caratteristico colore rosso, che fermenterà successivamente in autoclave. Grazie a questo metodo le qualità aromatiche dell'uva si trasmetteranno al vino, liberando il caratteristico profumo di rosa e lampone.

75 cl.



Vermouth di Torino
Storico

Caratteristiche
La ricetta originale di Giulio Cocchi prevede l'uso di erbe come la china e il rabarbaro che tingono leggermente di bruno il bel vino chiaro. Per accentuare la tonalità ambrata si aggiunge lo zucchero imbiondito preparato sul fuoco come per il crème caramel che, con il colore, dona anche una nota speciale al gusto: croccante e zucchero filato in grado di arrotondare tutti i gusti amari senza far uso di vaniglia.
Un vermouth che emoziona, ricco di sensazioni: tra le erbe e spezie aromatizzanti sono protagonisti l'artemisia e gli agrumi che con la china donano equilibrati toni amaricati e agrumati, che caratterizzano lo stile di Cocchi. Il gusto è dunque ricco, con vibranti note di cacao e arancio amaro. Dall'infusione di alcuni legni nobili e balsamici arrivano in finale sentori lievemente canforati e note di rosmarino. Tra gli ingredienti minori vi sono erbe e legni dai profumi unici come il sandalo, il muschio, la mirra, la noce moscata.

Dati tecnici
Alcool 16%
Ingredienti: vino, zucchero, alcool, infuso di erbe aromatiche e spezie.

75 cl.



Vermouth Amaro
Dopo Teatro

E' un raro "vermouth della sera" ed è stato chiamato Dopo Teatro per la tradizione piemontese di bere una piccola coppa di vermouth fresco accompagnato da una scorza di limone alla sera, magari dopo aver assistito a qualche rappresentazione in uno dei teatri storici della capitale sabauda.

Caratteristiche
Il Vermouth Amaro Cocchi è stato creato sulla base della ricetta originale di Giulio Cocchi dove l'artemisia veniva arricchita con rabarbaro, legno di quassia, chiretta e una doppia infusione di China.
L'aggiunta di Barolo Chinato al vino base dona riflessi delicatamente rossi e un'ulteriore nota morbida e complessa, in pieno stile Cocchi.

Dati tecnici
Alcool 16,5%
Ingredienti: vino, zucchero, alcool, infuso di erbe aromatiche e spezie.
Ingredienti: vino, zucchero, alcool, infuso di erbe aromatiche e spezie.

75 cl.



Riserva La Venaria Reale

Il Vermouth Riserva La Venaria Reale non è invecchiata in botte, per evitare di intaccare il complesso equilibrio aromatico a favore di ossidazione e componenti tanniche. Come per il Vermouth di Torino Cocchi, il vino usato è un moscato secco aromatizzato con una formula particolarmente ricca di artemisie, rabarbaro, erbe alpine e un tocco di menta piemontese. Ciò accentua il piacevole effetto balsamico e conferisce una freschezza sorprendente al punto da connotare questo prodotto anche come Vermouth da miscelare con Rye e Bourbon particolarmente invecchiati.

Dati tecnici
Alcool 18%
Ingredienti: vino, zucchero, alcool, infuso di erbe aromatiche e spezi

50 cl.



Vermouth di Torino Extra Dry
Limited Edition

Nato dalla collaborazione tra alcuni dei migliori barman al mondo e i nostri enologi e botanici. Un prodotto unico che intreccia la tradizionale arte italiana della vinificazione e della botanica con la conoscenza della miscelazione internazionale. Partendo da una conversazione in uno dei migliori bar del mondo, incentrata sulle caratteristiche fondamentali del perfetto Martini, il team Cocchi ha intrapreso un viaggio di ricerca a partire dal ricettario del fondatore Giulio Cocchi e con il supporto degli amici Erik Lorincz, Max Schulte, Elon Soddu e Declan McGurk.

Dati tecnici
Alcool 18%

50 cl.





Americano

L'Americano Cocchi è un vino aromatizzato, concepito da Giulio Cocchi nel 1891 e da allora prodotto ininterrottamente secondo la ricetta originale. Per il suo aroma dato dall'alcool "amaricato" con erbe e spezie è detto Americano, anche perché proprio dagli Stati Uniti si diffuse l'usanza di bere il vermouth con ghiaccio e soda. L'Americano Cocchi prodotto secondo la ricetta originale di Giulio Cocchi è, per Asti, l'aperitivo per antonomasia, un pezzo della storia della città. Riporta in etichetta l'originale galletto futurista disegnato negli anni '30, che rappresenta sia la sua funzione di aperitivo ("dà la sveglia all'appetito"), che uno dei simboli della città di Asti.

Caratteristiche
L'Americano Cocchi, per la sua natura, rappresenta il trait d'union tra il vino e i liquori. A una base di vino bianco vengono infatti aggiunti zucchero e alcool "amaricato" dall'infusione di erbe e spezie pregiate, in modo particolare fiori e foglie di genzianella, artemisia, china, scorza di arancio amaro, sambuco e altre ancora. Gli estratti sono ottenuti dall'infusione a freddo in alcool, poi affinati per bilanciare ed equilibrare i sentori e i gusti delle spezie.

Dati tecnici
Alcool 16,5%
Ingredienti: vino, zucchero, alcool, infuso di erbe aromatiche e spezie.

75 cl.



Cocchi Rosa

Riporta in etichetta l'originale galletto futurista disegnato negli anni '30, che rappresenta sia la sua funzione di aperitivo ("dà la sveglia all'appetito"), che uno dei simboli della città di Asti.
Durante la sua storia, Cocchi ha prodotto alcune varianti del suo Aperitivo Americano. La più recente, il Cocchi Rosa è prodotto da una base di vini rossi del Piemonte a cui vengono aggiunti estratti di erbe e spezie, in particolare genziana, china, scorze di agrumi e petali di rosa.

Caratteristiche
Con il suo nome Cocchi Rosa vuol ricordare che è prodotto con vini rossi, da cui prende il colore e i caratteri di rosa selvatica. È affinato con estratti naturali di fiori e spezie tra cui in particolare genziana, china e agrumi come per l'Americano Bianco, ma con un'aggiunta di zenzero, vaniglia e petali di rosa. Il bel colore rosso proveniente dal vino è completamente naturale.

Dati tecnici
Alcool 16,5%
Ingredienti: vino, zucchero, alcool, infuso di erbe aromatiche e spezie.

75 cl.



Barolo Chinato

Nato in Piemonte nel secolo scorso, subito si diffuse grazie al gusto ben dosato di amaro-dolce e soprattutto all'effetto trainante in termini di mercato del nome "Barolo", che subito lo collocava nei prodotti nobili rispetto agli svariati tipi di bevande alcoliche a base di china. Inventore di una ricetta originale, Giulio Cocchi fu per il Barolo Chinato anche il protagonista della sua diffusione. In Italia il consumo del Barolo Chinato fu aiutato dalla fama di vino medicinale che si era creato. Nella tradizione piemontese divenne l'antidoto principale a tanti piccoli malanni, soprattutto da raffreddamento. Bevuto come vin brulé, caldo e corroborante, si lodavano le capacità antipiretiche e digestive. Servirlo agli ospiti divenne un gesto rituale dell'ospitalità contadina.
Col passare del tempo l'utilizzo di questo vino aromatizzato è cambiato e oggi, sull'onda del recupero delle tradizioni e della naturalità, lo si sta riscoprendo in nuovi ed interessanti stili di consumo.

Caratteristiche
Il Barolo Chinato è un vino speciale prodotto con Barolo a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, aromatizzato con corteccia di china calissaja, radice di rabarbaro e di genziana e il prezioso seme di cardamomo, i cui principi attivi vengono estratti con una lenta macerazione a temperatura ambiente. Caratterizzato da equilibrio e dall'armonia nel profumo, dall'immediata gradevolezza del gusto e dalla piacevole persistenza aromatica.

Dati tecnici
Alcool 16,5%
Ingredienti: vino Barolo DOCG, zucchero, alcool, infuso di erbe aromatiche e spezie.

50 cl.



Grappa di Alta Langa

Distillata da Marolo con vinacce di Alta Langa Cocchi
La prima grappa di Alta Langa nasce da un'idea di Cocchi e Marolo, prodotta in un numero limitato di bottiglie con le vinacce di uva Pinot nero e Chardonnay dalle quali Cocchi ottiene il suo Alta Langa Docg.

Caratteristiche
Questa Grappa giovane e fresca mantiene lo stesso stile dal vino da cui deriva: rigorosa e allo stesso tempo delicata, presenta note di frutta bianca e ribes unitamente ad una più lieve punta di miele. Delicata e fragrante rilascia al palato piacevoli note di ribes e mirtillo fino a note vegetali più fresche; una leggerissima nota speziata addolcita di miele completa l'insieme di questa grappa bianca e pulita.

Dati tecnici
Vinacce utilizzate: Chardonnay e Pinot nero ottenute dalla pressatura di grappoli interi.
Distillazione: in alambicchi discontinui a bagnomaria.

Gradazione Alcolica: 42%
Temperatura di servizio 8-10° C.
Bottiglie prodotte: 300
Le bottiglie sono confezionate in astuccio singolo.

75 cl.

B A V A





CANTINE BAVA
COCCONATO (AT)

50 HA
490.000 BOTTIGLIE

Viticoltori dal 1600

Arroccata sulle colline del Monferrato astigiano, ed esattamente nel comune piemontese di Cocconato, si incontra l'Azienda Agricola Bava, la cui storia moderna inizia oltre un secolo fa, nel 1911

Dalla creazione della cantina di Cocconato sono ormai trascorse più di cento vendemmie e si sono avvicendate sei generazioni.

Oggi la proprietà della famiglia si estende in Monferrato e nelle Langhe a Castiglione Falletto, con 50 ettari di vigneti e 20 di prati e boschi spontanei, coltivati con la stessa sensibilità di un tempo e la cura e l'attenzione di una volta, per un'agricoltura sostenibile con un impatto ridotto sull'ambiente.

Passando accanto ai vigneti Bava, chiunque può notare gli sfalci di erba e i resti della potatura usati come concimi naturali, i pali utilizzati, tutti rigorosamente in legno proveniente da foreste rinnovabili o l'inerbimento tra i filari.



Chardonnay Piemonte Igt
Thou Bianc

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
La pressatura delle uve è seguita dalla fermentazione del mosto illimpidito a freddo; senza fare la malolattica il vino viene affinato "sur lie" per sei mesi in tini d'acciaio.

75 cl.



Piemonte DOC Barbera Frizzante
Viva in Bottiglia

Vitigni
Barbera 100%

Vinificazione e affinamento
Una macerazione breve esalta il frutto tipico del Barbera e il vino ottenuto affinato in acciaio fino alla primavera quando viene imbottigliato con aggiunta di lieviti ma non di zuccheri perché la presa di spuma avviene in modo ancestrale con gli zuccheri residui naturali dell'uva. Al termine della rifermentazione le bottiglie vengono tutte aperte per allontanare i lieviti e lasciare il vino limpido.
Barbera VIVA non è filtrata.

75 cl.



Nizza Docg
Tenuta di Pianoalto

Vitigni
Barbera 100%

Vinificazione e affinamento
L'uva di PianoAlto ha una ottima concentrazione di zuccheri e antociani, i tannini sono dolci come è la norma per le buone Barbere quando sono ben mature. Nella vinificazione l'uva, raccolta a mano, viene fatta fermentare in tini di rovere francese da 53 hl. Si interviene con follature manuali e delestage fino alla svinatura. In primavera inizia l'affinamento nei doppi fusti di legno da 1500 litri nei quali il vino termina la malolattica e rimane per 18 mesi. Segue un lungo affinamento in bottiglia.

75 cl.



Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

Vitigni
Malvasia di Schierano 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione a freddo per due giorni dell'uva ammostata prima di metterla nei torchi: il mosto fiore ha così già da subito il suo forte profumo e un bel colore. Il mosto decantato naturalmente viene poi conservato a bassa temperatura fino al momento della spumantizzazione con il metodo italiano in tini d'acciaio

Su ordinazione

75 cl.



Malvasia di Castelnuovo Don Bosco frizzante
Rosetta

Vitigni
Malvasia di Schierano 100%

Vinificazione e affinamento
La vinificazione che prevede la macerazione a freddo per due giorni dell'uva ammostata prima di essere messa nei torchi. Il mosto decantato naturalmente viene poi conservato a bassa temperatura fino al momento della fermentazione in tini d'acciaio che può avvenire anche alcuni mesi dopo la vendemmia.

75 cl.

TRAVAGLINI





TRAVAGLINI
(GATTINARA – VC)

44 HA
250.000 BOTTIGLIE

La classicità e storicità del Gattinara

Siamo in alto Piemonte, sulle colline di Gattinara, vicino alla catena del Monte Rosa.

Qui il territorio è particolarissimo: terreni rocciosi ricchi di scheletro, completamente assenti di calcare e ricchi di minerali ferrosi, porfidi e graniti. Elementi questi ideali per la coltivazione del nebbiolo, vitigno principale aziendale, che su questi suoli assume sfumature e dettagli particolari ed unici. L'Azienda a conduzione famigliare nasce nel 1958 dall'esperienza di Giancarlo Travaglini, che in tempi non sospetti credette nella vocazione di questi luoghi. Realtà storica nella denominazione, con cui spesso si identifica, al giorno d'oggi, l'intero territorio di Gattinara. Oggi la nipote Cinzia, con il marito Massimo, prosegue l'attività, portando avanti l'idea del nonno: vinificazioni tradizionali in grandi botti, per interpretare con grande classicità il Gattinara.



Gattinara Docg

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni a temperatura controllata, con affinamento di 4 anni, di cui 3 anni in botti di Rovere di Slavonia e una piccola percentuale in legni piccoli per un anno. Affinamento in bottiglia di 3 mesi.

In assegnazione - Disponibilità limitata

50 cl. 75 cl. 150 cl.



Gattinara Docg Riserva

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni a temperatura controllata, con affinamento di 5 anni, di cui 4 anni in botti di Rovere di Slavonia e una piccola percentuale con affinamento in legni più piccoli, per un anno. Affinamento in bottiglia di 8 mesi

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl. 150 cl.



Gattinara Docg
Tre Vigne

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni a temperatura controllata, con affinamento di 5 anni, di cui 4 anni in botti di Rovere di Slavonia e una piccola percentuale con affinamento in legni più piccoli, per un anno. Affinamento in bottiglia di 8 mesi.

Il "Tre Vigne" è frutto di un ampia ricerca sulle migliori caratteristiche dei terreni e un accoppiamento di tre caratteri essenziali con diversi ecosistemi. Le uve provengono delle vigne "Permolone" 280-320 mt slm. con terreno di roccia morbida, "Lurghe" 270 mt slm. con suolo profondo e ricco di calcare "Alice" a 420 mt slm. con terreno roccioso e ricco di ferro."

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl.



Nebbiolo Coste della Seisa Doc

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato in serbatoi di acciaio inox per 12-14 giorni a temperatura controllata, con affinamento di 4 mesi in acciaio e 10 mesi in botti di Rovere di Slavonia.

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl.



Il Sogno

Vitigni
Nebbiolo 100% da lungo appassimento.

Vinificazione e affinamento
La Vendemmia viene ritardata fino a fine ottobre. Le uve sono lasciate appassire per circa 100 giorni su graticci, a temperatura naturale e ventilata per ottenere un grande, inimitabile vino che non teme confronti per la struttura e per la longevità. Viene vinificato in serbatoi di acciaio inox per circa 25-30 giorni a temperatura controllata, con affinamento di 40 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 20 ettolitri. Affinamento in bottiglia di 8 mesi.
In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl.



Grappa di Gattinara

Vitigni
Nebbiolo 100%

50 cl.



Metodo Classico, Extra Brut
Nebolè

Vitigni
Nebbiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Vendemmia ad inizio settembre, soltanto le punte dei grappoli selezionate di uve Nebbiolo da rosso importante vengono fermentate in vasche di acciaio e una piccola parte in barriques. Dopo l'imbottigliamento (la primavera successiva alla vendemmia) la seconda fermentazione in bottiglia si protrae per minimo 46 mesi sui lieviti.

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl.

10 anni di PROGETTO NEBBIONE

Avreste mai immaginato che da una stessa vigna e da una stessa annata si potessero assaggiare due vini completamente diversi per tipologia e colore?
E' una reale possibilità a partire dalla vendemmia 2010, anno di partenza del progetto "Nebbione", ideato dall'Enologo Sergio Molino, che ha deciso di chiamare in questo modo il procedimento di produzione dello spumante metodo classico da 100% uva nebbiolo proveniente da diverse regioni vocate alla sua coltivazione.

La vendemmia 2020 rappresenta il decennale di un esperimento che continua a crescere coi tempi lenti dettati dalla sosta sui lieviti: minimo 40 mesi, con estremi di 80 in alcuni casi. In questi anni, alle prime 6 aziende che hanno creduto nel progetto, Rivetto (Serralunga d'Alba) , La Kiuva (Arnad – Valle d'Aosta), Cascina Ballarin (La Morra) , Enzo Boglietti (La Morra), Travaglini (Gattinara) , Franco Conterno (Monforte d'Alba), se ne sono aggiunte altre, il cui prodotto non è ancora sul mercato proprio in coerenza del metodo.

Le Langhe del Barolo, l'Alto Piemonte del Gattinara e la Valle d'Aosta del Picotendro, oggi anche il Roero e la Valtellina, terre in cui il Nebbiolo si chiama con nomi diversi ma si esprime egualmente al meglio, dando origine a grandi rossi, trasmettono la stessa ricchezza espressiva nella versione "bolla".

"Anni di analisi e ricerche – racconta Sergio Molino – mi hanno portato a capire che il grappolo di Nebbiolo, nella sua parte più bassa nel periodo pre-vendemmiale ha il grado di acidità perfetto per creare una base spumante. Di qui l'intuizione di utilizzarlo per un metodo classico e la creazione del gruppo di lavoro". Il progetto è infatti diventato un'Associazione a partire dal 2017.

Poche regole ma ben precise definiscono il metodo di lavoro in un disciplinare interno di cui l'Associazione si è dotata: soltanto le punte dei grappoli, soltanto Nebbiolo da rosso importante, oltre 40 mesi sui lieviti, dosaggio zero. Ovviamente metodo classico.





NICOLA BERGAGLIO





NICOLA BERGAGLIO
(GAVI – AL)

17 HA
140.000 BOTTIGLIE

Vini archetipo dell'intera denominazione

L'azienda, nata circa 50 anni fa, oggi è nelle mani di Gianluigi Bergaglio, che conduce la parte enologica, e di suo figlio Diego, che collabora con lui in cantina e soprattutto in vigna. È un'azienda a conduzione prettamente familiare, la cui scelta coraggiosa e radicale della cantina inoltre è quella di produrre solo 2 etichette, entrambe da uve Cortese. In tal modo si è riusciti negli anni a produrre i più autentici Gavi DOCG di tutto il territorio. Il Gavi Minaia, storica etichetta di Gianluigi, reputato da guide e critici tra i migliori della denominazione, è prodotto solo con uve provenienti da uno storico vigneto. La caratteristica argilla rossa con forte componente ferrosa che ne costituisce il fondo, l'altitudine media sui 300 metri sul livello del mare, l'esposizione a Sud e la leggera brezza sempre presente; caratterizzano questo storico vigneto di famiglia. A proposito del Minaia: "Sul 2016 che mi è quasi caduta la mascella, come nel film The Mask. Fantastico, pieno ma scattante, agile, elegante, un vero "Chablis à l'Italienne", ma soprattutto forse il miglior Gavi mai assaggiato. Una meraviglia, con un prezzo davvero conveniente, oltretutto." (Daniele Cernilli – Doctor Wine)



Gavi di Gavi Docg

Vitigni
Cortese 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazioni rigorosamente svolte in acciaio allo scopo di preservare il più possibile il carattere del varietale e le potenzialità del territorio, un tipo di agricoltura lontana da stress da vendemmia verde ed in lotta integrata. La caratteristica argilla rossa con forte componente ferrosa è la matrice distintiva di questi vigneti, tutti potati a guyot, posti a 300 metri d'altitudine e meravigliosamente esposti, godono di brezze liguri.

75 cl.



Gavi di Gavi Docg
Minaia

Vitigni
Cortese 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazioni rigorosamente svolte in acciaio allo scopo di preservare il più possibile il carattere del varietale e le potenzialità del territorio, un tipo di agricoltura lontana da stress da vendemmia verde ed in lotta integrata. La caratteristica argilla rossa con forte componente ferrosa è la matrice distintiva di questi vigneti, tutti potati a guyot, posti a 300 metri d'altitudine e meravigliosamente esposti, godono di brezze liguri.

Prodotto in basse rese, con sole uve provenienti da questo storico e vecchio vigneto, un vero e proprio cru.

75 cl.



LA COLOMBERA





LA COLOMBERA
(TORTONA – AL)

24 HA
80.000 BOTTIGLIE

Una brillante produttrice sui Colli Tortonesi

La Colombera si conferma una delle cantine di riferimento del Tortonese, un territorio vocato alla vitivinicoltura che ha dimostrato grande vivacità e attaccamento alla terra. Per rendersene conto basta osservare la vitalità di Elisa Semino, alla guida della cantina, fondata nel lontano 1937 dai suoi nonni e gestita per molti decenni dal padre Piercarlo L'arrivo in cantina nel 1997 della giovane Elisa, appena laureata in enologia, è stato decisivo nella produzione di vino di alta qualità e nella trasformazione dell'antica azienda agricola di famiglia in una cantina-gioiello. Oggi le vigne si estendono su 24 ettari, interamente dedicati a vitigni autoctoni: uno splendido anfiteatro naturale che guarda la pianura di Tortona. I terreni sono argillosi e ricchi di calcare, grazie alla marna di Sant'Agata, in grado di dare vini eleganti e profumati

Qui la dedizione verso il Timorasso è sempre stata massima, producendo vini bianchi che si distinguono per grazia, equilibrio ed eleganza. Grazie a uno stile armonioso e impeccabile, i vini de La Colombera, frutto di una produzione piccola e artigianale, hanno saputo imporsi come lo splendido frutto di un territorio meraviglioso, capace di regalare piacevoli sorprese a tutti gli appassionati di vino.



Timorasso Colli Tortonesi Doc
Derthona

Vitigni
Timorasso 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato e affinato in acciaio, dopo l'affinamento di tre/quattro anni in bottiglia può vantare note minerali e di idrocarburo.

75 cl.



Timorasso Colli Tortonesi Doc
Il Montino

Vitigni
Timorasso 100%

Vinificazione e affinamento
Proviene da un unico vigneto coltivato a 250 slm su terreni argillosi chiari e scuri. Viene vinificato e affinato esclusivamente in acciaio.

75 cl.







LIGURIA



·ILBEREALTO·

1 LE ROCCHE DEL GATTO
2 LA COLOMBIERA
3 OTTAVIANO LAMBRUSCHI
4 PODERE LAVANDARO

LE ROCCHE DEL GATTO





LE ROCCHE DEL GATTO
(ALBENGA – SV)

5 HA
40.000 BOTTIGLIE

L'anarchico del Pigato.

Fausto De Andreis è un uomo al di fuori dalle tendenze del momento, intento ad anteporre le proprie idee agli interessi economici e commerciali. Durante 58 vendemmie ha saputo affinare il proprio stile in assoluta libertà, ma sempre con l'obiettivo di rappresentare il Pigato e il Vermentino di una volta.

Fausto De Andreis ha cominciato da ragazzino, negli anni '50 e, nel corso degli anni ha acquisito le tecniche di vinificazione sviluppando un proprio stile inconfondibile e fuori dagli schemi. Per questo viene adottata una cura meticolosa del vigneto, le fermentazioni vengono attivate spontaneamente grazie all'utilizzo esclusivo di lieviti indigeni e sono praticate lunghe macerazioni sulle bucce, che consentono di estrarre quelle sostanze aromatiche, minerali e tanniche che caratterizzano i vitigni e che esprimono genuinamente il territorio della Riviera Ligure di Ponente. Le viti sono allevate ad alberello e a cordone speronato e affondano le loro radici in terreni caratterizzati da terra rossa, ricchi di ferro e minerali. "… Trovo più corretto che i vini siano prodotti nell'ottica di una loro potenziale evoluzione positiva, che possa durare tranquillamente oltre i 10 anni. I miei vini sono stati prodotti in questo modo, ecco perché ad oggi non è stato ancora imbottigliato nessun nostro vino della vendemmia dell'anno precedente…"



Vermentino
Riviera Ligure di Ponente Doc

Vitigni
Vermentino 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni in acciaio e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Fermentazione malolattica e successivo affinamento per alcuni mesi in acciaio.

75 cl.



Pigato
Riviera Ligure di Ponente Doc

Vitigni
Pigato 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni in acciaio e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Fermentazione malolattica e successivo affinamento per alcuni mesi in acciaio..

75 cl.



Spigau
Senza Tempo

Vitigni
Pigato 100%

Vinificazione e affinamento
Lunghissima macerazione sulle bucce. In cantina tutte le fermentazioni alcoliche avvengono spontaneamente ad opera di lieviti indigeni, riducendo al minimo indispensabile l'intervento umano, e lo stesso vale in vigna dove vige un atteggiamento di custodia vigile. Affinamento in vasche di acciaio per 10 anni.

75 cl.



Rossese
Riviera Ligure di Ponente Doc

Vitigni
Rossese di Ventimiglia, Rossese di Campochiesa e Granaccia

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata con macerazione delle bucce di 3 settimane. Affinamento per 10 mesi in vasche di acciaio inox sulle fecce fini.

Il Rossese è un rosso delicato ed elegante prodotto con il vitigno autoctono Rossese, un'uva a bacca rossa storicamente coltivata nella zona della Riviera Ligure di Ponente da Albenga a Ventimiglia. Si tratta di un vino rosso atipico, leggero, poco tannico, con un carattere piacevolmente fragrante e aromi che esprimono fresche note floreali e fruttate.

75 cl.

LA COLOMBIERA





AZIENDA AGRICOLA
LA COLOMBIERA
(CASTELNUOVO
DI MAGRA – SP)

13 HA
100.000 BOTTIGLIE

Alle origini della denominazione

La storia dell'azienda agricola La Colombiera ha inizio nei primissimi anni '70, quando Francesco Ferro, fondatore dell'azienda, e fautore della nascita della DOC Colli di Luni, acquista un angolo di terra ligure sulle colline di Castelnuovo Magra nel territorio dove sorgeva l'antica Città di Luni.

La passione per il vino contagia anche il figlio Piero, tanto che, completati gli studi di enologia alla scuola di Alba, si inserisce stabilmente in azienda; nei primi anni '80.

Giunti alla terza generazione i Ferri continuano a coltivare uve profondamente legate al territorio: Sangiovese e Vermentino, esaltandone la qualità, nel totale rispetto delle materie prime.

I vigneti sono posti ad altitudini differenti che variano dai 100 ai 250 metri slm, tutti accomunati da un'esposizione favorevole e dalla vicinanza al Mar Ligure.

VIGNAIOLI ITALIANA FEDERAZIONE INDIPENDENTI



Vermentino Colli di Luni Doc
Trevigne

Vitigni
Vermentino 100%

Vinificazione e affinamento
E' vinificato in purezza in vasche di acciaio. Successivamente affina per altri 4 mesi in acciaio.

Il Vermentino DOC Colli di Luni è prodotto con uve provenienti dai vigneti siti nella fascia collinare che sovrasta l'antica città di Luni.

37,5 cl. 75 cl.



Vermentino Colli di Luni Doc
Celsus

Vitigni
Vermentino 100%

Vinificazione e affinamento
E' vinificato in purezza effettuando una leggera macerazione sulle bucce. Successivamente affina per 6-8 mesi in acciaio.

Il Celsus è un Vermentino DOC Colli di Luni superiore, ottenuto esclusivamente attraverso uve coltivate in località Celso, nella zona di Fosdinovo (MS) ad un'altezza di 250 metri slm. Le uve vengono poi selezionate per qualità ed esposizione.

75 cl.



Rosso Colli di Luni Doc
Terrizzo

Vitigni
Sangiovese 60%, Merlot 20%. Cabernet Sauvignon 20%

Vinificazione e affinamento
In rosso con dieci giorni di macerazione a contatto con le bucce. Successivamente viene invecchiato per un anno in botti di rovere grandi.

Su ordinazione

75 cl.



OTTAVIANO LAMBRUSCHI





OTTAVIANO LAMBRUSCHI
(CASTELNUOVO MAGRA– SP)

5 HA
30.000 BOTTIGLIE

Un'istituzione dei Colli di Luni

Ottaviano Lambruschi con i sui 80 anni è un patrimonio dei Colli di Luni. Grande esempio di serietà e coerenza; sempre in vigna ed in cantina, oggi è affiancato dal figlio Fabio, degno erede di questa bella realtà. I vigneti, tra i più belli dell'intera denominazione, sono baciati dalla brezza marina, con esposizioni uniche, a circa 250 metri d'altitudine, circondati da boschi.

Lo storico vigneto di Costa Marina, e quello più giovane, denominato Il Maggiore, hanno caratteristiche differenti: composizioni geologiche prevalentemente argillose per il primo, impiantato su pendenze vertiginose che degradano verso il mare. Matrice calcareo-pietrosa per il Maggiore, più vecchio e circondato da boschi. Tutti elementi che rendono i vini unici e ben distinti.

La perizia e l'esperienza dei Lambruschi in fatto di coltivazione si basano su criteri di riduzione delle rese per ettaro e della predilezione per le cure naturali, come il sovescio di colture seminate in estate.

Vermentino dai grandi profumi, buon frutto, minerali e salmastri.



Vermentino Colli di Luni Doc

Vitigni
Vermentino 100%

Vinificazione e affinamento
Le linee guida della filosofia produttiva per il Vermentino in casa Lambruschi stanno in poche parole, Vendemmia a scalare a partire dalla metà di Settembre fino ai primi di Ottobre. Macerazione a 8 gradi centigradi, niente malolattica, chiarifica a freddo, senza filtraggi.

Disponibilità limitata

75 cl.



Vermentino Colli di Luni Doc
Costa Marina

Vitigni
Vermentino 100%

Vinificazione e affinamento
Le linee guida della filosofia produttiva per il Vermentino in casa Lambruschi stanno in poche parole: vendemmia a scalare a partire dalla metà di Settembre fino ai primi di Ottobre. Macerazione a 8 gradi centigradi, niente malolattica, chiarifica a freddo, senza filtraggi. Il Costa Marina è più antico vigneto dell'azienda, circondato dalla macchia mediterranea e dominata dai boschi, il mare come sempre, si fa scorgere. È costituito da un poggio inerbito naturale "a ritocchino". La localizzazione è splendida così come l'esposizione (sud sud-est).

Disponibilità limitata

75 cl.



Vermentino Colli di Luni Doc
Il Maggiore

Vitigni
Vermentino 100%

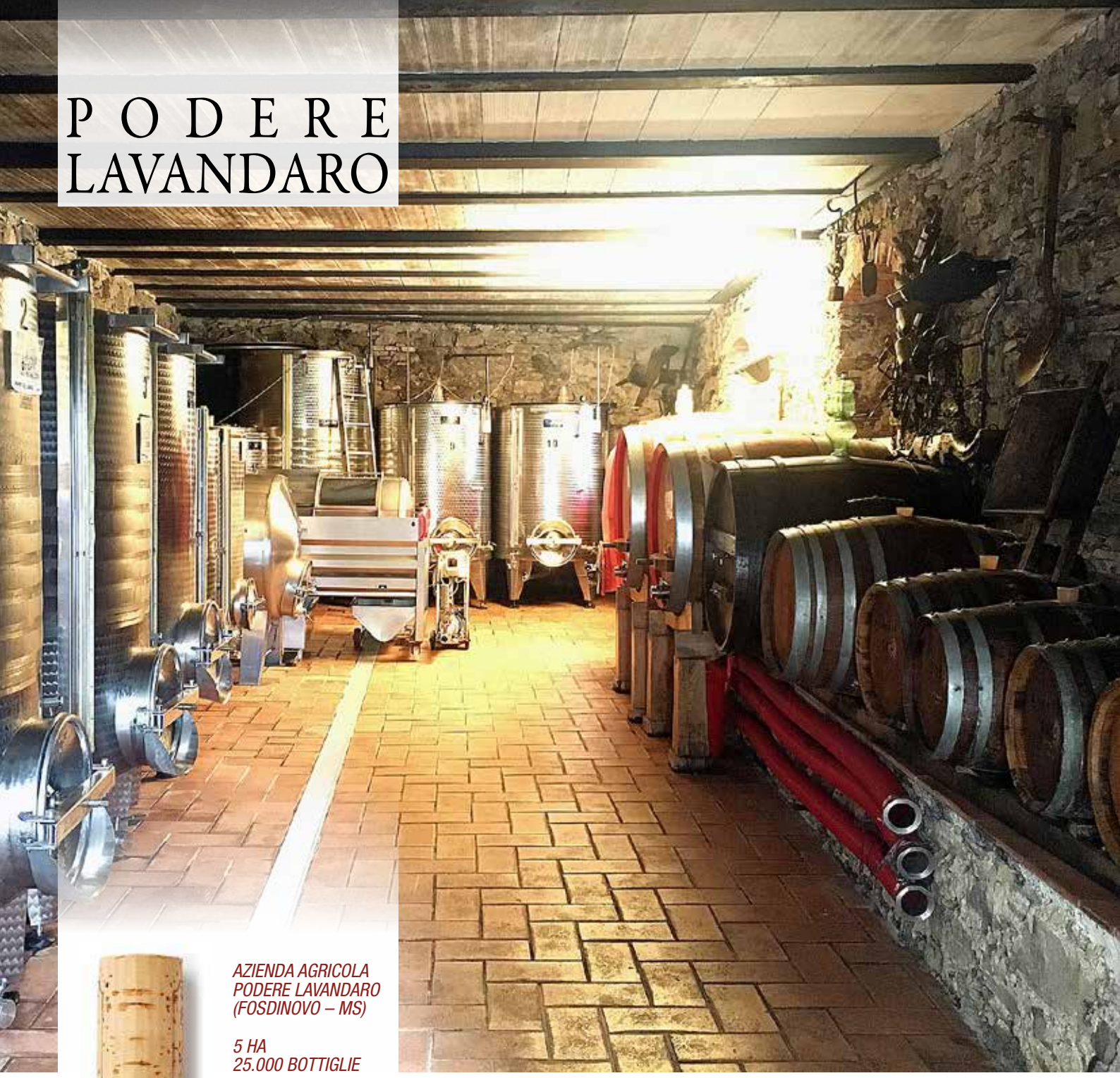
Vinificazione e affinamento
Le linee guida della filosofia produttiva per il Vermentino in casa Lambruschi stanno in poche parole, Vendemmia a scalare a partire dalla metà di Settembre fino ai primi di Ottobre. Macerazione a 8 gradi centigradi, niente malolattica, chiarifica a freddo, senza filtraggi. Prodotto in poco più di 5000 bottiglie, "Il Maggiore" di Ottaviano Lambruschi è Vermentino proveniente dal vigneto dell'omonima località abbarbicato su pendenze vertiginose e spettacolari che digradano verso il mare

Disponibilità limitata

75 cl.



PODERE LAVANDARO





AZIENDA AGRICOLA
PODERE LAVANDARO
(FOSDINOVO – MS)

5 HA
25.000 BOTTIGLIE

Tra i vigneti più alti della denominazione

Podere Lavandaro è un'azienda vitivinicola nata dalla passione di Marco e Rosanna che nel 1985, iniziano a dedicarsi ai piccolissimi vigneti (circa mezzo ettaro) del padre di lui, in zona Lavandaro, a due chilometri dal centro Fosdinovo. La Cantina di Podere Lavandaro nonostante sia molto piccola, è tra le più suggestive della denominazione, in quanto è situata all'interno delle mura del medioevale Castello Malaspina, nel piccolo borgo di Fosdinovo. Il terreno vitato è di circa 5 ettari, tutti suddivisi in piccolissime parcelle ad importanti altitudini per la denominazione, comprese tra i 250 ed i 480 m s.l.m tutte ubicate nel comune di Fosdinovo. I terreni delle diverse parcelle sono generalmente sabbiosi, ricchi di scheletro e arenarie, vengono lavorati con sovesci (favino, veccia, orzo, senape) che hanno la caratteristica di essere ottimi fissatori di azoto, di aver funzioni nematocide ossia uccidere pericolosi parassiti della vigne, oltre che di riuscire ad andare in profondità con le loro radici rendendo più friabile il terreno; La fortunata posizione dei vigneti fa sì che i trattamenti alla vigna possano essere molto contenuti, vista la costante brezza marina che da sola riesce spesso a scongiurare attacchi fungini e marciumi. Inoltre tutti i vigneti, soprattutto quelli più elevati godono di ottime escursioni termiche tra giorno e notte, che favoriscono l'accumulo di aromi nelle bucce dell'uva, mantenendo freschezza e belle acidità.



Vermentino Colli di Luni Doc

Vitigni
Vermentino 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in botti di inox con macerazione delle uve a freddo per 36/48 ore.
Mosto fiore in fermentazione controllata.
Matura in inox sulle fecce fini 6 mesi più in bottiglia 2 mesi.

75 cl.



Vermentino Nero Costa Toscana Igt

Vitigni
Vermentino Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con contatto delle bucce per 15-20 gg., durante i quali si sviluppa la fermentazione alcolica e poi malolattica.
Matura in acciaio 8 mesi, più 6 mesi in bottiglia.

Su ordinazione

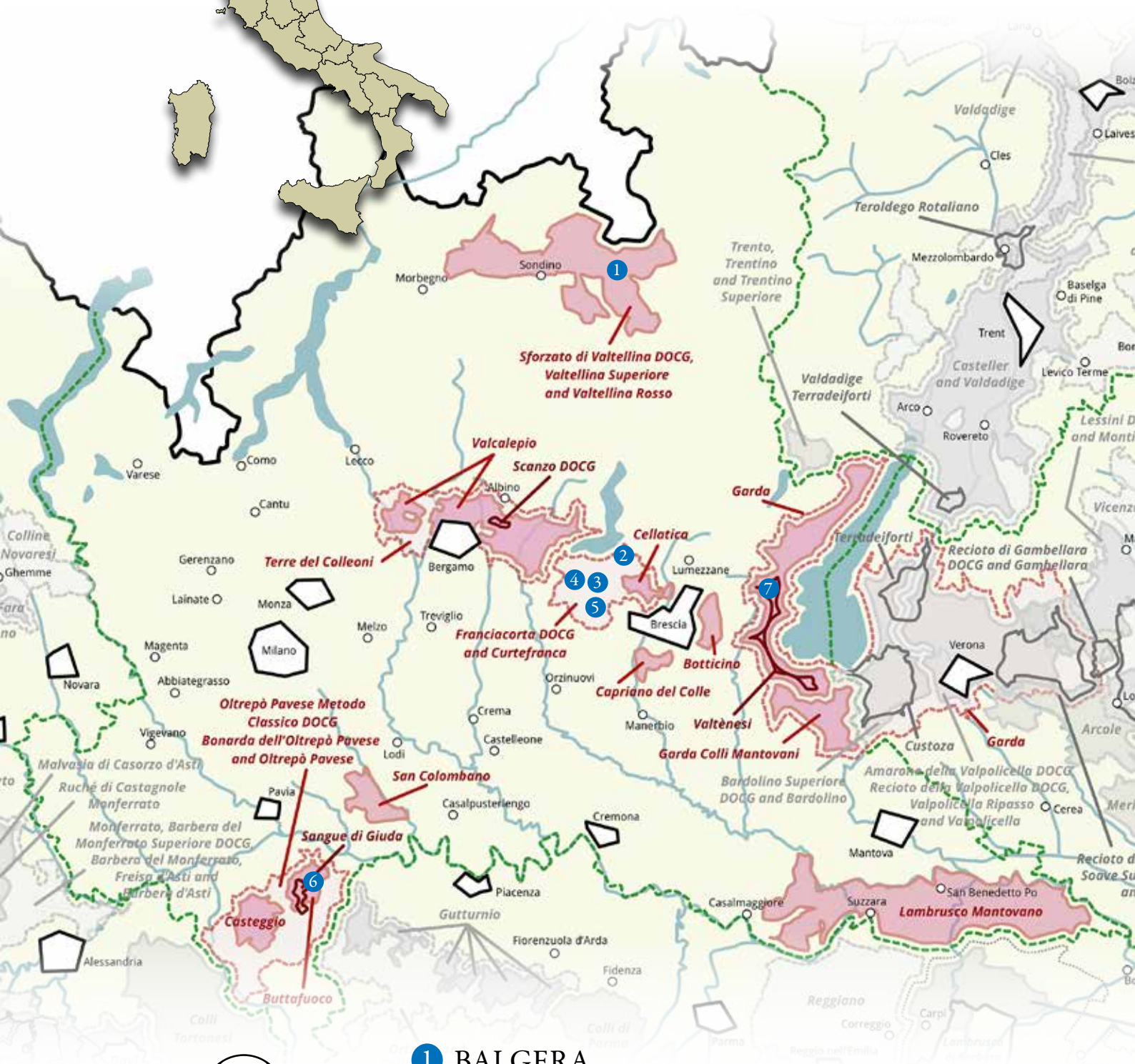
75 cl.







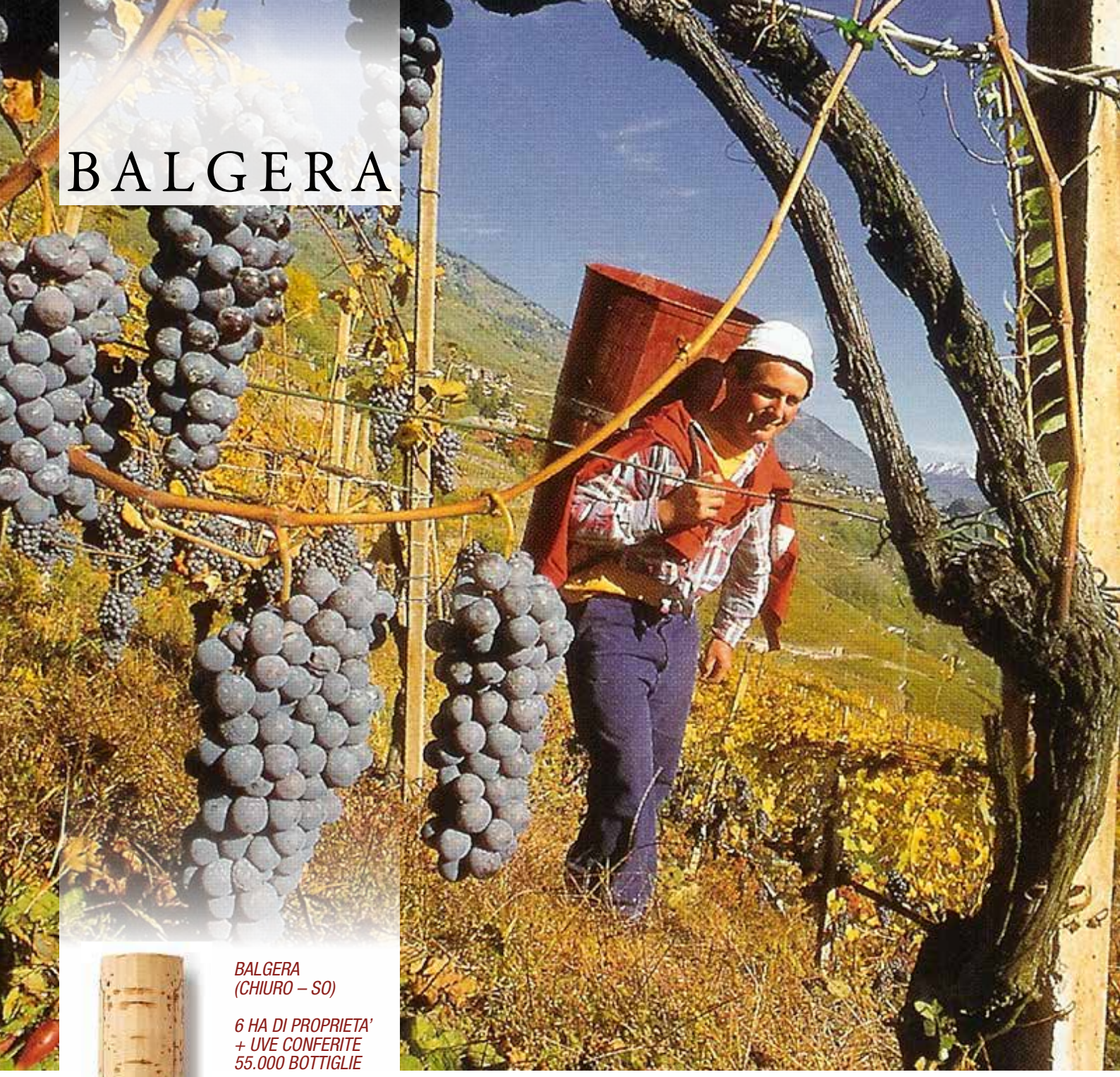
LOMBARDIA



·ILBEREALTO·

1. BALGERA
2. MAJOLINI
3. BIONDELLI
4. VIGNETI CENCI
5. MONTEDELMA
6. VERDI BRUNO
7. PASINI SAN GIOVANNI

BALGERA





BALGERA
(CHIURO – SO)

6 HA DI PROPRIETA'
+ UVE CONFERITE
55.000 BOTTIGLIE

Vini della Valtellina dal 1885

Era il 1885 quando Pietro Balgera iniziava a fare vino a Chiuro, nella villa di proprietà dei nobili Quadrio già dimora di un luogotenente di Giuseppe Mazzini. Da allora cinque generazioni della stessa famiglia si sono succeduti alla guida di una delle storiche cantine valtellinesi. Oggi è condotta da Paolo Balgera, sapiente enologo che cerca di unire la tradizione all'innovazione, assieme ai figli Luca e Matteo. L'Azienda lavora il nebbiolo, chiamato in loco "chiavennasca", producendo un'ampia gamma di vini.

La famiglia gestisce 10 ettari di vigneti di proprietà, a cui si aggiungono conferenti esterni di qualità accuratamente selezionati e guidati, fra i terrazzamenti valtellinesi nel comune di Teglio (San Giacomo e Tresenda), nella zona del Sassella (Triasso) e nella zona del Grumello (Dossi Salati). Balgera Vini può vantare tutte e tre le denominazioni DOC e DOCG valtellinesi riconosciute. I vini Balgera sono rossi valtellinesi di qualità frutto di un intenso lavoro in collaborazione con tempo e natura: sui terrazzamenti tra Sondrio e Tirano l'azienda vinicola dedica mediamente a ogni ettaro di vigna 1.500 ore di lavoro annuale, manuale e rigorosamente senza impiego di diserbanti.



Rosso di Valtellina Doc
450

Vitigni
Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio inox con controllo della temperatura, affina 12 mesi sulle fecce fini in botte di rovere da 5hl. Dopo la svinatura prosegue un ulteriore affinamento per 18 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.

75 cl.



Alpi Retiche

Vitigni
Chiavennasca 90%, Rossola e Pignola 10%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio. Il Nebbiolo alpi retiche è frutto di un blend tra un vino che affina 12 mesi in acciaio e uno più maturo che ha affinato per 30 mesi in botti di rovere. Per questo motivo non riporta l'annata in etichetta.

75 cl.



Valtellina Superiore Docg
Riserva Valgella
Vigneto Pizaméi

Vitigni
Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio inox con controllo della temperatura. Terminata la fermentazione viene travasato in botti di rovere da 5 hl dove rimane per 12 mesi in sosta sulle fecce fini. Una volta svinato affina per 36 mesi in botte di rovere da 5hl. Terminata la sosta nei legni riposa ancora 24 mesi tra acciaio e bottiglia.

Microclima caratterizzato da terrazzi con elevata presenza di roccia affiorante che permette di avere sbalzi termici diurno-notturni molto pronunciati; i terreni poco profondi, inoltre, portano la vite a contenere lo sviluppo vegetativo favorendo un'ottima maturazione.

75 cl.



Valtellina Superiore Docg
Riserva Valgella
Vigneto Quigna

Vitigni
Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio inox con controllo della temperatura. Terminata la fermentazione viene travasato in botti di rovere da 5 hl dove rimane per 12 mesi in sosta sulle fecce fini. Una volta svinato affina per 36 mesi in botte di rovere da 5hl. Terminata la sosta nei legni riposa ancora 24 mesi tra acciaio e bottiglia.

75 cl.



Valtellina Superiore Riserva Docg
Riserva del fondatore

Vitigni
Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento
Vinificato con lieviti indigeni, la Riserva del Fondatore affina per almeno dieci anni in botti di rovere e bottiglia. Viene prodotto utilizzando uve provenienti dalle 4 sottozone classiche del Valtellina Superiore DOCG: Valgella, Inferno, Grumello e Sassella.
Durante l'affinamento viene aggiunto un 20% di Sforzato della stessa annata.

75 cl.



Sforzato di Valtellina Docg
Solstizio

Vitigni
Nebbiolo 100% (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti autoctoni in acciaio inox con controllo della temperatura. Terminata la fermentazione viene travasato in botti di rovere da 15 hl dove rimane per 12 mesi in sosta sulle fecce fini. Una volta svinato affina per 36 mesi in botte di rovere da 15hl. una volta terminata la sosta nei legni riposa ancora 24 mesi tra acciaio e bottiglia.

Il nome di questo vino oltre ad essere legato al Solstizio d'Inverno in senso temporale, quale data di inizio delle operazioni di vinificazione, assume anche un senso figurato poichè segna la fine dell'uva vista come frutto.

75 cl.

Sono disponibili su richiesta una limitata quantità di bottiglie di Sassella Riserva annate storiche

MAJOLINI





MAJOLINI
(OME – BS)

20 HA
150.000 BOTTIGLIE

Il terroir unico delle colline di Ome

La presenza della famiglia Maiolini ad Ome è attestata a partire dal XV secolo: l'etimologia del cognome la legherebbe curiosamente al vitigno autoctono Majolina, a sua volta collegato alla pietra calcarea di cui è composta la zona.

I vigneti si estendono sulle colline moreniche del comune di Ome, costituite da stratificazioni di pietra calcarea. Ome è ubicato in un'insenatura protetta ai piedi del monte Brione (800 metri); è circondato da colline e gode di un microclima unico all'interno della Franciacorta. Le uve maturano in vigneti lontani dalle strade di passaggio più intenso, delimitati da bosco e sentieri: 24 ettari sparsi in più di 24 appezzamenti, significativamente diversi per clima ed origine geologica dalla maggior parte del suolo vitato di Franciacorta. In alcuni vigneti la pietra affiora fin dalla superficie: è un calcare bianco purissimo e compatto, il medolo, definito scientificamente calcare maiolica, che alle uve dona mineralità e struttura.

In Conversione biologica dal 2013 e Certificata biologica dal 2016, la cantina ha scelto la pratica di una viticoltura senza concessioni, completamente dedicata alla qualità dell'uva: bassi rendimenti, alta densità di piantagione, potatura rigorosa, inerbimento, sfogliamenti, selezione rigorosa delle uve su tutti i grappoli durante l'estate.



Franciacorta Docg Brut s.a.

Vitigni
Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%.

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18 gradi, una parte dello Chardonnay dopo la pigiatura effettua una fermentazione ed un affinamento in piccole botti di legno. Affina in bottiglia a contatto con i lieviti per un periodo non inferiore a 24 mesi.

37,5 cl. 75 cl. 150 cl.
300 cl. 600 cl.



Franciacorta Docg Brut Millesimato
Vintage

Vitigni
Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%.

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18 gradi, una parte dello Chardonnay dopo la pigiatura effettua una fermentazione ed un affinamento in piccole botti di legno.
Affina in bottiglia a contatto con i lieviti per un periodo non inferiore a 36 mesi.

75 cl. 150 cl.



Franciacorta Docg Brut Satèn Millesimato

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono pigiate in modo soffice e il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata di circa 18 gradi, una parte di esso viene posta in piccole botti di legno. Affina in bottiglia a contatto con i lieviti per un periodo mai inferiore a 36 mesi.

75 cl.



Franciacorta Docg Pas Dosè Millesimato
Aligi Sassu

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono pigiate in modo soffice ed il mosto ottenuto viene mantenuto ad 8°C per un giorno e poi portato a 18°C fino a fine fermentazione. La fermentazione malolattica viene fatta in botti di acciaio ed in parte in legno. Il vino rimane in bottiglia a contatto con i lieviti per almeno 30 mesi e 12 mesi dopo la sboccatura.

75 cl.



Franciacorta Docg Brut Millesimato
Electo

Vitigni
Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%.

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono vinificate separatamente e fatte fermentare a temperatura di circa 18 gradi, una parte del mosto di Pinot Nero viene fatto fermentare e affinare in piccole botti di legno. Il vino permane in bottiglia a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi.

75 cl.



Franciacorta Docg Brut
Blanc de Noirs

Vitigni
Pinot Nero 100% Appezzamenti collinari nei comuni di Ome e Rodengo Saiano.

Vinificazione e affinamento
Le uve, a perfetto grado di maturazione, vengono pigiate in modo lento e soffice. Il mosto ottenuto viene mantenuto a 8 °C per alcuni giorni e poi fatto fermentare a 18 °C in acciaio. Il vino rimane in bottiglia a contatto con i lieviti per almeno 30 mesi e 12 mesi dopo la sboccatura.

75 cl.



Franciacorta Docg Brut Nature
"d'Arborea Vita Vivente"

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Durante la vendemmia è messa a fermentare in una vasca d'acciaio da 10 Hl un ottima base di Chardonnay senza aggiunta di solfiti e senza alcun coadiuvante. Il Franciacorta che ne è nato è rimasto in vasca d'acciaio per 8 mesi per poi essere imbottigliato per la rifermentazione. E' stato lasciato maturare sui lieviti fino ad Ottobre 2018 e poi degorgato senza alcuna aggiunta. E' dunque un Pas Dosé con residuo zuccherino inferiore a 1gr/l.

75 cl.
Edizione Limitata solo in vendita diretta



Franciacorta Docg Extra Brut
Disobbedisco

Vitigni
Chardonnay e Pinot Nero.

Vinificazione e affinamento
Le uve, a perfetto grado di maturazione, fermentano in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C. Imbottigliamento in primavera viene realizzata la cuvèe ed effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma. A seconda delle vendemmie il vino di base può essere di una sola annata oppure di annate diverse anni. Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per alcuni anni.

75 cl.



Franciacorta Docg Brut Rosè s.a.
Altera

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve raccolte vengono diraspate e messe in vasca per una criomacerazione con durata variabile di 6/8 ore a 8°C.
Segue soffice spremitura e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16°C.
Affina in bottiglia a contatto con i lieviti per un periodo di 24 mesi.

75 cl.



Franciacorta Docg Brut Millesimato Riserva
Valentino Majolini s.a.

Vitigni
Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%.

Vinificazione e affinamento
Le uve fermentano in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C. In primavera si realizzano la cuvée e l'imbottigliamento per la presa di spuma. Il vino di base utilizzato è di una sola annata ma proveniente da vigneti diversi. Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per un periodo di 9 /10 anni.

La Riserva, dedicata alle migliori annate, nasce per celebrare il fondatore Valentino Maiolini, che negli anni '70 iniziò l'avventura del vino, portata avanti dai figli e i nipoti. Totalmente fuori dagli schemi, questo Franciacorta si è formato nell'eccellenza più assoluta, che ne fa un vino veramente superbo.

75 cl.





Grappa Bianca
di Franciacorta 45°

Vitigni
Chardonnay

50 cl.



Grappa Invecchiata
di Franciacorta 45°

Vitigni
Chardonnay

5 anni di affinamento in barriques.

50 cl.



Olio Extravergine d'oliva

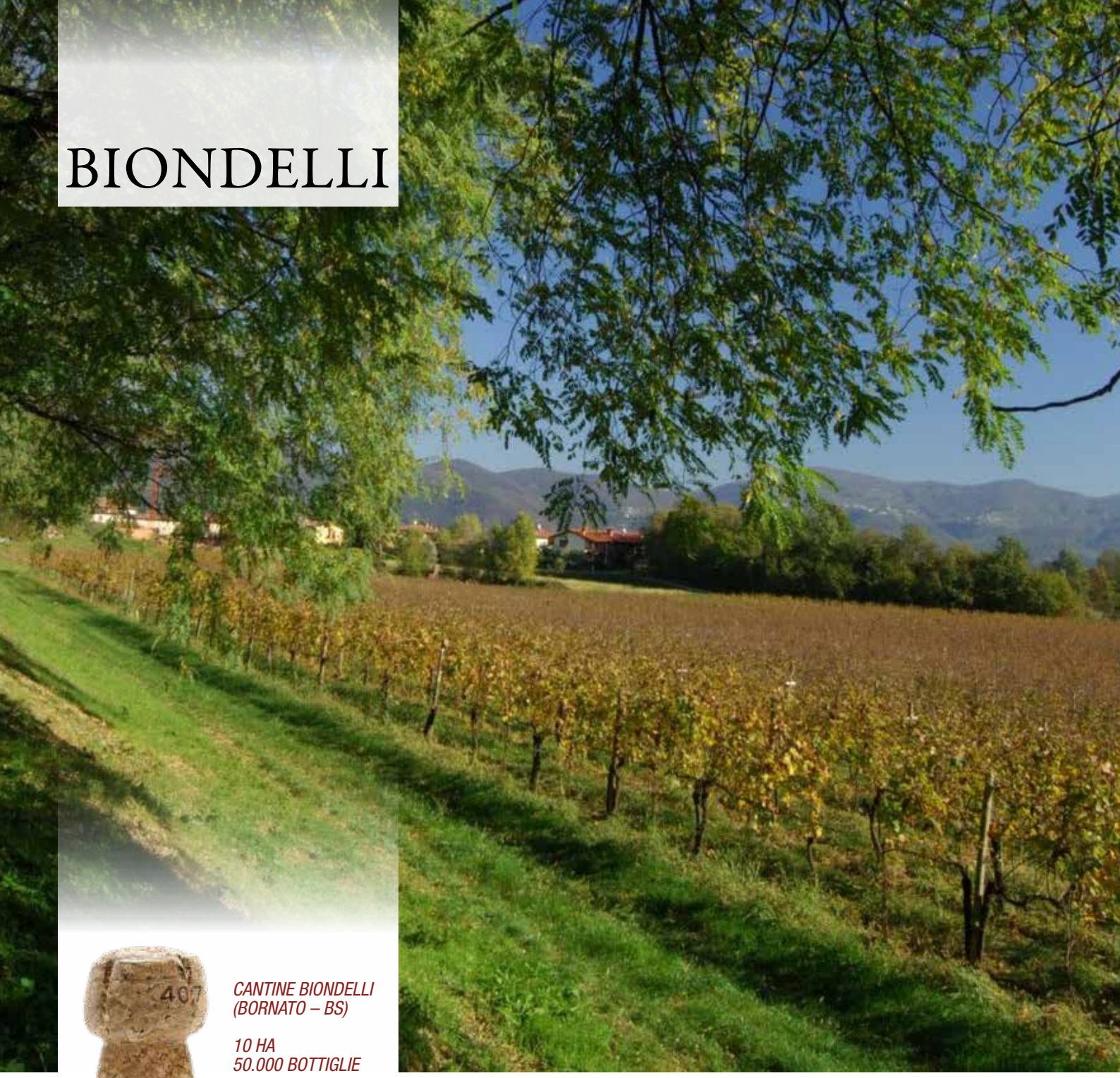
Varietà:
Leccino, Frantoio, Pendolino e Bianchera

Questo finissimo olio extra vergine di oliva, classificato come fruttato leggero, dal gusto delicato ed armonico, si ottiene dalla raccolta delle olive dei nostri uliveti in Franciacorta. Si distingue per la bassissima acidità (inferiore a 0,30) e per le conosciute proprietà curative e medicamentali essendo ricco di acidi polinsaturi nobili.

50 cl.



BIONDELLI





CANTINE BIONDELLI
(BORNATO – BS)

10 HA
50.000 BOTTIGLIE

Franciacorta biologici sotto il Castello di Bornato

L'azienda agricola, che comprende diversi terreni, ha il suo centro in una cascina cinquecentesca edificata di fronte allo storico castello medioevale di Bornato e all'inizio della splendida Valle del Longarone racchiusa tra gli abitati di Bornato, Cazzago San Martino e Calino". La famiglia Biondelli si è insediata in Franciacorta nell'immediato dopoguerra. Nei decenni successivi sia la proprietà che le attività agricole e vitivinicole in particolare, sono state ampliate, ma sempre e soltanto come conferitori di uve.

Nei primi anni duemila Joska Biondelli, incomincia a dedicarsi a tempo pieno alla viticoltura, sua grande passione, mettendosi alla guida dell'azienda agricola familiare e convincendo la famiglia a fare il grande passo: da conferitori di uva a produttori di Franciacorta DOCG. Gli ettari vitati sono coltivati osservando un protocollo biologico. L'intervento sui vini è minimale e l'aggiunta di solfiti difficilmente raggiunge i 15 milligrammi/litro; L'obiettivo di Joska è chiaro: produrre delle bollicine eleganti, caratterizzate da armonia e pulizia, con interventi agronomici ed enologici minimi.



Franciacorta Brut Docg s.a.

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e conseguente fermentazione a temperatura controllata di 14°-15° in vasca di acciaio.
Affina in bottiglia per la presa di spuma per un minimo di 24 mesi dopo il tiraggio.

75 cl.



Franciacorta Satèn Docg s.a.

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e conseguente fermentazione a temperatura controllata di 14°-15° in vasca di acciaio.
Affina in bottiglia per la presa di spuma per un minimo di 24 mesi dopo il tiraggio.

Il Saten di Biondelli non è dosato è a tutti gli effetti un Pas Dosè ma il disciplinare non prevede, almeno per ora, il non dosato per questa tipologia.

75 cl.



Franciacorta Docg Millesimato
Premièr Dame

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e conseguente fermentazione a temperatura controllata di 14°-15° in vasca di acciaio.
Affina n bottiglia per la presa di spuma per un minimo di 40 mesi dopo il tiraggio.

75 cl.



Franciacorta Rosè Docg s.a.
Clemy

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e conseguente fermentazione a temperatura controllata di 14°-15° in vasca di acciaio.

75 cl.



VIGNETI CENCI





VIGNETI CENCI
(COLOGNE – BS)

6 HA
45.000 BOTTIGLIE

Franciacorta dal prezioso terroir del Monte Orfano.

Le sinuose colline del Monte Orfano, una splendida vigna, una cantina e una famiglia: questa, in estrema sintesi, la fotografia dell'azienda agricola Vigneti Cenci. Un'istantanea trasparente e fedele che racconta con semplicità la storia di un uomo, Nelson Cenci, scomparso nel 2011 all'età di 93 anni, e delle sue figlie. Ci troviamo a Cologne Bresciano, nella zona Sud Occidentale della Franciacorta. Oggi è la figlia Giuliana insieme al nipote Maurizio, a condurre questa piccola realtà, ricordando sempre gli insegnamenti dell'energico papà: qui infatti da quarant'anni si producono vini di anima, nell'attenzione accordata alla piccole cose, alla campagna, alla vendemmia, alla vinificazione e al lento affinamento delle bottiglie. I Vigneti Cenci sorgono a Cologne, in Franciacorta, e si estendono ai piedi del Monte Orfano, preziosissimo promontorio composto da elementi ghiaioso grossolani, cementati da una matrice quarzoso-calcarenitica. Questo sottosuolo minerale unico in zona, congiuntamente a l'esposizione a Sud, garantisce un perfetto terroir per la maturazione e la caratterizzazione del Pinot Bianco, fiore all'occhiello della cantina.



Franciacorta Brut Docg s.a.
La Capinera

Vitigni
Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione a temperatura controllata, successiva rifermentazione in bottiglia con affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi.

75 cl. 150 cl.



Franciacorta Brut Satèn Docg s.a.
Le Vie della Seta

Vitigni
Chardonnay 90%, Pinot Bianco 10%

Vinificazione e affinamento
Spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata, successiva rifermentazione in bottiglia con affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi.

75 cl. 150 cl.



Franciacorta Docg Pas Dosé s.a.
Zero Cuvée

Vitigni
Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30%

Vinificazione e affinamento
Utilizzo del solo mosto fiore, spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata, successiva rifermentazione in bottiglia con affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi.

75 cl.



Franciacorta Extra Brut Docg s.a.
Nelson Cenci

Vitigni
Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30%

Vinificazione e affinamento
Utilizzo del solo mosto fiore, spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata, successiva rifermentazione in bottiglia con affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi.

75 cl.



Franciacorta Brut Docg Millesimato
Sessanta

Vitigni
Chardonnay 90%, Pinot Bianco 10%

Vinificazione e affinamento
Utilizzo del solo mosto fiore, spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata, successiva rifermentazione in bottiglia con affinamento sui lieviti per almeno 60 mesi.

75 cl.



Franciacorta Brut Rosè Docg s.a.
La Capinera

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Spremitura soffice con macerazione sulle bucce per massimo 24h e fermentazione a temperatura controllata, successiva rifermentazione in bottiglia con affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi.

75 cl.

MONTEDELMA





TENUTA MONTE DELMA
(PASSIRANO – BS)

20 HA
140.000 BOTTIGLIE

Alle pendici del monte.

Monte Delma, un piccolo rilievo isolato, è il primo che si incontra risalendo la pianura Padana, separa Passirano da Monticelli Brusati. Alle pendici del monte vi è l'abitato di Valenzano, una delle località storiche della Franciacorta: si tratta di un borgo medioevale risalente all'anno Mille situato sulla strada per Brescia. L'azienda, che prende il nome dall'omonimo monte, è attualmente guidata dalla famiglia Berardi. Nei vigneti, che hanno un'età media di 25 anni, si previlegia la lotta integrata e l'inerbimento tra i filari per combattere in maniera naturale gli agenti crittogamici e quelli parassitari. La cantina è completamente interrata e climatizzata. Una tecnologia intelligente che serve esclusivamente a coadiuvare l'azione dell'uomo per interferire il meno possibile nei processi di vinificazione e di affinamento, oltre a valorizzare al meglio il patrimonio qualitativo originario della materia prima. Le unità vocazionali di pedopaesaggio dei vigneti si collocano tra fluvioglaciale, colluvi distali e morenico sottile.



Franciacorta Brut Docg s.a.

Vitigni
80% Chardonnay - 15% Pinot Bianco - 5% Pinot Nero

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono raccolte a mano e tenute divise in base alla locazione del vigneto ed alla varietà del vitigno. Affina in bottiglia per la presa di spuma per un minimo di 38 mesi dopo il tiraggio. In primavera si procede all'assemblaggio dei vari vini creando così un'unica base spumante. Alla presa di spuma, con conseguente trasformazione, ad opera dei lieviti, dello zucchero in alcool ed anidride carbonica, affinando in bottiglia per 18 mesi. Alla fine, per espellere il sedimento, si procede alla sboccatura ed all'aggiunta della "liqueur d'expédition".

75 cl. 150 cl. 300 cl.



Franciacorta Brut Satén Docg s.a.

Vitigni
90% Chardonnay - 10% Pinot Bianco

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata. A primavera il vino viene dosato con zucchero di canna ed aggiunto di lieviti selezionati in una quantità inferiore alla dosatura normale, al fine di ottenere una spuma sottile e cremosa. Nell'arco di 24 mesi, affinando in bottiglia, si arricchisce di delicati aromi e sapori. Alla fine, per espellere il sedimento, si procede alla sboccatura ed all'aggiunta della "liqueur d'expédition".

75 cl.



Franciacorta Docg Pas Dosé s.a.

Vitigni
80% Chardonnay - 15% Pinot Bianco - 5% Pinot Nero

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono raccolte a mano e tenute divise in base all'esposizione del vigneto ed alla qualità del vitigno. In primavera si procede all'assemblaggio dei vari vini creando così un'unica base spumante. Si procede all'imbottigliamento ed inizia, poi, la presa di spuma, affinando in bottiglia per minimo 36 mesi. La sboccatura avviene senza alcun dosaggio di zuccheri nella "liqueur d'expédition", per ottenere un prodotto complesso, equilibrato, elegante e persistente, che rappresenti la massima espressione del territorio da cui proviene.

75 cl.



Franciacorta Brut Rosé Docg s.a.

Vitigni
55% Chardonnay – 45% Pinot Nero

Vinificazione e affinamento
"Il mosto ottenuto dalla spremitura rimane per alcune ore a contatto con le proprie bucce, questa breve macerazione, a temperatura controllata, consente l'estrazione della materia colorante. Dopo la completa fermentazione, in primavera si procede alla preparazione del vino base da spumantizzare. Dopo adeguato affinamento, di oltre 24 mesi, le bottiglie vengono sottoposte al remuage e, al successivo dégorgement con l'aggiunta di una particolare liqueur d'expédition.

75 cl.

VERDI BRUNO





BRUNO VERDI
(CANNETO PAVESE – PV)

10 HA
90.000 BOTTIGLIE

Il rispetto della vigna, della vite e del vino uniti a cuore, passione e testa.

Per incontrare il principio della storia bisogna risalire a ritroso fino al '700, quando Antonio Verdi scelse di lasciare il Ducato di Parma per trasferirsi nell'Oltrepò Pavese, esattamente nella zona di Canneto Pavese. Da allora, impegnate nella cura dei possedimenti di famiglia, si sono succedute in maniera ininterrotta intere generazioni, e oggi è Paolo Verdi a reggere ben salde le redini dell'impresa vitivinicola.

Oggi l'azienda agricola è senza dubbio una delle più affermate in Oltrepò, produttrice di vini dalla grande riconoscibilità territoriale. Il merito è da attribuire alla competenza tecnica, alla curiosità ed al meticoloso perfezionismo di Paolo. Tra i filari, le piante godono di condizioni microclimatiche, suoli ed esposizioni differenti. Viene quindi fatta molta attenzione alla vocazione di ogni terroir.

Da anni è stata intrapresa la strada di un'agricoltura a basso impatto ambientale. Non si utilizza alcun tipo di diserbo chimico ed i vigneti sono completamente inerbiti. Dal 2012 le concimazioni sono solo a base di letame o sostanza organica pellettata bio-certificata.

A partire dall'anno 2019 si attua la tecnica del sovescio in tutte le vigne.



Oltrepò Pavese Extra Brut Docg Millesimato
Vergomberra

Vitigni
Pinot Nero 85%, Chardonnay 15%

Vinificazione e affinamento
L'uva nelle cassette, dopo essere stata raffreddata in cella frigorifera, viene rovesciata manualmente nella pressa ottenendo il 55% di resa uva/vino. Il mosto dopo la decantazione viene avviato alla fermentazione controllando la temperatura. Il 10% del mosto viene posto in barriques austriache della Stiria a fermentare dove rimarrà per 6 mesi sui lieviti di fermentazione. Successivamente affina in bottiglia sui lieviti per ameno 42 mesi.

75 cl.



Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg
Cruasé

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
L'uva intera viene posta in pressa per 2 ore in macerazione. Il mosto rosa dopo la decantazione statica fermenta a bassa temperatura. Successivamente affina in bottiglia sui lieviti per almeno 24 mesi.

75 cl.



Riesling Renano Oltrepò Pavese Doc
Vigna Costa

Vitigni
Riesling renano 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice delle uve, resa uva/vino 65%. La fermentazione avviene in locale condizionato a 16/18°. In bottiglia prima di essere commercializzato.

75 cl.



Riesling Italico Vivace Oltrepò Pavese Doc

Vitigni
Riesling italico 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice delle uve, resa uva/vino 65%. La fermentazione avviene in locale condizionato a 16/18°.
In bottiglia prima di essere commercializzato.

75 cl.



Sangue di Giuda Oltrepò Pavese Doc

Vitigni
Croatina 65%, Uva rara 20%, Barbera 15%

Vinificazione e affinamento
Le uve fermentano per 4/5 gg. con frequenti rimontaggi per acquisire colore, corpo e struttura. Il mosto viene filtrato a metà fermentazione per mantenere il residuo zuccherino.

75 cl.



Bonarda Amabile Ferm. Naturale Oltrepò Pavese Doc

Vitigni
Croatina 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in uno speciale vinificatore (Nectar) dove vengono effettuati più rimontaggi senza l'ausilio di pale meccaniche o pompe, al fine di acquisire colore, corpo e struttura. Il mosto viene filtrato mantenendo un lieve residuo zuccherino naturale.

75 cl.



Buttafuoco Oltrepò Pavese Doc

Vitigni
Croatina, Barbera e Uva Rara

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio inox, fermentazione malolattica subito dopo quella alcolica in vasche di cemento. Successivamente affina in botti di rovere di Slavonia per alcuni mesi.

75 cl.



Barbera Oltrepò Pavese Doc
Campo del Marrone

Vitigni
Barbera 100%.

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica per 20/25 giorni in tini da 500/750 lt. Ad opera di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene in botti da 5 Hl. della Stiria, 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio.
Affina per 10 mesi in tonneaux e 8 mesi in botte grande.

75 cl.



Oltrepò Pavese Rosso Riserva Doc
Cavariola

Vitigni
Croatina 60%, Barbera 20%, Ughetta di Canneto 10%, Uva rara 10%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in tonneaux con follatura manuale per circa 25 giorni ad opera dei lieviti indigeni con pied de cuve.
Affina per 22 mesi in barrique, 8 mesi in cemento e almeno 8 mesi in bottiglia.
Solfiti: la quantità non è mai superiore a 40 mg./lt.

75 cl.



Moscato Vivace Oltrepò Pavese Doc

Vitigni
Moscato 100%

Vinificazione e affinamento
L'uva, dopo la raccolta manuale in piccole cassette forate, viene diraspata delicatamente al fine di preservare la sua integrità. Il mosto viene posto in autoclave in stabulazione a 0°C per esaltarne l'aromaticità.

75 cl.





PASINI SAN GIOVANNI





PASINI SAN GIOVANNI
(PUEGNAGO
DEL GARDA – BS)

40 HA
300.000 BOTTIGLIE

Vini Bio del Lago di Garda

Vini di chiara aderenza territoriale, la certificazione biologica, il rispetto per l'ambiente, l'appartenenza al gruppo dei Vignaioli Indipendenti, tutto è un segnale di quanto la terza generazione della famiglia Pasini sia innamorata del territorio gardesano e orgogliosa di rappresentarlo attraverso i vini. Le uve crescono sulle rive del Lago di Garda.

I vigneti di Turbiana da cui si ottiene il Lugana sono a Peschiera e poggiano sui tipici terreni argillosi della zona. Le vigne per i Valtènesi sono intorno alla cantina e a Picedo di Polpenazze, su terreni di origine morenica sciolti e ricchi di scheletro.

Sostenute da un impianto fotovoltaico dal 2009 e dal progetto di valutazione dell'impronta carbonica, la cantina e l'intera gestione aziendale sono sempre più vicine al raggiungimento della piena sostenibilità. Dal 2014 la Pasini San Giovanni lavora definitivamente i suoi vigneti in regime biologico.



Lugana Brut Metodo Classico

Vitigni
Turbiana 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e vinificazione in acciaio, affinamento su lieviti in bottiglia per 24 mesi. Morbido nell'effervescenza, dotato di una fresca vena acida che sorregge un frutto polposo.

75 cl.



Metodo Classico Extra Brut
Centopercento

Vitigni
Groppello 100%

Vinificazione e affinamento
E' il primo Metodo Classico prodotto esclusivamente con uva di Groppello vinificata in bianco. Rifermentato in bottiglia con gli zuccheri residui della prima fermentazione per oltre 40 mesi e nessuna aggiunta di zuccheri in sboccatura, per esaltare la finezza e l'armonia del Groppello.

75 cl.



Rosè Metodo Classico Dosaggio Zero
Ceppo 326

Vitigni
Groppello 100%

Vinificazione e affinamento
Breve macerazione a freddo e rifermentato in bottiglia con gli zuccheri residui della prima fermentazione per oltre 40 mesi e dosato con bassissima quantità di zuccheri.

75 cl.



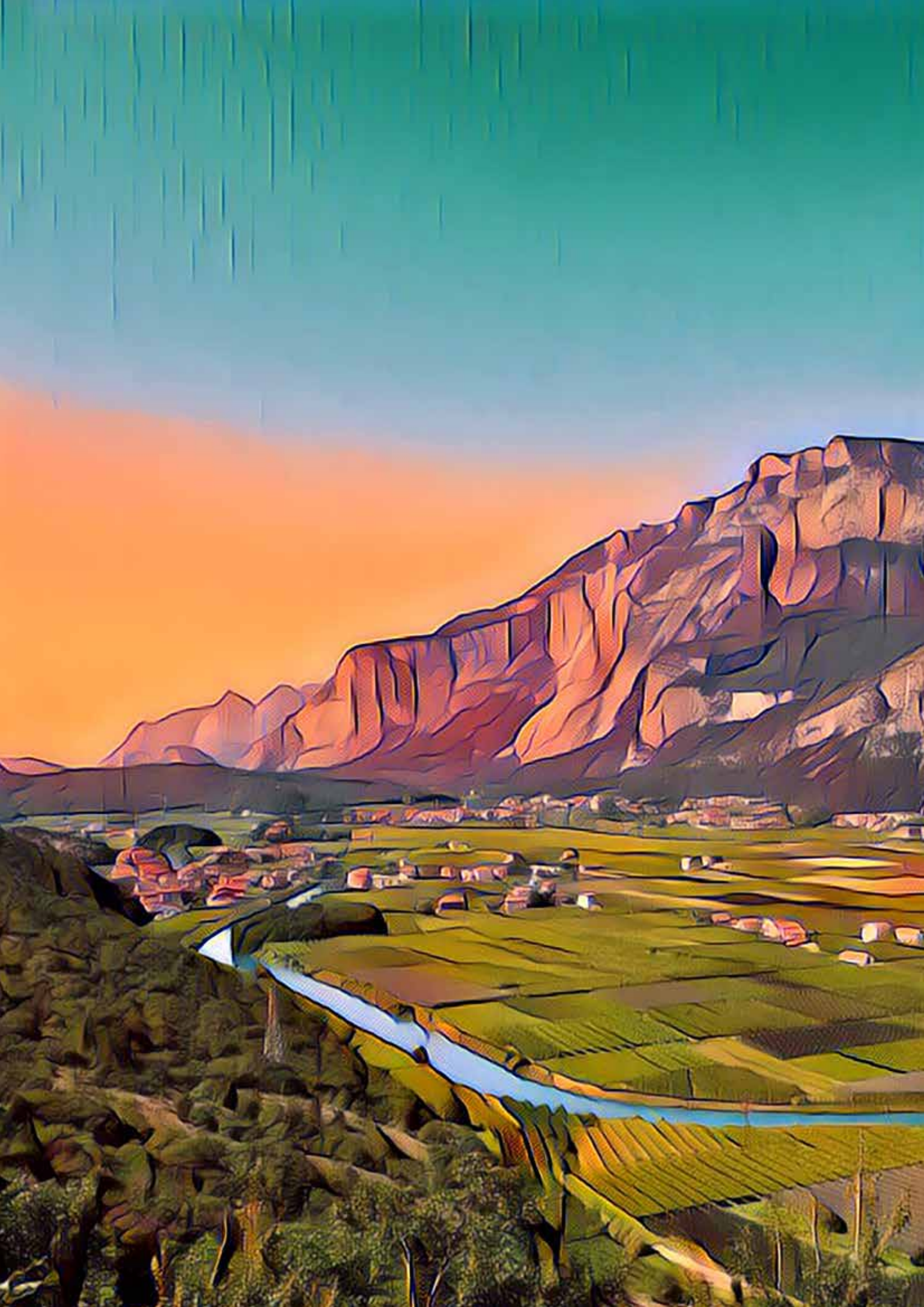
Il Lugana

Vitigni
Turbiana 100%

Vinificazione e affinamento
Beve macerazione a freddo, pressatura soffice e sosta di qualche mese in acciaio sulle fecce fini.

37,5 cl. 75 cl.







TRENTINO ALTO ADIGE

·ILBEREALTO·

1. HADERBURG
2. NALS MAGREID
3. TENUTA SAN LEONARDO
4. F.LLI PISONI
5. AZIENDA AGRICOLA PISONI
6. ZANOTELLI
7. SALIZZONI

HADERBURG





HADERBURG
(SALORNO – BZ)

13 HA
100.000 BOTTIGLIE

Pionieri del metodo classico di montagna

Fu nel lontano 1976, ormai, che Alois Ochsenreiter iniziò a produrre per la prima volta vini spumanti ottenuti con metodo tradizionale da uve Chardonnay e Blauburgunder. Unica azienda vinicola altoatesina ad essere specializzata nella spumantizzazione di vini di produzione propria, oggi producono quattro metodo classico frutto di tanta esperienza, duro lavoro e dedizione. Negli anni è divenuta garanzia di qualità anche per i vini fermi. Il cuore della cantina Haderburg, acquisito nel 1985, è costituito dal maso Hausmannhof e dai vigneti che lo circondano: un vero e proprio monumento allo spumante con terreni tra i più vocati della regione che, situati in un contesto naturale da sogno a 400 metri di altitudine su pendii molto scoscesi, dominano la val d'Adige. Altri vigneti si trovano nella Valle Isarco, tra i 620 e i 700 metri di altitudine, in un territorio di montagna da viticoltura eroica. In vigna Alois ha fatto propri, da più di 10 anni, i principi dell'agricoltura biodinamica con l'idea di mantenere, grazie all'aiuto di preparati biodinamici, un equilibrio naturale. Una scelta maturata per garantire l'alta qualità della produzione, lontana da mode e omologazioni: "non ho bisogno di convincere nessuno, io faccio ciò che credo, gli altri facciano il loro".



Haderburg Brut Metodo Classico

Vitigni
Chardonnay 85% e Pinot Nero 15%

Vinificazione e affinamento
Invecchiati con cura, i vini che utilizzati nella produzione degli spumanti, vengono sottoposti a processo di spumantizzazione classico con fermentazione in bottiglia.
Il vino rimane dai 36 ai 48 mesi a contatto con i lieviti.

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl.



Haderburg Brut Pas Dosè Metodo Classico

Vitigni
Chardonnay 85% e Pinot Nero 15%

Vinificazione e affinamento
Invecchiati con cura, i vini che utilizzati nella produzione degli spumanti, vengono sottoposti a processo di spumantizzazione classico con fermentazione in bottiglia. Il vino rimane dai 36 ai 48 mesi a contatto con lieviti. il Pas Dosé viene sboccato con soli 2 g di zuccheri residui.

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl. 150 cl.



Brut Riserva Millesimato Metodo Classico
Hausmannhof

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Uve selezionate, fermentate con i lieviti indigeni ed affinate in piccole botti di rovere per un anno. Dopo l'imbottigliamento, fermentazione in bottiglia ed affinamento di maturazione sui lieviti (min 8 anni), remuage tradizionale sui pupitres, degorgement e breve periodo di affinamento prima della messa in vendita.

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl.



Haderburg Brut Rosè

Vitigni
Pinot nero 60%, Chardonnay 40%

Vinificazione e affinamento
Uve selezionate, fermentate ed affinate in botti d'acciaio e barrique.
Dopo l'imbottigliamento (la primavera successiva alla vendemmia) seconda fermentazione in bottiglia e affinamento di maturazione sui lieviti per 30 mesi.

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl.



Chardonnay Alto Adige Doc
Hausmannhof

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione ad opera di lieviti indigeni in acciaio inox (10% barrique). Affinamento in acciaio e in botti di rovere sui lieviti fino a primavera.

Sulla piccola altura di Blaspichl nella frazione di Ronchi, posta a sud del nucleo urbano di Termeno, le viti trovano condizioni eccellenti per una crescita rigogliosa. Il terreno, profondo e mai eccessivamente arido, tende a riscaldarsi facilmente.

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl.



Sauvignon Alto Adige Doc
Hausmannhof

Vitigni
Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione ad opera di lieviti indigeni in acciaio inox. Affinamento in acciaio e in botti di rovere sui lieviti fino a primavera.

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl.



Rulander Alto Adige Doc
Salurn Pfatten

Vitigni
Pinot grigio 100%

Vinificazione e affinamento
Classica vinificazione in bianco con fermentazione alcolica per 2/3 in contenitori di acciaio e 1/3 in barriques nuove e di primo passaggio. Affinamento con sosta sui propri lieviti per 6 mesi.

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl.



Gewurztraminer Alto Adige Doc
Hausmannhof

Vitigni
Gewurztraminer 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione ad opera di lieviti indigeni in acciaio inox.
Affinamento in acciaio sui lieviti fino a primavera.

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl.



Röt

Vitigni
Merlot, Pinot Nero

Vinificazione e affinamento
Fermentazione ad opera di lieviti indigeni in acciaio inox.
Affinamento in acciaio e in botti di rovere sui lieviti fino a primavera.

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl.



Blauburgunder Alto Adige Doc

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione ad opera di lieviti indigeni in acciaio inox. Affinamento in barrique usate per 12 mesi.

In assegnazione - Disponibilità limitata

75 cl.





N A L S MARGRED





NALS MARGREID
(NALLES – BZ)

173 HA
1.000.000 BOTTIGLIE

La valorizzazione di un alto numero di differenti terrori

La cantina Nals Margreid si trova a Nalles, un piccolo paesino ai piedi della collina Sirmian, immerso fra i vigneti lungo la Strada del vino, in Alto Adige. La cantina nacque nel 1932 dalla fusione di due storiche cantine della regione: la Cantina Nalles e la Cantina Magrè-Niclara. Due realtà molto distanti tra loro: Nalles all'estremità settentrionale della viticultura altotesina e Magrè che ne rappresenta il limite a Sud, quasi al confine con il Trentino. Ogni varietà presente è quindi coltivata e valorizzata nei luoghi più vocati, dei veri e propri cru morfologicamente eterogenei, in grado di valorizzare quanto vitato. Questo consente di creare un elevato numero di assemblaggi sfruttando non solo i diversi vitigni, ma anche le sostanziali differenze che si riscontrano nello stesso uvaggio, date dalle condizioni climatiche, dalle esposizioni, dalla natura dei terreni e dalle altitudini delle vigne. I vigneti sono distribuiti in 14 diverse zone ad altitudini comprese tra i 200 ed i 900 metri. Nals Margreid è una realtà particolarmente interessata alla sostenibilità in vigna, tanto da portare avanti con decisione un importante lavoro di sostenibilità agronomica.



Pinot Bianco Alto Adige Doc
Penon

Vitigni
Pinot Bianco 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo un attenta vendemmia manuale si procede con le operazioni di diraspatura. Segue una pressatura soffice degli acini, e il mosto ottenuto fermenta in contenitori d'acciaio inossidabile. La fase finale di maturazione consta di un rapido passaggio in acciaio, della durata di 5 mesi.

75 cl.



Pinot Bianco Alto Adige Doc
Sirmian

Vitigni
Pinot Bianco 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini, il mosto fermenta in vasche d'acciaio inox a una temperatura controllata e una piccola parte in tonneaux. Dopo l'assemblaggio il vino rimane poi a maturare per 8 mesi, sino a quando si iniziano le procedure di imbottigliamento.

A Sirmian i suoli presentano un vastissimo profilo geologico con terreni morenici con porfido, marmo e calcare; qui il clima è alpino, le estati sono fresche e gli autunni miti, condizioni che permettono una vendemmia tardiva al "Sirmian".

75 cl.



Chardonnay Alto Adige Doc
Kalk

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo un attenta vendemmia manuale si procede con le operazioni di diraspatura. Segue una pressatura soffice degli acini, e il mosto ottenuto fermenta in contenitori d'acciaio inossidabile. La fase finale di maturazione consta di un rapido passaggio in acciaio, della durata di 5 mesi.

75 cl.



Chardonnay Riserva Alto Adige Doc
Baron Salvadori

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Coltivato sui terreni argillosi con componenti calcaree di Magrè. La fermentazione avviene in piccole botti di rovere, in cui il vino compie la fermentazione malolattica, e si affina riposandovi per undici mesi.

75 cl.



Sauvignon Alto Adige Doc
Stein

Vitigni
Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini, il mosto fermenta in vasche d'acciaio inox a una temperatura controllata. Sempre in acciaio il vino rimane poi a maturare per 5 mesi, sino a quando si iniziano le procedure di imbottigliamento.

75 cl.



Sauvignon Alto Adige Doc
Mantele

Vitigni
Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini, il mosto fermenta in vasche d'acciaio inox a una temperatura controllata e una piccola parte in tonneaux. Dopo l'assemblaggio il vino rimane poi a maturare per 8 mesi, sino a quando si iniziano le procedure di imbottigliamento.

75 cl.



Müller Thurgau Alto Adige Doc
Oberberg

Vitigni
Müller Thurgau 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini, il mosto fermenta in vasche d'acciaio inox a una temperatura controllata. Sempre in acciaio il vino rimane poi a maturare per 5 mesi, sino a quando si iniziano le procedure di imbottigliamento.

75 cl.



Kerner Alto Adige Doc
Fels

Vitigni
Kerner 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini, il mosto fermenta in vasche d'acciaio inox a una temperatura controllata. Sempre in acciaio il vino rimane poi a maturare per 5 mesi, sino a quando si iniziano le procedure di imbottigliamento.

75 cl.



Gewurztraminer Alto Adige Doc
Leiten

Vitigni
Gewurztraminer 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini, il mosto fermenta in vasche d'acciaio inox a una temperatura controllata. Sempre in acciaio il vino rimane poi a maturare per 5 mesi, sino a quando si iniziano le procedure di imbottigliamento.

75 cl.



Gewurztraminer Alto Adige Doc
Lyra

Vitigni
Gewurztraminer 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini, il mosto fermenta in vasche d'acciaio inox a una temperatura controllata. Sempre in acciaio il vino rimane poi a maturare per 8 mesi sui propri lieviti, sino a quando si iniziano le procedure di imbottigliamento. Da vigneti nella zona del Soll, a 400 metri di altitudine, su terreni calcarei ricchi di ghiaia argillosa.

75 cl.



Pinot Grigio - Alto Adige
Punggl

Vitigni
Pinot Grigio 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini, il mosto fermenta in vasche d'acciaio inox a una temperatura controllata e una piccola parte in tonneaux. Dopo l'assemblaggio il vino rimane poi a maturare per 8 mesi, sino a quando si iniziano le procedure di imbottigliamento.

Le viti hanno un'età di oltre 80 anni, peculiarità che rende ogni acino di Pinot Grigio pregno di aromi e sapori.

75 cl.



Riesling Alto Adige Doc
Pitzon

Vitigni
Riesling Renano 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini, il mosto fermenta in vasche d'acciaio inox a una temperatura controllata. Sempre in acciaio il vino rimane poi a maturare per 5 mesi, sino a quando si iniziano le procedure di imbottigliamento.

75 cl.



Moscato Giallo Alto Adige Doc
Sun

Vitigni
Moscato Giallo 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini, il mosto fermenta in vasche d'acciaio inox a una temperatura controllata. Sempre in acciaio il vino rimane poi a maturare per 5 mesi, sino a quando si iniziano le procedure di imbottigliamento.

75 cl.



Cuvée Alto Adige Doc
Rosè

Vitigni
Lagrein, Merlot e Pinot Nero

Vinificazione e affinamento
Dopo la vendemmia l'uva è sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione avviene in contenitori d'acciaio a temperatura controllata dove rimane ad affinare 3 mesi suoi propri lieviti.

75 cl.



Maddalena Alto Adige Doc
Rieser

Vitigni
Uvaggio di Schiava e Lagrein

Vinificazione e affinamento
Dopo la vendemmia l'uva è sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione avviene in contenitori d'acciaio a temperatura controllata. Finita la fase di fementazione il vino riposa per 6 mesi in barriques.

37,5 cl. 75 cl.



Schiava Alto Adige Doc
Galea

Vitigni
Schiava 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini il mosto fermenta in contenitori d'acciaio a una temperatura controllata, macerando sulle bucce. L'affinamento successivo viene svolto in grandi botti di rovere per 8 mesi, al termine dei quali si procede con le operazioni di imbottigliamento e commercializzazione.

La Schiava è vitigno a bacca rossa più autoctono e più antico dell'Alto Adige; si trova a Santa Maddalena, un borgo tradizionale vicino a Bolzano. Dai versanti di ghiaia porfirica e vigneti ultracentenari nasce questa particolare selezione di Schiava.

75 cl.



Pinot Nero Alto Adige Doc
Angra

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini il mosto fermenta in contenitori d'acciaio a una temperatura controllata, macerando sulle bucce. L'affinamento successivo viene svolto sia in grandi botti di rovere sia in barrique per 8 mesi, al termine dei quali si procede con le operazioni di imbottigliamento e commercializzazione.

75 cl.



Lagrein Alto Adige Doc
Sand

Vitigni
Lagrein 100%.

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini il mosto fermenta in contenitori d'acciaio a una temperatura controllata, macerando sulle bucce. L'affinamento successivo viene svolto sia in grandi botti di rovere sia in barrique per 8 mesi, al termine dei quali si procede con le operazioni di imbottigliamento e commercializzazione.

75 cl.



Pinot Nero Riserva Alto Adige Doc
Jura

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini il mosto fermenta in contenitori d'acciaio a una temperatura controllata, macerando sulle bucce. L'affinamento successivo viene svolto sia in barrique sia in tonneau di rovere per 12 mesi, al termine dei quali si procede con le operazioni di imbottigliamento e commercializzazione.

La "Jura" è una Riserva di Pinot Nero, vitigno che viene coltivato nelle vigne situate nei dintorni del comune di Appiano, area in cui il terroir si caratterizza per l'origine morenica. Qui il clima è favorevole e alterna giornate calde a notti miti, favorendo un'ottima maturazione delle uve.

75 cl.



Lagrein Alto Adige Doc Riseva
Gries

Vitigni
Lagrein 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini il mosto fermenta in contenitori d'acciaio a una temperatura controllata, macerando sulle bucce. L'affinamento successivo viene svolto in barrique di rovere per 12 mesi, al termine dei quali si procede con le operazioni di imbottigliamento e commercializzazione.

Il Lagrein viene coltivato nella zona pianeggiante di Gries, vicino a Bolzano, su suoli sabbiosi di matrice porfirica, di natura prevalentemente fluviale e alluvionale.

75 cl.



Merlot Alto Adige Doc
Levad

Vitigni
Merlot da vigneti vecchi situati a Magrè.

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini il mosto fermenta in contenitori d'acciaio a una temperatura controllata, macerando sulle bucce. L'affinamento successivo viene svolto sia in grandi botti di rovere sia in barrique per 14 mesi, al termine dei quali si procede con le operazioni di imbottigliamento e commercializzazione.

75 cl.



Cabernet Sauvignon Alto Adige Doc
Lafot

Vitigni
Cabernet Sauvignon dei vigneti dell'omonima zona nei pressi di Magrè

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura degli acini il mosto fermenta in contenitori d'acciaio a una temperatura controllata, macerando sulle bucce. L'affinamento successivo viene svolto sia in grandi botti di rovere sia in barrique per 12 mesi, al termine dei quali si procede con le operazioni di imbottigliamento e commercializzazione.

75 cl.



Moscato Giallo Passito
Baronesse

Vitigni
Moscato Giallo 100%
Vinificazione e affinamento
La vendemmia viene posticipata e si effettua verso la fine del mese di ottobre. I grappoli vengono fatti quindi appassire sui graticci, per poi essere diraspati. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice degli acini fermenta in botti di legno.
L'affinamento conclusivo ha una durata di 12 mesi e si svolge in tonneau.

Il "Baronesse - Baron Salvadori" nasce dalle uve in purezza di Moscato Giallo, coltivate nei vigneti situati nei pressi di Magrè, più precisamente a Entiklar, terroir caratterizzato da un sottosuolo composto prevalentemente da calcare e ghiaia.

37,5 cl.



TENUTA SAN LEONARDO





TENUTA
SAN LEONARDO
(AVIO – TN)

40 H
280.000 BOTTIGLIE

Una pietra preziosa incastonata tra boschi e montagne

Un luogo magico, intriso di storia, nel cuore della Vallagarina. Da più di 3 secoli residenza dei marchesi Guerreri Gonzaga. Poche altre cantine italiane sono riuscite a tutelare e a valorizzare il proprio territorio, come è riuscita a fare la Tenuta San Leonardo, in Trentino. La Tenuta ha negli anni firmato alcuni dei vini più iconici non solo del Trentino, ma di tutta Italia. L'omonima etichetta, il "San Leonardo", è uno dei più famosi e premiati tagli bordolesi della Penisola: vino pionieristico di incredibile eleganza, complessità e longevità, nato nel 1982 e da allora prodotto solo nelle annate più importanti.

Oggi la Tenuta San Leonardo è un giardino di vigne e rose protetto dalle imponenti montagne trentine. Queste smorzano i freddi venti nordici, mentre il fondovalle accoglie e regala il tepore del Lago di Garda. A coordinare tutto e tutti, l'instancabile passione del marchese Carlo Guerrieri Gonzaga che, aiutato dal figlio Anselmo ha avuto il merito di aver scritto, dagli anni '70 ad oggi, la storia del vino di qualità in Trentino, portando la produzione enologica regionale a livelli prima inimmaginabili.

Recentemente tutti i terreni della Tenuta sono stati convertiti a regime di agricoltura biologica: "La terra è l'anima del nostro mestiere" ama ripetere il marchese Carlo Guerrieri Gonzaga.



Trento Doc Riserva Pas Dosè

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
La vendemmia eseguita esclusivamente manualmente avviene tra l'ultima decade di agosto ed i primi giorni di ettembre. Le uve sono subito lavorate e le fermentazioni eseguite esclusivamente in acciaio a temperatura controllata. Il vino rimane per almeno 8 mesi sui suoi lieviti, che gli donano complessità, prima di essere imbottigliato. In seguito rimane per minimo altri 36 mesi in affinamento dove la magia del Trento doc prende vita."

Le uve dei Trento Doc Marchesi Guerreri Gonzaga sono coltivate tra le colline di Pressano ad una quota di 400 metri, su terreni di tipo marnoso calcarei che regalano vini strutturati e l'alta val di Cembra tra i 400 e i 700 metri di quota su terreni sabbiosi di origine porfirica dove nascono vini più floreali, con una spiccata acidità ed una grande freschezza.

Solo vendita diretta

75 cl.



Trento Doc Riserva Extra Brut
Riserva Privata

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino rimane per almeno 8 mesi sui suoi lieviti, che gli donano complessità, prima di essere imbottigliato. In seguito rimane per minimo 60 mesi in affinamento dove la magia del Trento doc Riserva Privata prende vita."

Disponibile da giugno

75 cl.



Vigneti delle Dolomiti Igt
Vette di San Leonardo

Vitigni
Sauvignon Blanc 100%

Vinificazione e affinamento
In bianco con pigiatura e diraspatura delle uve, breve macerazione prefermentativa a freddo, pressatura soffice sotto protezione di azoto. Fermentazione a freddo 12 gradi per 12 giorni. 5 mesi sul lievito in acciaio inox con frequenti batonage, stabilizzazione a freddo, chiarifica, filtrazione ed imbottigliamento.

75 cl. 150 cl.



Riesling

Vitigni
Riesling Renano 100%

Vinificazione e affinamento
12 ore di macerazione a freddo, pressatura soffice e fermentazione per circa 20/25 giorni. 12 mesi sui propri lieviti in Tonneaux di rovere francese, di primo e secondo passaggio.

Vino di grande struttura ed acidità, il Riesling, con il suo carattere minerale, regala note piacevolmente complesse ed eleganti.

Solo vendita diretta

75 cl.



Lagrein Rose
Gemma

Vitigni
Lagrein 100%

Vinificazione e affinamento
Breve macerazione prefermentativa a freddo, pressatura soffice sotto protezione di azoto. Fermentazione a freddo 12 gradi per 12 giorni. 5 mesi sul lievito in acciaio inox con frequenti batonage, stabilizzazione a freddo, chiarifica, filtrazione ed imbottigliamento.

Disponibile da giugno

75 cl.



Vigneti delle Dolomiti Igt
Terre di San Leonardo

Vitigni
Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Carmenère 10%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione e maturazione delle vinacce per un lungo periodo con ripetute follature giornaliere. Sfecciatura a freddo del mosto per decantazione naturale.
Fermentazione in vasche di cemento e invecchiamento in barriques nuove da 225 litri per 12-14 mesi.

75 cl. 150 cl.



Villa Gresti

Vitigni
Merlot 90%, Carmenère 10%.

Vinificazione e affinamento
Fermentazione e maturazione delle vinacce per un lungo periodo con ripetute follature giornaliere. Sfecciatura a freddo del mosto per decantazione naturale.
Fermentazione in vasche di cemento e invecchiamento in barriques nuove da 225 litri per 12-14 mesi.

75 cl.



San Leonardo

Vitigni
Cabernet Sauvignon 60%, Carmenère 30%, Merlot 10%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione e macerazione delle vinacce per un lungo periodo, con follature giornaliere. Sfecciatura a freddo del mosto per decantazione naturale. Primi mesi di maturazione in grandi tini, 24 mesi in barriques francesi di primo, secondo e terzo passaggio. In bottiglia per 18 mesi.

In Assegnazione - Disponibile Limitata

37,5 cl. 75 cl. 150 cl.



Carmenère

Vitigni
Carmenère 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea in piccole vasche di cemento per circa 15/18 giorni con svariati rimontaggi giornalieri e dèlestage.
24 mesi in barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio.

Prossima uscita 2025 - Solo vendita diretta

75 cl. 150 cl.



Grappa di San Leonardo

Vitigni
Vinacce delle migliori uve ""Cabernet e Merlot.

Distillazione
Tipo di Alambicco Caldaiette a funzionamento discontinuo. Sistema di Distillazione a vapore diretto. Per produrre una buona grappa è necessario che le vinacce siano completamente fermentate, distillate immediatamente dopo la svinatura e che abbiano avuto solo una leggera pressatura. Il distillato ottenuto è mediamente a 75% vol. e prima dell'imbottigliamento viene diluito con acqua distillata, portato al grado voluto, refrigerato ad una temperatura di 10 °C. e filtrato dopo 48 ore.

50 cl. 200 cl.



Grappa Stravecchia del San Leonardo

Vitigni
Vinacce delle migliori uve ""Cabernet e Merlot.

Distillazione
Tipo di Alambicco Caldaiette a funzionamento discontinuo. Sistema di Distillazione a vapore diretto. Per produrre una buona grappa è necessario che le vinacce siano completamente fermentate, distillate immediatamente dopo la svinatura e che abbiano avuto solo una leggera pressatura. Il distillato ottenuto è mediamente a 75% vol. e prima dell'imbottigliamento viene diluito con acqua distillata, portato al grado voluto, refrigerato ad una temperatura di 10°C. e filtrato dopo 48 ore. Circa 5 anni in piccoli fusti di rovere (barriques), le stesse ove precedentemente è stato invecchiato il vino simbolo delle nostra tenuta: il S. Leonardo.

50 cl. 200 cl.



PISONI





PISONI
(PERGOLESE DI LASINO - TN)

16 HA
90.000 BOTTIGLIE

Tra i fondatori del Trentodoc e distillatori da metà '800.

Una storia lunga oltre 160 anni quella della dinastia Pisoni, come testimonia l'incisione riportata sulla "chiave di volta" del portone d'ingresso di casa Pisoni. Vigneti nella zona geografica denominata Valle dei Laghi, distante pochi chilometri da Trento. Da secoli località apprezzata per il microclima Mediterraneo: circondata dalle Dolomiti ma mitigata dal lago di Garda. Sin dalle sue origini l'azienda produce vini e distillati di altissima qualità. L'Azienda Pisoni è stata tra le prime ad intuire la vocazione del Trentino per la produzione di spumante. I Pisoni sono stati tra i primi produttori in Trentino e tra i soci fondatori dell'Istituto Trento Doc: una tradizione che affonda le sue radici nei primi anni Settanta, quando erano solo poche le aziende trentine che producevano Trento doc. "Ci piace pensare che il remuage fatto a mano sia un ponte diretto con il passato; quasi un modo per non dimenticarci da dove veniamo e ridefinire così, ogni volta che scuotiamo le bottiglie, la nostra identità per affrontare con più serenità il futuro".
I Pisoni inoltre distillano in proprio, dal 1852, tutte le vinacce della vendemmia proponendo grappe della tradizione trentina.



Brut Classico Trento Doc Millesimato

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato nel pieno rispetto del Metodo Classico a rifermentazione in bottiglia.
Ogni bottiglia è millesimata, contrassegnata dall'annata di vendemmia e sboccatura.
30 mesi sur Lie.

75 cl. 150 cl. 300 cl. 600 cl.



Brut Nature Trento Doc Millesimato

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato nel pieno rispetto del Metodo Classico a rifermentazione in bottiglia.
Ogni bottiglia è millesimata, contrassegnata dall'annata di vendemmia e sboccatura. In fase di sboccatura non viene aggiunto nulla, rimanendo un prodotto Nature (o pas dosè o dosaggio zero) 30 mesi sur Lie.

75 cl.



Extra Brut Blanc de Noirs Trento Doc Millesimato

Vitigni
Pinot Noir 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato nel pieno rispetto del Metodo Classico a rifermentazione in bottiglia. Ogni bottiglia è millesimata, contrassegnata dall'annata di vendemmia e sboccatura.
In fermentazione una parte della massa fa legno. Minimo 24 mesi sur Lie.

75 cl.



Blanc de Blanc Extra Brut Millesimato

Vitigni
Pinot Bianco 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato nel pieno rispetto del Metodo Classico affina per 28-30 mesi sui lieviti.

Perlage caratterizzato da una persistente teoria di piccole e numerose bollicine. Al naso rivela un'intrigante nota di pesca pasta bianca, con freschi accenni di melissa. Delicato al palato, con un'entrata morbida e una bella spalla acida, che lascia un'infinta freschezza.

75 cl.



Extra Brut Trento Doc Riserva Millesimato
Erminia Segalla

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato nel pieno rispetto del Metodo Classico a rifermentazione in bottiglia. Ogni bottiglia è millesimata, contrassegnata dall'annata di vendemmia e sboccatura.
90 mesi sur Lie.

75 cl.



Brut Rosè Trento Doc Millesimato

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificate nel pieno rispetto del Metodo Classico a rifermentazione in bottiglia.
Ogni bottiglia è millesimata, contrassegnata dall'annata di vendemmia e sboccatura.
30 mesi sur Lie.

75 cl.

Amaro Don Zio



L'amaro DonZio® è frutto dell'esperienza della famiglia Pisoni, Mastri distillatori in Trentino da4 generazioni.
DonZio® nasce da un'armonica selezione di erbe e bacche officinali, infuse per mesi in finissima Grappa Pisoni.
Avvolgente e raffinato, ideale a fine pasto, liscio o con ghiaccio.

Grado alcolico: 30% vol.

70 cl.

Grappa di Nosiola



Armonica, fine ed elegante. Dalla vinaccia di uva Nosiola, unico vitigno bianco autoctono del Trentino, da cui nasce un vino originale, fresco, aciduloe profumato, si ottiene questa Grappa equilibrata e morbida.

Grado alcolico: 43% vol

70 cl.

Grappa di Muller Thurgau



Delicata, armonica e profumata. Ottenuta da vinaccia di uva Muller Thurgau, vitigno bianco, dal caratteristico aroma, che ha trovato il suo habitat ideale sui pendii soleggiati delle valli trentine.

Grado alcolico: 43% vol

70 cl.

Grappa di Moscato



Morbida, delicata, intensamente profumata, ricorda l'uva aromatica da cui deriva che la rende una delle Grappe più conosciute e ricercate.

Grado alcolico: 43% vol

70 cl.

Grappa di Gewurztraminer



Grappa dall'inconfondibile profumo fruttato, tipico dell'uva da cui deriva. È riconoscibile anche per gli intensi aromi di frutta esotica e fiori, in particolare la rosa bianca e la rosa gialla.

Grado alcolico: 43% vol

70 cl.

Grappa di Marzemino



Equilibrata, dal gusto pieno e avvolgente. Ottenuta da vinaccia di Marzemino, vitigno rosso autoctono del Trentino dal quale si ottiene un vino di struttura e spessore.

Grado alcolico: 43% vol

70 cl.

Grappa di Teroldego



Secca, franca, decisa. Dalla freschissima vinaccia di uva Teroldego, vitigno rosso, Principe in Trentino, nasce questa Grappa di valore.

Grado alcolico: 43% vol

70 cl.

Grappa del Sole 50° Bio



La Grappa 50° e? il risultato di un'arte distillatoria lunga 4 generazioni. Nasce nei nostri alambicchi in rame da una selezione di freschissime vinacce biologiche trentine. È una grappa morbida, la cui elevata gradazione ne esalta l'intensità e la franchezza. Per palati esperti, regala piacevoli emozioni che ricordano le fresche Dolomiti che ci circondano.

Grado alcolico: 50% vol.

70 cl.

Grappa Trentina Riccardo Schweizer



La Grappa Trentina Schweizer racchiude le migliori caratteristiche delle diverse Grappe di monovitigno Pisoni, sapientemente assemblate. L'originale etichetta ne riassume la forte personalità e ricchezza di sfumature, profumi, sensazioni olfattive. Grappa particolarmente morbida.

Grado alcolico: 40% vol.

70 cl. 150 cl.

Grappa Trentina Riccardo Schweizer Invecchiata



Pregiato connubio di saperi ed arte, questa Grappa nasce dall'incontro della famiglia Pisoni con l'artista trentino Riccardo Schweizer, già allievo di Picasso, che nell'opera "Uva e Vino" rappresenta,in una esplosione di vivaci colori, un grande sole infuocato il distillatore per eccellenza. Grappa invecchiata in barriques,al palato morbida e calda,con note di vaniglia, frutta secca e miele.

Grado alcolico: 40% vol.

70 cl. 150 cl.

Grappa Riserva Clessidra 15 anni in barriques



Viene invecchiata per più di 15 anni in barrique di rovere francese, media tostatura. Un affinamento che dura più di tre lustri e che dona alla Grappa un colore intenso, ambrato, con nuances dorate. Al naso è ricca ed intensa: note speziate, di frutta secca, pepe, cannella e tabacco. Gusto deciso, secco, con un piacevole retrogusto vanigliato.

Grado alcolico: 50% vol.

80 cl.

Grappa Riserva Clessidra 10 anni in barriques



Il lungo invecchiamento in barrique di rovere francese di media tostatura conferisce alla grappa il tipico colore ambtato e un intenso aroma che ricorda la frutta secca, le spezie orientali, il cuoio e il cacao. In bocca ha un sapore pieno e avvolgente, gusto secco con un delicato retrogusto vangliante.

Grado alcolico: 50% vol.

70 cl.

Grappa Barricata di Amarone



La Grappa Amarone nasce nei nostri alambicchi in rame, dalla lenta distillazione delle vinacce da cui si è ottenuto il prestigioso vino Amarone della Valpolicella. Grazie al lungo riposo in barrique, questa Grappa affina la sua struttura con piacevoli note di vaniglia, tabacco e cacao.

Grado alcolico: 45% vol.

70 cl.

Grappa Barricata di Teroldego



Grappa di Teroldego, vitigno rosso autoctono Trentino, maturata in barrique di legno di quercia, che conferiscono un profumo delicato, un sapore pieno, elegante, avvolgente a questa Grappa corposa e di carattere.

Grado alcolico: 45% vol.

70 cl.

Grappa Barricata di Gewurztraminer



Grappa di Gewurztraminer maturata in barrique di rovere francese. Le note vanigliate e legnose bene si integrano con il profumo coinvolgente ed il sapore ricco, raffinato, floreale di questa Grappa aromatica.

Grado alcolico:45% vol.

70 cl.

Grappa Trentina Classica



Grappa Trentina classica.

Grado alcolico:45% vol.

100 cl.

Grappa Williams



"E' un'acquavite dal profumo aromatico, netto e che ricorda il frutto il gusto risulta asciutto, armonico, gradevole e di buona persistenza.

Grado alcolico: 40% vol.

100 cl.

Gin 7 Laghi



La valle dei laghi, situata tra il lago di Garda e le fresche Dolomiti, con il suo microclima mediterraneo offre al Mastro distillatore pregiate botaniche per questo distillato. Il Gin 7 LAGHI nasce in alambicchi di rame "Tullio Zadra" secondo il metodo London Dry che prevede un'unica distillazione in alambicco di tutte le botaniche in soluzione idroalcolica.

Botaniche: Ginepro I Asperula Menta I Rabarbaro I Genziana I Centaurea Liquirizia I Calamo I China

Grado alcolico: 45% vol.

100 cl.



AZIENDA AGRICOLA PISONI





F.LLI PISONI
(PERGOLESE DI LASINO - TN)

10 HA
40.000 BOTTIGLIE

Una famiglia dedita ai segreti della Nosiola

Tra i vigneti della Valle dei Laghi, nel crocevia tra le Dolomiti di Brenta e la parte settentrionale del Lago di Garda, sorge l'azienda, l'anima rurale di una grande famiglia, caratterizzata da una lunga tradizione di vignaioli trentini. Tra le poche cantine del Trentino specializzata nella produzione del rinomato Vino Santo Trentino, i Pisoni coltivano da sempre vigneti in quota, impegnati nella tutela di varietà esclusive della zona, nosiola su tutte, vinificando anche le uve fatte appassire del raro e prezioso Vin Santo Trentino.

Oggi i due cugini Marco e Stefano sono l'anima di questa azienda. L'amore e la grande passione per il loro lavoro e la loro terra li spingono ad una condizione rispettosa ed al contempo attenta alle novità.

Formatisi all'Istituto Agrario di San Michele, i due hanno seguito le proprie inclinazioni: il primo cura la parte enologica, mentre il secondo cura la campagna.

Sin dagli dagli anni Duemila l'azienda è certificata biologica, ma da ben prima l'approccio agronomico sposa alcuni dettami della biodinamica.



Nosiola Dolomiti Doc

Vitigni
Nosiola 100%

Vinificazione e affinamento
Breve macerazione di circa 15 ore segue la vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata.
Fermentazione e invecchiamento avvengono invasca di acciaio per 7-8 mesi.

Il vitigno di Nosiola è una varietà ancora semi-selvatica (l'andamento dei tralci è quasi cespuglioso) quindi difficile da curare anche perchè delicato e sensibile alle malattie.

75 cl.



Bianco Dolomiti Doc
Codecce

Vitigni
Sauvignon Blanc, Goldtraminer e Nosiola

Vinificazione e affinamento
Breve macerazione di circa 15 ore segue la vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata.
Fermentazione e invecchiamento avvengono invasca di acciaio per 7-8 mesi.

75 cl.



Pinot Grigio Dolomiti Doc

Vitigni
Pinot Grigio 100 %

Vinificazione e affinamento
Breve macerazione di circa 15 ore segue la vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata.
Fermentazione e invecchiamento avvengono in vasca di acciaio per 7-8 mesi.

75 cl.



Chardonnay Dolomiti Doc

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in Acciaio con successivo affinamento in acciaio per 7-8 mesi sui lieviti.

75 cl.



Teroldego Dolomiti Doc

Vitigni
Teroldego 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in Acciaio e successivo affinamento in barriques nuove e usate per 12 mesi.

75 cl.



Rosso Dolomiti Doc
Maso Gobbo

Vitigni
Teroldego 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve scrupolosamente selezionate vengono delicatamente diraspate. Segue una vinificazione tradizionale in rosso in acciaio inox per 8 mesi e 4 di riposo in bottiglia.

75 cl.



Rosso Dolomiti Doc
Rebo

Vitigni
Rebo 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve scrupolosamente selezionate vengono delicatamente diraspate. Segue una vinificazione tradizionale in rosso in acciaio inox ed un lungo affinamento di 18 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia.

Questo vitigno è ottenuto dall'incrocio di due varietà tipiche del Trentino, il Teroldego (autoctono) e il Merlot. Rebo Rigotti, ricercatore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, ha creato questa varietà agli inizi degli anni 50. Fino a qualche anno fa si pensava che Rebo derivasse dalla unione di Merlot e Marzemino; tramite l'analisi del DNA del vitigno si è accertato invece che proviene dall'unione di Merlot e Teroldego (caratteristico della Piana Rotaliana) ed è per questo che il vino è corposo, ricco, adatto all'Affinamento.

75 cl.

Vin Santo Trentino Doc



Vitigni
Nosiola

Vinificazione e affinamento
Le uve di Nosiola, appassite per oltre 6 mesi su appositi graticci, chiamate arèle, vengono pigiate durante la Settimana Santa e dopo una lenta e lunga fermentazione, il risultato è un vino di grande morbidezza, con giusto equilibrio di tenore zuccherino e alcolico, ricco di profumi e aromi che lo rendono unico.
.

50 cl.





ZANOTELLI





ZANOTELLI
(CEMBRA – TN)

15 HA
100.000 BOTTIGLIE

Vini di montagna dagli impervi pendii della Val di Cembra

Gli Zanotelli sono una famiglia storicamente legata alla val di Cembra dal 1860.

Territorio, dall'aspetto aspro e suggestivo, con oltre settecento chilometri di muretti a secco. Vigneti che si inerpicano su ripidi pendii sin a 800 metri d'altitudine. Quattro cugini conducono oggi direttamente, con sacrificio ed umiltà, 15 ettari che si innalzano a picco sul torrente Avisio.

La famiglia, dopo aver valutato le diverse conformazioni dei terreni, ha piantato i vitigni che più si adattavano a certe caratteristiche. Le competenze acquisite hanno permesso di scoprire la grande vocazione che questo territorio poteva esprimere con varietà a bacca bianca, grazie alle forti escursioni termiche tra notte e giorno, l'ottima esposizione sud-est ed i terreni di matrice porfirica. Qui gli Zanotelli danno vita a vini di montagna, energici, freschi, minerali, che non mancano però di aromaticità.



Forneri Brut Trento Doc

Vitigni
Chardonnay 100%

Vigneti
Caséle (Cembra)

Vinificazione e affinamento
Spremitura soffice seguita da una fermentazione lenta a 15-17°.
La sboccatura viene effettuata dopo almeno 30 mesi di permanenza sui lieviti.

75 cl. 150 cl.



Forneri Nature Trento Doc

Vitigni
Chardonnay 100%

Vigneti
Saosènt, Vac, Pantéc' e Caséle (Cembra)

Vinificazione e affinamento
Spremitura soffice seguita da una fermentazione lenta a 15-17°. La sboccatura viene effettuata dopo almeno 30 mesi di permanenza sui lieviti.

75 cl. 150 cl.



Forneri Rosé Trento DOC

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vigneti
Pózza de Crós , Vac, Caséle (Cembra)

Vinificazione e affinamento
Spremitura soffice seguita da una fermentazione lenta a 15 – 17°C. La sboccatura viene effettuata dopo almeno 24 mesi di permanenza sui lieviti.

75 cl. 150 cl.



Müller Thurgau Trentino Doc

Vitigni
Müller Thurgau 100%

Vigneti
Saosènt, Riva, Rónch, Casgnè, Valfadana (Cembra)

Vinificazione e affinamento
In acciaio inox a temperatura controllata, in bottiglia.

75 cl.



Kerner delle Dolomiti Igt

Vitigni
Kerner 100%

Vigneti
Saosènt (Cembra)

Vinificazione e affinamento
In acciaio inox a temperatura controllata, in bottiglia.

Il Kerner è ottenuto dall'incrocio dell'uva a bacca bianca Riesling renano e dell'uva a bacca rossa Schiava. Fu messo a punto nel 1929 nella stazione sperimentale di Weinsberg in Germania. Il clima fresco e le forti escursioni tra il giorno e la notte delle colline della Valle di Cembra donano a questo vitigno una carica di profumi aromatici e seducenti.

75 cl.



Manzoni Bianco delle Dolomiti Igt

Vitigni
Incrocio Manzoni 100%

Vigneti
Pantèc' (Cembra)

Vinificazione e affinamento
In acciaio inox a temperatura controllata, in bottiglia.

Il Manzoni Bianco è un vitigno ottenuto dal Prof. Luigi Manzoni presso l'Istituto Agrario di Conegliano Veneto negli anni '30 dall'incrocio fra il Riesling renano ed il Pinot bianco. Origina un vino di grande qualità che presenta gradazioni zuccherine elevate, associate ad un'ottima acidità.

75 cl.



Riesling Renano Trentino Doc

Vitigni

Riesling Renano 100%

Vigneti

Saosènt (Cembra)

Vinificazione e affinamento

In acciaio inox a temperatura controllata, in bottiglia.

75 cl.



Pinot Nero Trentino Doc

Vitigni

Pinot Nero 100%

Vigneti

Pózza de Crós, Vac e Cancòr (Cembra)

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata, segue un breve passaggio in barrique e conclude il suo affinamento in bottiglia.

75 cl.



Pinot Nero Trentino Doc RISERVA
Silvester

Vitigni

Pinot Nero 100%

Vigneti

Pózza de Crós e Vac (Cembra)

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata, affina in barriques di rovere Francese e austriaca per 12 mesi. Prima dell'imbottigliamento riposa ancora qualche mese in vasche di acciaio inox.

75 cl.





SALIZZONI





SALIZZONI
(CALLIANO – TN)

5 HA
50.000 BOTTIGLIE

Il marzemino e la Vallagarina

L'Azienda Agricola Salizzoni si trova nel centro storico di Calliano nel cuore del "campo vitato" della Vallagarina ovvero nella conca racchiusa da Castel Beseno e le roccaforti a difesa di Rovereto. La cantina è ricavata nell'antico Palazzo Valentini, bell'esempio di architettura settecentesca. Nata nel 1986 dalla passione di Valter nel coltivare i propri campi e di produrre un vino che rispecchi la realtà del territorio, ora l'azienda ha raggiunto dei livelli qualitativi importanti. Nelle operazioni quotidiane, Valter è aiutato dal figlio Luca, diplomatosi all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che rappresenta la garanzia di continuità aziendale nonché l'evoluzione al futuro verso traguardi sempre più importanti. I cinque ettari di vigneto che si estendono nei comuni di Calliano, di Nomi e di Isera vengono coltivati con il sistema di allevamento a pergola doppia e semplice. Se il Marzemino è il vitigno principe ed esprime il cosiddetto "terroir viticole", tra i filari troviamo anche altre uve, a bacca bianca e rossa, sia autoctone che internazionali.



Brut Nature Trento Doc Riserva
Rhodium

Vitigni
Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione del Pinot Nero avviene bassa temperatura in acciaio e parte in barriques. Dopo la presa di spuma in tarda primavera inizia un lungo viaggio sui lieviti per oltre 60 mesi.

75 cl.



Rulander Doc
Perlato

Vitigni
Rulander 100% (clone Pinot Grigio)

Vinificazione e affinamento
Macerazione a freddo prefermentativa di 24 ore a cui segue la fermentazione in bianco a temperatura controllata sui 15°C. In acciaio per 4 mesi.

75 cl.



Gewurztraminer Doc
San Biagio

Vitigni
Gewurztraminer 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione delle uve verso metà settembre con una macerazione a freddo di alcune ore che precede la fermentazione a temperatura controllata sui 15°C .
Si affina in acciaio per 5 mesi.

75 cl.



Merlot Doc
Laurentius

Vitigni
Merlot 100%

Vinificazione e affinamento
Viene vinificato in acciaio inox con la fermentazione e macerazione prolungata per due settimanea basse temperature per estrarre dalle bucce il classico sentore varietale del Merlot. Dopo la fermentazione malolattica in acciaio si affina in piccoli botti di rovere per dodici mesi.

75 cl.



Marzemino Superiore
Ziresi

Vitigni
Marzemino 100

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio per 15 giorni e successivo affinamento in Anfore Botti di ciliegio per 12 mesi e successivamente 3 in bottiglia.

"Ziresi" è il vigneto cru d'eccellenza ad altissima vocazione per la produzione del Marzemino Superiore.

75 cl.



Marte

Vitigni
Marzemino 50%, Teroldego 50%

Vinificazione e affinamento
Le uve dopo un leggero appassimento, vengono vinificate scrupolosamente in serbatoi di acciaio con una lunga macerazione. Successivamente, il vino riposa per 12 mesi in botti di rovere per poi proseguire l'affinamento in bottiglia.

Marte nasce dall'unione del vitigno Marzemino coltivato nella sottozona Ziresi in Vallagarina ed il vitigno Teroldego coltivato nella vigna Sottodossi in Piana Rotaliana. E' frutto di un idea enologica comune ma soprattutto di una grande amicizia che lega gli enologi Luca Salizzoni e Luca Dalpiaz.

50 cl.



Lagrein Riserva Doc

Vitigni
Lagrein 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione delle uve a maturazione avanzata in pianta verso fine settembre con una macerazione di una ventina di giorni.
Dopo la fermentazione malolattica si affina in piccoli carati di rovere per circa 12 mesi.

75 cl.



Castel Beseno

Vitigni
Moscato Giallo 100%

Vinificazione e affinamento
Una parte delle uve si lasciano in pianta ritardando la maturazione mentre l'altra parte si raccoglie in ottobre e si lasciano appassire in fruttaio per un paio di mesi.
Si ottiene un vino dolce da dessert equilibrato, piacevole ed aromatico.
Si affina in acciaio per 5 mesi.

50 cl.

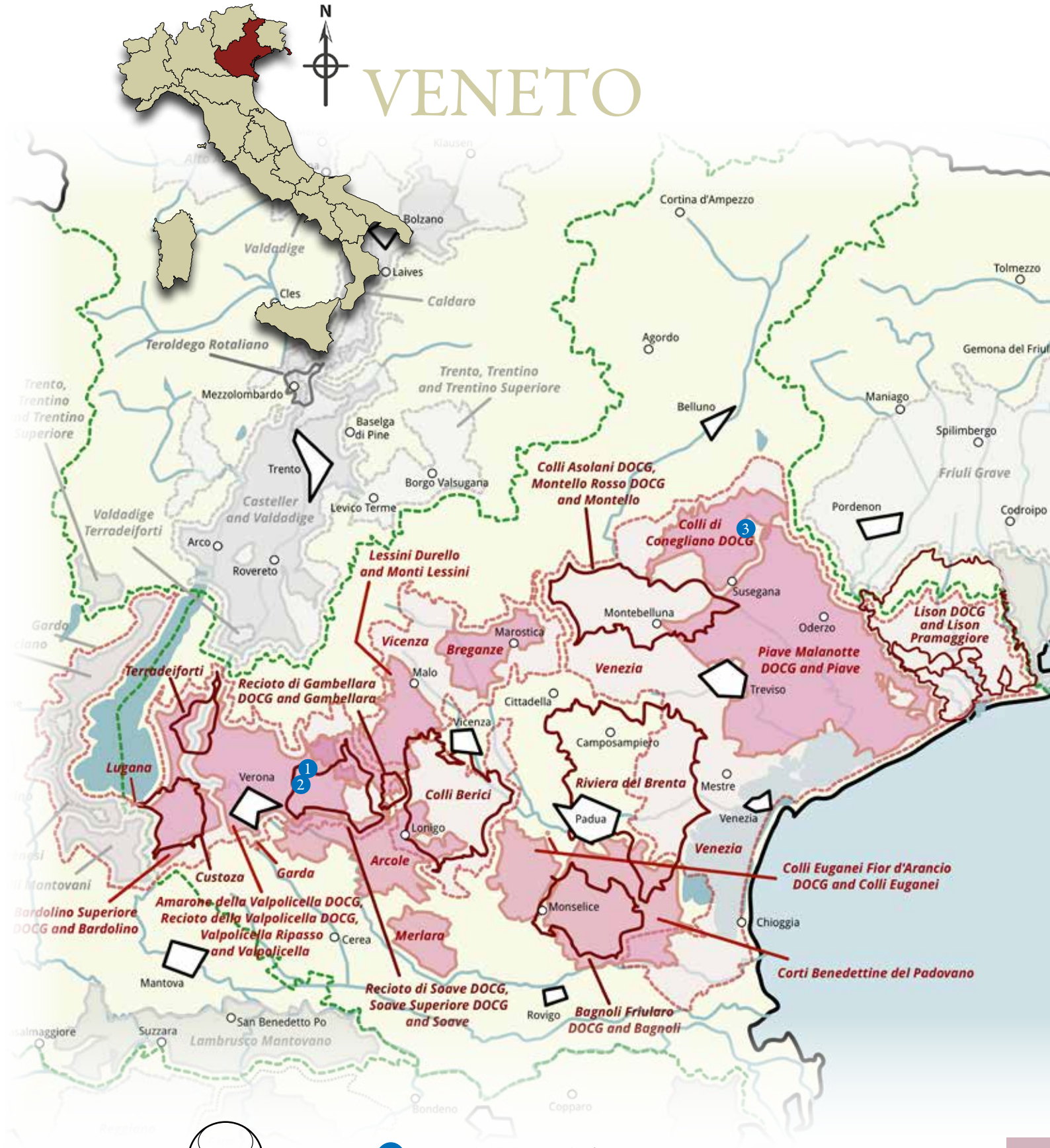





La Cantina
Weinkellerei
Salizzoni
SALIZZONI



VENETO



·ILBEREALTO·

1 CORTE SANT'ALDA
2 ADALIA
3 BELLENDA

CORTE SANT'ALDA





AZIENDA AGRICOLA
CAMERANI
(MEZZANE DI SOTTO - VR)
CORTE SANT'ALDA

11 HA
72.000 BOTTIGLIE

Originalità e raffinatezza in Valpolicella, l'armonia del vino e della natura

L'azienda nasce quasi per caso nel 1986 e quella che poteva sembrare una fuga alla ricerca della libertà è diventata anno dopo anno una delle più belle aziende della Valpolicella, prima attraverso la qualità dei vini e poi, lentamente, attraverso una presa di coscienza del ruolo centrale della natura nella vita dell'uomo.

Una piccola rivoluzione, quasi "pioneristica" per la realtà della Valle di Mezzane: una giovane donna contadina, Marinella Camerani, a capo di un'azienda agricola, che abbraccia totalmente e senza compromessi la ricerca della qualità. L'incontro con Nicolas Joly nel 2002 le fece vedere il mondo da una diversa prospettiva: la biodinamica.

L'Amarone prodotto a Corte Sant'Alda è il primo della Valpolicella a essere certificato biodinamico.

I vigneti si trovano ad altitudini comprese tra i 200 ed 350 metri, su terreni "magri", poveri di nutrienti, a matrice prevalentemente calcareo-marnosa, incapaci di trattenere molta acqua e ricchi di sali di calcio, che limitano lo sviluppo vegetativo delle piante e conseguentemente la produzione di uva. Fattori che in realtà conferiscono ottime qualità organolettiche alle uve. I vini di Corte Sant'Alda si distinguono per una raffinatezza fuori dal comune, per essere profondi, elegantemente speziati, succosi e sapidi.



Garganega Verona Igt
Inti

Vitigni
Garganega 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato sulle bucce in vasche di cemento non vetrificate di forma piramidale con lieviti indigeni per circa 40 gg . Tolte le bucce il vino resta in cemento fino a malolattica avvenuta. Affinamento in cemento per alcuni mesi fino a completa decantazione delle fecce nobili. Segue imbottigliamento senza chiarifiche e filtrazioni.

"INTI, per il popolo Inca, Dio del sole, signore del giorno, rappresentato sempre di colore oro. Il sole e' l'elemento più importante della vita perchè procura calore e luce. Inti è anche conosciuto come il generatore di vita venerato soprattutto dai contadini che confidano nel sole per ottenere non solo buoni raccolti ma una vita in sintonia con la natura "

75 cl.



Soave Classico Doc
Vigne di Mezzane

Vitigni
Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%

Vinificazione e affinamento
Macerazione sulle bucce per qualche ora e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in acciaio.
Affinamento di alcuni mesi sulle fecce fini in acciaio.

75 cl.



Molinara Verona Igt
Agathe

Vitigni
Molinara 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in anfora toscana da 5 hl. 2 giorni di macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affinamento di 6 mesi in anfora di terracotta.

75 cl.



Valpolicella Doc
Ca' Fiui

Vitigni
Corvina grossa, Corvina veronese, Rondinella e Molinara

Vinificazione e affinamento
Macerazione di 15 giorni in tini troncoconici da 45hl a temperatura naturale.
Affinamento di 6/9 mesi in botti di rovere francese da 40 hl.

75 cl.



Valpolicella Doc Superiore
Podere Castagnè

Vitigni
Corvina 20%, Corvinone 50%, Rondinella 30%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione a temperatura di cantina con lieviti indigeni per 15-20gg.
Successivamente affina in Botti di rovere da 40 hl per 24 mesi.

75 cl.



Valpolicella Ripasso Superiore Doc
Campi Magri

Vitigni
Corvina Grossa, Corvina Veronese, Rondinella e Molinara.

Vinificazione e affinamento
Macerazione 15 giorni in tini troncoconici da 45 hl con tecnica del ripasso a febbraio.
Affinamento di 18 mesi in botti di ciliegio da 15 hl.

75 cl. 150 cl.



Amarone della Valpolicella Doc
Valmezzane

Vitigni
Corvina 30% Rondinella 30% e Corvina Grossa 40%

Vinificazione e affinamento
Appassimento naturale in cassette da Ottobre a Gennaio. Macerazione di circa 1 mese e fermentazione in tini da 40 hl.
Affinamento di 48 mesi in botti di rovere francese da 5 e 2,5 hl.

75 cl.



Valpolicella Superiore Doc
Mithas

Vitigni
Corvina Grossa, Corvina Veronese, Rondinella e Molinara.

Vinificazione e affinamento
Fermentazione e macerazione di 15/20 giorni in tini tronco conici.
Affinamento di 24 mesi in botti di rovere francese da 25, 15, 5 e 2,25 hl.

Il Valpolicella Mithas nasce da uve i cui vigneti denominati "Macie", nella parte Nord ed Ovest dei territori della azienda, sono totalmente esposti al sole e situati ad un'altitudine di circa 350 slm.

75 cl.



Amarone della Valpolicella Doc
Mithas

Vitigni
Corvina 30% Rondinella 30% e Corvina Grossa 40%

Vinificazione e affinamento
Appassimento uve in cassetta.
Macerazione di circa 1 mese in tini tronco conici. 36 mesi in botti di rovere francese da 2,25 hl.

L'Amarone Mithas è un vino non sempre disponibile, perché prodotto solo al verificarsi delle condizioni più favorevoli e per l'appunto eccellenti, come lo sono state sinora le vendemmie 88, '90, '95, '97 e 2000.

75 cl. 150 cl.



Recioto della Valpolicella Doc

Vitigni
Corvina Grossa, Corvina Veronese, Rondinella e Molinara.

Vinificazione e affinamento
Dopo un lungo periodo di appassimento le uve sono messe a macerae per circa 1 mese in tini tronco conici. Affinamento di 12 mesi in botti francesi da 1,25 hl.

50 cl.



Grappa di Amarone

Vitigni
Vinacce di Amarone

La grappa di Corte Sant'Alda è distillata dalla distilleria Franceschini Bruno di Cavaion (Verona), una delle più antiche e rinomate della zona.

50 cl.



Olio extravergine d'oliva

Varietà
Leccino, Pendolino, Frantoio

La coltivazione avviene come, per uva e ciliegie, secondo i canoni dell'agricoltura naturale, senza forzature rispettando tempi e ritmi. La raccolta, fatta rigorosamente a mano, avviene a perfetta maturazione delle olive ed in tempi brevi. A fine giornata le olive raccolte vengono portate al frantoio, lavate e subito molite. Le caratteristiche del frantoio, ciclo continuo a due fasi, gramole verticali sotto azoto ad una temperatura controllata inferiore ai 27 gradi e la conservazione sino al momento dell'imbottigliamento in vasche sotto pressione di azoto.

50 cl.



ADALIA





AZIENDA AGRICOLA
CAMERANI
(MEZZANE DI SOTTO - VR)
ADALIA

4 HA
35.000 BOTTIGLIE

Vini biodinamici dal versante di Ponente della Val Mezzane

La storia di Adalia incomincia nel 2009, con il desiderio di Marinella Camerani di far più vini leggiadri, fruttati, croccanti, dalla beva più immediata rispetto a Corte Sant'Alda, ma non per questo meno autentici. Lo stile è tradizionale, le varietà sono quelle tipiche, la condizione del vigneto è biodinamica, le fermentazioni partono spontanee con lieviti indigeni, gli affinamenti fatti in botti grandi.
Federica, figlia di Marinella, segue direttamente con amore e passione la produzione.
La filosofia è la medesima, il suo rapportarsi con la natura da una parte e le tecnologie dall'altra, diventano momenti essenziali per capire e meglio apprezzare il vino al di là di qualsiasi caratteristica organolettica facilmente riconducibile a parametri convenzionali. Adalia si trova nella porzione intermedia, nel versante Ovest, della Valle di Mezzane. I vigneti si trovano ad un'altitudine media di 250 metri di altitudine, circondati da boschi ed attraversati da un torrente. I terreni sono facili e ricchi, costituiti prevalentemente da calcari marnosi con intrusioni di argille, marne e selce.



Soave Doc
Singat

Vitigni
Garganega 80%, Trebbiano di Soave 10%, Chardonnay 10%.

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice eliminando i raspi. Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio. Macerazione di qualche ora.
Affinamento per alcuni mesi in acciaio.

37,5 cl. 75 cl.



Valpolicella Doc
Laute

Vitigni
Corvina Grossa 40%, Corvina 30%, Molinara 30%.

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice eliminando i raspi. Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio. Macerazione di circa 1 settimana, seguita dalla fermentazione malolattica.
Il vino rimane nelle vasche di fermentazione fino all'imbottigliamento.

37,5 cl. 75 cl.



Valpolicella Superiore Ripasso Doc
Balt

Vitigni
Corvina Grossa 40%, Corvina 30%, Rondinella 20%, Molinara 10%.

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice eliminando i raspi. Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio e macerazione di circa 1 settimana. Il vino nuovo rimane nelle botti di fermentazione fino a febbraio per essere poi Ripassato sulle vinacce dell'Amarone per 7/10 giorni. Affinamento in botti di rovere da 25 hl. per circa 18 mesi, completando la fermentazione maloattica.

75 cl.



Amarone della Valpolicella Doc
Vigneto *Ruvaln*

Vitigni
Corvina Grossa 40%, Corvina 40%, Rondinella 20%.

Vinificazione e affinamento
Appassimento naturale delle uve in cassette da ottobre a gennaio. Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice eliminando i raspi a inizio febbraio. Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio, per circa 1 mese, completando nel frattempo anche la fermentazione malolattica. Macerazione: di circa 15 giorni. Affinamento in botti di rovere da 25hl. per circa 24 mesi.

75 cl.



Recioto della Valpolicella Doc

Vitigni
Corvina Grossa 40%, Corvina 40%, Rondinella 20%.

Vinificazione e affinamento
Appassimento naturale delle uve in cassette da ottobre a gennaio. Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice eliminando i raspi a inizio febbraio. Fermentazione con lieviti indigeni in tini di legno, per circa 1 mese, con temperatura controllata. Interruzione naturale della fermentazione. Completando nel frattempo anche la fermentazione malolattica. Macerazione di circa 15 giorni. Affinamento in botti di rovere di diverse dimensioni per circa 12 mesi.

50 cl.

BELLENDA





BELLENDA
(VITTORIO VENETO – TV)

35 HA
380.000 BOTTIGLIE

Creatività e tradizione

Dal 1986 questa realtà vinicola di proprietà della famiglia Cosmo, si è radicata a Carpesica, nel rinomato areale di produzione del Prosecco. Nelle pratiche quotidiane di questa cantina si uniscono insieme originalità e tradizione, creatività e passato: Bellenda ha saputo sfidare il tempo, proponendo etichette innovative e al passo coi tempi, raggiungendo fama e attenzione mediatica a livello nazionale e internazionale. In vigna la cura è maniacale. E' stato eliminato l'utilizzo di diserbanti a favore dello sfalcio dell'erba e mantenute aree boschive limitrofe ai vigneti, per arricchirli di naturale biodiversità.

Tutto in azienda viene fatto con una finalità sistemica che mira al "nessuno spreco": i residui di potatura sono riutilizzati per fini energetici, i pannelli solari coprono quasi totalmente le dosi di energia necessarie e si privilegia l'uso di pompe di calore e gas naturali per il riscaldamento degli interni.

Bellenda si impegna da sempre nella produzione di una gamma ampia di bollicine, assecondando le loro personali inclinazioni di gusto: dai classici Prosecco da uva Glera con diversi dosaggi zuccherini passando per i Metodo Classico, fino ai Prosecco rifermentati in bottiglia senza sboccatura.

Ecco gli elementi che rendono Bellenda una delle realtà più interessanti e ambiziose della zona del Prosecco.



Prosecco Superiore Docg Extra Brut
Metodo Classico
Sei Uno

Vitigni
Glera 100%

Vinificazione e affinamento
Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto. Fermentazione con controllo di temperatura in acciaio. Affinamento su fecce fini.Rifermentazione in bottiglia. Sosta sui lieviti per circa 3 mesi in cantina a temperatura di circa 14 °C. Sboccatura e ricolmatura senza dosaggio. Affinamento in cantina per altri sei mesi, prima della commercializzazione.

75 cl.



Prosecco Superiore Docg Pas Dosè
S.C. 1931

Vitigni
Glera 100% (10% Fermenta in barrique)

Vinificazione e affinamento
Ottenuto dalla fermentazione naturale metodo classico per 12 mesi. Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto. e fermentazione in parte in acciaio ed un 10% in legno.

75 cl.



Prosecco Superiore Docg Dry
Metodo Classico
Lei

Vitigni
Glera 100%

Vinificazione e affinamento
Diraspatura e successiva pressatura soffice. Fermentazione in bottiglia per 18 mesi. Sboccatura, dosaggio e successivo affinamento in bottiglia per altri 6-8 mesi prima della vendita.

Il profumo ricorda fiori come il bergamotto bianco, il glicine e la fresia con note di mela golden e nocciola appena sbucciata con sentori di erbe aromatiche. Al palato è netto e croccante, pulito e persistente con ottima corrispondenza con il profumo.

75 cl. 150 cl.



Prosecco Conegliano Valdobbiadene
DOCG Rif. in bottiglia
Così è Col Fondo

Vitigni
Glera 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, la decantazione statica e la fermentazione secondo tradizione, in parte con lieve macerazione. La rifermentazione in bottiglia avviene con l'aggiunta di mosto e si effettua solitamente con i primi tepori primaverili, in genere poco prima o poco dopo Pasqua. Fermentazione a 18/20 °C. Affinamento su fecce fini per circa 2 mesi. Non degorgiato.

75 cl.



Fermentazione in Bottiglia
Metodo Rurale

Vitigni
Prosecco

Vinificazione e affinamento
Dopo la diraspatura l'uva viene pigiata, il mosto viene messo in tini di legno e fermenta sulle sue bucce per un periodo di circa dieci giorni senza aggiunta di lieviti selezionati né di anidride solforosa. Dopo la svinatura e una sosta di circa un mese, il vino ottenuto viene messo in bottiglia e posto in cantina alla temperatura di circa 13 gradi. La rifermentazione dura circa 20 giorni. In bottiglia. Non degorgiato.

100 cl.

NO SOLFITI AGGIUNTI



Spumante Brut Nature
sui suoi lieviti da uve Glera
Radicale

Vitigni
Glera 100%

Vinificazione e affinamento
Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto. Fermentazione con controllo di temperatura in acciaio. Affinamento su fecce fini. Rifermentazione in bottiglia. Sosta sui lieviti per circa 3 mesi in cantina a temperatura di circa 14 °C. Affinamento in cantina per altri sei mesi, prima della commercializzazione. Non degorgiato.

75 cl. 150 cl.

NO SOLFITI AGGIUNTI



Metodo Classico Blanc de blancs Brut Nature Millesimato
WÜRM 150

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
150 mesi sui lieviti per la riserva di famiglia. Blanc de Blanc da uve chardonnay che svolgono la prima fermentazione in fusti di rovere. Succesivamente rimane in sosta sui propri lieviti per 150 mesi fino alla sboccatura dove il vino non viene dosato di nessuna liqueur d'expedition.

75 cl.



Metodo Classico Blanc de Noirs Brut Nature Millesimato
PLUCK 100

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
100 mesi sui lieviti questo Blanc de Noirs da uve Pinot Nero. Una prima fermentazione in acciaio vine seguita da una sosta sulla feccia fine per circa sei mesi e successivo tiraggio con sosta di 8 anni sui lieviti.

75 cl.



Blanc de Blancs Extra Brut Metodo Classico
Saiph

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Spumantizzato in bottiglia secondo il metodo classico. Fermentazione in acciaio.
Minimo 24 mesi di sosta sui lieviti.

75 cl.



Ribolla Gialla Brut Metodo Classico
Diego Ross

Vitigni
Ribilla Gialla 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve del podere di Diego vengono vinificate con la massima cura e sottoposte a una pressatura soffice con breve permanenza sulle bucce. La spumantizzazione in bottiglia secondo il metodo classico, con una sosta di 15 mesi sui lieviti, arricchisce questo spumante di sentori di lieviti.

75 cl.



Prosecco Rosè Conegliano Valdobbiadene Docg

Vitigni
Glera 85%, Pinot Nero 15%

Vinificazione e affinamento
Spumantizzato in Metodo Charmat Lungo. Vino ottenuto dalla fermentazione separata, in metodo Charmat, della 2 varietà d'uva. Affinamento su bucce fini per un periodo variabile da 1 a 3 mesi.

75 cl.



Prosecco di Valdobbiadene Docg Brut
San Fermo

Vitigni
Glera 100%

Vinificazione e affinamento
Vino ottenuto dalla fermentazione naturale metodo Charmat delle uve delle colline di Conegliano. Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto. Fermentazione a 18 20 °C. Affinamento su fecce fini per periodo variabile da 1 a 3 mesi.

37,5 cl. 75 cl. 150 cl. 300 cl.



Prosecco di Valdobbiadene Docg Extra Dry
Miraval

Vitigni
Glera 100%

Vinificazione e affinamento
Vino ottenuto dalla fermentazione naturale metodo Charmat delle uve delle colline di Conegliano. Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica delmosto. Fermentazione a 18 20 °C. Affinamento su fecce fini per periodo variabile da 1 a 3 mesi.

75 cl. 150 cl.



Spumante Extra Dry Prima Cuvèe
Albis

Vitigni
Glera, Bianchetta, Verdiso e Chardonnay

Vinificazione e affinamento
Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto e successiva fermentazione a 18-20 °C. La spumantizzazione avviene secondo il metodo Charmat, in autoclave d'acciaio della capacità di 100 hL in un tempo medio di circa due mesi.

75 cl.



Prosecco Doc Extra Dry Prima Cuvèe

Vitigni
Glera 100%

Vinificazione e affinamento
Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto e successiva fermentazione a 18-20 °C. La spumantizzazione avviene secondo il metodo Charmat, in autoclave d'acciaio della capacità di 100 hL in un tempo medio di circa due mesi.

75 cl.



Prosecco Doc Nature Prima Cuvèe

Vitigni
Glera 100%

Vinificazione e affinamento
Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto e successiva fermentazione a 18-20 °C. La spumantizzazione avviene secondo il metodo Charmat, in autoclave d'acciaio della capacità di 100 hL in un tempo medio di circa due mesi.

75 cl.



Prima Cuvèe Brut Nature
Helios

Vitigni
Chardonnay, Sauvignon

Vinificazione e affinamento
Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto e successiva fermentazione a 18-20 °C. La spumantizzazione avviene secondo il metodo Charmat, in autoclave d'acciaio della capacità di 100 hL in un tempo medio di circa due mesi.

75 cl.



FRIULI VENEZIA GIULIA



·ILBEREALTO·

1. ZIDARICH
2. IL CARPINO
3. RONCO DEI TASSI
4. I CLIVI
5. LA TUNELLA
6. ALTURIS

ZIDARICH





ZIDARICH
(DUINO-AURISINA - TS)

8 HA
28.000 BOTTIGLIE

Un grande vignaiolo nel Carso ed il profondo amore per la sua terra.

Il carattere estremo del Carso ha modellato un paesaggio unico.

Imbattersi in Benjamin Zidarich, ci spinge a guardare con ammirazione tutto quello che è riuscito a costruire a partire dalla sua cantina, scavata interamente nell'avara roccia carsica, sviluppata su cinque piani e con una profondità di 20 m, il tutto costruito con risorse locali; la terra rimossa durante gli scavi è stata utilizzata nei vigneti e gli stessi muri sono stati costruiti con le pietre derivanti dagli scavi. Un'attenzione verso l'ambiente che conferma, l'amore di Benjamin per ciò che il Carso esprime.

La sua vigna e le sue bottiglie, sono perfetta rappresentazione di un territorio estremo come quello del Carso. I tratti distintivi dei vini di Benjamin Zidarich descrivono il produttore stesso: l'estrema leggibilità del vitigno di partenza ed il carattere del vino, disegnano perfettamente il profilo del bravo vignaiolo di Prepotto. Benjamin non concede niente alla chimica cerca di intervenire il meno possibile sull'equilibrio fisiologico della pianta, donandoci dei vini naturali e territoriali, incredibilmente sorprendenti.

Le sue parole spiegano appieno il ruolo che il territorio ha avuto sulle sue scelte: "Il carso è la mia terra, rappresenta il mio modo di essere e di pensare. Il Carso è vita e lavoro. Credo nella tradizione e vocazione della mia terra, produco vini in modo naturale, secondo il concetto dei vini veri".



Vitovska Igt Venezia Giulia

Vitigni
Vitovska 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti con tre follature giornaliere e nessun controllo di temperatura a opera dei soli lieviti autoctoni.
Affina In botti medie e grandi di rovere di Slavonia e francese, tostatura naturale.

75 cl.



Vitoska Igt Venezia Giulia
Kamen

Vitigni
Vitovska 100%

Vinificazione e affinamento
Una volta raccolta la varietà della vitovska, viene diraspata e messa nella vasca di pietra, dove avvengono la fermentazione e la macerazione. Le bucce rimangono a macerare per circa 18 giorni, dopodiché il vino viene travasato e messo in botti di rovere.

75 cl.



Vitoska Collezione Igt Venezia Giulia
Lehte

Vitigni
Vitovska 100%

Vinificazione e affinamento
Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti con più follature giornaliere e nessun controllo di temperatura ad opera dei soli lieviti autoctoni. Affina in botte grande da 10 ettolitri e rimane a riposare in bottiglia per diversi anni.

Su ordinazione

75 cl.



Malvasia Istriana Carso Doc

Vitigni
Malvasia Istriana 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti con tre follature giornaliere e nessun controllo di temperatura a opera dei soli lieviti autoctoni.
Affina In botti medie e grandi di rovere di Slavonia e francese, tostatura naturale.

75 cl.



Venezia Giulia Igt
Prulke

Vitigni
Sauvignon 60%, Malvasia 20%,Vitovska 20%,

Vinificazione e affinamento
Fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti con tre follature giornaliere e nessun controllo di temperatura a opera dei soli lieviti autoctoni.
Affina In botti medie e grandi di rovere di Slavonia e francese, tostatura naturale.

75 cl.



TERAN
ZI-DA

Vitigni
Terrano 100%

Vinificazione e affinamento
Prodotto con il metodo ancestrale della naturale rifermentazione in bottiglia. Assemblaggio di vino e mostro in fermentazione. Dopo l'imbottigliamento la fermentazione continua in bottiglia ad opera dei lieviti autoctoni. Non viene aggiunto nessuno zucchero, si utilizza solo quello dell'uva.

75 cl.



Terrano Doc Carso

Vitigni
Terrano 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti con tre follature giornaliere e nessun controllo di temperatura a opera dei soli lieviti autoctoni.
Affina in botti medie e grandi di rovere di Slavonia e francese, tostatura naturale.

75 cl.



Rujè

Vitigni
Merlot e Terrano

Vinificazione e affinamento
Fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti con tre follature giornaliere e nessun controllo di temperatura a opera dei soli lieviti autoctoni.

3 anni in botti di rovere di Slavonia di diversa grandezza e un altro anno di riposo in bottiglia. Nel suo percorso produttivo non viene filtrato e né chiarificato.

75 cl.



Roz

Vitigni
40% Merlot, 40%Terrano, 20% Refosco dal peduncolo Rosso

Vinificazione e affinamento
Diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in tini aperti con più follature giornaliere e nessun controllo di temperatura. Lieviti autoctoni. Fermentazione malolattica in botti grandi di rovere. Segue affinamento in botti piccole e medie di rovere di Slavonia per due anni e 6 mesi in bottiglia.

75 cl.





IL CARPINO





IL CARPINO
(SAN FLORIANO
DEL COLLIO – GO)

17 HA
70.000 BOTTIGLIE

Una piccola realtà familiare al confine con la Slovenia

A Sovenza, frazione di San Floriano del Collio, proprio a ridosso del confine con la Slovenia, ha sede l'azienda vitivinicola "Il Carpino", piccola realtà a conduzione familiare fondata nel 1987.

Gran parte delle vigne, di età media oltre i 30 anni, si trovano sui versanti sotto la cantina, con esposizioni che traggono beneficio da un clima con caratteristiche particolari.

Il luogo è soleggiato ma anche rinfrescato dai venti provenienti dal Monte Sabotino, le montagne a nord offrono protezione e l'Adriatico addolcisce il clima con la sua brezza marina, salmastra e calda e una buona escursione termica a completare il tutto.

In vigna è stato abolito l'uso di prodotti chimici. Le lavorazioni del terreno sono poco invasive e si presta molta attenzione alla potatura. In cantina è stato eliminato l'uso di enzimi e ridotto al minimo necessario i solfiti. "Vogliamo che i nostri vini possano esprimere la bellezza e le particolarità di questo territorio per questo cerchiamo di preservarne la naturale fertilità e identità ".



Chardonnay Collio Doc Vigna Runc

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio e affinamento in acciaio per circa 6-8 mesi.
Da terreni fortemente minerali chiamati "ponca" un uva internazionale che qui trova finezza e sapidità.

75 cl.



Friulano Isonzo Doc Vigna Runc

Vitigni
Friulano 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio e affinamento in acciaio per circa 6-8 mesi.
Viti a Guyot a 140 mt su esposizioni sud-est su suoli di ghiaia e argilla

75 cl.



Malvasia Collio Doc Vigna Runc

Vitigni
Malvasia istriana 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio e affinamento in acciaio per circa 6-8 mesi.
Varietà identitaria del territorio da un corredo aromatico floreale e speziato.

75 cl.



Ribolla Gialla Collio Doc Vigna Runc

Vitigni
Ribolla Gialla 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio e affinamento in acciaio per circa 6-8 mesi.
Bianco fresco e fruttato prodotto a Sovenza di San Floriano del Collio, in assoluto uno dei più identitari cru per la varietà. Profumi di pesca e Timo.

75 cl.



Sauvignon Collio Doc Vigna Runc

Vitigni
Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio e affinamento in acciaio per circa 6-8 mesi.
Quasi al confine con la slovenia in un microclima ideale per il Sauvignon. Su toni minerali e vegetali e tocchi fumè

75 cl.



Merlot Isonzo Doc Vigna Runc

Vitigni
Merlot 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio e affinamento in acciaio per circa 6-8 mesi.
Rosso succoso con pulsanti note di frutta rossa e tocchi erbacei.

75 cl.



Chardonnay Venezia Giulia Igt

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Bianco vinificato in rosso con macerazione sulle bucce in tini aperti di rovere per 7 giorni, fermentazione malolattica senza filtrazione. Affinato in botte grande per 12 mesi.

75 cl.



Friulano Venezia Giulia Igt
Exordium

Vitigni
Friulano 100%

Vinificazione e affinamento
Bianco vinificato in rosso con macerazione sulle bucce in tini aperti di rovere (almeno 4 giorni) e affinato in botte grande per 12 mesi. Per produrre questo interessante vino naturale si utilizzano lieviti indigeni. Il vino non subisce filtrazioni ne stabilizzazioni a freddo.

75 cl.



Malvasia Venezia Giulia Igt

Vitigni
Malvasia Istriana 100%

Vinificazione e affinamento
Bianco vinificato in rosso con macerazione sulle bucce in tini aperti di rovere (almeno 4 giorni) e affinato in botte grande per 12 mesi.
Bianco macerato fortemente legato alla storia del luogo, il contatto con le bucce apporta eleganti note vegetali e vibrante sapidità.

75 cl.



Pinot Grigio Venezia Giulia Igt
Vis Uvae

Vitigni
Pinot Grigio 100%

Vinificazione e affinamento
Bianco vinificato in rosso con macerazione sulle bucce per 10 giorni in tini aperti.
Di colore ramato questo vino affina in botte grande per 12 mesi,
Riposa 11 mesi in acciaio e ancora 12 mesi in bottiglia.
Di grande struttura e complessità.

75 cl.



Ribolla Gialla Venezia Giulia Igt

Vitigni
Ribolla Gialla 100%

Vinificazione e affinamento
Bianco vinificato in rosso con macerazione sulle bucce in tini aperti di rovere (almeno 4 giorni) e affinato in botte grande per 12 mesi. Color dorato brillante al naso regala frutti di frutta secca e miele.

75 cl.



Sauvignon Venezia Giulia

Vitigni
Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica con lieviti propri, macerazione per 7 giorni in tini aperti.
Rivela eleganti e intensi toni vegetali, salvia e peperone in particolare.le.

75 cl.



RONCO DEI TASSI





RONCO DEI TASSI
(CORMONS – GO)

18 HA
110.000 BOTTIGLIE

La passione nel Collio Goriziano

L'azienda Ronco dei Tassi nasce nel 1989, quando Fabio Coser e la moglie Daniela decidono di acquistare un podere di circa 9 ettari, di cui 4 a vigneto, nel cuore del Collio Goriziano e più precisamente nel comune di Cormons, zona estremamente ventilata grazie al canale di aria che arriva dalle Alpi e che sfocia sul mare Adriatico. Ciò porta ad uve salubri, evita gelate tardive, permette di fare meno interventi fitosanitari e favorisce l'escursione termica giornaliera a favore a beneficio del quadro aromatico dei vini. Oggi si sviluppa su una superficie di oltre 30 ettari dei quali 18 a vigneto e i rimanenti a bosco, ai confini del Parco Naturale di Plessiva, ad un'altitudine compresa fra i 200 e 400 metri. Questo rapporto fra superficie vitata e bosco, legata a tecniche colturali estremamente rispettose dell'ambiente, consente realmente di sviluppare una viticultura ecosostenibile rispettosa del territorio. Da un punto di vista morfologico il terreno si caratterizza per l'alternanza tra strati di marna e arenaria, che in Friuli è comunemente chiamato Ponca, substrato ottimo per la coltivazione della vite. Il nome della cantina deriva dal fatto che i boschi sono abitati da alcune colonie di tassi, ghiotti d'uva e dalla particolare disposizione dei vigneti in terrazze, denominate "ronchi". I vini della cantina sono in grado di coniugare grande potenza con una freschezza notevole, che li rende ricchi di un equilibrio teso ed elegante. Una cantina che merita sicuramente tutte i riconoscimenti che sta ricevendo.

VIGNAIOLI FEDERAZIONE ITALIANA INDIPENDENTI



Pinot Grigio Collio Doc

Vitigni
Pinot Grigio 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in vasche di acciaio inox a teperatura controllata.
Riposa in serbatoi d'acciaio fino all'imbottigliamento (marzo-aprile).

75 cl.



Friulano Collio Doc

Vitigni
Friulano 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione e affinamento in vasche di acciaio a temperatura rigidamente controllata.
6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti.

75 cl.



Malvasia Istriana Collio Doc

Vitigni
Malvasia Istriana 100%

Vinificazione e affinamento
I grappoli vengono diraspati e pressati in maniera soffice, dopodiché svolgono la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di circa 8-12 giorni.
Successivamente il vino svolge la fermentazione malolattica solo parzialmente e resta in affinamento in serbatoi d'acciaio inox fino al mese di aprile successivo alla vendemmia.

75 cl.



Ribolla Gialla Collio Doc

Vitigni
Ribolla Gialla 100%

Vinificazione e affinamento
I grappoli vengono diraspati e pressati in maniera soffice, dopodiché svolgono la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di circa 8-12 giorni.
Successivamente il vino svolge la fermentazione malolattica solo parzialmente e resta in affinamento in serbatoi d'acciaio inox fino al mese di aprile successivo alla vendemmia.

75 cl.



Sauvignon Collio Doc

Vitigni
Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
I grappoli vengono diraspati e pressati in maniera soffice, dopodiché svolgono la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di circa 8-12 giorni. Successivamente il vino svolge la fermentazione malolattica solo parzialmente e resta in affinamento in serbatoi d'acciaio inox fino al mese di aprile successivo alla vendemmia.

75 cl.



Collio Bianco Doc
Fosarin

Vitigni
Pinot Bianco 45%, Friulano 35%, Malvasia istriana 20%.

Vinificazione e affinamento
I grappoli vengono diraspati e pressati in maniera soffice, dopodiché svolgono la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di circa 8-12 giorni. Successivamente il vino svolge la fermentazione malolattica solo parzialmente e affina per 5 mesi in barrique.

Uno dei vigneti più vecchi di proprietà di Ronco dei Tassi è proprio quello che dà vita e nome a questo vino, il Fosarin: qui ci sono piante che raggiungono addirittura i sessant'anni d'età.

75 cl.



Collio Rosso Doc Riserva
Cjarandon

Vitigni
Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 10%.

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione di 18/20 gg.
Riposa in piccole botti di rovere per 20 mesi, più una sosta in bottiglia per circa otto mesi prima della commercializzazione.

Su ordinazione

75 cl.



Picolit



Vitigni
Picolit 100%

Vinificazione e affinamento
Appassimento delle uve: su graticci per 40-50 giorni.
Permanenza sui lieviti di fermentazione per 15 mesi in piccole botticelle di rovere e 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

37,5 cl.





I CLIVI





I CLIVI
(CORNO DI ROSAZZO – UD)

12 HA
70.000 BOTTIGLIE

Qualità e valorizzazione del territorio: i vini di vecchie viti del Friuli

Quella della cantina I Clivi è la storia di viticoltori per scelta, quando Ferdinando Zanusso nel 1996 decise di comprare delle vecchie vigne. Il vigneto de I Clivi si trova a 200 metri di altitudine e si estende per 12 ettari suddivisi in due diversi appezzamenti a pochi chilometri di distanza l'uno dall'altro.

Le viti, che hanno tra i 60 e gli 80 anni di età, affondano le loro radici su terreni composti da marne arenarie, qui chiamata ponca. L'idea che spinge Mario, seguendo le orme del padre, è la produzione di vini che siano espressione autentica del territorio. In vigna non vengono utilizzate né concimazioni né irrigazioni, le potature sono commisurate alla capacità vegetativa di ogni singola pianta, l'utilizzo del rame e dello zolfo finalizzato alla difesa fitosanitaria delle piante rispetta la quantità consentita dal disciplinare biologico e la vendemmia avviene manualmente. Anche in cantina si opera nel modo meno invasivo possibile, praticando vinificazioni spontanee, senza filtrature, esclusivamente in acciaio e su lieviti indigeni. L'obiettivo è quello di conservare l'integrità del vino. Vini giocati tutti sulla finezza, dal sorso elegante e dinamico, in cui le sottrazioni di materia giocano un ruolo importante.



R.B.L. Brut Nature

Vitigni
Ribolla Gialla 100%

Vinificazione e affinamento
La spuma della RBL è quella originaria della prima fermentazione alcolica naturale, e per questo differisce sostanzialmente dai metodi convenzionali Champenois e Charmat, in cui le bollicine sono il risultato di una seconda fermentazione indotta dall'aggiunta di lieviti e zucchero. Il punto di partenza è il mosto, e non un vino base-finito. Le bollicine sono quelle delle fasi finali della prima fermentazioni che si svolgono in ambiente ermetico permettendo quindi di trattenere la CO2 nel vino. Non c'è quindi fermentazione secondaria, né tantomeno aggiunta di zuccheri né lieviti.

75 cl.



Ribolla Venezia Giulia Igp
A Tessa

Vitigni
Ribolla gialla 100%

Vinificazione e affinamento
I grappoli vengono raccolti a mano e pressati interi. Fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti che dura fino alla completa la riduzione degli zuccheri in alcol. Alla fine del processo, il vino matura sulle fecci fini di fermentazione dai 6 agli 8 mesi a seconda dell'annata.

75 cl.



Friulano Colli Orientali del Friuli Doc
San Pietro

Vitigni
Friulano 100%

Vinificazione e affinamento
I grappoli vengono raccolti a mano e pressati interi. Fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti che dura fino alla completa la riduzione degli zuccheri in alcol. Alla fine del processo, il vino matura sulle fecci fini di fermentazione dai 6 agli 8 mesi a seconda dell'annata.

75 cl.



Bianco Colli Orientali del Friuli Doc
Galea

Vitigni
Friulano 100%

Vinificazione e affinamento
I grappoli vengono raccolti a mano e pressati interi. Fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti che dura fino alla completa la riduzione degli zuccheri in alcol. Alla fine del processo, il vino matura sulle fecci fini di fermentazione per 18 mesi. Friulano di vecchia scuola, classico, terragno, profondo, fortemente espressivo del terroir da cui proviene, asciutto e soleggiato.

75 cl.



Friulano Collio Doc
Brazan

Vitigni
Friulano 100%

Vinificazione e affinamento
I grappoli vengono raccolti a mano e pressati interi. Fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti che dura fino alla completa la riduzione degli zuccheri in alcol. Alla fine del processo, il vino matura sulle fecci fini di fermentazione per 18 mesi.
Friulano profondo ed elegante, verticale e marino. Fortemente idrocarburico, ha intense note di anice e pompelmo rosa. Denso e intenso.

75 cl.



Malvasia Collio Doc
Vigna 80 Anni

Vitigni
Malvasia Istriana 100%

Vinificazione e affinamento
I grappoli vengono raccolti a mano e pressati interi. Fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti che dura fino alla completa la riduzione degli zuccheri in alcol. Alla fine del processo, il vino matura sulle fecci fini di fermentazione per 12 mesi.

75 cl.



Schioppettino Venezia Giulia Igp

Vitigni
Schioppettino 100%

Vinificazione e affinamento
In acciaio, a cappello sommerso al fine di favorire l'estrazione dolce di antociani, polifenoli e tannini. Fermentazione su lieviti indigeni, maturazione in acciaio sui propri fondi.

75 cl.





LA TUNELLA





LA TUNELLA
(PREMARIACCO - UD)

70 HA
400.000 BOTTIGLIE

Tra passato e futuro

La storia della Tunella è una storia in evoluzione. Fu infatti il nonno Min ad avviare l'azienda per produrre vini sfusi, fu poi il figlio Livio Zorzettig a deviare verso l'imbottigliamento. Oggi sono i nipoti a guidare l'azienda. Siamo di fronte ad una realtà dinamica, che in pochi anni è salita ai vertici della qualità regionale. Importanti sono anche i terreni su cui nascono i vini di questa azienda, formati da arenaria e marna (in dialetto locale: la ponca) che, uniti al clima, creano un ambiente unico e favorevole per la crescita della vite. La fortuna della cantina La Tunella può essere compresa visitando i 70 ettari di vigneto sparsi in una dozzina di appezzamenti sulle colline di Premariacco, ai confini con il Bosco Romagno: vigneti con esposizioni invidiabili, protetti a nord dalle Prealpi Giulie, scudo contro i venti più freddi, e riscaldati dalle brezze meridionali provenienti dal mar Adriatico. Vigne con radici ben affondate nella ponca, che garantisce sanità, giusto apporto di acqua e sali minerali.



Spumante Brut Millesimato
Il Mille

Vitigni
Pinot Nero 50%, Ribolla Gialla 50%

Vinificazione e affinamento
Ottenuto con metodo Charmat lungo il Mille fermenta in barrique di rovere francese e si affina lentamente in autoclave con periodici "rémuages" per 12 mesi. Dopo un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia viene presentato sul mercato ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia.

75 cl.



Chardonnay Colli Orientali Doc

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono sottoposte a criomacerazione per circa 36 ore per poi essere sofficemente pressate. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo e successivamente addizionato di un pied de cuve. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia. Segue un ultimo periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

37,5 cl. 75 cl.



Sauvignon Colli Orientali Doc

Vitigni
Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
Gli acini una volta raccolti vengono diraspati e pigiati, per poi essere pressati sofficemente, mentre una parte è sottoposta a criomacerazione per 36 ore. Il mosto ottenuto fermenta in acciaio a temperatura controllata. Sempre in acciaio il vino rimane a riposare per qualche mese, sino a Febbraio, periodo in cui s'iniziano le operazioni di imbottigliamento.

37,5 cl. 75 cl.



Sauvignon Colli Orientali Doc
Col Matìss

Vitigni
Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono sottoposte a criomacerazione per circa 36 ore per poi essere sofficemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato a freddo e successivamente addizionato di un pied de cuve con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia. Segue un ultimo periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

75 cl.



Friulano Colli Orientali Doc

Vitigni
Friulano (Tocai) 100%

Vinificazione e affinamento
Gli acini una volta raccolti vengono diraspati e pigiati, per poi essere pressati sofficemente, mentre una parte è sottoposta a criomacerazione per 36 ore. Il mosto ottenuto fermenta in acciaio a temperatura controllata. Sempre in acciaio il vino rimane a riposare per qualche mese, sino a Febbraio, periodo in cui s'iniziano le operazioni di imbottigliamento.

75 cl.



Malvasia Istriana Colli Orientali Doc
Valmasìa

Vitigni
Malvasia Istriana 100%

Vinificazione e affinamento
Gli acini una volta raccolti vengono diraspati e pigiati, per poi essere pressati sofficemente, mentre una parte è sottoposta a criomacerazione per 36 ore. Il mosto ottenuto fermenta in acciaio a temperatura controllata. Sempre in acciaio il vino rimane a riposare per qualche mese, sino a Febbraio, periodo in cui si iniziano le operazioni di imbottigliamento.

Su ordinazione

75 cl.



Ribolla Gialla Colli Orientali Doc
Rijalla

Vitigni
Ribolla Gialla 100%

Vinificazione e affinamento
Gli acini una volta raccolti vengono diraspati e pigiati, per poi essere pressati sofficemente, mentre una parte è sottoposta a criomacerazione per 36 ore. Il mosto ottenuto fermenta in acciaio a temperatura controllata. Sempre in acciaio il vino rimane a riposare per qualche mese, sino a Febbraio, periodo in cui s'iniziano le operazioni di imbottigliamento.

37,5 cl. 75 cl.



Ribolla Gialla Colli Orientali Doc
Col de Bliss

Vitigni
Ribolla Gialla 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono sottoposte a criomacerazione per circa 36 ore per poi essere sofficemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato a freddo e successivamente addizionato di un pied de cuve con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia. Segue un ultimo periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

75 cl.



Pinot Grigio Colli Orientali Doc

Vitigni
Pinot Grigio 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione e affinamento in vasche di acciaio a temperatura rigidamente controllata.
6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti.

37,5 cl. 75 cl.



Pinot Grigio Colli Orentali Doc
Colbajè

Vitigni
Pinot Grigio 100% ramato

Vinificazione e affinamento
Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono sofficemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato a freddo e addizionato di un pied de Cuve. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in legno e affinamento "sur lies" a temperatura controllata in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia. Infine di riposa e e affinamento in bottiglia 8-10 mesi.

75 cl.



Bianco Colli Orientali Doc
Bianco Sesto

Vitigni
Friulano 50%, Ribolla Gialla 50%

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono sottoposte a criomacerazione percirca 36 ore per poi essere sofficemente pressate. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo e successivamente addizionato di un pied de cuve. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in legno e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia. Segue un ultimo periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

75 cl.



Pinot Nero Colli Orientali Doc

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio. Dopo la svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il vino continua poi la sua lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl.

75 cl.



Cabernet Franc Colli Orientali Doc

Vitigni
Cabernet Franc 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio. Dopo la svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il vino continua poi la sua lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl.

37,5 cl. 75 cl.



Merlot Colli Orentali Doc

Vitigni
Merlot 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio. Dopo la svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il vino scende poi per caduta nella barricaia interrata per continuare la sua lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl.

37,5 cl. 75 cl.



Refosco dal Peduncolo Rosso Colli Orientali Doc

Vitigni
Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto lasciato macerare e fermentare in tonneaux e in botti di rovere da 5 hl. Dopo la svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi.
Il vino continua poi la sua lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl.

37,5 cl. 75 cl.



Schioppettino Selènze Colli Orientali Doc

Vitigni
Schioppettino 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve, dopo aver subito un estremo diradamento in pianta vengono raccolte a mano e riposte in piccole cassette per un leggero appassimento. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in tonneaux di rovere francese da 5 hl per circa due anni.

75 cl.



Pignolo Colli Orientali Doc

Vitigni
Pignolo 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve, dopo aver subito un estremo diradamento in pianta vengono raccolte a mano e riposte in piccole cassette per un leggero appassimento. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in tonneaux di rovere francese da 5 hl per circa cinque anni.

75 cl.



Colli Orientali Doc
L'Arcione

Vitigni
50% Pignolo e 50% Schioppettino.

Vinificazione e affinamento
Le uve, dopo aver subito un estremo diradamento in pianta vengono raccolte a mano e riposte in piccole cassette per un leggero appassimento. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in tonneaux di rovere francese da 5 hl per circa quattro anni.

75 cl.

Verduzzo Friulano Colli Orientali Doc



Vitigni
Verduzzo Friulano 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve, lasciate appassire naturalmente sulla pianta vengono raccolte tardivamente, diraspate e sofficemente rullate. Il mosto così ottenuto, dopo aver macerato per qualche giorno a contatto con le bucce viene pressato e prosegue la fermentazione in piccole barrique da 225 litri. Bloccata la fermentazione con l'ausilio del freddo il vino riposa nelle barrique per oltre un anno, e qualche mesi di affinamento in bottiglia.

50 cl.

Picolit Colli Orientali Doc



Vitigni
Picolit 100%

Vinificazione e affinamento
Alla vendemmia tardiva in cassette è seguito un appassimento naturale con botritizzazione di circa 60 gg fino a raggiungere le ottimali concentrazioni zuccherine. L'uva intera, precedentemente sgranellata a mano, viene sofficemente pressata e il mosto così ottenuto viene posto a fermentare lentamente e maturare in barrique da 225 litri per circa due anni. Segue un ultimo periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

50 cl.

Venezia Giulia Igt
Noans



Vitigni
Riesling Renano 34%, Traminer Aromatico 33% e Sauvignon 33%

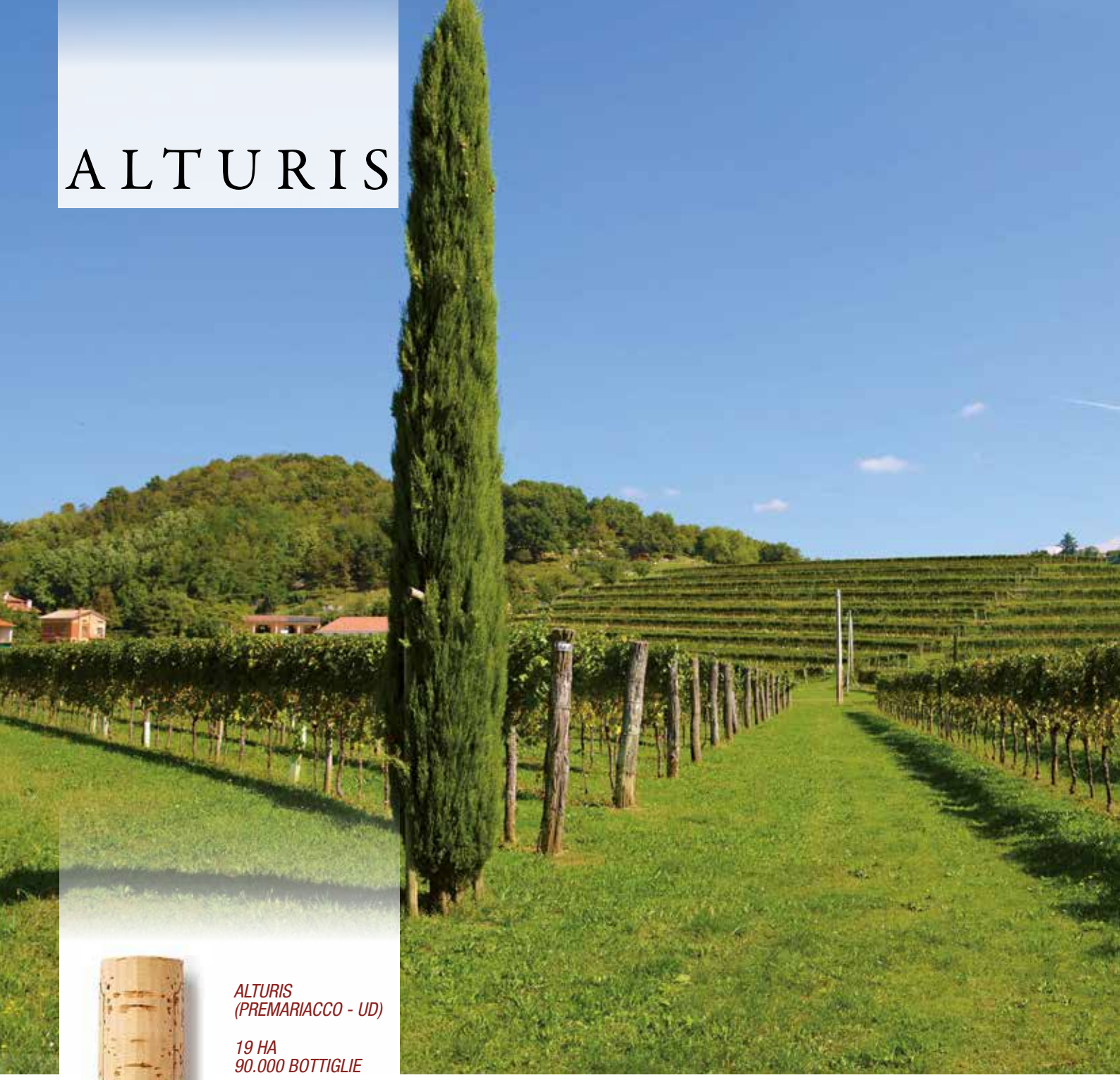
Vinificazione e affinamento
Dopo la vendemmia le uve selezionate vengono deposte in apposite cassette e lasciate appassire per un periodo di circa 80 giorni. Sulla varietà del Traminer si sviluppa anche il fenomeno della "muffa nobile". Raggiunto il giusto grado di appassimento, le uve vengono sgranellate, pigiate e pressate sofficemente. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e, con l'aggiunta di lieviti selezionati, viene posto a fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura rigorosamente bassa e controllata (8-10° C). Dopo frequenti batonnage e il giusto periodo di maturazione, il vino verrà imbottigliato nel mese di febbraio.

50 cl.





ALTURIS





ALTURIS
(PREMARIACCO - UD)

19 HA
90.000 BOTTIGLIE

Alturis è un progetto della famiglia Zorzerttig che nei pressi di Cividale del Friuli che in questa terra al confine tra Austria e Slovenia ha costruito una cantina all'avanguardia dotata delle migliori tecnologie. Altùris è un termine che in dialetto locale significa appunto colline, alture. Infatti questa zona è caratterizzata da un susseguirsi di colline che ospitano vigneti di qualità. La particolare posizione protetta dalle Alpi Giulie e mitigata dalla brezza del mar Adriatico assicura un ambiente ideale per la coltivazione della vite da vino e la produzione di vini di assoluta qualità apprezzati in tutto il mondo.



Grovis Spumante Igp

Vitigni
Ribolla e Malvasia Istriana.

Vinificazione e affinamento
Vinificazione a freddo in acciaio.
Rifermentazione in autoclave.
5 mesi in acciaio "sur lies".

75 cl. 150 cl.



Friulano Doc Colli Orientali del Friuli Doc

Vitigni
Friulano (Tocai) 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e decantazione a freddo. Fermentazione in botti di cemento vetrificato.
5 mesi in acciaio "sur lies".

75 cl.



Ribolla Gialla Igp

Vitigni
Ribolla Gialla 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e decantazione a freddo. Fermentazione in botti di cemento vetrificato.
5 mesi in acciaio "sur lies".

75 cl.



Pinot Grigio Igp

Vitigni
Pinot Grigio 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e decantazione a freddo. Fermentazione in botti di cemento vetrificato.
5 mesi in acciaio "sur lies".

75 cl.



Müller Thurgau Igp

Vitigni
Müller Thurgau 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e decantazione a freddo. Fermentazione in botti di cemento vetrificato.
5 mesi in acciaio "sur lies".

75 cl.



Chardonnay Igp

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e decantazione a freddo. Fermentazione in botti di cemento vetrificato.
5 mesi in acciaio "sur lies".

75 cl.



Sauvignon Igp

Vitigni
Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e decantazione a freddo. Fermentazione in botti di cemento vetrificato.
5 mesi in acciaio “sur lies”.

75 cl.



Traminer Aromatico Igp

Vitigni
Traminer Aromatico 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e decantazione a freddo. Fermentazione in botti di cemento vetrificato.
5 mesi in acciaio “sur lies”.

75 cl.



Pinot Nero Igp

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e decantazione a freddo. Fermentazione in botti di cemento vetrificato.
5 mesi in acciaio “sur lies”.

75 cl.



Merlot Igp

Vitigni
Merlot 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e decantazione a freddo. Fermentazione in botti di cemento vetrificato.
5 mesi in acciaio “sur lies”.

75 cl.



Cabernet Franc Igp

Vitigni
Cabernet Franc 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e decantazione a freddo.Fermentazione in botti di cemento vetrificato.
5 mesi in acciaio “sur lies”.

75 cl.



Cabernet Sauvignon Igp

Vitigni
Cabernet Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi al fine di estrarre colore e aromi. Dato corso alla svinatura l’affinamento continua per un breve periodo in tonneaux da 5 hl.

75 cl.



Refosco da Peduncolo Rosso Igt

Vitigni
Refosco da Peduncolo Rosso 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice e decantazione a freddo. Fermentazione in botti di cemento vetrificato.
5 mesi in acciaio "sur lies".

75 cl.



Verduzzo Friulano Passito Igt

Vitigni
Verduzzo Friulano 100% *(da uve appassite)*

Vinificazione e affinamento
Dopo un leggero appassimento sulla pianta per concentrare zuccheri e aromi le uve vengono diraspate e pressate sofficemente. La vinificazione continua in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata per esaltare la ricchezza degli aromi caratteristici.

Su ordinazione

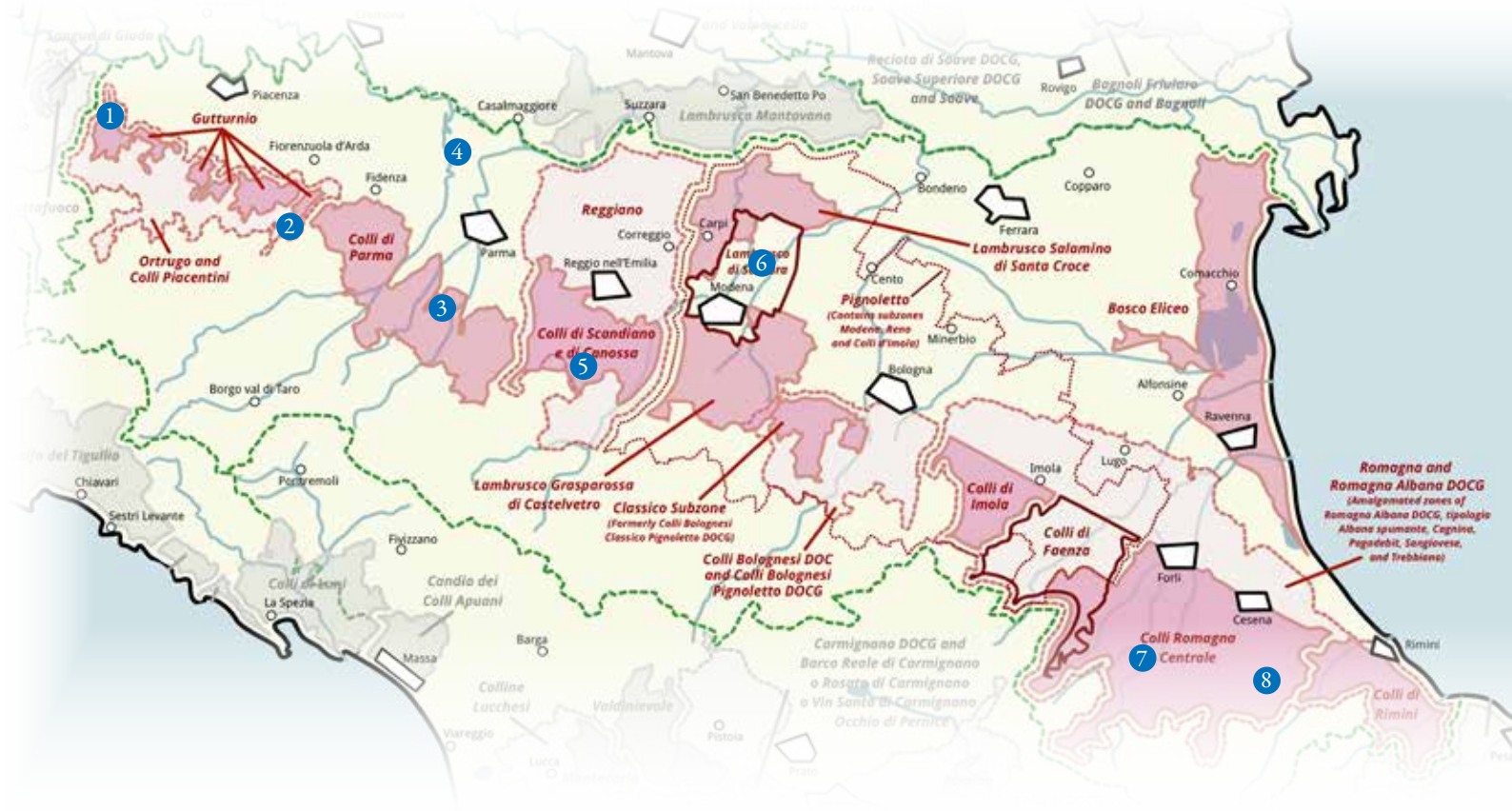
75 cl.







EMILIA ROMAGNA



·ILBEREALTO·

1. LUSENTI
2. LA CAMINÀ
3. CANTINE DALL'ASTA
4. BRE DEL GALLO
5. TENUTA DI ALJANO
6. PALTRINIERI
7. TENUTA PERTINELLO
8. TENUTA SANTA LUCIA

LUSENTI





LUSENTI
(ZIANO PIACENTINO – PC)

19.5 HA
90.000 BOTTIGLIE

Realtà iconica del Piacentino

Lodovica Lusenti è il motore instancabile di questa bella e iconica realtà di Ziano Piacentino.

Porta avanti con determinazione, spirito innovativo e lungimiranza il lavoro intrapreso dal padre negli anni sessanta. Sempre più significativo è il contributo apportato in azienda dalla giovane figlia Martina, come prezioso è il lavoro svolto in vigna e in cantina dagli storici collaboratori.

Da Lusenti il rispetto per l'ecosistema è una condizione imprescindibile. I quattro appezzamenti vitati poggiano su terreni argilloso-calcarei, con un'età delle vigne che va dai 15 agli 80 anni ed esposizioni a Sud, Sud-Ovest. La cantina è completamente convertita al sistema di coltivazione biologico, non fa uso di fertilizzanti sintetici e pesticidi chimici, ma gestisce il terreno unicamente con il sovescio.

Lo stile dei vini riporta alla tradizione, con gastronomici rifermentati in bottiglia, a cui si affianca un'importante batteria di vini fermi affinati molto a lungo in legno e riposano in bottiglia anche anni prima di essere immessi sul mercato. Vini destinati a lunghi invecchiamenti, che con gli anni riusciranno a mantenere la loro freschezza ed energia.



Pinot Nero Spumante
Colli Piacentini Doc Millesimato

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Il mosto fermenta ad una temperatura di circa 18°. La fermentazione viene bloccata prima che sia completa, resta così un residuo zuccherino che permette la rifermentazione in bottiglia a partire in primavera. A contatto con i lieviti per almeno 48 mesi. Dopo la sboccatura il vino resta in bottiglia ancora per 2-3 mesi prima della messa in vendita.

75 cl. 150 cl.



Ortrugo Colli Piacentini Doc *Ciano'*

Vitigni
Ortrugo 100%

Vinificazione e affinamento
Il mosto fermenta in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, a fine fermentazione alcolica il vino viene
imbottigliato dove lentamente avviene la presa di spuma.

Fermentazione Naturale in Bottiglia

75 cl.



Malvasia frizzante Doc
Emiliana

Vitigni
Malvasia di Candia aromatica 100%

Vinificazione e affinamento
Il contatto a freddo del mosto con le bucce è minimo per evidenziare le fresche note aromatiche della varietà. Il vino viene imbottigliato mantenendo i suoi lieviti naturali provenienti dalle fecce più fini. La lisi di questi conferisce maggiore complessità e finezza al vino. La sapidità è accompagnata da una delicata ma tesa acidità.

Fermentazione Naturale in Bottiglia

75 cl.



Ortrugo Colli Piacentini Doc
Altra Uva

Vitigni
Ortrugo 100%

Vinificazione e affinamento
Solo il mosto fiore subisce una leggera fermentazione alcolica.
Il vino riposa per almeno 3 mesi in bottiglia in cantina ad una temperatura di 16°C.

75 cl.



Malvasia Colli Piacentini Doc
Bianca Regina

Vitigni
Malvasia di Candia Aromatica 100%

Vinificazione e affinamento
Il mosto viene raffreddato a 18°C e fatto fermentare a contatto con le bucce per 1 settimana. Dopo la pressatura soffice il mosto viene posto parte in tini di acciaio, parte in legno d'acacia fino al termine della fermentazione malolattica. Affinamento bottiglia minimo 3/4 anni.

75 cl. 150 cl.



Pinot Nero Vivace Colli Piacentini Doc
Fiocco di Rose

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Il mosto viene decantato a freddo sulle bucce. Dopo alcune ore, a volte dopo un'intera notte di macerazione, avviene la pressatura. Solo il fiore subirà una leggera fermentazione alcolica. Il vino riposa per almeno tre mesi in bottiglia in cantina ad una temperatura di 18°C.

75 cl.



Gutturnio Frizzante Colli Piacentini Doc
Al Taj

Vitigni
Barbera 60%, Croatina 40%

Vinificazione e affinamento
Le uve separate dai raspi, vengono poste a macerare in tini d'acciaio inox per circa 10 giorni. Finita la fermentazione alcolica il vino ha una presa di spuma in autoclave con l'aggiunta del suo mosto parzialmente fermentato. La maturazione avviene per 5 mesi in bottiglia.

75 cl.



Gutturnio Frizzante Colli Piacentini Doc
Tournesol

Vitigni
Barbera 60%, Croatina 40%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio inox per circa 15 gg. Finita la fermentazione alcolica il vino ha una presa di spuma in bottiglia per 15 mesi, segue una sboccatura per espellere i lieviti residui.

75 cl. 150 cl.



Vino da Tavola Rosso
Martin

Vitigni
Barbera 50%, Croatina 40%, Merlot 10%

Vinificazione e affinamento
Le uve di barbera, croatina e merlot hanno tempi di maturazione diversi, accuratamente selezionate le uve vengono poste a fermentare separatamente in tini di acciaio per due o tre settimane a temperatura controllata, per ottenere una completa estrazione dei profumi primari. A fine fermentazione dopo l'assemblaggio il vino riposa in tini di legno da 15 Hl per 12 mesi.

75 cl.



Gutturnio Superiore Colli Piacentini Doc
Cresta al Sole

Vitigni
Barbera 60%, Croatina 40%

Vinificazione e affinamento
Il mosto viene posto in piccoli serbatoi d'acciaio dove avviene la fermentazione alcolica. In genere il contatto con la buccia dura 3 o 4 settimane e tutti i giorni vengono effettuate follature per favorire l'estrazione di polifenoli e sostanze coloranti. Dopo la svinatura, al vino viene lasciata fare la fermentazione malolattica in botti di legno di terzo e quarto passaggio.

Vigna Pozzolo Grande anno d'impianto: 1955.

75 cl.



Cabernet Sauvignon
Colli Piacentini Doc
Villante

Vitigni
Cabernet Sauvugnon 100%

Vinificazione e affinamento
Il mosto svolge la fermentazione alcolica in Acciao dove si protrae per circa due o tre settimane ad una temperatura di circa 25°. Il Villante trascorre circa 15 mesi in barriques prima della commercializzazione.

75 cl.



Bonarda Ferma Colli Piacentini Doc La Picciona

Vitigni
Croatina 100%

Vinificazione e affinamento
Il mosto fermenta a contatto con le bucce a temperatura controllata fino all'esaurimento completo della buccia.
Alla fermentazione alcolica segue un processo di affinamento di 14 mesi in botti di rovere, dopo l'imbottigliamento il vino resta a riposo per circa un anno.

Vino in Assegnazione - Diponibilità Limitata

75 cl.



Malvasia Colli Piacentini Doc
Oro tra le Vigne

Vitigni
Malvasia di Candia aromatica 100%

Vinificazione e affinamento
Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che ne consente la separazione dalla buccia. Il mosto fiore viene lasciato fermentare per poche ore in vasca d'acciaio, solo dopo una scrupolosa pulizia di questo si va in bottiglia dove il vino riposa per circa due settimane.

Mosto Parzialmente Fermentato.

75 cl.



Malvasia Passita
Il Piriolo

Vitigni
Malvasia di Candia aromtica 100%

Vinificazione e affinamento
I grappoli d'uva appassiti vengono pressati nei torchi tradizionali verticali.
il mosto viene fatto decantare e maturare naturalmente per 24 mesi in botti di legno. Dopodichè viene imbottigliato ed affinato per altri 24 mesi.

75 cl.



Bonarda Amabile Colli Piacentini Doc
Tradizioni che Tornano

Vitigni
Croatina 100%

Vinificazione e affinamento
I grappoli più sani e belli vengono vinificati in contenitori a temperatura controllata. La fermentazione avviene quindi all'interno dell'acino e la buccia cede il proprio colore al mosto. Con questo metodo, oltre ai profumi primari abbiamo anche l'estrazione completa delle sostanze tanniche, ma non astringenti, del mosto in circa due settimane avviene la svinatura e il vino viene messo sotto freddo per conservare gli zuccheri residui fino all'imbottigliamento. In bottiglia circa due mesi prima della commercializzazione.

75 cl.



Pistamota Vino da uve Stramature

Vitigni
Croatina 100% surmaturata

Vinificazione e affinamento
Intorno alla metà di settembre, selezione e raccolta delle uve, depositandole nelle cassette bucate. Raggiunta la migliore passitura, le cassette vengono ritirate al coperto per proseguire l'appassimento all'ombra, per un altro mese. Successivamente i grappoli vengono sgranati,pigiati, e lasciati fermentare per giorni. L'esiguo prodotto che se ne ricava viene fatto decantare. 10 mesi in botti di rovere.

Consigli per l'abbinamento: Cervo e oca arrosto con marmellata di mirtilli, formaggi stagionati a pasta morbida, torte al cioccolato, castagne arrostite.. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 15-17°.

50 cl.



LA CAMINÀ





AZIENDA VITIVINICOLA
LA CAMINÀ
(VERNASCA – PC)

8 HA
60.000 BOTTIGLIE

La tradizione dei padri

La Caminà è un'azienda vitivinicola fondata negli anni cinquanta da Gino Bargazzi.

I vigneti dominano i colli piacentini della Val d'Arda, in localita' Bacedasco Basso, definita "Terra del vino", per la ricchezza di tradizioni legate proprio alla sua produzione.

Questi terreni sono riconosciuti, infatti, per la coltivazione delle uve di Ortrugo, Malvasia, Barbera e Bonarda, che insieme concorrono alla produzione di Gutturnio,.

In vigna si pratica la lotta integrata ed i trattamenti con fitofarmaci sono ridotti al minimo.

Oggi all'esperienza aziendale si aggiunge la sostenibilità.

La Caminà punta all'autosufficienza energetica con l'uso delle fonti rinnovabili: pannelli solari, stufa alimentata a legna e tralci, recupero degli scarti di vendemmia per concimare.



Brut Spumante
Inebria

Vitigni
Ortrugo, Marsanne, Trebbiano

Vinificazione e affinamento
In acciaio a temperatura controllata.

75 cl.



Ortrugo Frizzante Doc

Vitigni
Ortrugo 100%

Vinificazione e affinamento
In acciaio a temperatura controllata.

75 cl.



Il Vino di Una Volta

Vitigni
Malvasia ed altri vitigni.

Vinificazione e affinamento
Il contatto a freddo del mosto con le bucce è minimo per evidenziare le fresche note aromatiche della varietà. Il vino viene imbottigliato mantenendo i suoi lieviti naturali provenienti dalle fecce più fini. La lisi di questi conferisce maggiore complessità e finezza al vino. La sapidità è accompagnata da una delicata ma tesa acidità.

75 cl.



Gutturnio Frizzante
Colli Piacentini Doc

Vitigni
Barbera 60%, Bonarda 40%

Vinificazione e affinamento
In acciaio a temperatura controllata.

75 cl.



Gutturnio Superiore Doc

Vitigni
Barbera 60%, Bonarda 40%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, dove rimane poi per 6 mesi ad affinare.

75 cl.



Barbera Colli Piacentini Doc
Le Mura della Chiesa Vecchia

Vitigni
Barbera 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Segue un affinamento di 12 mesi in botti di rovere, dove rimane poi per 6 mesi ad affinare.

75 cl.

CANTINE DALL'ASTA





CANTINE DALL'ASTA
(CASATICO – PR)

17 HA
60.000 BOTTIGLIE

Più di 100 anni di vendemmie.

Cantine Dall'Asta è la cantina più antica dei Colli di Parma, fondata nel 1910.

Nata nella Bassa l'azienda è arrivata sulle colline langhiranesi negli anni '60 seguendo la storia del vino nella nostra provincia. Oggi alloggia in un'antica servitù del castello di Torrechiara e il panorama sul maniero è di quelli che tolgono il fiato.

I vigneti crescono su suoli argilloso-calcarei, ad un'altezza che va dai 300 ai 400 metri. La presenza di siepi, boschi, prati, la valle del torrente Parma, le alte montagne alle spalle che si affacciano al mare, costituiscono un microclima ideale per la coltivazione della vite che qui ha radici antiche.

Nata intorno al nucleo di un'antichissima torre di guardia preesistente al castello, oltre alle cantine seminterrate del '500 destinate alla maturazione sui lieviti dei vini Spumanti Metodo Classico, la sede operativa è stata ristrutturata e si possono trovare le tecnologie di una moderna cantina, che è in grado di svolgere, al proprio interno, il ciclo completo della propria filiera.



Malvasia Colli di Parma Dop
Terre di Torrechiara

Vitigni
Malvasia di Candia aromatica 100%

Vinificazione e affinamento
In bianco, preceduta da una particolare "macerazione pellicolare", fermentazione a bassa temperatura, con lieviti selezionati per migliorare la complessità aromatica. Rifermentazione in autoclave, a bassa temperatura.

75 cl.



Malvasia Igp Metodo Ancestrale
Terre di Torrechiara

Vitigni
Malvasia di Candia aromatica 100%

Vinificazione e affinamento
Dodici ore di "macerazione pellicolare", fermentazione lunghissima, a bassa temperatura, con lieviti indigeni. Decantazione invernale ed imbottigliamento a primavera inoltrata. Nessuna filtrazione e rifermentazione in bottiglia al buio per lungo tempo, nelle cantine cinquecentesche.

75 cl.



Sauvignon Frizzante Dop
Colli di Parma

Vitigni
Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione e Affinamento: In bianco, preceduta da una particolare "macerazione pellicolare", fermentazione a bassa temperatura, con lieviti selezionati per migliorare la complessità aromatica. Rifermentazione in autoclave, a bassa temperatura.

75 cl.



Lambrusco Emilia Igt
Terre di Torrechiara

Vitigni
Lambrusco Maestri 100%

Vinificazione e affinamento
Prolungata in rosso, con lieviti selezionati, fermentazione a bassa temperatura per conservare i profumi e le caratteristiche organolettiche tipiche. Rifermentazione in autoclave, a bassa temperatura.

75 cl.



Barbera Emilia Igp Spumante
Parmigianino

Vitigni
Barbera 100%

Vinificazione e affinamento
Dodici ore di macerazione pellicolare, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, lungo affinamento. Rifermentazione in autoclave oltre i 6 mesi

75 cl.



Colli di Parma Dop Metodo Classico
Casatico

Vitigni
Pinot Bianco 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato bianco, preceduta da una macerazione pellicolare, fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati per migliorare il corpo e affinare i profumi. Rifermentazione in bottiglia.
Permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi.

75 cl.



Colli di Parma Brut Rosè Metodo Classico
Corona Ferrea

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Breve "Macerazione pellicolare" per estrarre un pò di colore, dopo di chè il mosto viene messo a fermentare. Rifermentazione in bottiglia.
Permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi.

75 cl.



Sauvignon Colli di Parma Dop
Langaranus

Vitigni
Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
Classica in bianco, leggera macerazione sulle bucce sempre a temperatura controllata.
Affina 12 mesi in acciaio più leggero passaggio in botte grande da 15 Hl.

75 cl.



Cabernet Sauvignon Colli di Parma Dop
Langaranus

Vitigni
Cabernet Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
Classica in rosso, lunga macerazione, sempre a temperatura controllata.
Affina 24 mesi complessivi, di cui 6 mesi in acciaio, e 18 mesi in barriques.

75 cl.

Malvasia Passita



Vitigni
Sauvignon 100%

Vinificazione e affinamento
In bianco, preceduta da una particolare "macerazione pellicolare", fermentazione a bassa temperatura, con lieviti selezionati per migliorare la complessità aromatica. Rifermentazione in autoclave, a bassa temperatura.

37,5 cl.

Grappa di Malvasia



Fermentazione e Distillazione
Vinaccia fresca conferita, ancora non fermentata. Fermentazione naturale all'interno di sacchi, dove avviene una trasformazione degli zuccheri presenti nella vinaccia, in alcol. Estrazione dell'alcol tramite una corrente di vapore, il cui liquido prima passa in colonnine di distillazione, quindi si concentra e si trasforma in Grappa. Stoccata e filtrata a bassa temperatura.

Gradazione alcolica 40% vol.

40 cl.

Aceto di Vino invecchiato in botte



Vitigni
Lambrusco Maestri 100%

Acetificazione
Procedimento di acetificazione e di affinamento in botti di legno.

Gusto
Evoluto, persistente, pieno di freschezza, ha raggiunto notevole struttura, caratterizzata allo stesso tempo da un'importante rotondità, ottenuta dall'affinamento in botti di legno.

25 cl.



BRÈ DE GALLO





BRè DEL GALLO
(FONTANELLE - PR)

2 HA
8.000 BOTTIGLIE

I sapori della Bassa Parmense

Bre del Gallo è prima di tutto un territorio, un piccolo appezzamento di terreno perso nella Bassa Parmense, situato nel Comune di Roccabianca, nel Paese di Fontanelle. Bre del Gallo esiste grazie alla Gente della Bassa, che nelle generazioni ha tenacemente costruito quella realtà e quella azienda agricola, ed oggi rinasce con la Famiglia Magnani, sicura di trasportare quei sapori e quelle emozioni nel tempo. La storia dell'azienda potrebbe essere tratta dai racconti del Mondo Piccolo di Guareschi, o descritta come un mondo di passioni e ardore, o semplicemente raccontata in modo elegante e nostalgico da un film di Ermanno Olmi; più semplicemente la storia dell'azienda agricola è quella caratteristica di tutte le aziende agricole della zona: la loro forza e la loro unicità è nascosta nei profumi della nebbia, nei pungenti odori del mosto, nella naturalezza della vita quotidiana e nella saggezza di tutti gli abitanti di queste terre. Dalle terra dell'Azienda Agricola Magnani Alfredo, Fabrizio e Amedeo crescono le uve tipiche della zona, generose e resistenti, che per anni sono state la una risorsa fondamentale per le famiglie dei contadini locali. Oggi ai vecchi filari di circa 40 anni, ancora generosi e con ottima vigoria , hanno affiancato nuovi filari di barbatelle selezionate dalle stesse varietà "antiche" tipiche delle uve nostrane, la Fortana e la Malvasia aromatica di Candia ed una piccola percentuale di Lambrusco .



Malvasia Spumante Brut Metodo Classico
Febo

Vitigni
Malvasia di Candia aromatica 100%

Vinificazione e affinamento
Raccolta manuale delle uve in piccoli contenitori, con la massima cura per salvaguardarne l'integrità e l'ottimale grado di maturazione . Vinificazione in bianco con delicata pressatura delle uve intere e prima fermentazione in acciaio a 15°C con affinamento sulle fecce nobili per 7 mesi. Tirage nel mese di marzo , rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per minimo 12 mesi.

75 cl. 150 cl.



Fortana Spumante Brut Metodo Classico
Dorà

Vitigni
Fortana 100%

Vinificazione e affinamento
Raccolta manuale delle uve in piccoli contenitori, con la massima cura per salvaguardarne l'integrità e l'ottimale grado di maturazione . Vinificazione in bianco con delicata pressatura delle uve intere e prima fermentazione in acciaio a 15°C con affinamento sulle fecce nobili per 7 mesi. Tirage nel mese di marzo , rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per minimo 12 mesi.

75 cl.



Fortana Emilia Igt

Vitigni
Fortana con piccola percentuale di Lambrusco Maestri e Ancellotta

Vinificazione e affinamento
Raccolta manuale delle uve in piccoli contenitori , con la massima cura per salvaguardarne l'integrità e l'ottimale grado di maturazione . Delicata pressatura delle uve intere e prima fermentazione in acciaio con affinamento sulle fecce nobili per 7 mesi. Tirage nel mese di marzo , rifermentazione e affinamento in bottiglia per minimo 5 mesi.

75 cl.

TENUTA DI ALJANO





TENUTA DI ALJANO
(SCANDIANO – RE)

24 HA
120.000 BOTTIGLIE

L'importante valorizzazione di varietà autoctone sulle colline Reggiane

La Tenuta di Aljano è situata sulle prime colline dell'Appennino Reggiano, a Jano di Scandiano.

La superficie vitata è gestita con particolare attenzione alla coltivazione di vitigni autoctoni, primo fra tutti la Spergola: ottima varietà a bacca bianca, ideale anche per essere spumantizzata. Altri vitigni autoctoni a bacca nera in cui crede fermamente Stefano Oleari sono il lambrusco Montericco, il Lambrusco Barghi, il Lambrusco Oliva e la Sgavetta. I vigneti disposti sul versante della valle del torrente Tresinaro (esposizione a Est) sono caratterizzati da una maggiore escursione termica diurna e da terreni più fertili, mentre i vigneti esposti a nord nascono su terreni molto più minerali e poveri di acqua. L'azienda vinifica esclusivamente uve di proprietà, la cui conduzione in difesa integrata avanzata, è incentrata sull'utilizzo di tecniche e prodotti esclusivamente naturali senza l'impiego di preparati chimici di sintesi.



Spergola Dop Spumante
Brina d'estate

Vitigni
Spergola 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve sono raccolte a mano con vendemmia leggermente anticipata, mantenendo nel frutto la componente di acidità utile per una buona freschezza del vino base da spumantizzare. Pressatura soffice dei grappoli interi e fermentazione alcolica in tini di acciaio a temperatura controllata. Spumantizzazione in "Metodo "Charmat" lungo la seconda fermentazione avviene in autoclave, poi il vino viene lasciato riposare sui lieviti per circa tre mesi.

75 cl. 150 cl.



Spergola Dop Spumante
Metodo Classico Millesimato
Vigna al Vento

Vitigni
Spergola 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve sono raccolte a mano con vendemmia leggermente anticipata, mantenendo nel frutto la componente di acidità utile per una buona freschezza del vino base da spumantizzare. Fermentazione alcolica in tini di acciaio ad una temperatura controllata tra i 12° e i 15° C. La seconda fermentazione, per la presa di spuma, avviene direttamente in bottiglia, all'interno della quale poi il vino riposa sui lieviti per almeno 48 mesi. Alla fine di tale ciclo si effettua la sboccatura con aggiunta di "liqueur d'expedition".

75 cl. 150 cl.



Lambrusco Reggiano Dop
Sette Filari

Vitigni
Lambruschi Montericco, Barghi, Maestri, Marani, Oliva e Salamino 85%, Malbo Gentile 15%

Vinificazione e affinamento
Le sette uve che compongono il Lambrusco "Settefilari" vengono raccolte e vinificate tutte insieme. La seconda fermentazione, per la presa di spuma avviene in autoclave fino al raggiungimento della pressione desiderata, poi il vino viene lasciato riposare sui lieviti per un mese circa al fine di ottenere una buona struttura e una complessità di aromi primari e secondari.

75 cl.



Lambrusco Reggiano Dop
Macchiabaffo

Vitigni
Lambrusco Grasparossa 50%, Maestri 35% Malbo Gentile 15%

Vinificazione e affinamento
I Lambruschi che compongono il "Ficcanaso" vengono raccolti e vinificati tutti insieme. Al momento della vendemmia ognuno ha quindi un diverso grado di maturazione. La notevole percentuale di Lambrusco Grasparossa e di Malbo Gentile dona a questo vino un intenso fruttato sia al naso che in bocca. La seconda fermentazione, per la presa di spuma avviene in autoclave, poi il vino viene lasciato riposare sui lieviti per un mese.

75 cl.



Lambrusco Emilia Igp Rosè Brut
Rosa Del Borgo

Vitigni
Lambrusco Montericco 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve sono raccolte in cassetta per salvaguardare il più possibile l'integrità delle bacche. Pressatura soffice dei grappoli interi e affinamento del mosto in acciaio a freddo per diversi mesi. L'immediata separazione degli acini dal mosto evita l'estrazione degli antociani, permettendo di mantenere il colore chiaro del solo mosto fiore. La presa di spuma in autoclave direttamente dal mosto per preservare tutti gli aromi tipici del vitigno.

75 cl.



Spergola Dop
Brezza di Luna

Vitigni
Spergola 100%

Vinificazione e affinamento
Selezione e pressatura soffice del grappolo intero. Fermentazione alcolica in tini di acciaio ad una temperatura costante di 15

75 cl.



Cabernet Sauvignon Dop
Rosso d'Aljano

Vitigni
Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

Vinificazione e affinamento
Diraspa-pigiatura delle uve, vinificazione in rosso tradizionale con macerazione delle bucce nel mosto per circa 10/15 giorni.
La fermentazione sulle bucce conferisce buona struttura e concentrazione di aromi.
La conclusione della fermentazione e l'affinamento avviene in tini di acciaio a una temperatura costante di circa 15°C.

75 cl.



Cabernet Sauvignon Dop Riserva
Rio delle Viole

Vitigni
Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%.

Vinificazione e affinamento
Diraspa-pigiatura delle uve, vinificazione in rosso tradizionale con macerazione delle bucce nel mosto per circa 10/15 giorni.
La conclusione della fermentazione e l'affinamento avviene in tini di acciaio a una temperatura costante.
Fermentazione malolattica e affinamento per almeno 12 mesi in "barriques" di rovere francese a bassa e media tostatura per ottenere un ottimo equilibrio fra acidità, tannini e alcoli.

75 cl.



Spergola Dop Spumante Dolce
Fior d'Aljano

Vitigni
Spergola 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice dei grappoli interi con selezione del solo mosto fiore e affinamento del mosto in acciaio a freddo per diversi mesi.Spumantizzazione in "Metodo "Charmat": presa di spuma in autoclave direttamente dal mosto per preservare tutti gli aromi tipici del vitigno, filtrazione e imbottigliamento.

75 cl.





PALTRINIERI





PALTRINIERI
(SORBARA – MO)

17 HA
180.000 BOTTIGLIE

Il cuore del Sorbara

Alberto e sua moglie Barbara sono gli eredi di questa storica azienda, punto di riferimento per il lambrusco di Sorbara. Alberto Paltrinieri appartiene alla terza generazione di una storica famiglia di viticoltori che dal 1926 produce Lambrusco a Sorbara. Una realtà a conduzione famigliare che vede ancora attiva la signora Piera, madre di Alberto, nella sistemazione finale delle bottiglie prima della commercializzazione. Attenzione e rispetto: sono le due parole chiave che hanno guidato l'azienda lungo tutta la sua storia. I filari inerbiti insistono su terreni a medio impasto, in cui la componente limoso-sabbiosa è dominante. È questa la forza delle viti nella storica località Il Cristo, la più sottile estensione di terra compresa tra il Secchia e il Panaro, i due fiumi che abbracciano la provincia modenese. Una zona che risente di un clima unico. Terre caratterizzate da terreni a medio impasto, sciolti e limosi, che consentono alla vigoria del vitigno di esaltare le componenti acide e saline. Le vigne sono condotte secondo pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente, grazie a interventi limitati e mirati. Uno stile unico e inconfondibile: vini territoriali guidati da freschezza, florealità, lunghezza e facilità di beva.



Lambrusco di Sorbara Doc Riserva Spumante brut
La Riserva

Vitigni
Lambrusco di Sorbara 100%

Vinificazione e affinamento
Mosto fiore vinificato in bianco, pigiatura soffice, fermentazione alcolica e rifermentazione a spumante con metodo Martinotti sostando sui lieviti 12 mesi.

75 cl.



Bianco dell' Emilia Igt

Vitigni
Lambrusco di Sorbara 50%, Trebbiano 50%

Vinificazione e affinamento
In Bianco con macerazione a freddo e successiva presa di spuma con metodo Charmat Lungo.

75 cl.



Lambrusco dell'Emilia Igt semisecco
Solco

Vitigni
Lambrusco Salamino 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura e pressatura soffice utilizzo di solo mosto fiore e successiva presa di spuma con metodo Charmat lungo.

75 cl.



Lambrusco di Modena Doc Metodo Classico
Grosso

Vitigni
Lambrusco di Sorbara 100%

Vinificazione e affinamento
Mosto fiore vinificato in rosso pigiatura soffice, fermentazione alcolica e rifermentazione a spumante con metodo classico sostando sui lieviti 24 mesi.

75 cl. 150 cl.



Lambrusco di Sorbara Doc
Piria

Vitigni
Lambrusco di Sorbara 70%, Lambrusco Salamino 30%

Vinificazione e affinamento
In Rosso con macerazione a freddo e successiva presa di spuma con metodo Charmat Lungo.

75 cl.



Lambrusco di Sorbara Doc
Sant'Agata

Vitigni
Lambrusco di Sorbara 100%
Vigneto al "Cristo"

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice, fermentazione alcolica e rifermentazione in autoclave.

Sant'Agata è il primo Lambrusco di Sorbara proveniente dalla parcella completamente coltivata in regime Giologico.

75 cl.



Lambrusco di Sorbara Doc
Leclisse

Vitigni
Lambrusco di Sorbara 100%
Vigneto al "Cristo"

Vinificazione e affinamento
Pigiatura e pressatura soffice utilizzo di solo mosto fiore e successiva presa di spuma con metodo Charmat lungo.

75 cl.



Lambrusco di Sorbara Doc
Radice

Vitigni
Lambrusco di Sorbara 100%
Vigneto al "Cristo"

Vinificazione e affinamento
Pigiatura e pressatura soffice utilizzo di solo mosto fiore e successiva rifermentazione naturale in bottiglia con lieviti indigeni. Senza sboccatura con presenza di lieviti.

Rifermentato in bottiglia
Vino in assegnazione
Tappo a corona

75 cl. 150 cl.




IERI · R
TRI

TENUTA PERTINELLO





TENUTA PERTINELLO
(GALEATA – FC)

14 HA
70.000 BOTTIGLIE

Le vigne in mezzo ai boschi

Tenuta Pertinello si estende sulle colline dell'alta Val Bidente, tra Romagna e Toscana, nelle vicinanze del Parco delle foreste Casentinesi, lungo colline arenacee, in quella fetta di territorio chiamata "Romagna Toscana" giacchè sino al 1923 era in effetti sotto giurisdizione toscana. I vigneti respirano attraverso i 40 ettari di boschi dai quali sono circondati. Crescono in un microclima ideale, protetto da qualsiasi contaminazione, con forti escursioni termiche, fresche e continue ventilazioni grazie alla vicinanza con le più alte vette appenniniche, altitudini importanti (tra i 300 e 500 metri di quota), terreni calcareo-marnosi e sabbiosi, vecchie vigne anche di 70 anni. A Pertinello le vigne sono completamente inerbite ed i suoli vengono lavorati una volta all'anno in modo molto leggero per rompere le radici superficiali delle viti e favorire il "fittonamento". La vendemmia 2020 ha sancito l'abbandono di lieviti selezionati e solfiti aggiunti in cantina, per calcare al massimo sulla spontaneità. Una scelta che ha già disegnato un nuovo e convincente profilo nei vini più giovani.



Extra Brut Metodo Classico

Vitigni
Sangiovese 100%

Vinificazione e affinamento
Il sangiovese viene vinificato in bianco in acciaio a temperatura controllata.
Dopo la prima fermentazione sosta per almeno 30 mesi sui lieviti. Remuage manuale.

75 cl.



Riesling di Pertinello Igt

Vitigni
Riesling Renano 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono raccolte ad Inizio settembre con una vendemmia a scalare, segue fermentazione acciaio. Affina altri 6 mesi in acciaio sulle fecce fini.

75 cl.



Pinot Nero di Pertinello Igt

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in Barrique esauste, un 30% della massa viene fermentata a grappolo intero. Segue un affinamento in barrique di secondo e terzo passaggio per 8 mesi.

75 cl.



Sangiovese di Romagna Doc
Il Bosco

Vitigni
Sangiovese 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in acciaio con rimontaggi periodici affina in acciaio per 5 mesi.

37,5 cl. 75 cl.



Sangiovese di Romagna Superiore Doc
Pertinello

Vitigni
Sangiovese Grosso 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in acciaio, cemento, legno con follature e rimontaggi periodici. Matura in acciaio, cemento, legno per 8 mesi

37,5 cl. 75 cl.



Il Giglio di Pertinello

Vitigni
Albana e Riesling Renano
Vino da uve stramature

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono raccolte ad Inizio ottobre con successiva sosta in cassette fino a dicembre, vinificazione in legno e successiva maturazione in legno e damigiana per 8 mesi. Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

50 cl.



La Memoria di Pertinello

Vitigni
Sangiovese 100%
Metodo perpetuo di più annate

Vinificazione e affinamento
In legno di solo mosto fiore, maturazione in legno secondo metodo perpetuo di più annate (2004-2016).

50 cl.





TENUTA SANTA LUCIA





TENUTA SANTA LUCIA
(MERCATO SARACENO – FC)

19 HA
120.000 BOTTIGLIE

La valorizzazione degli autoctoni e dei rifermentati in bottiglia.

La tenuta di trova nell'Alta Valle del Savio, in una Romagna rurale e sfuggente.

Un contesto naturale che viene preservato e valorizzato da una viticoltura estremamente rispettosa, improntata ai dettami del biologico e della biodinamica certificata, con uso di energie a basso impatto ambientale, risparmio energetico e riutilizzo dei rifiuti.

Quello delle bollicine, che costituiscono buona parte della proposta, è un progetto intrapreso pionieristicamente in zona. Lo stile aziendale cerca di valorizzare varietà autoctone fortemente legate al territorio, quali centesimino, albana, famoso, sangiovese; puntando su freschezza e pulizia, con una timbrica lontana da omologazioni. Varietà che per centinaia di anni sono state coltivate in questi territori, senza subire l'influenza dei vitigni internazionali. I vigneti si suddividono su tre corpi separati: il primo intorno alla cantina su suoli argillosi, il secondo a Bertinoro a 250 metri di quota su argille chiare e spungone, l'ultimo a Roversano, su suoli marnosi posti a oltre 350 metri di altitudine.



Metodo Ancestrale
Vensamè

Vitigni
Sangiovese 100%

Vinificazione e affinamento
Pressature delle uve a grappolo intero; fermentazione spontanea con lieviti indigeni; pressatura soffice sottovuoto; imbottigliamento in primavera e rifermentazione in bottiglia. No aggiunta di SO2. No filtrazione

75 cl.



Vino spumante Brut Metodo Classico
Bellasposa

Vitigni
uvaggio di cloni diversi di Sangiovese

Vinificazione e affinamento
Spremitura soffice sottovuoto seguita dalla vinificazione in bianco; rifermentazione in sosta sui lieviti per 18-24 mesi e affinamento di 3 mesi in bottiglia dopo il rèmuage manuale e la sboccatura.

75 cl.



Blanc de Blanc Metodo Classico
Santalucia

Vitigni
100% Famoso

Vinificazione e affinamento
Selezione delle uve con particolare riguardo all'integrità degli acini portati in cantina per la cernita manuale. Spremitura soffice sottovuoto. Rifermentazione in sosta sui lieviti per 40 mesi sui lieviti e affinamento di 6 mesi in bottiglia dopo il rèmuage manuale e la sboccatura.

75 cl.



Blanc de Noir Metodo Classico
Santalucia

Vitigni
100% Sangiovese

Vinificazione e affinamento
Selezione delle uve con particolare riguardo all'integrità degli acini portati in cantina per la cernita manuale. Spremitura soffice sottovuoto. Rifermentazione in sosta sui lieviti per 40 mesi e affinamento di 6 mesi in bottiglia dopo il rèmuage manuale e la sboccatura.

75 cl.



Santalucia Albarara Blanc de Blanc Extra Brut Metodo Classico

Vitigni
100% Albana Vigneto "Galgano"

Vinificazione e affinamento
Selezione delle uve con particolare riguardo all'integrità degli acini portati in cantina per la cernita manuale. Spremitura soffice sottovuoto. Rifermentazione in sosta sui lieviti per 40 mesi sui lieviti e affinamento di 6 mesi in bottiglia dopo il rèmuage manuale e la sboccatura.

75 cl.



Famoso Rubicone Igt
Famòus

Vitigni
Famoso 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo un attenta valutazione del periodo di vendemmia ed accurata selezione delle uve, viene eseguita la spremitura a freddo dell'intero grappolo e la fermentazione spontanea con lieviti indigeni 50% in acciaio e 50% in botti di rovere. Segue affinamento per 8 mesi con movimentazione delle fecce fini e ulteriore periodo di riposo per 12 mesi in bottiglia.

75 cl.



Albana di Romagna Docg
Albarara

Vitigni
Albana 100%

Vinificazione e affinamento
Spremitura dell'intero grappolo, breve decantazione statica del mosto a freddo, fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affina per 12 mesi in tini d'acciaio sui propri lieviti, con movimentazione delle fecce fini, 12 mesi in bottiglia.

75 cl.



Albana Selezione Marne Gialle
Paride

Vitigni
Albana 100%

Vinificazione e affinamento
Spremitura a grappolo intero, fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Macerazione in anfora per circa 60 giorni sulle bucce e successivo affinamento in anfora per 4 mesi non filtrato senza solfiti aggiunti

75 cl.



Sangiovese Rubicone Igt
S-Cett

Vitigni
Sangiovese 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo un attenta valutazione del periodo di vendemmia; accurata selezione delle uve sia sulla pianta sia in cantina; fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio senza aggiunta di solfiti durante tutte le fasi della lavorazione. Affina in acciaio per alcuni mesi.

75 cl.



Sangiovese di Romagna Riserva
Paride

Vitigni
Sangiovese 100%

Vinificazione e affinamento
Spremitura a grappolo intero, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in anfore di terracotta. Macerazione per circa 60 giorni sulle bucce e successivo affinamento in acciaio per 4 mesi. Non filtrato, senza solfiti aggiunti.

75 cl.



Sangiovese Rubicone IGT
Podere Saraceno

Vitigni
Sangiovese 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo un attenta valutazione del periodo di vendemmia; accurata selezione delle uve sia sulla pianta sia in cantina; fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio. Affina in acciaio per alcuni mesi.

Disponibile anche in Bag Box

75 cl.



Centesimino Rubicone IGT
Centuplo

Vitigni
Centesimino 100%
(vitigno autoctono detto anche Savignone rosso)

Vinificazione e affinamento
Dopo un attenta valutazione del periodo di vendemmia; fermentazione spontanea con lieviti indigeni; vinificazione a temperatura controllata in tini di acciaio con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Segue un ulteriore affinamento in acciaio e in seguito in bottiglia.

75 cl.



Succo d'uva Biologico
Podere Saraceno

Vitigni
Sangiovese 100%

Senza additivi, zuccheri e conservanti aggiunti

75 cl.



Olio Evo
Podere Saraceno

Varietà
Correggiolo, Nostrana di Brisighella

Periodo di raccolta: Fine ottobre, inizio novembre Sistema di estrazione: estrazione meccanica a freddo. Non filtrato
Colore: Da verde a giallo con riflessi verdognoli
Fruttato: Medio/intenso
Sensazione di amaro: Leggero/medio
Sensazione di piccante: Leggero
Olfatto: Fruttato medio con note di foglia di pomodoro e leggeri sentori di carciofo

50 cl.





TOSCANA



·ILBEREALTO·

1 CASTELLO DI MONSANTO
2 CASTELLO MONTERINALDI
3 CAMIGLIANO
4 TIEZZI
5 STEFANO AMERIGHI
6 LA CALONICA
7 FATTORIA MANTELLASSI
8 LE GRASCETE
9 CAIAROSSA

CASTELLO DI MONSANTO





CASTELLO
DI MONSANTO
(BARBERINO TAVERNELLE – FI)

72 HA
450.000 BOTTIGLIE

Rivoluzionari per tradizione

La famiglia Bianchi è il nucleo intorno al quale Castello di Monsanto è nata, è cresciuta e ha attraversato più di mezzo secolo tracciando un solco profondo nella storia del Chianti Classico al punto da segnarne la strada. Quasi 60 anni di storia, un percorso fatto di scelte pioneristiche, prima fra tutte quella di imbottigliare nel 1962, cosa mai avvenuta all'interno della denominazione Chianti Classico, il primo cru proveniente da un singolo vigneto: Il Poggio. Coerenza assoluta del sangiovese coltivato sulle colline di Barberino Val d'Elsa. Sono i tratti salienti che disegnano il valore del Castello di Monsanto, unanimemente riconosciuta come una delle realtà produttive più significative dell'intera denominazione.

I vini sono un nitidissimo esempio delle potenzialità di questo areale: complessi, austeri in gioventù, molto longevi e di raffinata eleganza. La tenuta di Monsanto si trova su una terrazza dall'orizzonte aperto, affacciata sulla Val d'Elsa, viatico per i venti di Maestrale che soffiano sui vigneti posti tra i 280 e 320 metri di quota su terreni di galestro, roccia di natura scistosa, che dona ai vini dell'azienda un carattere deciso e una considerevole profondità. Il rispetto per la natura, per i suoi tempi e per i suoi spazi, è sempre stato fondamentale, come testimoniato dal rifiuto di ogni trattamento chimico.



Chianti Docg
Monrosso

Vitigni
Sangiovese 80%, Canaiolo 15%, Merlot 5%

Vinificazione e affinamento
in acciaio a temperatura controllata con macerazione di circa 12 giorni.
6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl.

75 cl.



Chianti Classico Docg

Vitigni
Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%

Vinificazione e affinamento
In acciaio a temperatura controllata con macerazione di circa 18 giorni.
12/15 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl.

37,5 cl. 75 cl.



Chianti Classico Docg Riserva

Vitigni
Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%

Vinificazione e affinamento
In acciaio a temperatura controllata con macerazione di circa 20 giorni.
18 mesi in barriques di rovere di francese di secondo passaggio.

75 cl.



Chianti Classico Docg
Gran Selezione
Il Poggio

Vitigni
Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%

Vinificazione e affinamento
In acciaio a temperatura controllata con macerazione di circa 25 giorni.
18 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 lt di primo e secondo passaggio. Riposa per altri due anni in bottiglia.

Vigneto: Il Poggio (5.5 ha)

75 cl.



Chardonnay Toscana Igt
Collezione Fabrizio Bianchi

Vitigni
Chardonnay 100%

Vinificazione e affinamento
La maggior parte delle uve viene vinificata in acciaio, mentre un 20-30% a seconda delle annate in barriques di rovere francese. Assemblaggio dopo 6 mesi.
3 mesi in bottiglia.

75 cl.



Sangioveto Toscana Igt
Fabrizio Bianchi

Vitigni
Sangiovese 100%

Vinificazione e affinamento
In acciaio a temperatura controllata con macerazione di circa 20 giorni.
18 mesi in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio.

Vigneto: Scanni (3.00 ha)

75 cl.

Sangiovese Igt



Vitigni
Sangiovese 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in tini di acciaio tronco conici a temperatura controllata con continui rimontaggi per 15 gg. Affina in grandi botti di Rovere da 38 hl per 12 mesi.

75 cl.

Vin Santo del Chianti Cl. Docg
La Chimera



Vitigni
Trebbiano 50%, Malvasia bianca 50%

Vinificazione e affinamento
Dopo l'appassimento delle uve che si protrae fino ai primi di marzo, il mosto è posto nei caratelli dove si alternano fasi di fermentazione e maturazione.
8 anni in caratelli di rovere da 50 e 110 litri.
6 mesi di riposo in bottiglia.

37,5 cl.







CASTELLO DI MONTERINALDI



CASTELLO MONTERINALDI
(RADDA IN CHIANTI – SI)

50 HA
85.000 BOTTIGLIE

La freschezza ed eleganza dei Sangiovese di Radda in Chianti

La Tenuta, di proprietà della famiglia Ciampi dal 1961, situato nel comune di Radda in Chianti, al centro della zona storica più antica del Chianti Classico, si trova in prossimità di un antico tracciato viario etrusco. La proprietà vanta un corpo compatto di vigneti, con esposizioni variabili, che assumono la forma di un carapace. I vigneti di Radda in Chianti si caratterizzano per essere ad un'altitudine media piuttosto elevata, all'interno della DOC. Le vigne di Monterinaldi, di fatto, crescono tra i 300 e 400 di altitudine, hanno diversi microclimi ed il terreno è composto principalmente da arenaria e galestro, ottima combinazione per l'esaltazione delle uve sangiovese. Freschezza, eleganza e mineralità sono i tratti distintivi dei loro Chianti. Monterinaldi è oggi azienda in conversione. Diventerà biologica certificata a partire dalla vendemmia 2017.



Chianti Classico Docg

Vitigni
Sangiovese 95%, Canaiolo e altre uve a bacca rossa 5%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione tradizionale con diraspatura soffice e macerazione delle bucce per 18/25 giorni. Affinamento di 12 mes in botte grande, di cui almeno 3 mesi in bottiglia.

37,5 cl. 75 cl.



Chianti Classico Docg Riserva

Vitigni
Sangiovese 90%, Canaiolo e altre uve a bacca rossa 10%

Vinificazione e affinamento
Vinificato con uve provenienti da una rigorosa selezione, necessaria per ottenere una qualità ancora più pregiata.
Diraspatura soffice e macerazione delle bucce per 18/25 giorni. Affinamento di 24 mesi in bottedi rovere da 20hl.

75 cl.



Chianti Classico Docg
Vigneto Boscone

Vitigni
Sangiovese 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica per 18 giorni in vasche di cemento, con malolattica e succesivo affinamento in vasche di cemento e botti di rovere da 20hl.

Proviene da uno dei vigneti più vecchi e più nobili di Sangiovese presenti in azienda.

75 cl.



Vin Santo Monterinaldi

Vitigni
Malvasia, Trebbiano; per la tipologia Occhio di Pernice: Sangiovese min 50%

Vinificazione e affinamento
Dopo la selezione manuale delle uve, i grappoli vengono poi distesi su graticci ubicati in soffitta. Quando la concentrazione zuccherina raggiunge il giusto grado (dopo circa 3/5 mesi), i grappoli vengono diraspati e pressati; il mosto ottenuto è messo in caratelli da 55 e 110 litri che vengono subito sigillati. Affina almeno 3 anni in caratelli di castagno da 55 a 110 litri, poi in bottiglia.

37,5 cl.



CAMIGLIANO





CAMIGLIANO
(MONTALCINO – SI)

92 HA
350.000 BOTTIGLIE

A Montalcino dagli albori

Negli anni ’50 la famiglia Ghezzi decise di ristrutturare il secolare borgo di Camigliano, facendolo diventare il cuore pulsate della propria attività produttiva. Un’enclave posizionata all’estremità accidentale di un Montalcino che è quasi già maremma. I vigneti, posizionati a circa 300-350 metri di quota sul versante orientale di Montalcino, trovano qui le migliori condizioni per sviluppare la parte polifenolica delle uve, per la buona esposizione, per la ventilazione marina che avvolge i grappoli e per la vicinanza dei fiumi Ombrone ed Orcia che fungono da volano termico, mitigando le temperature. In vigna è praticato l’uso del sovescio e bandito l’uso di diserbanti Camigliano ha convertito i vigneti al biologico intensificando l’uso della tecnica del sovescio e preservando la sanità delle viti usando solo una miscela di zolfo e rame. I rossi di Camigliano sono rossi dai toni mediterranei, di struttura, di pienezza di frutto che riescono però a dissimulare altre latitudini con un’eleganza ed un equilibrio non banali.



Rosso di Montalcino Doc

Vitigni
Sangiovese grosso 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura soffice con macerazione sulle bucce di 10 -15 giorni. In acciaio e in vasche di cemento vetrificato.
12 mesi in botti di rovere. Affinamento per 6 mesi in botte di rovere, 6 mesi in bottiglia.

37,5 cl. 75 cl.



Brunello di Montalcino Docg

Vitigni
Sangiovese grosso 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox gestita con rimontaggi moderati macerazione sulle bucce di 20-30 giorni. Affina 24 mesi in botti di rovere più i mesi in bottiglia.

37,5 cl. 75 cl.



Brunello di Montalcino Docg Riserva
Paesaggio Inatteso

Vitigni
Sangiovese grosso 100%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura soffice fermentazione in acciaio inox gestita con rimontaggi moderati macerazione sulle bucce di 30 giorni.
Affina 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 57 hl, più i mesi in bottiglia.

75 cl.



Brunello di Montalcino Docg Riserva
Gualto

Vitigni
Sangiovese grosso 90%, Canaiolo 10%

Vinificazione e affinamento
Pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox gestita con rimontaggi moderati macerazione sulle bucce di 20-30 giorni. Affina 36 mesi in botte di rovere e 2 anni in bottiglia.

75 cl.



TIEZZI





TIEZZI
(Montalcino – SI)

6 HA
30.000 BOTTIGLIE

Un pezzo di storia, memoria di Montalcino.

Dopo una vita passata a far da consulente tecnico ed enologo per diverse aziende Toscane ed anni spesi come presidente del Consorzio del Brunello, con valide ed innovative idee, volte a far crescere e riqualificare l'intera DOC, nel 1989 Enzo Tiezzi decise di iniziare a produrre dei vini tutti suoi, acquistando due poderi: Cerrino e Cigaleta, su terreni con galestro, sabbia, argilla e tufo. A questi due poderi si aggiunse nel 1999, il bellissimo Soccorso, che era appartenuto nell'Ottocento al professor Riccardo Paccagnini, agronomo ed enologo locale fortemente impegnato, sin dal lontano 1870, nella promozione e nella commercializzazione del marchio "Brunello". Vigna Soccorso, oltre ad essere stata concepita come uno dei primi cru della zona, è tra le più alte e belle della denominazione: è un giardino a gradoni con non comuni viti ad alberello, posto a ben 500 metri di altitudine su terreni a matrice per lo più sabbiosa e limosa, delimitato dalle trecentesche mura del Santuario della Madonna del Soccorso. Enzo, che è importante memoria del territorio, ha sempre mantenuto una personale coerenza, ha un approccio alle tradizioni molto rigoroso. Il suo Brunello fermenta in tini di legno, fa lunghe macerazioni e affina in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri.



Rosso di Montalcino doc

Vitigni
Sangiovese Grosso 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono fermentate per oltre 20 giorni in tini di legno con lieviti indigeni. Affina per circa un anno in grandi botti di rovere di Slavonia.

75 cl.



Brunello di Montalcino docg
Poggio Cerrino

Vitigni
Sangiovese Grosso 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono fermentate per oltre 20 giorni in tini di legno con lieviti indigeni. il Brunello viene conservato per 4 anni in grandi botti di rovere di Slavonia. Non subisce trattamenti fisico/chimici; viene affinato per oltre 4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

75 cl.



Brunello di Montalcino docg
Vigna Soccorso

Vitigni
Sangiovese Grosso 100%
Ottenuto esclusivamente dalle vigne allevate ad alberello dell'unità poderale "Soccorso

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono fermentate per oltre 20 giorni in tini di legno con lieviti indigeni. il Brunello viene conservato per 4 anni in grandi botti di rovere di Slavonia di varie dimensioni. Non subisce trattamenti fisico/chimici; viene affinato per oltre 4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

75 cl.



STEFANO AMERIGHI





STEFANO ALMERIGHI
(CORTONA – AR)

10 HA
35.000 BOTTIGLIE

Grandi Syrah, nati da un profondo rispetto per l'ambiente e da tecniche antiche

Stefano Amerighi è un vignaiolo moderno, sensibile, curioso, molto attento ai dettagli in cerca continua di nuovi stimoli e confronti con altri colleghi italiani e stranieri. Siamo a Poggiobello di Farneta. Qui dopo diversi viaggi nel Rodano per studiarne segreti di vinificazione e cloni, Stefano individua nel 2002 il suo "cru". Nel suolo, argilla, gesso, limo ed una grande ricchezza di microrganismi. Sono 10 ettari adagiati su due colline che guardano a Sud, Sud-Ovest. Le indagini geologiche e climatiche effettuate sul podere hanno poi confermato che questo era il terroir che stavano cercando per mettere a dimora i cloni e le selezioni di Syrah, scelte con attenzione nella Valle del Rodano. Stefano ha voluto ripristinare la produzione alla maniera dei suoi antenati, con la pigiatura coi piedi e con le potature e le lavorazioni del terreno in relazione alle fasi lunari e planetarie, seguendo i principi della biodinamica. Qui nascono Syrah complessi, profondi, eleganti, precisi e puliti tanto nei profumi quanto nei sapori.



Bianco Noé

Vitigni
Pecorino 100%

Vinificazione e affinamento
La fermentazione avviene in grotta e parte maniera spontanea controllo della temperatura con lieviti indigeni. Questo vino nasce dal progetto enologico che lo vede protagonista insieme a Maurizio Silvestri e Noè Angelucci, storico proprietario di una spettacolare vigna, ad Arquata del Tronto poco più di 2.000 metri, coltivata a Pecorino di Arquata, ad 800 metri sul livello del mare.

Vino in Assegnazione - Disponibilità Limitata

75 cl.



Syrah Cortona Doc

Vitigni
Syrah100%

Vinificazione e affinamento
L'uva viene pigiata con i piedi e la fermentazione avviene in maniera spontanea senza lieviti selezionati, solforosa e controllo della temperatura. L'affinamento avviene in legni e cemento per 14 mesi, ed il vino imbottigliato senza filtrazione o stabilizzazione.

Vino in Assegnazione - Disponibilità Limitata

75 cl.



Syrah Cortona Doc
Apice

Vitigni
Syrah 100%

Vinificazione e affinamento
Questo Syrah è nato da uve maturate "all'apice" del vigneto de' Canonici. L'uva viene pigiata con i piedi e la fermentazione avviene in maniera spontanea senza lieviti selezionati, solforosa e controllo della temperatura. Affinato per due anni e mezzo in bottiglia, è prodotto solo in annate eccezionali.

Vino in Assegnazione - Disponibilità Limitata

75 cl.



LA CALONICA





LA CALONICA
VALIANO DI
MONTEPULCIANO (SI)

36 HA
200.000 BOTTIGLIE

Rossi di Montepulciano vicini al lago Trasimeno

La Calonica, venne fondata nel 1973 dalla famiglia Cattani che tuttora la segue direttamente. La tenuta Si trova in località Le Capezzine al centro di una zona di grande tradizione e di pregiata produzione vinicola: quella sulle colline di Valiano. Si estende al confine delle province di Siena ed Arezzo tra i comuni di Montepulciano e Cortona su di un crinale collinare a circa 350 mt. s.l.m. a pochi chilometri dal lago Trasimeno. Proprio per questo, la zona di Valiano ha delle caratteristiche climatiche peculiari: l'influsso del lago garantisce inverni miti ed estati non troppo secche e permettendo alle viti di avere un ciclo vegetativo regolare.

I terreni si trovano ad altitudini ed esposizioni ottimali e sono caratterizzati da una tessitura tendenzialmente argillosa, con sporadici affioramenti di sabbie.



Rosso di Montepulciano Doc

Vitigni
Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in acciaio.
Affinamento 3 mesi in botte di Rovere.

75 cl.



Vino Nobile di Montepulciano Docg

Vitigni
Sangiovese 90%, Merlot 5%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in acciaio.
Affinamento 70% in botte di Rovere da 25 HL, 30% barriques da 225 lt. Per 24 mesi.

75 cl.



FATTORIA MANTELLASSI





FATTORIA MANTELLASSI (MAGLIANO IN TOSCANA – GR)

97 HA
1.100.000 BOTTIGLIE

L'amore per il Morellino da oltre mezzo secolo

La Fattoria Mantellassi appartiene ad una famiglia la cui vita ruota attorno al vino da almeno un secolo; originari del pistoiese, erano già noti per il loro mestiere di innestatori di viti nel 1860, mentre esattamente cent›anni dopo hanno avviato la loro attività nella sede attuale di Magliano. L'attività della Fattoria è diretta da vicino dai due fratelli proprietari, che ne seguono ogni aspetto. Il cuore della produzione dell'azienda è il vino Morellino di Scansano, per il quale il lavoro della Fattoria Mantellassi è stato determinante per ottenere la Denominazione di Origine Controllata già nel 1978, e la denominazione DOCG nel 2007.

I vitigni coltivati dalla Fattoria Mantellassi sono impiantati su terreni collinari ricchi di tufo e di calcare, con prevalenza di uve Sangiovese. Le alte temperature e la scarsità di piogge dell'estate favoriscono il carattere pieno e la forza dei vini rossi, aiutati anche dalla caratteristiche del terreno. Un' ampia gamma di differenti Morellino che coniugano identità espressiva e riconoscibile continuità qualitativa.



Vermentino Maremma Igt
Lucomone

Vitigni
Vermentino 100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice con resa uva/vino intorno al 60%, fermentazione a temperatura controllata in piccole vasche. Due mesi in vasca, imbottigliato giovane per mantenere la sua freschezza ed i suoi profumi.

Su ordinazione

75 cl.



Ansonica Doc Maremma Toscana
Vegoia

Vitigni
Ansonica 100%

Vinificazione e affinamento
Vengono fatte due vinificazioni separate; la prima effettua una fermentazione alcolica per oltre 30-40 giorni in acciaio per consentire di mantenere freschezza, eleganza e mineralità. Riposa sulle proprie fecce fine dove continui bâtonnage ne aumentano le caratteristiche organolettiche varietale. La cuvée di uva surmatura viene vinificato separatamente; post raccolta e diraspatura e pigiatura effettua la fermentazione (in parte con macerazione pellicolare delle bucce) in piccoli fusti di rovere dove l'ossigeno influisce ad enfatizzare il DNA puro dell'Ansonica. Dopo l'unione delle cuvèe riposa per due mesi in vasca.

75 cl.



Sangiovese igt
Il Canneto

Vitigni
Sangiovese 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione tradizionale in rosso in acciaio
Affina alcuni mesi in vasca inox.

75 cl.



Morellino di Scansano Doc
Mentore

Vitigni
Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon, Canaiolo Nero 15%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox.
Affina in vasche di acciaio inox ed alcuni mesi in bottiglia.

37,5 cl. 75 cl.



Morellino di Scansano Doc
San Giuseppe

Vitigni
Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon, Canaiolo Nero 15%.

Vinificazione e affinamento
Vinificazione tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox.
Affina sei mesi in barrique di rovere ed alcuni mesi in bottiglia.

37,5 cl. 75 cl.



Morellino di Scansano Doc
Il Mago di 03

Vitigni
Sangiovese 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox.
Affina in vasche di acciaio inox ed alcuni mesi in bottiglia.

Senza Solfiti Aggiunti

37,5 cl. 75 cl.

NO SOLFITI AGGIUNTI



Morellino di Scansano Doc
Sentinelle

Vitigni
Sangiovese 85%, Alicante 15%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione tradizionale in rosso in piccole vasche di cemento da hl 50 con lunga macerazione.
Affina 20 mesi in barriques di rovere francese ed alcuni mesi in bottiglia.

75 cl.



Alicante Toscano Igt
Querciolaia

Vitigni
Alicante 100% (Grenache)

Vinificazione e affinamento
Vinificazione tradizionale in rosso in vasche di acciaio da hl 50, con lunga macerazione.
Affina tredici/sedici mesi di barriques ed alcuni mesi in bottiglia.

75 cl.



Rosato Maremma Doc
Ciliegiolo

Vitigni
Ciliegiolo 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione tradizionale in rosso
Affina alcuni mesi in vasca di acciao inox.

75 cl.



Passito
Ali Alè

Vitigni
Alicante 50%, Aleatico 50%

Vinificazione e affinamento
Appassimento di 70 giorni in cassette.
Vinificazione in acciaio, con lunga macerazione.
Affinamento in barrique per 12 mesi.

75 cl.



Olio Extra Vergine di Oliva
Fiordaliso

Vitigni
In massima parte Leccino

Vinificazione e affinamento
Proveniente esclusivamente da oliveti della nostra Azienda Agricola. E' molto apprezzato per il suo gusto fine ed elegante, caratterizzato da una nota decisa, tipica dell'olio toscano. Le olive vengono raccolte a mano e portate subito al Frantoio per la frangitura, effettuata con macine in pietra a freddo, per far sì che tutto il gusto delle olive rimanga nell'olio. Tale procedimento consente al prodotto di avere una acidità non superiore al 02-03%.

50cl. 100 cl.


MANTELLASSI

LE GRASCETE





LE GRASCETE
CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

3 HA
18.000 BOTTIGLIE

Vini naturali nel cuore di Bolgheri

Le Grascete nasce negli anni ‘90 per volontà di Paolo Valagussa giovane enologo, che aveva seguito con grande interesse lo sviluppo dei vini di Bolgheri. Le Grascete è una azienda vitivinicola ancora oggi a conduzione familiare I terreni dell’azienda sono nel cuore della zona storica e la serietà con cui quest’azienda lavora li ha portati negli ultimi anni a raggiungere degli ottimi risultati nelle degustazioni alla cieca dei campioni della zona. Le uve provengono vigne piantate su terreni declivi a sud-ovest, tipici della fase argillosa e scheletrica di Bolgheri. Le forme di allevamento sono cordone speronato e una variante personalizzata di alberello. La conduzione di Paolo e’ improntata alla massima naturalita’, poco intervento in vigna e ancora meno in cantina, ha bandito il diserbo chimico e i prodotti di sintesi, anche l’uso della solforosa e’ molto limitato con livelli che non superano mai 45 mg/litro con l’indicazione riportata in etichetta. Fermentazioni spontanee, utilizzo di lieviti indigeni ed adesione al disciplinare di VinNatur.



Bolgheri Doc
Grale

Vitigni
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica spontanea in tini da 20 hl; macerazione di 10/15 giorni, nessuna aggiunta di coadiuvanti alla macerazione (enzimi estrattivi, tannini, ...); fermentazione malolattica spontanea. Matura in botti di rovere francese per 12 mesi seguito da un affinamento in bottiglia di alcuni mesi. Contenuto massimo di solfiti in bottiglia 30 mg/l. Non filtrato.

75 cl.



Bolgheri Doc Superiore
Le Grascete

Vitigni
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica spontanea in tini da 20 hl; macerazione di 20/25 giorni con follature manuali e rimontaggi giornalieri; nessuna aggiunta di coadiuvanti alla macerazione (enzimi estrattivi, tannini, ...); fermentazione malolattica spontanea. Affinamento in botti di rovere francese per 18 mesi seguito da un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Contenuto massimo di solfiti in bottiglia 30 mg/l. Non filtrato.

75 cl.



Bolgheri Doc Superiore
Antero

Vitigni
Merlot 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica spontanea in tini da 20 hl; macerazione di 20/25 giorni con follature manuali e rimontaggi giornalieri; nessuna aggiunta di coadiuvanti alla macerazione (enzimi estrattivi, tannini, ...); fermentazione malolattica spontanea. Affinamento In botti di rovere francese per 18 mesi seguito da un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Contenuto massimo di solfiti in bottiglia 30 mg/l. Non filtrato.

75 cl.



CAIAROSSA





CAIROSSA
RIPARBELLA (PI)

16 HA
80.000 BOTTIGLIE

Rossi Bordolesi da colline che guardano il mare

La cantina Caiarossa sorge a Riparbella in Val di Cecina. Nasce con una vocazione enologica internazionale: fu fondata nel 1998 dal belga Jan Theys. Il nome della cantina è un omaggio ai terreni di questa zona caratterizzati da rocce e ghiaia dal colore rosso intenso. Il vigneto si estende a circa 200 metri di altitudine: da una parte beneficia delle brezze provenienti dal Mar Tirreno, dall'altra è riparato dai venti freddi provenienti dal nord grazie alla presenza dei boschi e delle colline circostanti. Il terreno, ricco di minerali e di sostanze saline, è estremamente variegato, con una prevalenza argillo-calcarea nelle quote più basse, ma anche con vaste zone a base di sabbia ferrosa mista a sassi nelle fasce di vigneto più alte. La cantina Caiarossa ha sposato fin dall'inizio i principi dell'agricoltura biodinamica per la coltivazione dei vigneti. In vigna è abolito l'utilizzo di fertilizzanti minerali sintetici e di pesticidi, il terreno è lavorato con compost prodotto con letame e residui della vinificazione, sovescio, preparati biodinamici e gestione dell'inerbimento con miscele di sementi biologiche. I trattamenti vengono fatti con un basso dosaggio di rame e zolfo uniti a degli estratti di varie piante o di alghe, pesticidi a base di sostanze minerali naturali. I vini di Caiarossa hanno una chiara impronta internazionale, ma hanno assimilato i profumi e il carattere del territorio toscano. Si rivelano vini complessi, eleganti, freschi ed equilibrati, dei veri gioielli.

demeter



Caiarossa Bianco Igt

Vitigni
Viognier 50%, Chardonnay 50%

Vinificazione e affinamento
Congelamento parziale dei grappoli interi (crioestrazione) e successiva pressatura. Fermentazione alcolica in vasche di legno per lo Chardonnay e in vasche di cemento per il Viognier (solo lieviti indigeni). Entrambe le varietà invecchiano nei contenitori utilizzati per la fermentazione alcolica. Rimescolamento delle fecce (batonnage) tra 1 e 3 volte a settimana fino ad aprile. Affinamento in vasca di cemento per 3 mesi prima di imbottigliare e successivamente in bottiglia per 1 anno.

75 cl.



Pergolaia Igt

Vitigni
Sangiovese 77%; Cabernet Sauvignon 14%; Merlot 9%

Vinificazione e affinamento
Tutte le diverse varietà vengono vinificate separatamente in vasche di cemento e legno, con fermentazioni spontanee lente ed estrazioni morbide. Dopo la fermentazione malolattica in cemento, tutti i vini sono passati in botti di legno da 15HL e 25HL. L'affinamento dura circa 12 mesi a cui seguono 4 mesi in vasca di cemento dopo l'assemblaggio. Successivamente prosegue il suo invecchiamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

75 cl.



Aria di Caiarossa Igt

Vitigni
Cabernet Franc 32%; Syrah 28%; Merlot 22%; Cabernet Sauvignon 8%.

Vinificazione e affinamento
Tutte le diverse varietà vengono vinificate separatamente in vasche di cemento e legno, con fermentazioni spontanee lente ed estrazioni morbide. Dopo la fermentazione malolattica in cemento, tutti le varietà vengono trasferite in barriques con circa un 25% di legno nuovo dove rimangono per circa 12- 14 mesi. L'affinamento prosegue in vasche di cemento per circa 2 - 4 mesi e successivamente in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

75 cl.



Caiarossa Igt

Vitigni
Cabernet Franc 29%, Merlot 25%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 15%, Petit Verdot 5%, Sangiovese 3%, Alicante 3%.

Vinificazione e affinamento
Tutte le diverse parcelle e varietà vengono vinificate separatamente in vasche di cemento e di legno, con fermentazioni lente ed estrazioni morbide. Dopo la fermentazione malolattica, tutti i vini affinano in botti di diverse dimensioni ed età, a seconda delle loro caratteristiche. La durata dell'invecchiamento viene adattata a ciascun vitigno e varia da 12 mesi a 16 mesi con il 30% di rovere nuovo.

75 cl.



Essenzia di Caiarossa Igt

Con l'annata 2009 nasce Essenzia, un vino con un ruolo e un percorso del tutto autonomo dagli altri rossi della gamma, che vuole "raccontare" la vendemmia in annate particolari celebrando, nella sua essenza, l'espressione più intensa dell'azienda. Prodotto solo nella annate più significative, vengono privilegiate, di volta in volta, le uve che dimostrano un carattere distintivo e che permettono di realizzare un vino all'insegna della finezza, della precisione dei profumi, dell'equilibrio della struttura. I metodi di vinificazione e affinamento vengono decisi a seconda della varietà selezionata per ottenerne la migliore espressione possibile. Una collezione speciale che conta poche centinaia di bottiglie, rigorosamente nel formato Magnum. Annate prodotte 2009, 2011, 2012.

Diponibilità Limitata

150 cl.



Oro di Caiarossa Igt
vendemmia tardiva

Vitigni
Petit Manseng 100%

Vinificazione e affinamento
Vendemmia tardiva, tra fine Ottobre e la seconda metà di Novembre, a mano.
Pressatura diretta con i grappoli interi.
Fermentazione alcolica in barrique nuove per circa otto/dieci mesi solo attraverso lieviti indigeni.
Affina in barriques nuove (66%) per un totale di 14 mesi.

Diponibilità Limitata

50 cl.

Tresoro



Vitigni
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Vinificazione e affinamento
Nasce dal progetto di tre cantine di Riparbella: Caiarossa, Duemani e Tenuta Prima Pietra. Per rimanere fedele alla terra d'origine, ogni varieta' e' Cabernet Sauvignon (Caiarossa), Cabernet Franc (Duemani) e Merlot (Tenuta Prima Pietra) e' stata vinificata separatamente in un'anfora di cocciopesto, mentre l'affinamento avviene in barrique di rovere francese. Solo alla fine i varietali, vengono assemblati e imbottigliati per ottenere circa 2000 bottiglie prodotte.

Diponibilità Limitata

75 cl.

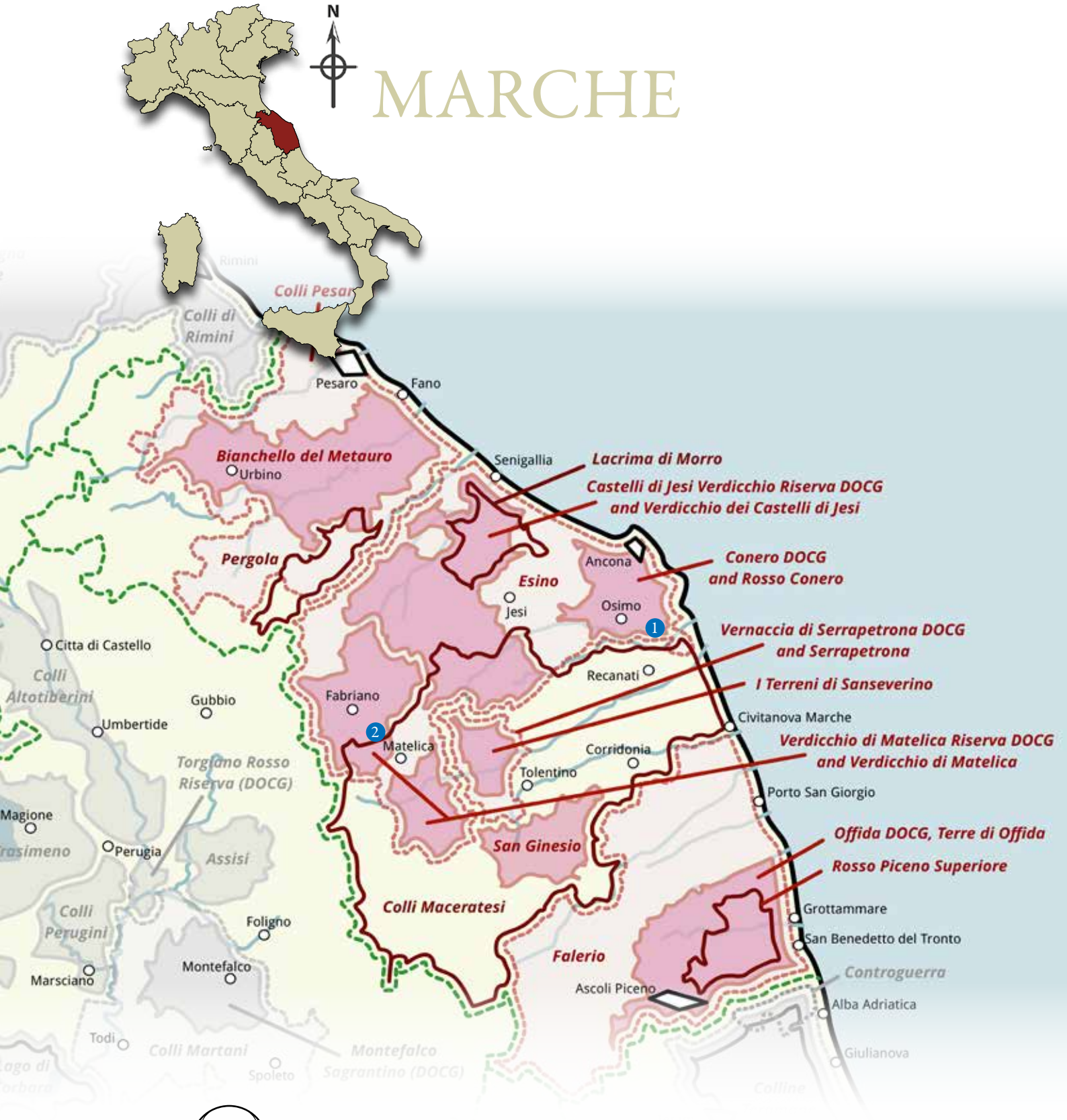








MARCHE

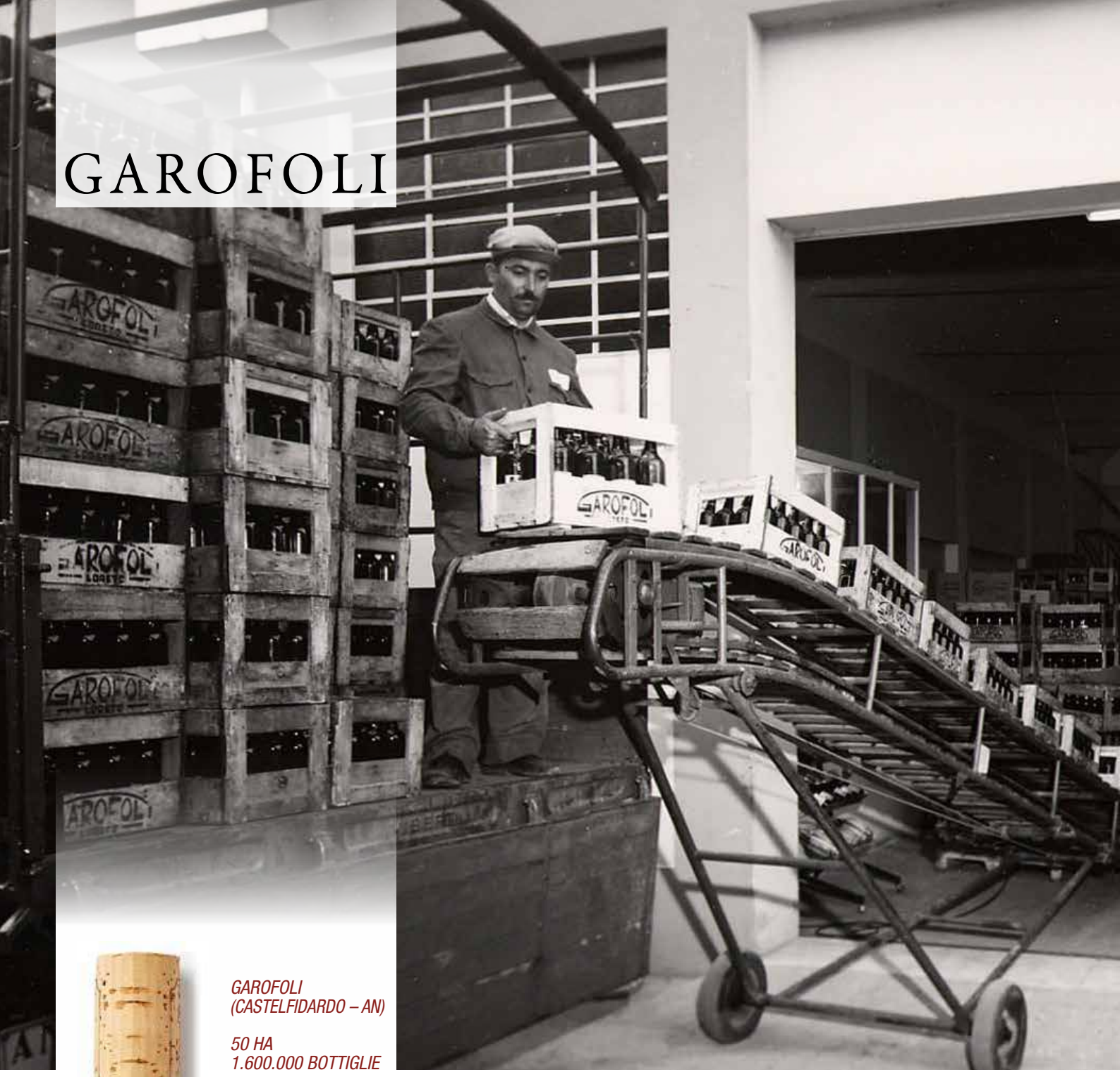


·ILBEREALTO·

1 GAROFOLI

2 TENUTA SUPÈRA

GAROFOLI





GAROFOLI
(CASTELFIDARDO – AN)

50 HA
1.600.000 BOTTIGLIE

Una storia centenaria

Cantina di riferimento per tutto un territorio, quella di Garofoli è una realtà intimamente legata alla storia di una famiglia che ormai da cinque generazioni è attiva nella produzione di vini del territorio.

Garofoli è una delle poche aziende marchigiane con una storia centenaria.

La svolta in senso qualitativo avvenne negli anni ’80, quando i fratelli Garofoli sfruttarono l’esperienza accumulata per valorizzare i vini a base di verdicchio e montepulciano del Conero. Sparse tra diverse località della provincia di Ancona, le vigne si estendono per 50 ettari complessivi su un territorio collinare tra mare e Appennino, tra i 50 e i 300 metri sopra il livello del mare.

Una cantina, capace di declinare al meglio la zona, coniugando tutta la tradizione che una storia così ricca porta con sé.



Brut Riserva
Metodo Classico s.a.

Vitigni
Verdicchio 100%

Vinificazione e affinamento
Le Uve uva volta raccolte e pigiate vengono vinificate in acciaio. Matura sui lieviti per almeno 48 mesi.

75 cl. 150 cl.



Riserva Pas Dosè
Metodo Classico s.a.

Vitigni
Verdicchio 100%

Vinificazione e affinamento
Le Uve uva volta raccolte e pigiate vengono vinificate in acciaio. Matura sui lieviti per almeno 72 mesi. L'assenza di Liquor d'expediotion rende questo Pas Dosè deciso e asciutto risaltando una piacevole sapidità finale.

75 cl.



Brut Riserva Rosè
Metodo Classico s.a.

Vitigni
Montepulciano 100%

Vinificazione e affinamento
Le Uve uva volta raccolte e pigiate vengono vinificate in acciaio. Matura sui lieviti per almeno 48 mesi.

75 cl.



Brut - Spumante Metodo Charmat

Vitigni
Verdicchio 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio a bassa temperatura.

75 cl.



Bianco Frizzante
Le Piccole Bollicine

Vitigni
Verdicchio, Passerina

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in acciaio e successiva presa di spuma in autoclave per 4 mesi.

75 cl.



Castelli di Jesi Classico Doc
Serra del Conte

Vitigni
Verdicchio

Vinificazione e affinamento
In acciaio.

75 cl.



Castelli di Jesi Clas. Superiore Doc
Macrina

Vitigni
Verdicchio 100%

Vinificazione e affinamento
Raccolte le uve a giusta maturazione si esegue una pressatura soffice e successiva decantazione del mosto a freddo. Segue una fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio fino alla primavera successiva la vendemmia.

37,5 cl. 75 cl.



Castelli di Jesi Clas. Superiore Doc
Podium

Vitigni
Verdicchio 100%

Vinificazione e affinamento
Raccolte le uve a giusta maturazione si esegue una pressatura soffice e successiva decantazione del mosto a freddo. Segue una fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio per 15 mesi sulle fecce fini. Continua un breve riposo di 4 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

75 cl.



Castelli di Jesi Clas. Superiore Doc
Riserva Serra Fiorese

Vitigni
Verdicchio 100%

Vinificazione e affinamento
Raccolte le uve a giusta maturazione si esegue una pressatura soffice dei grappoli interi, pulizia del mosto a freddo e fermentazione in barriques di rovere francese. Affinamento in barriques per 12 mesi con batònage, maturazione in bottiglia per almeno 2 anni in locale a termocondizionato.

75 cl.



Falerio Pecorino Doc
Gale

Vitigni
Pecorino 100%

Vinificazione e affinamento
Raccolta delle uve a maturazione pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio a temperatura controllata.

75 cl.



Passerina Marche Igt
Amarella

Vitigni
Passerina 100%

Vinificazione e affinamento
Raccolta delle uve a maturazione leggermente anticipata, pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento in acciaio a temperatura controllata.

75 cl.



Rosato Marche Igt
Kòmaros

Vitigni
Montepulciano 100%

Vinificazione e affinamento
Uve raccolte a piena maturazione, pressatura soffice dei grappoli, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a bassa temperatura.
Affinamento in acciaio a temperatura controllata.

75 cl.



Rosso Conero Doc
Piancarda

Vitigni
Montepulciano 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 7-10 giorni.
Rimane per circa 1 anno in botte e in bottiglia per circa 6 mesi.

37,5 cl. 75 cl.



Rosso Conero Docg Riserva
Grosso Agontano

Vitigni
Montepulciano 100%

Vinificazione e affinamento
Diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 12-15 giorni, svinatura e fermentazione malolattica. Affinamento per 12/18 mesi in barriques e oltre 24 mesi in bottiglia.

37,5 cl. 75 cl. 150 cl.



Lacrima di Morro d'Alba Doc
Kerria

Vitigni
Lacrima 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 6 giorni seguita da una fermentazione di 8-10 giorni in acciaio.
Affinamento in acciaio

75 cl.



Rosso Piceno Doc
Farnio

Vitigni
Sangiovese, Montepulciano

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 7-10 giorni.
Maturazione per circa un anno in botte.

75 cl.



Sangiovese Marche Igt
Montereale

Vitigni
Sangiovese 100%

Vinificazione e affinamento
Uve raccolte a giusta maturazione, diraspatura e pigiatura seguite da fermentazione con macerazione sulle bucce per 5 giorni circa, svinatura e fermentazione malolattica.
Affinamento in acciaio a temperatura controllata.

75 cl.



Moscato Passito
Dorato

Vitigni
Moscato 100%

Vinificazione e affinamento
Appassimento delle uve in vigna e successivamente in cella apposita a freddo. Fermentazione per circa 40 giorni in acciao. Affinamento in legno per 18/24 mesi.

50 cl.



Verdiccho Castelli di Jesi Doc Passito
Brumato

Vitigni
Verdicchio 100%

Vinificazione e affinamento
Appassimento delle uve in vigna e successivamente in cella apposita a freddo. Fermentazione per circa 40 giorni in fusti di rovere da 225 lt.
In legno per 18-24 mesi e in bottiglia per almeno un anno.

50 cl.



Olio Extra Vegine di Oliva

Varietà
Frantoio, Leccino, Raggiola e altre varietà

50 cl.



GAROFOLI E CANTINA ESANATOGLIA
TENUTA SUPÈRA



"Supèra" Verdicchio di Matelica è un vino di altitudine, piacevole e singolare come la Valle da cui nasce. I Vigneti di questa Valle , protetti ad est dall'influenza degli elementi del mare e ad ovest dai venti di ponente; si inerpicano su terreni magri, permeabili e calcarei dove un tempo vi era un antico bacino salato. Questo particolare microclima rende la Valle di Matelica un territorio unico nelle Marche.
La significativa escursione termica tra le giornate assolate e le fresche sere appennine, regala vivacita' e ricchezza di profumi ad un vitigno di montagna che non ha mai intravisto il mare! L'eccezionalità del territorio unita alla vocazione per il Verdicchio danno un vino Elegante, Fresco e finamente Aromatico, mai eccessivo; capace di sorprendere per le sue caratteristiche uniche che ...raccontano la Valle natia.

Verdicchio di Matelica Doc
Supèra

Vitigni
Verdicchio 100%

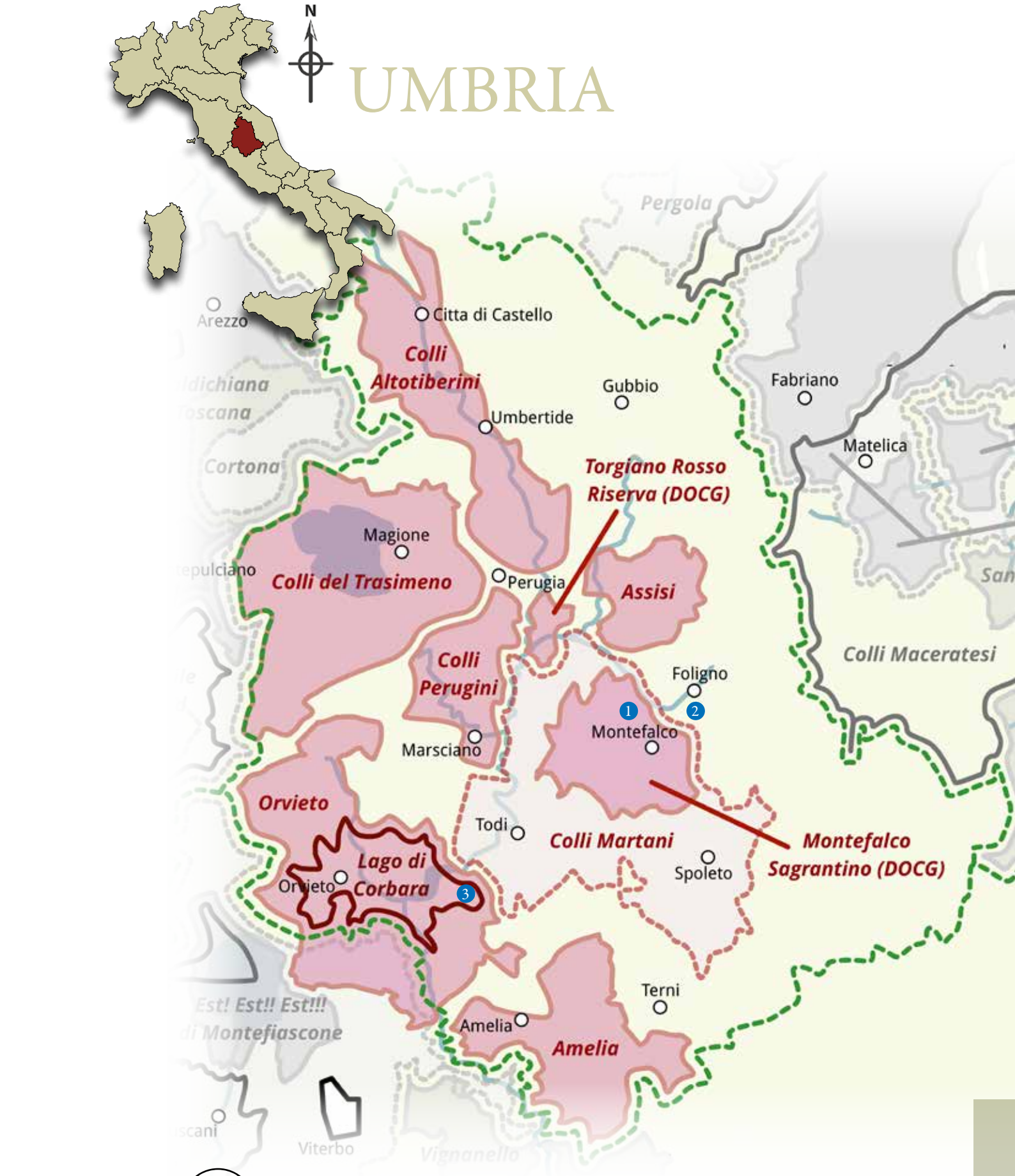
Vinificazione e affinamento
Raccolte le uve a giusta maturazione si esegue una pressatura soffice e successiva decantazione del mosto a freddo. Segue una fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio fino alla primavera successiva la vendemmia.

75 cl.





UMBRIA



1 FATTORIA COLLE ALLODOLE
2 ARNALDO CAPRAI
3 BARBERANI

FATTORIA COLLE ALLODOLE





FATTORIA COLLE ALLODOLE (MONTEFALCO – PG)

25 HA
75.000 BOTTIGLIE

Sagrantino legati strettamente all'identità del territorio

Colleallodole: un nome ispirato alla migrazione delle allodole, che nel mese di Ottobre attraversano da sempre i poggi e i declivi di queste colline. Quella di Francesco Antano è una storia tra le più belle, una di quelle che affondano le proprie radici nella tradizione contadina dell'Umbria. La piccola cantina che si trova tra i centri di Montefalco e Bevagna apparteneva infatti al padre, uno dei produttori storici della zona, già attivo nella produzione di Sagrantino a partire dagli Anni Settanta. Fu così che Francesco iniziò un percorso che lo avrebbe portato ad affermarsi come uno dei più solidi interpreti del territorio e delle sue tradizioni. Gli ettari vitati, a medio impasto argilloso, sono terreni collinari, caratterizzati da un clima mite, ventilato, dove il sole illumina le vigne sia al mattino che al pomeriggio; fattori che aiutano a limitare al minimo gli interventi. Francesco è un produttore "estremo", vini di fattura artigiana, niente compromessi, massima cura nella vigna, basse rese per ettaro, solo utilizzo di lieviti indigeni, niente botti piccole. Il vino di Francesco non deve essere trattato né filtrato e deve esprimere fedelmente le eccezionali qualità del terroir umbro. Vini rigorosi ed eleganti, gustosi e di grande longevità, che hanno ottenuto vasti consensi dal pubblico e prestigiosi riconoscimenti dalla critica nazionale ed estera.



Rosso di Montefalco Doc

Vitigni
Sangiovese, Merlot e Sagrantino.

Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, lunga macerazione sulle bucce.
In botti di legno per 12 mesi e in bottiglia.

75 cl.



Sagrantino di Montefalco Docg

Vitigni
Sagrantino 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, lunghe macerazione sulle bucce.
30 mesi in botti di legno e circa 12 mesi in bottiglia.

75 cl.



Sagrantino di Montefalco DOCG
Colleallodole

Vitigni
Sagrantino 100%
Selezione vecchie vigne

Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, lunghe macerazioni sulle bucce.
36 mesi in botti di legno,e 12 mesi in bottiglia.

75 cl.



Sagrantino di Montefalco DOCG Passito

Vitigni
Sagrantino 100% da uve appassite

Vinificazione e affinamento
Dopo il tradizionale periodo di appassimento delle uve, che mantengono intatte le capacità zuccherine, l'ottenimento è un vino di gradazione ...oltre i 14 gradi.
30 mesi in botti di legno e circa 12 mesi in bottiglia.

50 cl.



ARNALDO CAPRAI





ARNALDO CAPRAI
(MONTEFALCO – PG)

HA 136
BOTTIGLIE 2.000.000

Una cantina di riferimento per Montefalco

Si tratta di una delle più celebri cantine dell'Umbria, un vero e proprio riferimento enologico di Montefalco. Venne fondata nel 1971 da Arnaldo Caprai, il quale intuì le grandi potenzialità di un vitigno allora sconosciuto al grande pubblico, il Sagrantino. Oggi la cantina Arnaldo Caprai e il Sagrantino di Montefalco sono quasi sinonimi. Grazie alla grande popolarità raggiunta in tutto il mondo molti produttori hanno seguito l'esempio di questa importante realtà produttiva e il Sagrantino è entrato a pieno diritto sul podio dei grandi rossi d'Italia. L'obiettivo di oggi è lo stesso di trent'anni fa: scommettere sulle grande ricchezza della tradizione di Montefalco, recuperandola in chiave moderna: tecnologia, competenza, sperimentazione e innovazione concorrono insieme alla creazione di rossi eleganti, potenti, corposi e longevi, dotati di grande personalità. I numerosi riconoscimenti ottenuti rendono questa cantina un vero e proprio simbolo di eccellenza del territorio umbro.



Anima Umbra Grechetto Igt

Vitigni
Grechetto 85% Trebbiano Spoletino 15%

Vinificazione e affinamento
La vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo per esaltare i profumi e la finezza del vino.
Affina in acciaio e in bottiglia.

75 cl.



Grechetto Colli Martani Doc
Grecante

Vitigni
Grechetto 100%

Vinificazione e affinamento
La vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo per esaltare i profumi e la finezza del vino con fermentazione di circa 10 -15 giorni.
Affina 4 mesi in acciaio e 2 in bottiglia.

37,5 cl. 75 cl.



Anima Umbra Rosso IGT

Vitigni
Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con macerazione delle bucce di circa 10 -15 giorni.
Affina 8 mesi in barriques e 3 in bottiglia.

75 cl.



Montefalco Rosso DOC
Vigna Flaminia

Vitigni
Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Canaiolo 15%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con macerazione delle bucce con durata dai 15 ai 18 giorni.
Affinamento di 12 mesi in botti di rovere sloveno e barriques di rovere francese.
2/3 mesi in bottiglia.

37,5 cl. 75 cl. 150 cl.



Sagrantino di Montefalco Docg
Valdimaggio

Vitigni
Sagrantino 100%

Vinificazione e affinamento
Le rese per ettaro non superano mai i 50 quintali. Gli acini, accuratamente selezionati per garantire solo il meglio del territorio di provenienza, fermentano alcoolicamente a temperatura controllata, per poi maturare per 2 mesi in barriques di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento il vino rimane ad affinare in vetro per altri 8 mesi, prima di essere lanciato sul mercato.

75 cl.



Sagrantino di Montefalco DOCG
Collepiano

Vitigni
Sagrantino 100%

Vinificazione e affinamento
Il tempo di macerazione è di circa 26-28 giorni a temperature di circa 30 °C e con molti rimontaggi al giorno.
Affinamento 22 mesi in barriques e 8 in bottiglia

37,5 cl. 75 cl. 150 cl.



Montefalco Sagrantino Special Edition 2016
50 anni

Vitigni
Sagrantino 100% vigneto Monte della Torre

Vinificazione e affinamento
Grazie alla guida di Michel Rolland è stata introdotta in azienda la vinification intégral che ha permesso al Sagrantino di sciogliere senza nessuna forzatura meccanica la sua straordinaria ricchezza polifenolica nel mosto. Vinificazione di uva intera in barrique e macerazione pre-fermentativa a freddo a 4/8 °C per circa 15 giorni. Dopo la fermentazione alcolica di una settimana abbiamo avviato la macerazione post fermentativa per tre settimane a caldo. Al termine del secondo periodo di macerazione, inizia un terzo lungo periodo di infusione delle vinacce che ogni giorno, vengono sottoposte per ben tre volte al giorno ad una sorta di remuage manuale ovvero di rotazione della barrique sull'asse orizzontale che permette di tenere le vinacce sempre immerse nel vino. Solo successivamente a questo lungo periodo e quindi dopo circa 70 giorni dalla raccolta le barrique sono state manualmente riaperte e svinate per caduta senza utilizzo di pompe meccaniche. Il vino è stato poi affinato per due anni in barrique nuove e due anni in bottiglia prima di essere pronto per la degustazione.

75 cl.





Sagrantino di Montefalco DOCG Passito

Vitigni
Sagrantino 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve una volta raccolte e lasciate appassire in graticci vengono messe a macerare in vasce di acciaio per 26-28 giorni a temperature di circa 30 °C e con molti rimontaggi al giorno.
Affina successivamente per 15 mesi in barriques e almeno un anno in bottiglia.

50 cl.



Grappa di Sagrantino

Vitigni
Vinacce di Sagrantino

70 cl.



Olio extravergine di oliva - DOP
Colli Martani

Varietà
Moraiolo 60%, Frantoio 40%

Periodo di Raccolta metà Ottobre
SISTEMA DI Raccolta: Raccolta a mano dalla pianta
Sistema di Estrazione: Sinolea
Frangitura: Le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta TIPO
Frantoio utilizzato per l'olio: Continuo Colore: verde scuro intenso

50 cl.



BARBERANI





BARBERANI
(ORVIETO-TR)

55 HA
300.000 BOTTIGLIE

Vini che raccontano il terroir umbro

La famiglia Barberani porta avanti dagli anni ’60 un prezioso lavoro di valorizzazione dei vini di Orvieto: è ormai diventata un punto di riferimento imprescindibile per tutto il territorio. Oggi è condotta dai fratelli Bernardo e Niccolò, Le vigne si aprono in uno splendido anfiteatro naturale che sovrasta il lago di Corbara. Crescono su terreni abbastanza diversificati che combinano caratteristiche di origini vulcaniche, sedimentarie e calcareo-argillose, ricchi di fossili. Godono tutte di un’ottimale esposizione verso mezzogiorno e di un clima molto favorevole con un’importante escursione termica fra giorno e notte. Alcune vigne dell’Orvieto Classico sono frequentemente avvolte da fitte nebbie nel periodo autunnale, e perciò trova fertile terreno la “Botrytis Cinerea”, la muffa nobile che, assorbendo la parte liquida dell’acino, consente la produzione del famoso Muffato “Calcaia”. L’avviamento verso una produzione biologica e sostenibile, con l’interramento dei tralci, l’impiego del classico sovescio e con concimazione assolutamente di natura organica, inizia in tempi non sospetti negli anni ’80. Da Barberani nascono vini fini ed eleganti, dal sorso fresco, fragrante, sapido e profondo e, per alcuni di questi, una forte propensione all’invecchiamento.



Orvieto Doc Classico Superiore
Castagnolo

Vitigni
Grechetto 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti autoctoni, in acciaio per 20 giorni e affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi.

Di ispirazione biodinamica nelle vigne non vengono utilizzati erbicidi e pesticidi. Le fertilizzazioni sono condotte con preparati biodinamici, interramento dei tralci e sovescio di erbe e leguminose.

75 cl.



Orvieto Doc Classico Superiore
Luigi e Giovanna

Vitigni
Grechetto 100%

Vinificazione e affinamento
Vendemmia tardiva fino al sopraggiungere dalla Botritis, spremitura a freddo dell'intero grappolo e la fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Permane ad affinare in acciaio sui propri lieviti per 10 mesi con movimentazione delle fecce fini, segue un ulteriore periodo di riposo per 4 mesi in bottiglia.

75 cl.



Umbria IGT Rosso
Foresco

Vitigni
Sangiovese 90 %, Merlot 10%.

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti autoctoni, in acciaio per 20 giorni e affinamento in acciaio sulle fecce fini per alcuni mesi.

75 cl.



Umbria IGT Rosso
Polvento

Vitigni
Sangiovese 90 %, Merlot 10%.

Vinificazione e affinamento
Fermentazione con lieviti autoctoni, in acciaio per 30 giorni.
Affinamento in tonneaux di Rovere Francese per 18 mesi e successivo riposo in bottiglia.
Nessuna chiarifica né filtrazione.

75 cl.



Orvieto Doc Classico Superiore
Muffa Nobile Calcaia

Vitigni
Grechetto 100%

Vinificazione e affinamento
Per la raccolta, sono necessarie almeno cinque o sei vendemmie successive, ripetute in tempi diversi, distribuite tra ottobre e dicembre, al fine di raccogliere solo i frutti attecchiti dalla "Muffa Nobile" e lasciare di volta in volta quelli non ancora pronti sulla pianta. La successiva fermentazione avviene in acciaio in maniera lenta e costante per un periodo prolungato e si arresta naturalmente.

Nelle mattine d'autunno una fitta nebbia avvolge le vigne dell'Orvieto Classico. Le uve, in questo particolare microclima, vengono gradualmente attaccate da una muffa particolare, la "Botrytis Cinerea" che, se si manifestano particolari condizioni atmosferiche si trasforma in "Muffa Nobile". L'umidità mattutina in alternanza ad un clima pomeridiano mite e ventilato è la condizione sine qua non affinchè questa magia si manifesti. Tale Muffa si nutre, dall'esterno, del contenuto liquido del frutto dove attecchisce, disidrata l'acino, concentrandone gli zuccheri e l'acidità. La "Botrytis Cinerea" esalta in questo modo la complessità organolettica del vino, donandogli note aromatiche e gustative uniche ed inconfondibili.

50 cl.



ABRUZZO



1 ABBAZIA DI PROPEZZANO

·ILBEREALTO·

ABBAZIA DI PROPEZZANO



ABBAZIA DI PROPEZZANO
MORRO D'ORO (TE)

20 HA
90.000 BOTTIGLIE

Vini da uve autoctone, nel cuore delle colline Teramane.

Menzionata per la prima volta in una bolla papale di Bonifacio IX, sembra che l'Abbazia di Propezzano risalga addirittura all'VIII secolo d.C.. Nel 1285 per la precisione, i frati benedettini occuparono la struttura, iniziando a consolidare e a ingrandire la chiesa e le strutture annesse.

Oggi all'Abbazia è collegata un'azienda agricola, nata con coraggio nel 2011 quando Paolo De Strasser incomincia ad occuparsi dell'azienda. Con la ferma intenzione di riattivare le cantine dell'abbazia per produrvi vini tradizionali da uve autoctone, incominciò a lavorare su una piccola porzione di vigneti. Nel 2012 vennero imbottigliati i primi due vini da uve autoctone, Passerina e Pecorino.

Gli ettari vitati rientrano in quella che è la denominazione più prestigiosa d'Abruzzo, corrispondente alle Colline Teramane. L'impostazione è volutamente e prettamente autoctona: seguendo i metodi produttivi più tradizionali, e ispirandosi a quella che è la più antica vocazione vitivinicola locale, nascono etichette di assoluto livello qualitativo, dal Cerasuolo d'Abruzzo al Montepulciano d'Abruzzo, passando per il Trebbiano e per la Passerina, fino ad arrivare al Pecorino.



Pecorino Colli Aprutini Igt
Pec

Vitigni
Pecorino 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio con affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi. Riposa in bottiglia.
Varietà elegante e profonda.

75 cl.



Passerina Colli Aprutini Igt
Pas

Vitigni
Passerina 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio con affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi. Riposa in bottiglia.
Ampiezza di frutta, vino voluminoso su finale sapido.

75 cl.



Trebbiano d'Abruzzo Doc
Tab

Vitigni
Trebbiano di Abruzzo 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio con affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi. Riposa in bottiglia.
Vino di struttura e intensita, naso su tocchi vegetali e frutta a polpa gialla.

75 cl.



Bianco Colli Aprutini Igt
Anfora

Vitigni
Trebbiano di Abruzzo 50%, Falanghina 50%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio e lungo affinamento in anfore di terracotta.
Bianco di grande profondità e avvolgenza che si complessano nel contenitore poroso (terracotta). Ideale su carni bianche.

75 cl.



Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg

Vitigni
Montepulciano 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio con affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi.
Descrittori di nera, mora, mirtillo, liquirizia e cacao. Struttura, tannini fini per carni da lunghe cotture.

75 cl.



Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva

Vitigni
Montepulciano 100%

Vinificazione e affinamento
Lunga macerazione sulle bucce e affinamento prolungato in legno (botti grandi). 2 anni in acciaio. 20 mesi in botte grande. Vino di calore, avvolgenza e corpo. Grande struttura per carni da lunghe cotture. In abbinamento con agnello.

75 cl. 150 cl.





LAZIO

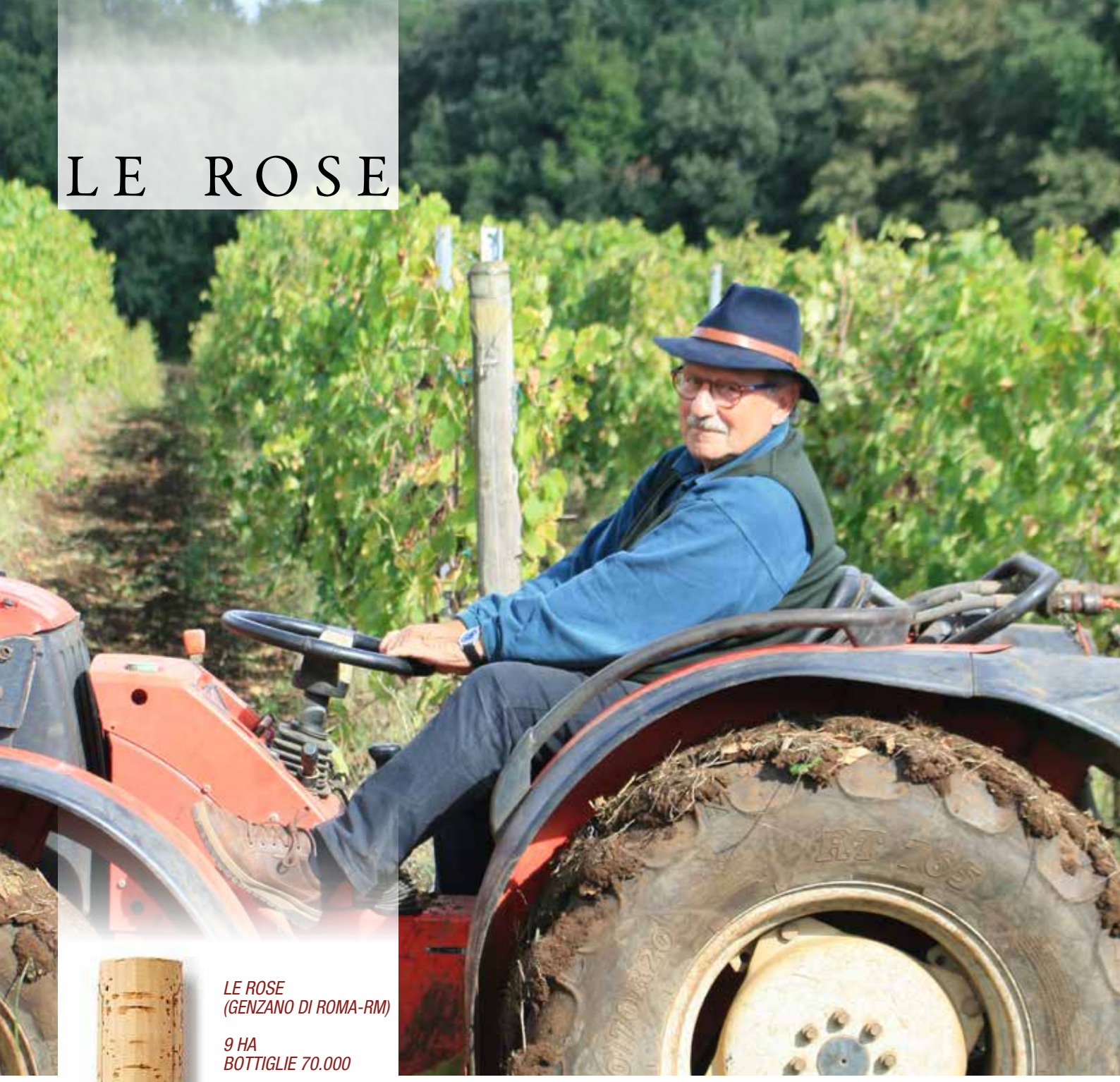


·ILBEREALTO·

1 AZIENDA AGRICOLA LE ROSE

2 TENUTA LA FRANCESCANA - MURGO

LE ROSE





LE ROSE
(GENZANO DI ROMA-RM)

9 HA
BOTTIGLIE 70.000

Conduzione biologica e recupero di vitigni presenti sin dall'antichita'

L'Azienda Agricola Le Rose nasce da una convinta passione per i prodotti della terra, da un appezzamento acquistato nel 2003 nella campagna di Velletri, a 480 metri di altitudine. Siamo sul versante più esterno dei Colli Albani, in un territorio vocato, alla produzione di vino da più di due secoli. In questa piccola tenuta di fronte al mare, situata tra le colline dei Castelli Romani, grazie alla passione di Aldo Piccarreta ed alla guida di un enologo coraggioso come Luca D'Attoma, sono stati individuati, tra la tradizione, il passato geologico di quelle terre e la ricerca della qualità, dei vitigni che potessero arricchire e rinnovare quelli già presenti in zona. Per creare vini delicati ma ricchi, riconoscibili ma non aggressivi, sono stati impiantati malvasia puntinata e verdicchio, ben noti in quelle zone, ed il fiano, già presente sin dall'antichità e tipico delle zone vulcaniche, petit e gros manseng, utilizzati per la vendemmia tardiva, e il cesanese. Fin dall'inizio la scelta del biologico è sembrata la via più "naturale" da intraprendere puntando nel tempo alla conversione in biodinamica. Dal 2011 le etichette dei bianchi sono tutte bio. Lo zolfo e il rame hanno lasciato spazio ad estratti di alghe marine naturali e propoli per evitare apporto forzato di metalli pesanti nel terreno.



Petit Manseng Igp Lazio

Vitigni
Petit Manseng 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione sulle bucce in assenza d'ossigeno per preservare gli aromi delicati, il mosto ottenuto da pressatura soffice viene fatto decantare. La fermentazione avviene in tini di acciaio con lieviti selezionati bio a una temperatura di 15°C per il tempo necessario; dopo i travasi il vino matura sulle fecce fini per valorizzare le qualità aromatiche tipiche dei vitigno.

75 cl.



Malvasia puntinata Igp Lazio
Artemisia

Vitigni
Malvasia Puntinata 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione sulle bucce in assenza d'ossigeno per preservare gli aromi delicati, il mosto ottenuto da pressatura soffice viene fatto decantare. La fermentazione avviene in tini di cemento con lieviti selezionati bio a una temperatura di 15°C per il tempo necessario; dopo i travasi il vino matura sulle fecce fini per valorizzare le qualità aromatiche tipiche dei vitigno.

75 cl.



Bianco Igp Lazio
La Faiola

Vitigni
Verdicchio, Bombino e Grechetto

Vinificazione e affinamento
Macerazione sulle bucce in assenza d'ossigeno per preservare gli aromi delicati, il mosto ottenuto da pressatura soffice viene fatto decantare. La fermentazione avviene in tini di cemento con lieviti selezionati bio a una temperatura di 15°C per il tempo necessario; dopo i travasi il vino matura sulle fecce fini per valorizzare le qualità aromatiche tipiche dei vitigno.

75 cl.



Bianco Igp Lazio
Colle dei Marmi

Vitigni
Fiano 100%

Vinificazione e affinamento
Ottenuto da una scrupolosa selezione delle uve, il mosto fermenta a temperatura controllata in botti grandi di legno e inox. La maturazione e l'affinamento sulle proprie fecce avvengono in tini di cemento e botti grandi per un periodo che va da sei a otto mesi.

75 cl.



Rosso Igp Lazio
Shiraz

Vitigni
Shiraz 100%

Vinificazione e affinamento
La fermentazione a temperatura controllata precede la pressatura soffice. Il vino resta per 4 mesi in tini di acciao sulle fecce fini, e riposa 4 mesi in bottiglia per l'affinamento.

75 cl.



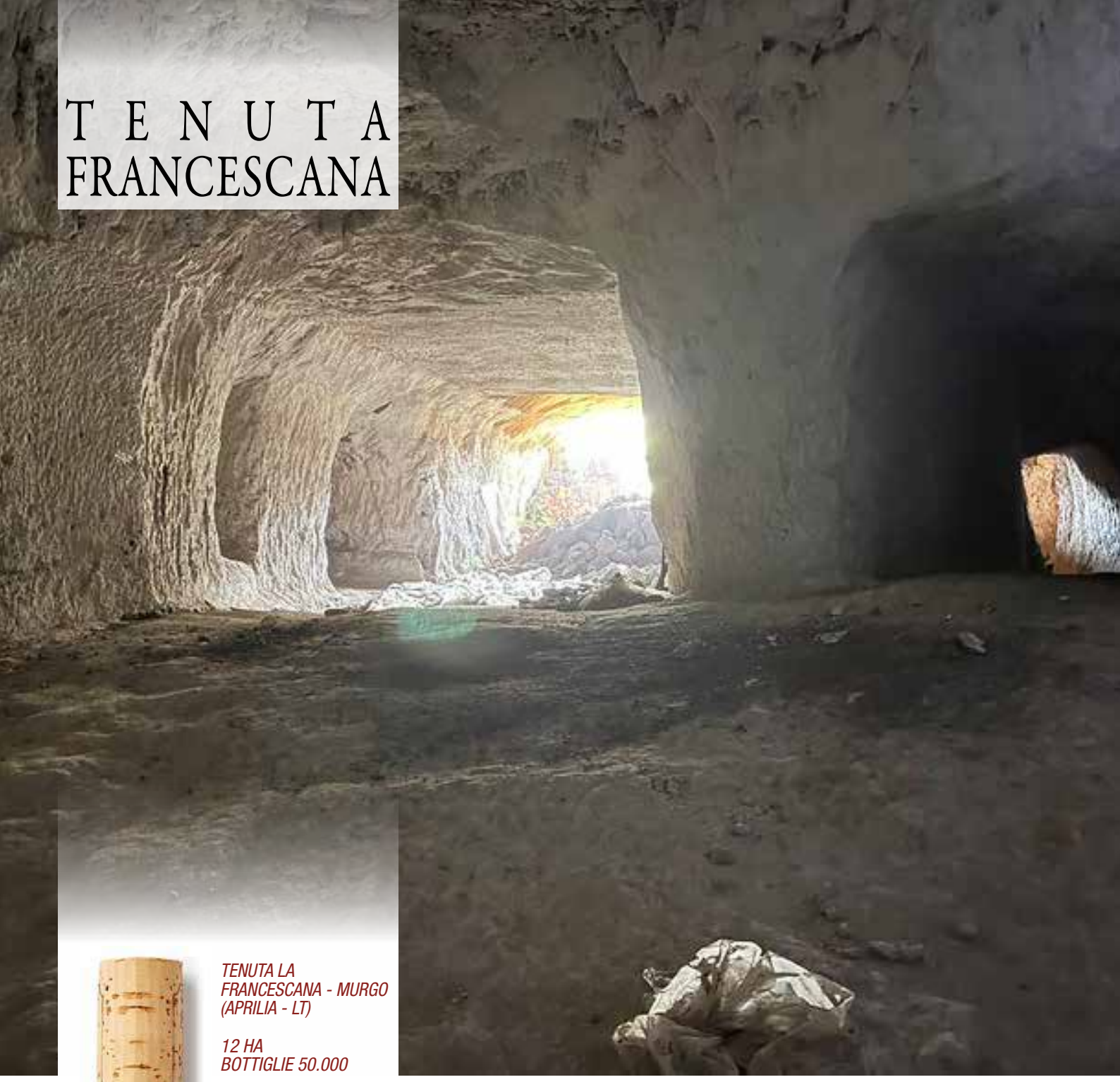
Cesanese Igp Lazio
La Faiola

Vitigni
Cesanese 100%

Vinificazione e affinamento
La fermentazione a temperatura controllata precede la pressatura soffice. Il vino resta per 4 mesi in tini di cemento, 4 in tonneaux da 7 ettolitri e altri 4 in bottiglia per l'affinamento.

75 cl.

TENUTA FRANCESCANA





TENUTA LA FRANCESCANA - MURGO (APRILIA - LT)

12 HA
BOTTIGLIE 50.000

La Tenuta della Francescana, situata lungo la via Nettunense, appartiene alla famiglia Caffarelli da diversi secoli. Si estende per circa 20 ettari nell'entroterra laziale a circa un un'ora di macchina a nord di Roma.
L'intero terreno è coperto da filari di viti, in particolare qui viene coltivato il Nero Buono, il vitigno autoctono della zona dal quale nel 2020 si è ottenuto la prima annata di Vini Murgo IGT Lazio.
Tenuta della Francescana affonda le radici in una terra ricca di storia: dall'età dei Romani, come luogo di estrazione di tufo e pozzolana, alla Seconda Guerra Mondiale, momento in cui la Tenuta fu teatro della battaglia di Anzio, dando rifugio agli sfollati della pianura Pontina. Durante quel periodo è stata usata come rifugio dalle truppe americane. I soldati per difendersi dai tedeschi scavarono nella roccia diversi kilometri di tunnel sotterranei ancora oggi visitabili che per brevi tratti passano sotto i vigneti. Al loro interno la temperatura non sale mai oltre i 15°C, questa caratteristica li rende potenzialmente il posto ideale per conservare lo spumante in affinamento. La presenza di queste cavità incrementa la qualità della maturazione delle uve a causa della scarsa profondità del terreno. In virtù della sua origine vulcanica, il terreno è vocato alla produzione vitivinicola; per tale ragione da diversi anni l'azienda Murgo punta alla valorizzazione di questo terroir, attraverso la coltivazione di vitigni autoctoni laziali cui si accompagnano anche vitigni internazionali. In particolare qui viene coltivato il Nero Buono, il vitigno autoctono della zona dal quale nel 2020 si è ottenuto la prima annata di Vini Murgo IGT Lazio.



Nero Buono Metodo classico

Vitigni
Nero Buono di Cori 100%

Vinificazione e affinamento
In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 20 gg. Successivamente affina sui lieviti per 24- 30 mesi.

Esprime note ed aspetti sensoriali del tutto peculiari che danno a tale varietà una spiccata personalità.

75 cl.



Nero Buono

Vitigni
Nero Buono di Cori 100%

Vinificazione e affinamento
Premacerazione a freddo per due giorni e successiva macerazione a 25° per 10 gg. Affinamento in serbatoi in acciaio inox per 3 mesi e 12 mesi in tonneaux da 500 lt.

75 cl.



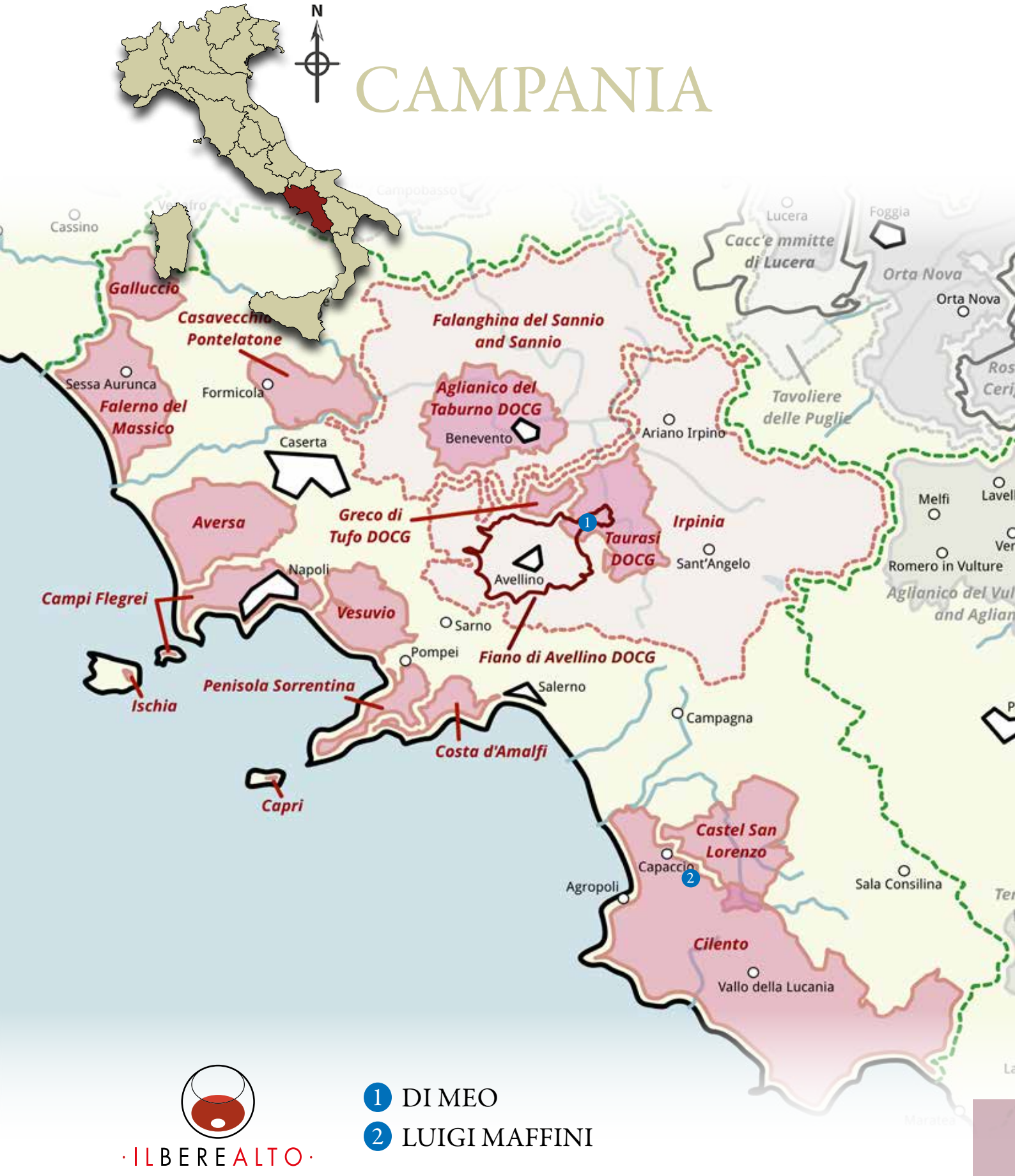
Selezione Caffarelli Lazio Igt

Vitigni
Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%

Vinificazione e affinamento
Premacerazione a freddo per due giorni e successiva macerazione a 25° per 10 gg. Affinamento in serbatoi in acciaio inox per 3 mesi e 12 mesi in tonneaux da 500 lt.

75 cl.





·ILBEREALTO·

1 DI MEO

2 LUIGI MAFFINI

DI MEO





DI MEO
(SALZA IRPINA – AV)

30 HA
380.000 BOTTIGLIE

Grandi bianchi irpini che sfidano il tempo

L'Azienda Agricola Di Meo, gestita dai fratelli Generoso e Roberto, si trova nel comune di Salza Irpina, a pochi chilometri da Avellino, tra i Monti Picentini ed il Partenio, nel cuore dell'Irpinia, nello storico terroir del Fiano. Obiettivo dei fratelli, quando rilevarono negli anni Ottanta la tenuta agricola dai genitori, era quello produrre vini a partire dalle varietà autoctone più diffuse in Irpinia.

La tenuta si estende per circa 25 ettari, in gran parte vitati, e comprende l'antico Casino di Caccia, oggi trasformato residenza di campagna e sede di lavorazione e conservazione del vino e dei liquori.

Oltre ai vigneti di Fiano, che si trovano ad oltre 500 metri di quota e sono stati divisi in quattro differenti parcelle a seguito di una scrupolosa micro-zonazione, la proprietà conta più di 50 diverse specie arbustive ed arboree che insieme concorrono ad un'ideale biodiversità, tipica del paesaggio irpino. Un raro esemplare di vite prefillossera, una pianta di Aglianico della fine del XIX secolo, allevata secondo l'antico sistema a "tennecchia avellinese", ancora in produzione, conferma la secolare vocazione vitivinicola del complesso. Quelli di Di Meo sono vini che raccontano le peculiarità delle specifiche microzone, sono rossi generosi e bianchi finissimi, tesi, eleganti e complessi che sfidano il tempo a testa alta.



Campania Falanghina Doc

Vitigni
Falanghina 100%

Vinificazione e affinamento
Raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette, diraspatura, criomacerazione e pressatura soffice dell'uva, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, permanenza per circa 3 mesi in acciaio, affinamento di circa 3 mesi in bottiglia.

37,5 cl. 75 cl.



Fiano di Avellino Docg

Vitigni
Fiano 100%

Vinificazione e affinamento
Raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette, diraspatura, criomacerazione e pressatura soffice dell'uva, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, permanenza per circa 3 mesi in acciaio, affinamento di circa 3 mesi in bottiglia.

75 cl.



Greco di Tufo Docg

Vitigni
Greco 100%

Vinificazione e affinamento
Raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette, diraspatura, criomacerazione e pressatura soffice dell'uva, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, permanenza per circa 3 mesi in acciaio, affinamento di circa 3 mesi in bottiglia.

75 cl.



Greco Di Tufo Docg
Vittorio

Vitigni
Greco 100%

Vinificazione e affinamento
Leggera surmaturazione, raccolta manuale, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata e almeno 36 mesi di affinamento, di cui 18 in acciaio e 18 in bottiglia.

Il Greco di Tufo Vittorio è prodotto con le uve provenienti da un ripido e soleggiato vigneto impiantato nel 1998 a Montefusco, a 750 m s.l.m..

75 cl.



Fiano di Avellino Docg
Alessandra

Vitigni
Fiano 100%

Vinificazione e affinamento
Raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, diraspatura e pressatura soffice dell'uva, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata, sosta in acciaio per 18 mesi, con un conclusivo affinamento in bottiglia di almeno 18 mesi.

75 cl.



Fiano di Avellino Docg
Colle Dei Cerri

Vitigni
Fiano 100%

Vinificazione e affinamento
Raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, macerazione sulle bucce, fermentazione in barriques di rovere francese in locali condizionati, e successivamente riposo in barrique per 10 / 15 mesi, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 3 / 5 anni.

Colle dei Cerri è prodotto da un Cru di Fiano impiantato a Salza Irpina nel 1995: i 550 metri di altitudine e l'esposizione ottimale del vigneto garantiscono la lenta e perfetta maturazione.

75 cl.



Fiano di Avellino Docg
Erminia

Vitigni
Fiano 100%

Vinificazione e affinamento
La raccolta manuale di grappoli selezionati avviene verso la seconda decade di ottobre. Diraspatura e pressatura soffice dell'uva con breve macerazione sulle bucce con fermentazione a temperatura controllata. Sosta in acciaio per 8-10 anni, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 3-5 anni.

75 cl. 150 cl.



Aglianico d'Irpinia Igt

Vitigni
Aglianico 100%

Vinificazione e affinamento
Vinificazione tradizionale in rosso. Affinamento di 12 mesi in barrique e 12 in bottiglia.

75 cl.



Taurasi Docg Riserva

Vitigni
Aglianico 100%

Vinificazione e affinamento
Raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette, macerazione sulle bucce per 25-30 giorni, durante i quali vengono eseguiti periodicamente rimontaggi e délestages. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica, quindi il passaggio in legno per 24 mesi, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 12-24 mesi.

75 cl.



Taurasi Riserva Docg
Hamilton

Vitigni
Aglianico 100%

Vinificazione e affinamento
La raccolta manuale di grappoli selezionati avviene verso la prima decade di novembre. macerazione sulle bucce ad una temperatura di circa 28°C per 25-30 giorni, durante i quali vengono eseguiti periodicamente rimontaggi e délestages. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica, quindi il passaggio in legno (botte grande di Slavonia e barrique di rovere francese) per 24 mesi, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 12-24 mesi.

Il Taurasi Riserva Hamilton è un vino da collezione, prodotto da una selezione di uve del vigneto di Montemarano. Il nome rende omaggio a Sir William Hamilton, l'ambasciatore britannico che contribuì a rendere la Napoli di fine '700 una tra le mete più ambite del Grand Tour. L'etichetta è stata presentata ufficialmente solo nel 2014, presso la Royal Academy of Arts di Londra, in occasione della festa del Calendario Di Meo 2015. Edizione limitata a 3000 bottiglie.

75 cl. 150 cl.



Ratafià di Nonna Erminia

Il Ratafià di Nonna Erminia e frutto di una antichissima ricetta della famiglia Di Meo.
Ingredienti:
-Vino Aglianico invecchiato per sei anni in botti di rovere-foglie di amarena-foglie di ciliegio
-dodici erbe differenti-alcoolzucchero.
Si può servire a temperatura ambiente o fresco
è ottimo come digestivo da meditazione, ma si esalta in abbinamento a selezionati cru di cioccolato fondente.

36° 50 cl.



LUIGI MAFFINI





LUIGI MAFFINI
(GIUNGANO – SA)

15 HA
110.000 BOTTIGLIE

Tra i protagonisti della viticoltura cilentana

Maffini è un'azienda a conduzione familiare che si trova in Cilento, un'area montuosa della Campania in provincia di Salerno. L'attività inizia quasi per gioco negli anni '70 quando il proprietario Luigi Maffini impianta il primo vigneto; ma la vera sfida comincia con la produzione di Kratos del 1996. Da allora l'azienda ha lavorato con passione e dedizione, secondo i principi dell'agricoltura biologica, per realizzare una gamma di vini identitari, espressione del territorio incontaminato del Cilento.

L'azienda si stanzia a Giungano su colline ricche di boschi, caratterizzate da un terreno argilloso-calcareo (il tipico flysch cilentano), in cui Fiano e Aglianico hanno trovato il luogo adatto per esprimersi al meglio. Due sono i principali vigneti coltivati: quello storico di Castellabate, con circa 50 anni d'età, situato vicino al mare con una superficie di 3,90 ettari e dichiarato Patrimonio mondiale dell'Unesco; e quello di Giungano in collina con un'estensione di circa 8 ettari ad un altitudine compresa tra i 300 e 350 metri.



Fiano Cilento Doc
Kratos

Vitigni
Fiano100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox. Affinamento in acciaio inox per circa 4 mesi.

75 cl.



Fiano Cilento Doc
Pietraincatenata

Vitigni
Fiano100%

Vinificazione e affinamento
Pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione a temperatura controllata in barriques nuove a temperatura controllata. Prosegue in Barriques per altri 4 mesi circa.

75 cl.



Paestum Rosato Doc
Denazzano

Vitigni
Aglianico 100%

Vinificazione e affinamento
Diraspatura, pigiatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione per circa 30 giorni in acciaio inox. Rimane in acciaio ad affinare sulle fecce fini per alcuni mesi.

75 cl.



Aglianico Paestum Doc
Kleos

Vitigni
Aglianico 100%

Vinificazione e affinamento
Diraspatura, pigiatura e macerazione per 6 giorni in fermentini di acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere di secondo e terzo passaggio.

75 cl.



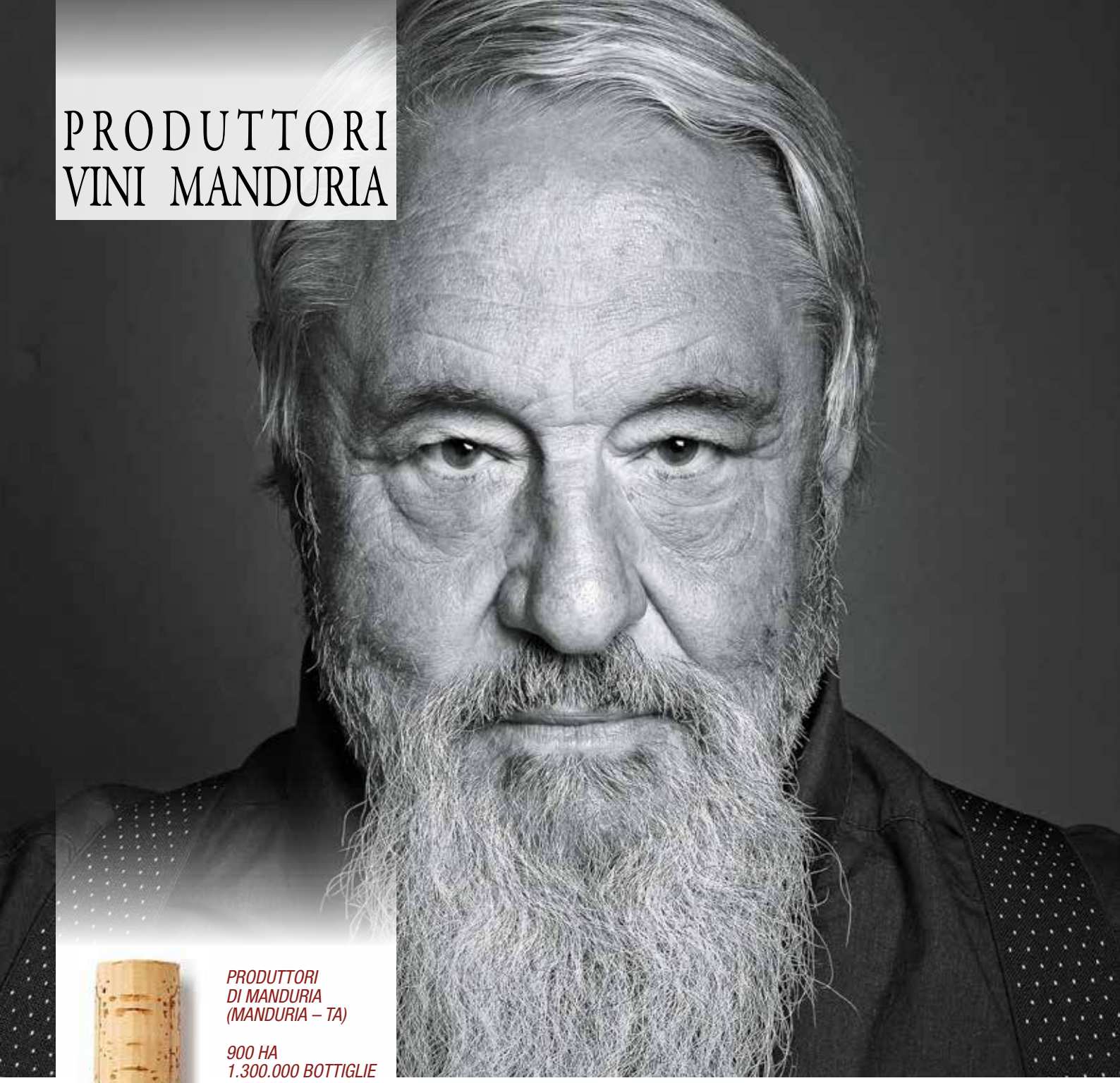
PUGLIA



·ILBEREALTO·

1 PRODUTTORI DI MANDURIA

PRODUTTORI VINI MANDURIA





PRODUTTORI
DI MANDURIA
(MANDURIA – TA)

900 HA
1.300.000 BOTTIGLIE

Maestri in Primitivo dal 1932

La Cantina Produttori di Manduria dispone oggi di 900 ettari di vigna, per metà ancora allevata con il tradizionale sistema ad alberello, secondo le storiche tradizioni della zone. Difende strenuamente il lavoro di 400 piccoli artigiani del vino, gli unici a potersi fregiare dell'appellativo di Maestri in Primitivo. Si tratta di una cooperativa che nasce nel 1932 con l'intento di riunire tutti i produttori pugliesi che amano questa uva e la sua terra d'origine. All'interno di questa cerchia di produttori si conta un alto numero di artigiani con grande esperienza che, oltre a produrre secondo le vecchie filosofie di pensiero, consigliano e aiutano i produttori emergenti. Dall'altro lato vive la modernità, grazie agli aiuti, agli studi e alle ricerche fornite dall'Università di Bari. Insomma un progetto del quale difficilmente non ci si può affezionare e che mostra il lato più vero e sincero della Puglia. I vini di Produttori di Manduria si distinguono per la loro ricchezza espressiva, per il calore mediterraneo e per quella pregevole morbidezza setosa. Vengono prodotte una grande quantità di etichette, dai bianchi a base di Fiano e Chardonnay, ai grandi rossi, ottenuti da Primitivo, Negroamaro o Malvasia Nera. Insomma vini che parlano della Puglia e della sua più profonda essenza.



Spumante Brut Metodo Classico
Leggiadro

Vitigni
Fiano 80%, Malvasia Bianca 20%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in acciaio inox. Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per minimo 30 mesi

75 cl.



Spumante Brut Metodo Classico
Leggiadro Rosè

Vitigni
Negroamaro 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in acciaio inox. Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per minimo 24 mesi.

75 cl.



Fiano Salento
Zin

Vitigni
Fiano 100%

Vinificazione e affinamento
In bianco con termo-condizionamento del processo fermentativo a 18° C. Affina in acciaio.

75 cl.



Verdeca del Salento
Alice

Vitigni
Verdeca 100%

Vinificazione e affinamento
In bianco con termo-condizionamento del processo fermentativo a 18° C. Affina in acciaio.

75 cl.



Primitivo del Salento Rosato
Aka

Vitigni
Primitivo 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione pellicolare (8-12 ore) e fermentazione a temperatura controllata (18°C) Affina in acciaio inox e bottiglia.

75 cl.



Negroamaro del Salento
Neama

Vitigni
Negroamaro 100%

Vinificazione e affinamento
In rosso con termocondizionamento del processo fermentativo. Affina in acciaio e bottiglia.

75 cl.



Negroamaro del Salento
Abatemasi

Vitigni
Negroamaro 90%, Primitivo 10%

Vinificazione e affinamento
In rosso con termocondizionamento del processo fermentativo, due settimane di macerazione.
Affina 12 mesi in barriques francesi di legno Allier.

75 cl.



Salice Salentino
Adora

Vitigni
Negroamaro 85% - Malvasia Nera 15%

Vinificazione e affinamento
In rosso con macerazione lunga a temperatura controllata.
Affina minimo due anni, di cui 6 mesi in botte o barrique.

75 cl. 300 cl.



Primitivo di Manduria
Lirica

Vitigni
Primitivo 100%

Vinificazione e affinamento
In rosso con macerazione lunga a temperatura controllata.
Affina per 6/8 mesi in grandi botti di rovere.

75 cl. 300 cl.



Primitivo di Manduria Riserva
Sonetto

Vitigni
Primitivo 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione temperatura controllata Affina 24 mesi in barriques di rovere francese.

Sistema di allevamento ad alberello, l'età media dei vigneti è di 90 anni con una resa intorno ai 45 q/ha.

75 cl.



Primitivo di Manduria Riserva
Elegia

Vitigni
Primitivo 100%

Vinificazione e affinamento
In rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (25° C), due settimane di macerazione.
Affina 12 mesi in barriques di rovere.

75 cl.



Primitivo di Manduria Dolce Naturale
Madrigale

Vitigni
Primitivo 100%

Vinificazione e affinamento
In rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (25° C), due settimane di macerazione.
Affina in acciaio e bottiglia.

75 cl.







BASILICATA



·ILBEREALTO·

1 PATERNOSTER

PATERNOSTER





PATERNOSTER
(BARILE – PT)

22 HA
150.000 BOTTIGLIE

L'eccellenza dell'Aglianico del Vulture

Anselmo Paternoster, pioniere della viticoltura locale e grande estimatore dell'Aglianico, nel 1925 fondò la l'omonima cantina. Quella di Paternoster, realtà vitivinicola che conta quasi cento anni di storia, ha saputo interpretare il territorio con una chiarezza e con una coerenza uniche. La famiglia, con Anselmo prima e con i suoi successori poi, si è adoperata con grande energia e determinazione al fine di far conoscere ed apprezzare l'Aglianico del Vulture non solo in Italia, ma nel mondo intero. In particolare Pino, figlio di Anselmo, ha dato una svolta decisiva alla produzione di vino con l'acquisizione di vasti vigneti a Villa Rotondo nel territorio di Barile, particolarmente vocati per la coltivazione delle uve di Aglianico, oltre che essere fautore dell'assegnazione della DOC all'Aglianico negli anni '70. La tenuta è estesa su una superficie vitata di circa venti ettari, suddivisi in vari appezzamenti situati tutt'intorno all'agro di Barile, comune della provincia di Potenza. I vigneti della cantina poggiano su suoli vulcanici ed il clima locale ventilato e con buone escursioni termiche garantisce le migliori condizioni per la crescita dell›uva. Vini, quelli che escono dalla cantina di Contrada Valle del Titolo, davvero di raro fascino, caldi ed austeri, figli di un'agricoltura biologica certificata.



Aglianico del Vulture
Synthesi

Vitigni
Aglianico 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione sulle bucce in acciaio per 10 giorni. Affinamento in botte grande di rovere di Slavonia per l'80% ed in barriques francesi per il restante 20%. Imbottigliamento ed affinamento finale di 7/8 mesi.

Area del Vulture, fascia di vigneti dai 450/600 metri s.l.m.

75 cl.



Aglianico del Vulture Doc
Don Anselmo

Vitigni
Aglianico 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione sulle bucce in acciaio per 15 giorni. Affinamento in botte grande di rovere di Slavonia per il 50% ed in barriques francesi per il restante 50%.Imbottigliamento ed affinamento finale di 12 mesi.

Piccole vigne del Comune di Barile, poste a 600 metri s.l.m., di età molto avanzata e dalle rese spontaneamente bassissime(35/40 quintali per Ha.)

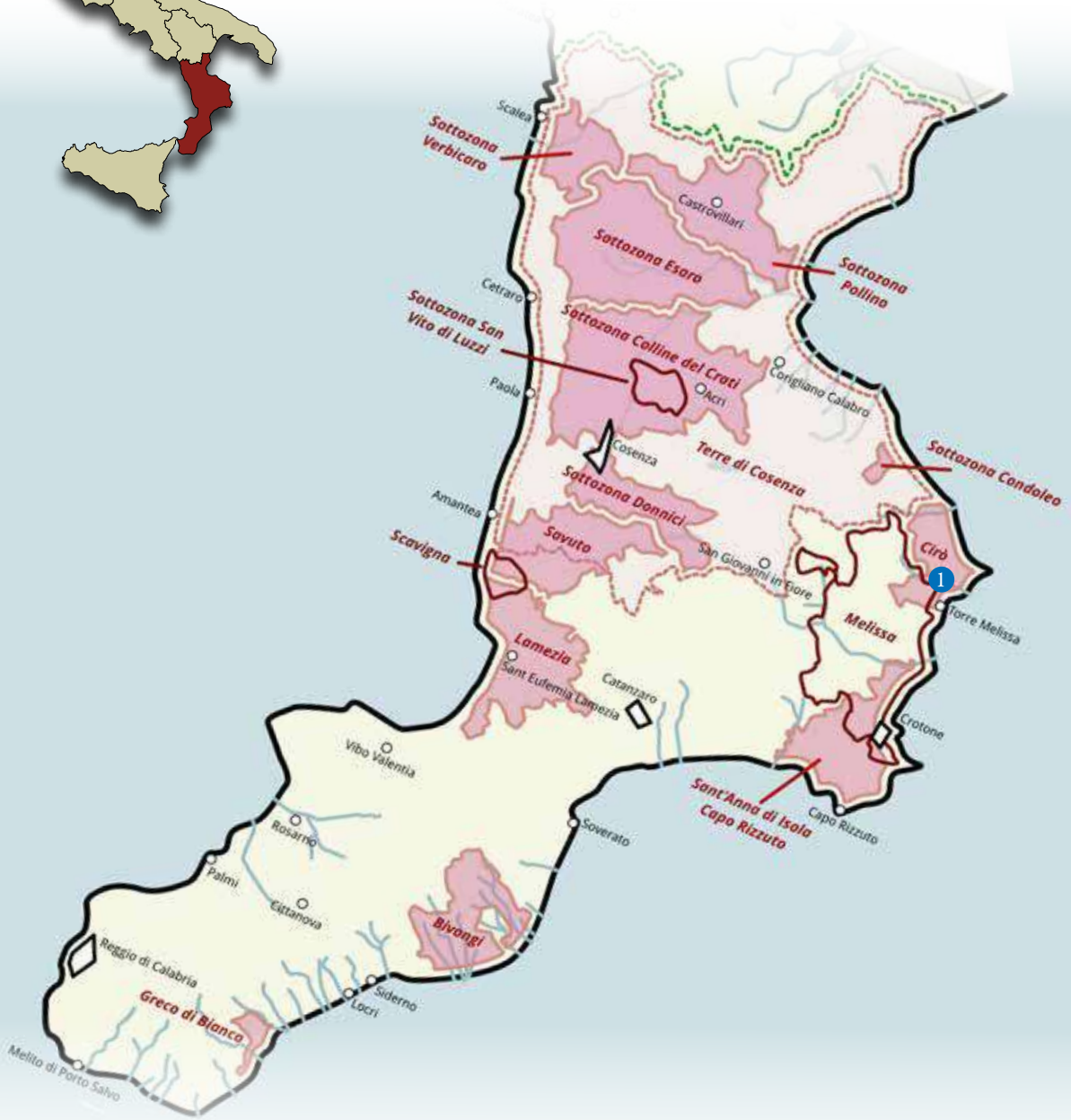
75 cl.







CALABRIA



1 FATTORIA MONTESCUDIERO

·ILBEREALTO·

FATTORIA MONTESCUDIERO





FATTORIA MONTESCUDIERO (CIRO' MARINA - KR)

6 HA + 3 in aff.
30.000 BOTTIGLIE

La lunga tradizione vitivinicola dei Librandi

La Calabria è una Regione ricca di storia, di cultura e tradizioni, caratterizzata da un territorio geografico unico, protesa nel mar Mediterraneo. Una terra in cui le influenze pedoclimatiche le danno la unicità di pregiate produzioni. Non a caso gli antichi abitatori di questa terra la battezzarono con il nome di Ausonia, terra del Sole.

E' proprio da questa realtà che nasce a Cirò Marina , in provincia di Crotone Fattoria Montescudiero.

L'azienda nasce dall'esperienza maturata da un'antica passione di famiglia, trasmessa dal nonno Antonio Cataldo Librandi, con lo scopo di valorizzare antichi vitigni autoctoni della provincia di Crotone quali il gaglioppo ed il magliocco.



Cirò Rosso Classico DOC Superiore
Montescudiero

Vitigni
Gaglioppo 100%

Vinificazione e affinamento
Attenta selezione delle uve esuccessiva macerazione per 5/6 giorni a temperatura controllata 22°C /24°C , pigiatura e spremitura azione molto soffice.
Affina in acciaio e riposa in bottiglia 6 mesi prima della commercializzazione.

75 cl.



Rosso Calabria IGT
Terre di Ausonia

Vitigni
Gaglioppo , Magliocco ,Cabernet, Syrah.

Vinificazione e affinamento
Attenta selezione delle uve, fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento: In acciaio e permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione.

75 cl.



Passito Calabria IGT
Rose d'Oriente

Vitigni
Magliocco 100% da uve appassite

Vinificazione e affinamento
Brucatura a mano, inizio Ottobre e successivo appassimento di circa 15 giorni delle uve su graticci. Segue una pressatura soffice, lenta fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio.
Affina per 6 mesi in barrique di Allier.

50 cl.



Olio Extra Vergine di Oliva

Cultivar
Carolei 100%
Area di produzione: Amaroni CZ Italia 350 mt

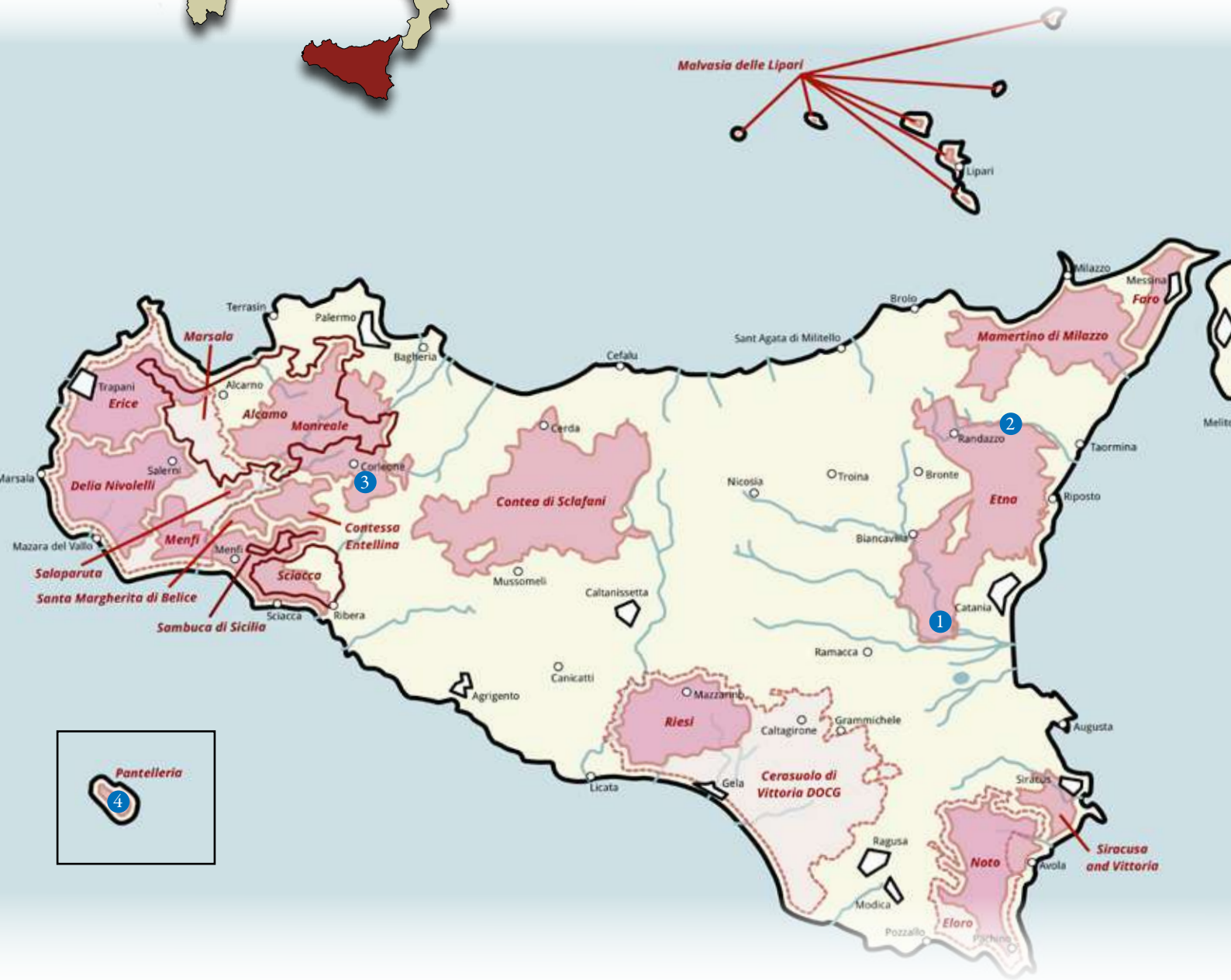
Sistema di estrazione: con impianto continuo di ultima generazione appositamente studiato e costruito per la varietà , con lavorazione senza aggiunta di acqua e completamente a freddo.
Una volta franto viene conservato in cisterne sotto azoto in ambiente climatizzato a decantazione naturale,e confezionato al momento della richiesta.

50 cl.





SICILIA



·ILBEREALTO·

1 MURGO
2 GIROLAMO RUSSO
3 GAETANO DI CARLO
4 DIETRO L'ISOLA

MURGO





MURGO
SANTA VENERINA – CT)

30 HA
300.000 BOTTIGLIE

Vini nordici sui suoli vulcanici delle pendici dell'Etna

La Cantina Murgo nasce nel 1981, anno in cui il barone Emanuele Scammacca del Murgo decide di dedicarsi alla coltivazione della vite e alla produzione di vini dell'Etna.

Siamo in Sicilia, sulle pendici orientali dell'Etna a 500 metri di altitudine dove le vigne sono coltivate in due diverse tenute: San Michele (Santa Venerina) Gelso Bianco (Catania) .

L'estensione complessiva dei vigneti arriva a toccare circa trenta ettari, con una produzione incentrata principalmente sui vini Etna DOC e su Metodo Classico da lunghe soste sui lieviti.

Il microclima dell'Etna è caratterizzato da forti escursioni termiche dovute all'altitudine del vulcano (3.360 mt) che ritardano la maturazione apportando freschezza e fragranza ai vini. I terreni costituiti da sabbia di origine vulcanica conferiscono una forte mineralità che si avverte in tutti i prodotti del territorio. Grazie a queste condizioni ed al lavoro costante di 3 generazioni, si ottengono vini eleganti, , sapidi e dotati di un'identità che si distingue nel panorama enologico italiano e internazionale.



Murgo Brut
Metodo Classico s.a.

Vitigni
Nerello Mascalese 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo una pressatura molto delicata con presse pneumatiche segue la fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 20 giorni. Il vino rimane poi a riposare sui lieviti 7-8 mesi prima della presa di spuma che si protrae per 24-30 mesi.

75 cl. 150 cl.



Murgo Extra Brut
Metodo Classico Millesimato s.a.

Vitigni
Nerello Mascalese 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo una pressatura molto delicata con presse pneumatiche segue fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 20 giorni. Il vino rimane poi a riposare sui lieviti 7-8 mesi prima della presa di spuma che si protrae per 48-60 mesi.

75 cl.



Murgo Brut Rosè
Metodo Classico s.a.

Vitigni
Nerello Mascalese 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo una pressatura molto delicata con presse pneumatiche segue una breve macerazione sulle bucce e la successiva fermentazione In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 20 giorni. Il vino rimane poi a riposare sui lieviti 7-8 mesi prima della presa di spuma che si protrae per 24-30 mesi.

75 cl.



Murgo Extra Brut Rosè
Metodo Classico Millesimato

Vitigni
Nerello Mascalese 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo una pressatura molto delicata con presse pneumatiche segue una breve macerazione sulle bucce e la successiva fermentazione In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 20 giorni. Il vino rimane poi a riposare sui lieviti 7-8 mesi prima della presa di spuma che si protrae per 48-60 mesi.

75 cl.



Etna Bianco Doc
Tenuta San Michele

Vitigni
Carricante 60%, Catarratto ed altre uve 40 %

Vinificazione e affinamento
Diraspatura delle uve e macerazione a freddo in tini in acciaio inox per 15 ore. Pressatura soffice e decantazione statica in serbatoi coibentati. Fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) in acciaio e barriques francesi. Assemblaggio ed affinamento in serbatoi in acciaio e barriques per un periodo minimo di 7 mesi.

L'attenta selezione delle uve provenienti dalle migliori partite del vigneto di San Michele apporta un migliore equilibrio nelle sue componenti, esaltandone la mineralità, l'ampiezza e la persistenza.

75 cl.



Etna Bianco Doc

Vitigni
Carricante 70%, Catarratto 30%.

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 15-20 gg.
Affinamento 6 mesi in acciaio e 2 in bottiglia.

75 cl.



Etna Rosato Doc

Vitigni
Nerello Mascalese 85%, Nerello Cappuccio 15%

Vinificazione e affinamento
Macerazione a temperatura controllata per 24 ore.
Affinamento 6 mesi in acciaio e 2 in bottiglia.

Zona di Produzione: Etna Terreni: Sabbie Vulcaniche.

75 cl.



Etna Rosso Doc

Vitigni
Nerello Mascalese 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione a temperatura controllata per 7-8 gg.
Affinamento 12 mesi in acciaio e in botti di rovere e 2 in bottiglia.

Zona di Produzione: Etna Terreni: Sabbie Vulcaniche.

75 cl.



Pinot Nero Igt
Tenuta San Michele

Vitigni
Pinot Nero 100%

Vinificazione e affinamento
Diraspatura e pigiatura delle uve.
Macerazione a temperatura controllata (24° C) in tini in acciaio inox per 6-7 gg. giorni. Durante la macerazione vengono effettuati frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura il vino viene affinato per 12 mesi parte in acciaio e parte in barrique.

La scelta di impiantare questo vigneto è dovuta al grande amore che abbiamo per queste uve e per i numerosi legami che esistono con le uve Nerello Mascalese. I lavori sperimentali effettuati fin dal 1985 sotto la direzione dell'Enologo Giacomo Tachis hanno confermato una grande vocazione della zona dell'Etna per queste particolari uve, che solo in pochi posti nel mondo trovano condizioni favorevoli.

75 cl.



Etna Rosso Doc
Tenuta San Michele

Vitigni
Nerello Mascalese 90 %,
Nerello Cappuccio 10 %

Vinificazione e affinamento
Diraspatura e pigiatura delle uve. Macerazione a temperatura controllata (24° C) in tini in acciaio inox per più di 10 giorni.
Durante la macerazione vengono effettuati frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura il vino viene affinato per 12 mesi in barriques ed serbatoi in acciaio.

75 cl.



Olio Extravergine di Oliva

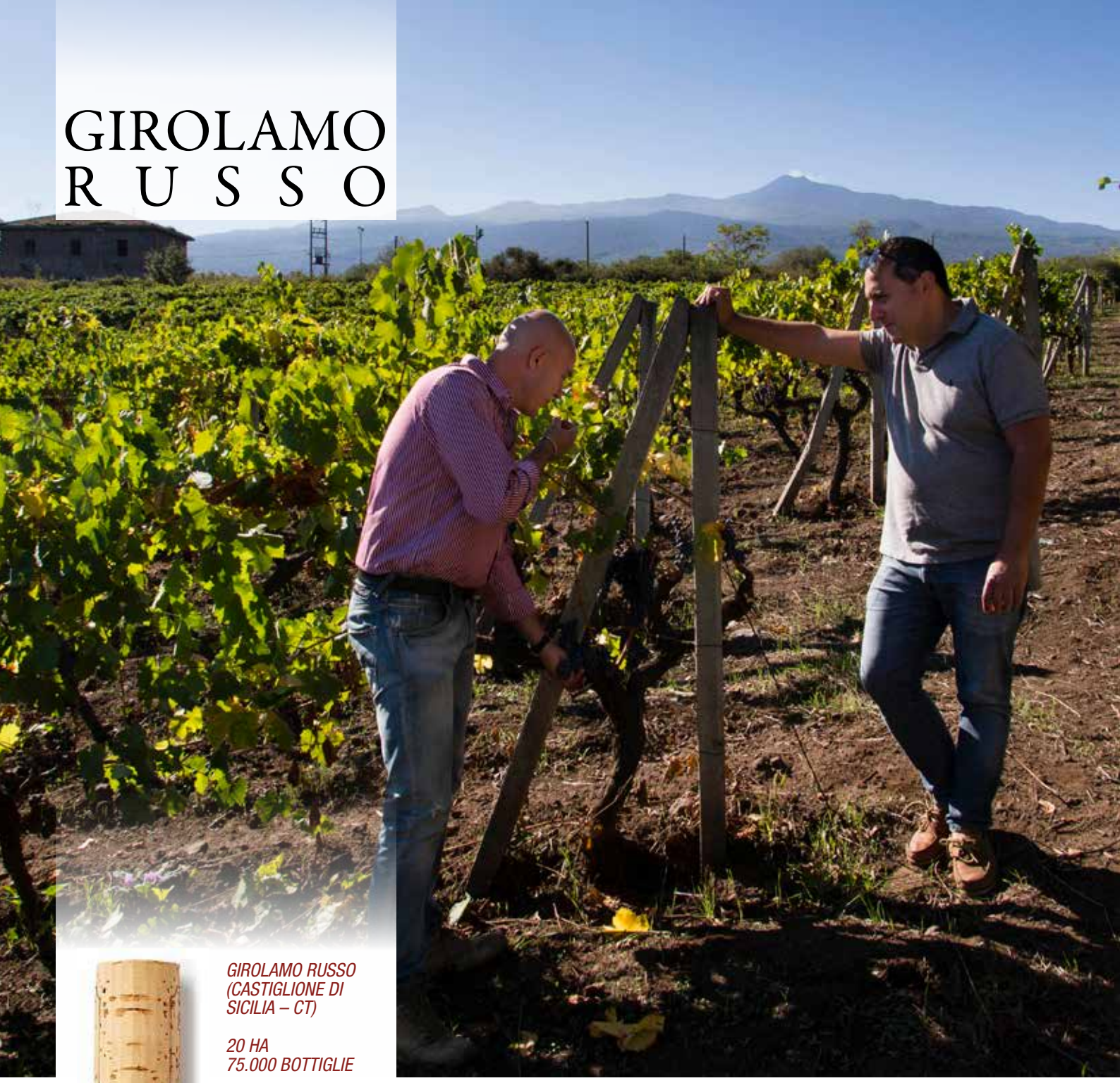
Varietà
Nocellara dell'Etna 100 %

Periodo di raccolta Inizi ottobre – metà novembre
Raccolta Brucatura a mano, agevolatori
Molitura Il giorno della raccolta
Estrazione Ciclo continuo a freddo
Affinamento Serbatoi di acciaio inox sotto azoto
Acidità 0,2 gr/l
Rese medie 12 %
Colore Giallo con riflessi verdi delicati
Bouquet
Fruttato fresco e pulito, ricco di sentori erbacei in cui domina il pomodoro, carciofo e eleganti note di mandorla
Sapore Delicato, rotondo, che al dolce di fondo unisce toni equilibrati di amaro e piccante lungo una conduzione lineare e gradevole.

25 cl. 50 cl.



GIROLAMO RUSSO





GIROLAMO RUSSO
(CASTIGLIONE DI SICILIA – CT)

20 HA
75.000 BOTTIGLIE

Pianista per studio. Vignaiolo per vocazione

Distesa sul versante nord dell'Etna, tra i 650 e i 780 metri, l'Azienda ha in proprietà 15 ettari di vigneti, incorniciati da noccioleti, ginestre ed uliveti. Nel 2005 Giuseppe Russo la rinnova, dandole il nome del padre e conservando l'eredità di questa sua famiglia nativa di Passopisciaro, uno dei borghi al centro della rinascita dei grandi vini rossi dell'Etna. Giuseppe coltiva le vigne in regime biologico, gli antichi impianti ad alberello, insieme ai nuovi filari, vengono lavorati principalmente a mano: potature corte, aratura, zappatura, legatura, zolfo e rame. Le vigne sono in buona parte molto antiche, e alcune superano i 100 anni. Le loro radici affondano in un terreno unico al mondo: nei molti strati di sciara che il grande vulcano ha eruttato nel corso dei millenni. E ogni sciara (così i siciliani chiamano la vecchia lava, secondo l'etimo arabo) custodisce per le uve un diverso gruzzolo di minerali. I vini firmati Girolamo Russo si iscrivono tra le etichette più ricercate del vivace panorama enologico dell'Etna. Sono vini eleganti e territoriali che hanno conquistato l'apprezzamento dei critici e del pubblico, diventando veri e propri punti di riferimento e facendo del loro produttore un padre nobile della viticoltura etnea.



Etna Bianco Doc
Nerina

Vitigni
Carricante 70%, Altri vitigni Autoctoni 30%: Catarratto, Inzolia, Grecanico, Minnella, Coda di volpe.

Vinificazione e affinamento
Fermenta in barrique, dove successivamente matura sui lieviti per 6 mesi. Si completa con ulteriori sei mesi di affinamento in bottiglia.

Vigneto: alberelli posti a 700 metri di altitudine su terreno vulcanico ricco di minerali.

75 cl.



Etna Rosso Doc
Á Rina

Vitigni
Nerello Mascalese 94%, Nerello Cappuccio 6%

Vinificazione e affinamento
Macerazione sulle bucce per 8-10 giorni e fermentazione alcolica in acciaio inox. Fermentazione malolattica in legno, maturazione in barriques di legno francese di secondo e terzo passaggio per 14 mesi. Infine affinamento in bottiglia 6 mesi.

75 cl.



Etna Rosso Doc
San Lorenzo

Vitigni
Nerello Mascalese 94%, Nerello Capruccio 6%

Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura il mosto fermenta spontaneamente in acciaio, con una macerazione di più di 10 giorni. Il vino va incontro quindi a un affinamento di circa 20 mesi in barrique di rovere francese di diversi passaggio.

Vigneto: nella vecchia vigna di Contrada San Lorenzo, tra 730 e 780 metri di altitudine.

75 cl.



Etna Rosso Doc
Feudo

Vitigni
Nerello Mascalese 100%

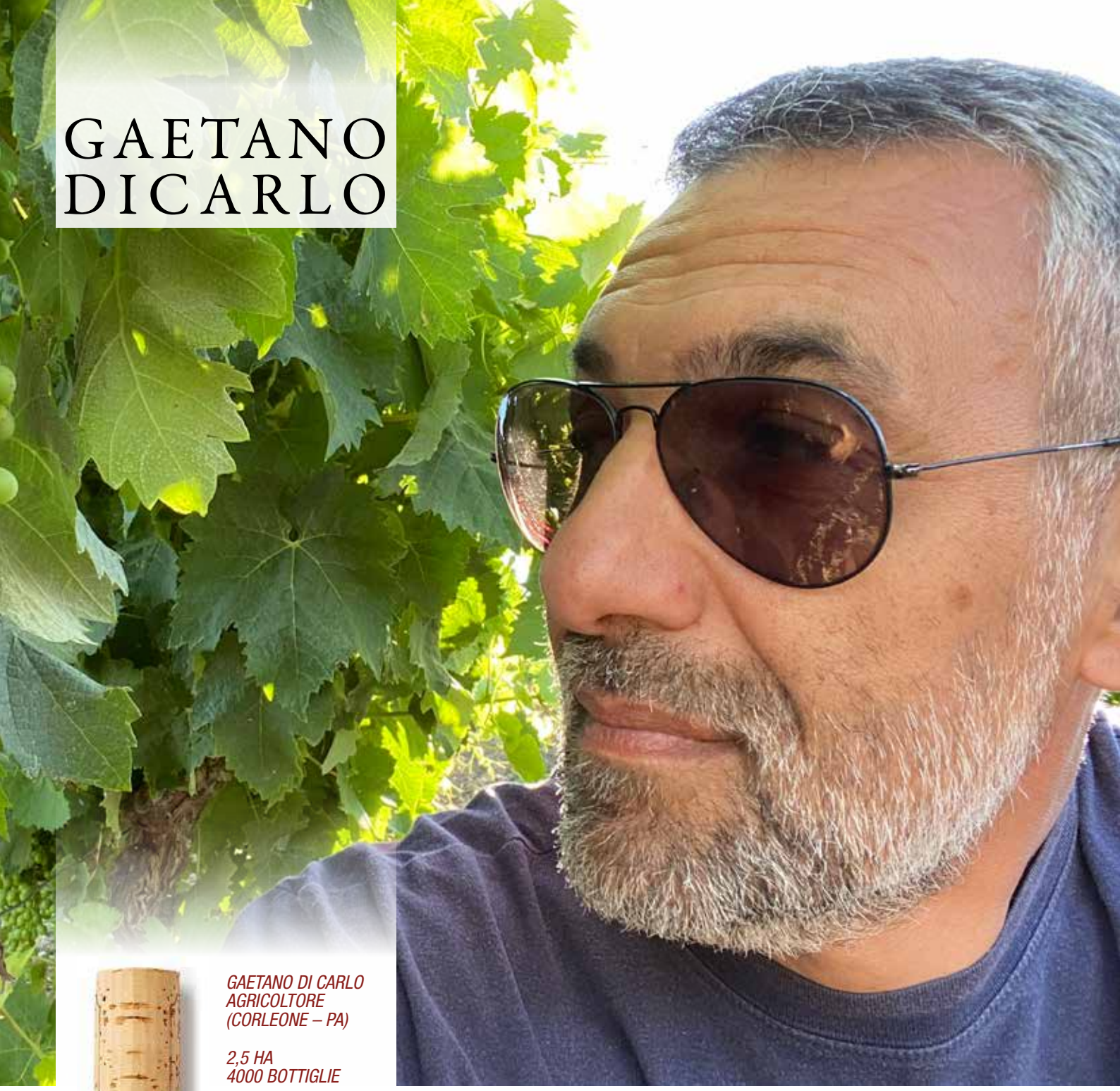
Vinificazione e affinamento
Dopo la pressatura il mosto fermenta spontaneamente in acciaio, con una macerazione di più di 10 giorni. Il vino va incontro quindi a un affinamento di circa 20 mesi in barrique e tonneau.

Vigneto: da vigna di oltre 60 anni nella Contrada Feudo a quasi 800 metri di altitudine.

75 cl.



GAETANO DICARLO





GAETANO DI CARLO
AGRICOLTORE
(CORLEONE – PA)

2,5 HA
4000 BOTTIGLIE

Un uomo ed il profondo amore per la sua terra

Gaetano di Carlo, amore viscerale per la terra, l'animo contadino, il rispetto e la valorizzazione del proprio territorio. Un agricoltore che contribuisce al presidio in aree rurali di attività agricole legate al paesaggio ed alle biodiversità, che crede nella tutela del territorio.

I 2,5 ha di vigne si trovano nel Corleonese, su colline site a 750 metri di altitudine, su terreni di calcareniti mioceniche, un tipologia di calcare che si trova solo nelle campagne di Corleone. Un substrato roccioso che influenza i vini, donandogli freschezza e grande mineralità.

Il vitigno sul quale ha voluto credere Gaetano è il cataratto, un vitigno storico siciliano, che sull'isola si coltiva da tempi immemori. Varietà ampiamente diffusa sull'isola, che però ha trovato il suo ambiente ideale nelle province di Trapani e Palermo. Un solo vino sul quale concentrarsi. Nato dalla collaborazione e consulenza con Salvo Foti, vicino al progetto "vini umani".



Catarratto Terre Siciliane Igt
Lù

Vitigni
Catarratto 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo un attenta valutazione del periodo di vendemmia ed accurata selezione delle uve viene eseguita spremitura a freddo dell'intero grappolo e la fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Permane ad affinare in acciaio sui propri lieviti per 10 mesi con movimentazione delle fecce fini, segue un ulteriore periodo di riposo per 4 mesi in bottiglia.

75 cl.

Olio Evo
Nocellara del Belice



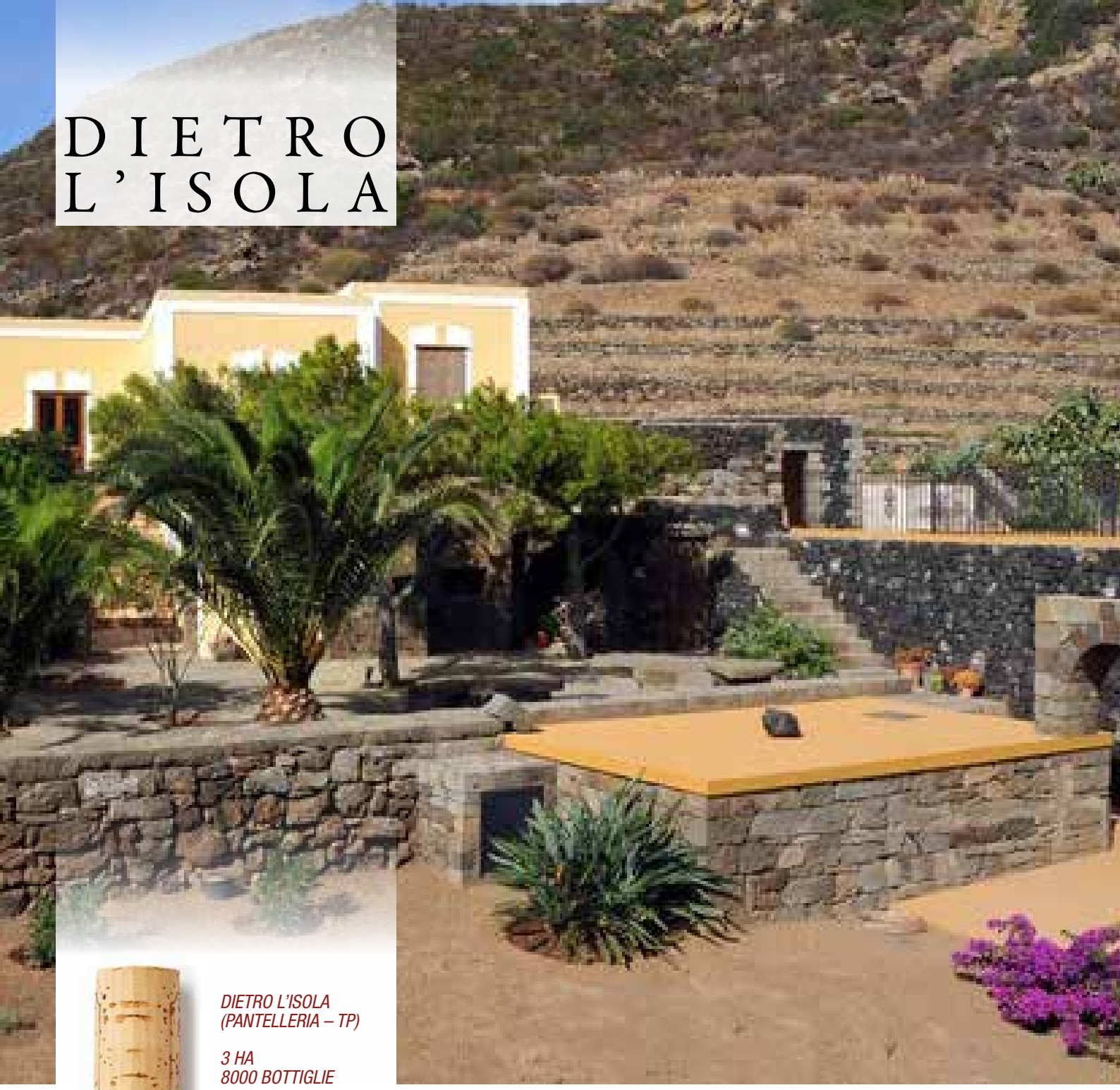
Gli uliveti si trovano in tre zone differenti del territorio corleonese a 450 m.s.l.m ed hanno un età di circa duecento anni e sono coltivati in maniera tradizionale con metodi naturali e meccanici . Non vengono utilizzati prodotti fitosanitari ne sistemici. Per quanto riguarda la concimazione utilizzo del concime organico ogni 4 anni. Trovandosi a 450 slm in una zona ben ventilata è difficile che subiscano attacchi da malattie fungine che entomologhe.

NUMERO OLIVI: 300
FORMA DI ALLEVAMENTO: ombrello
ZONA PRODUZIONE: Corleone (Pa)
ALTITUDINE: 450 metri s.l.m.
TOTALE SUPERFICIE: 2 ettari
TEMPO DI RACCOLTA: seconda settimana di ottobre ,fine ottobre
METODO RACCOLTA: manuale
PRODUZIONE MEDIA: 1500 lt
FRANTOIO: entro 6 ore dalla raccolta, sono lavorate nel frantoio aziendale a ciclo continuo provvisto di frangitore a dischi dentati
COLORE: verde con riflessi giallo oro
PROFUMO: note intense di mallo di noce, pomodoro verde, cardo, peperone, note salmastre.
SAPORE: elegante con amaro e piccante in superbo equilibrio.

50 cl.



DIETRO L'ISOLA





DIETRO L'ISOLA
(PANTELLERIA – TP)

3 HA
8000 BOTTIGLIE

L'antica tradizione dello Zibibbo passito

"Dietro l'isola" è il nome della località dell'isola di Pantelleria dove sono situati i vigneti dai quali deriva questo passito, frutto di una selezione di uva Moscato di Alessandria (Zibibbo).

Le viti allevate ad alberello pantesco, sono coltivate sul terreno vulcanico sciolto, posto a 300 metri s.l.m. 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.



Moscato Passito di Pantelleria

Vitigni
Moscato d'Alessandria 100%, chiamata popolarmente Zibibbo

Vinificazione e affinamento
La prima vendemmia inizia a metà agosto e l'uva, posta ad appassire al sole sugli stenditoi, vi rimane per una ventina di giorni. 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 avvengono in contenitori di acciaio inox. I 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.

Gradazione alcolica 14,20 % vol

Note organolettiche
Il colore è solare: giallo dorato con riflessi ambra.
Al profumo emergono intense le note iniziali di albicocca e pesca, che continuano poi con fichi secchi, frutta candita e miele fino ad arrivare a note mediterranee balsamiche.
Al gusto si ripropongono netti i sentori avvertiti al naso; e pieno, equilibrato, intenso e soprattutto elegante.
La lunghezza finale e la persistenza del retrogusto fanno si che le sensazioni provate non si scordino in breve periodo di tempo.

50 cl.





SARDEGNA



1 SEDILESU
2 CHERCHI
3 BINZA 'E SU RE

SEDILESU





GIUSEPPE SEDILESU
(MAMOIADA – NU)

12 HA
100.000 BOTTIGLIE

Grande personalità e tradizione dall'entroterra montuoso della Sardegna

La cantina Sedilesu è artefice di una produzione di vini sardi strettamente legati al territorio di origine, tanto da ergersi come una sorta di baluardo a difesa delle più antiche e autentiche tradizioni enologiche della Sardegna. Oggi i figli del fondatore hanno portato la produzione su standard qualitativi altissimi, in grado di valorizzare al meglio le tradizioni e le peculiarità del territorio. La cantina si trova a Mamoiada, in Barbagia, nell'entroterra nuorese, zona conosciuta per la produzione di Cannonau, che qui raggiunge impareggiabili livelli di potenza e complessità. I vigneti di Cannonau, convertiti a regime biologico, si trovano a 650 metri di altitudine su terreni da disfacimento granitico, ai quali si aggiungono pochi filari di una rara varietà di uva a bacca bianca localmente chiamata Granazza. I vigneti allevati ad alberello sardo basso, spesso radicati su forti pendenze, raggiungono un'età media altissima, con piante che toccano anche il secolo d'età. I criteri di coltivazioni si basano su concetti di genuinità e di tradizioni che prevedono solo lavorazioni manuali, eventualmente con l'ausilio di carri trainati da buoi. In cantina le fermentazioni avvengono spontaneamente, senza aggiunta di additivi o inoculo di lieviti selezionati, e non vengono compiute filtrazioni. Vini dallo stile fortemente tradizionale, dalla forza calda e materica e dal carattere generoso e veritiero.



Cannunau di Sardegna Doc
Sartiu

Vitigni
Cannonau di Mamoiada 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione di 20 giorni sulle bucce. Affinamento di 12 mesi in vasche di cemento.

75 cl.



Cannunau di Sardegna Doc
Mamuthone

Vitigni
Cannonau di Mamoiada 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea in tini di legno ad opera di lieviti indigeni. Dopo la fermentazione malolattica affina in
grandi botti di rovere da 40 hl per 12 mesi almeno 9 in bottiglia.

75 cl.



Cannunau di Sardegna Doc Riserva
Ballu Tundu

Vitigni
Cannonau di Mamoiada 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea in tini di legno ad opera di lieviti indigeni. Dopo la fermentazione malolattica affina in grandi botti di rovere da 75 hl per diversi anni almeno 9 mesi in bottiglia.

Da un vigneto di oltre 100 anni in località Garaunele a 650 metri di altitudine è il vino più tradizionale dell'azienda.

75 cl.



Cannonau di Sardegna Doc Riserva
Giuseppe Sedilesu

Vitigni
Cannonau di Mamoiada 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea in tini di legno ad opera di lieviti indigeni. Dopo la fermentazione malolattica affina in grandi botti di rovere da 75 hl per diversi anni almeno 12 mesi in bottiglia.

Prodotta di una selezione dei migliori grappoli delle vigne più vecchie è una sorta di summa del Cannonau di Mamoiada.

75 cl.



Barbagia Bianco Igt
Granazza

Vitigni
Granazza di Mamoiada 100%

Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea in acciaio ed in barriques ad opera di lieviti indigeni. Dopo la fermentazione malolattica affina in acciaio e per alcuni mesi in barriques di secondo e terzo passaggio.

Prodotto dal vitigno autoctono di Mamoiada, la Granazza, si tratta di un bianco molto particolare.

75 cl.



Barbagia Bianco Igt
Perda Pintà

Vitigni
Granazza di Mamoiada 100%

Vinificazione e affinamento
Macerazione sulle bucce per 7/8 giorni. Fermentazione spontanea in barriques ad opera di lieviti indigeni. Dopo la fermentazione malolattica affina per alcuni mesi in barriques di secondo e terzo passaggio.

Selezione di vigne centenarie

75 cl.

CHERCHI





GIOVANNI CHERCHI
(USINI – SS)

30 HA
180.000 BOTTIGLIE

Il padre del Cagnulari

Giovanni, detto “Billia”, negli anni ’70 decise di iniziare a produrre vino in questa parte dell’isola dopo aver ricevuto in eredità due ettari di terra. Sin dall’inizio si dedicò in particolare a un vitigno autoctono, il Cagnulari, oramai praticamente scomparso, e alla valorizzazione del Vermentino.

Durante il corso dei decenni molti sono i traguardi raggiunti, ma l’anima di chi lavora nella cantina Cherchi è rimasta la stessa, guidata dall’umiltà di chi si considera solamente un vignaiolo con la missione di proteggere un importante patrimonio vitivinicolo e culturale.

I vigneti di Cherchi si estendono nel territorio che circonda Usini, a un’altezza di circa 200 metri di altitudine. Qui le colline calcaree si alternano a valli, e le brezze marine, assieme alle escursioni termiche, contribuiscono a rendere le uve coltivate ricche di caratteristiche organolettiche.

Vini autentici ed espressivi, portatori sani degli aspetti peculiari dei vitigni coltivati e del terroir di provenienza, su tutti il Cagnulari, vitigno raro e prezioso per la comunità Sassarese.



Vermentino di Sardegna Doc
Billia

Vitigni
Vermentino 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve giungono in cantina dove, dopo essere state diraspate e pigiate, vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 17/18°C, con lieviti autoctoni selezionati.

75 cl.



Vermentino di Sardegna Doc
Tuvaoes

Vitigni
Vermentino 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve provenienti prevalentemente dal vigneto omonimo, vengono selezionate durante la raccolta e, giunte in cantina, vengono diraspate, pigiate e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 17/18°C con lieviti selezionati.

37,5 cl. 75 cl.



Cagnulari Doc
Calaresu

Vitigni
Cagnulari 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve giungono in cantina, dove vengono diraspate e pigiate. La fermentazione con le bucce dura 8/10 giorni a 25/28°C. La fermentazione malolattica avviene in maniera spontanea in autunno o nella primavera successiva alla vendemmia. L'evoluzione avviene prevalentemente in serbatoi di acciaio inox e, in piccola parte, in botti di legno per circa 6 mesi.

75 cl



Cannonau di Sardegna Doc

Vitigni
Cannonau 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve vengono diraspate e pigiate. La fermentazione con le bucce dura 8/10 giorni, a 25/28°C. La fermentazione malolattica avviene in maniera spontanea in autunno o nella primavera successiva alla vendemmia. Segue un affinamento in acciaio e parte in botti di legno per circa 6 mesi.

75 cl



Isola dei Nuraghi Igt
Luzzana

Vitigni
Cannonau 50%, Cagnulari 50%

Vinificazione e affinamento
Le uve giungono in cantina, dove vengono diraspate e pigiate.
La fermentazione con le bucce dura 8/10 giorni, alla temperatura di 25/28°C. La fermentazione malolattica avviene in maniera spontanea in autunno o nella primavera successiva alla vendemmia. L'evoluzione avviene in barriques di rovere francese nuove e seminuove per circa 8/12 mesi. I due vini, maturati separatamente, vengono assemblati prima dell'imbottigliamento. Segue un affinamento in bottiglia.

75 cl



Grappa Bianca
Nonno Elogu

Vitigni
Vinacce di Vermentino

DISTILLAZIONE
Sistema discontinuo con impianto caldaiette in rame a vapore
INVECCHIAMENTO
Acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi
COLORE
Limpido e incolore
PROFUMO
Morbido e piacevolmente aromatico
SAPORE
Elegante e armonioso, pronunciato e netto
GRADAZIONE
40% vol.

50 cl.



Grappa Ambrata
Nonno Elogu

Vitigni
Vinacce di Cagnulari e Cannonau

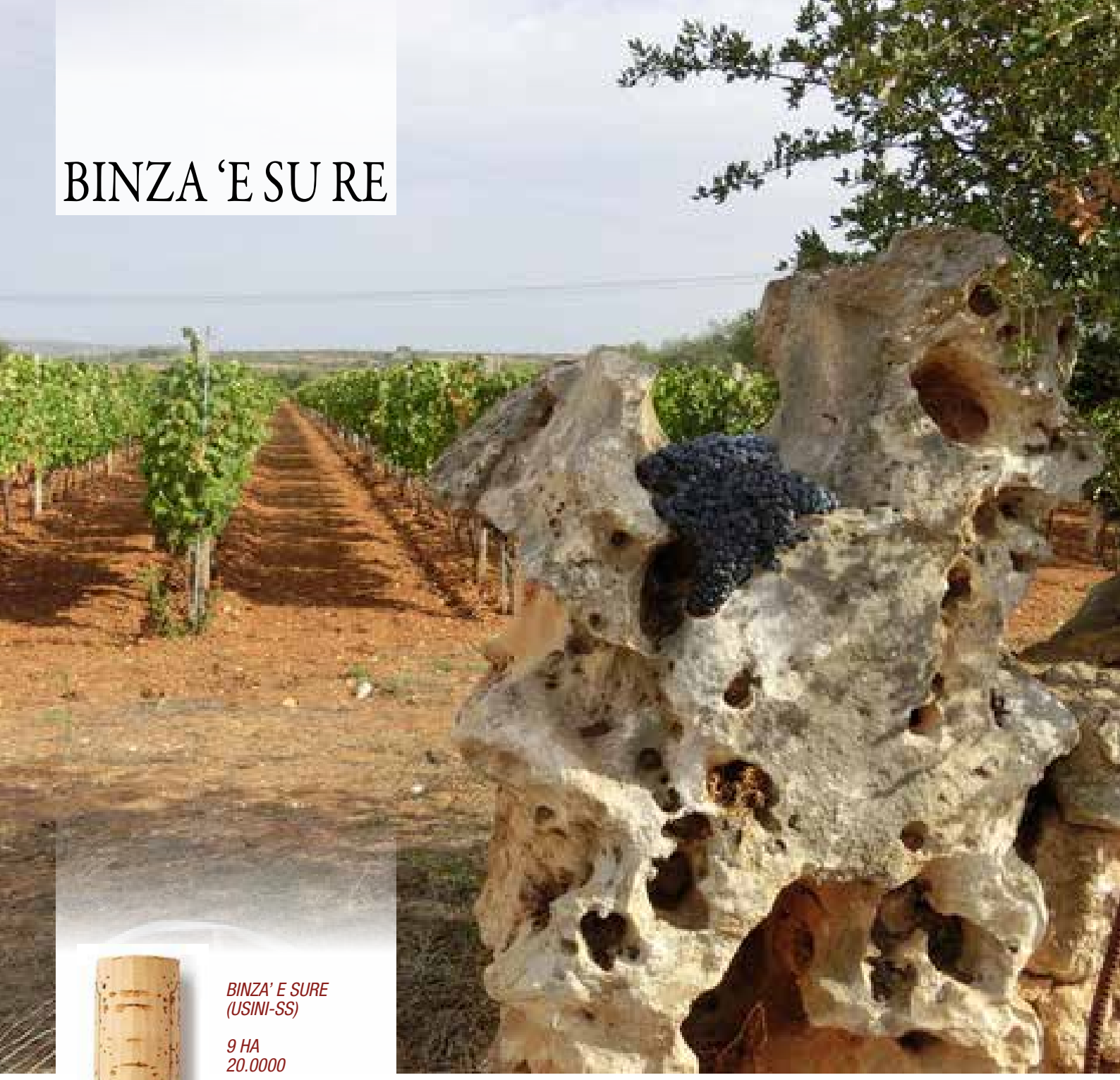
DISTILLAZIONE
Sistema discontinuo con impianto caldaiette in rame a vapore
INVECCHIAMENTO
10/12 mesi in barriques di legni diversi
COLORE
Ambrato
PROFUMO
Ciliegia marasca, piccoli frutti di bosco, cioccolato e vaniglia
SAPORE
Ricco e avvolgente, delicato, di grande armonia e persistenza
GRADAZIONE
40% vol.

75 cl.




CHERCHI
VINICOLA
CHERCHI

BINZA 'E SU RE





BINZA' E SURE
(USINI-SS)

9 HA
20.0000

Innovazione e Tradizione: la nuova generazione sulle orme del padre

L'azienda "Binza 'e su Re" nasce nel febbraio 2015 con circa 9 ettari di superfici vitate. La scelta del nome, la cui traduzione dal sardo è "La vigna del Re", deriva dalla località in cui è situata l'abitazione di famiglia, ma il nome vuole essere anche un omaggio al "Re", quel Billia Cherchi, vitivinicoltore, il primo ad imbottigliare e a far conoscere i vini di Usini nel mondo. Francesco Manca e Annalisa Cherchi, la figlia di Billia Cherchi, sono i titolari della azienda il cui obiettivo è quello di produrre vini identitari forti della tradizione. Il vino principale della zona è il Cagnulari, considerato il prodotto di punta delle produzioni locali che è diventato un vero e proprio simbolo del territorio tanto da chiamare comunemente Usini come il "Paese del Cagnulari". E non a caso, perché è da qui che è partita la rivalutazione di questo vitigno autoctono fino a pochi anni fa destinato all'estinzione ed oggi realtà in evoluzione della viticoltura sarda. I vigneti sono situati in zona collinare ad una altitudine di circa 180/200 metri di altitudine. Geograficamente situati sullo stesso costone o crinale geologicamente costituito da formazioni vulcaniche e sedimentarie alternate, sono terreni di medio impasto, argilloso-calcarei, di media e scarsa profondità che, grazie alla presenza di scheletro ed alla lieve pendenza in cui giacciono, garantiscono una buona percolazione delle acque.



Vermentino di Sardegna Doc
Boese

Vitigni
Vermentino 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo un'attenta selezione, le uve sono prima diraspate e quindi avviate alla pressatura soffice. La fermentazione del mosto avviene in serbatoi di acciaio a basse temperature, dove poi il vino prosegue il proprio affinamento sui lieviti.

75 cl.



Isola dei Nuraghi IGT, Cagnulari
Pinta

Vitigni
Cagnulari 100%

Vinificazione e affinamento
Le uve opportunamente selezionate, vengono diraspate e poi pigiate. Le bucce molto delicate del Cagnulari sono sottoposte ad una lunga macerazione alla temperatura di 25°C, durante la quale si eseguono pochissimi rimontaggi. Il vino completa il suo affinamento, in tini di acciaio termocondizionato.

75 cl



Cannonau di Sardegna Doc
Tùmbaru

Vitigni
Cannonau 100%

Vinificazione e affinamento
Dopo un'attenta cernita delle uve, quest'ultime vengono diraspate e avviate alla macerazione. Occorrono 25-30 gg per completare l'intero ciclo fermentativo, al termine del quale si innesca la malolattica ed il conseguente ammorbidimento e stabilizzazione delle componenti fenoliche, determinante per la qualità del vino prodotto.

75 cl



·ILBEREALTO·

BIRRE

1 BIRRIFICIO DI FRANCIACORTA
2 BIRRIFICIO GJULIA

BIRRIFICIO DI FRANCIACORTA



La Birra di Franciacorta offerta dal marchio Major Luxury Selection della Cantina Majolini è una piacevole novità: 18.80 (questo il suo nome) è realizzata dal Birrificio Artigianale di Franciacorta con il 18% di malto d'orzo e luppolo, l'80% di acqua e il 2% di altre gustose spezie che danno alla sua leggerezza un retrogusto fresco ed erbaceo. La tecnica di produzione prevede una prima fermentazione a bassa temperatura, seguita da una ulteriore fermentazione in bottiglia, ad alta temperatura.

Realizzata con un metodo del tutto simile alla produzione del Franciacorta, questa birra è la testimonianza di come si possa realizzare un prodotto veramente artigianale secondo i ritmi e le tradizioni di una terra vocata al vino e al buon bere.

Il colore paglierino velato e una schiuma compatta di media persistenza sono le sue caratteristiche peculiari: facile da bere, dal gusto poco amaro, in bocca si rivela leggera e gustosa, abbinandosi piacevolmente a tutto pasto ai diversi piatti della cucina internazionale.

18.80
Helles



Birra chiara doppio malto, artigianale non pastorizzata, rifermentata in bottiglia, colore dorato non trasparente per la presenza di lieviti.

75 cl.

18.80
Bock



Artigianale non pastorizzata, bassa fermentazione, forte e ben strutturata. Colore rosso con riflessi ramati, non trasparente per la presenza di lieviti.

75 cl.



BIRRIFICIO GJULIA

Birre agricole da cereali di famiglia

Il birrificio friulano Gjulia nasce grazie all'intenzione dei fratelli Zorzettig di valorizzare i seminativi di proprietà: 14 ettari di orzo per la produzione del malto base e circa 2 ettari di frumento per produrre la birra bianca. Il birrificio è situato a San Pietro al Natisone, dove sgorga l'acqua del Monte Mia pura ed incontaminata (elemento fondamentale per la qualità e la riuscita della birra), ed è tatalmente autonomo: l'energia che viene usata per la produzione proviene direttamente da fonti rinnovabili.

Le birre sono ad alta fermentazione e vengono lavorate con metodo artigianale, senza l'uso di filtrazione e pastorizzazione. Dopo la prima fermentazione e la lenta maturazione, che avviene in botti di acciaio a temperatura rigorosamente controllata, la birra viene messa in bottiglia dove avviene la seconda fermentazione per la presa di spuma, motivo per cui sul fondo delle bottiglie è visibile sempre un piccolissimo residuo di lieviti.



Birra Gjulia
Nord

Birra chiara ad alta fermentazione,dai morbidi sentori di maltoe dalle note agrumate e floreali. Corpo leggero e profumi delicatine fanno una birra ottima per tuttele occasioni, con un aspetto caratterizzato da una sorprendente limpidezza. È una birra fresca che si assaporaa grandi sorsate, perchè i toni caldie dolci del malto ben si equilibrano con l'aroma del luppolo.

Gradazione Alcolica 5,5% vol. Gradi Plato 12 - IBU 24 Temp. di servizio 8° - 10°C

33 cl. 75 cl. 150 cl.



Bianca
Est

Birra di frumento (weizen)ad alta fermentazione prodotta con una miscela di malti d'orzo e di frumento. Dai profumi intensi, con particolarià aromatiche dovute all'aggiunta di frumento. La schiuma è fine e persistente,il colore è giallo con riflessi mandarino.I sentori olfattivi tipicamente fruttati sono prodotti da un particolare lievito usato. Gusto pieno ed appagante.

Gradazione Alcolica 6% vol. Gradi Plato 13 - IBU 18 Temp. di servizio 8° - 10°C

33 cl. 75 cl. 150 cl.



Ambrata
Ovest

Birra ambrata doppio maltoad alta fermentazione dai toni caldi e dal gusto intenso e complesso, evidenziato da una sapiente nonchè meticolosa luppolatura, che ne esalta i ricchi profumi del sottobosco. La schiuma è setosa e persistente, dai riflessi ambrati.

Gradazione Alcolica 7% vol. Gradi Plato 16,5 - IBU 26 Temp. di servizio 10° - 12°C

33 cl. 75 cl. 150 cl.



Nera
Sud

Birra nera doppio maltomad alta fermentazione, dal colore scurissimo e dalla schiuma densa color cappuccino. Questa birra colpisce l'olfatto con una ricchezza di sentori che spaziano dal malto alla ciliegia sotto spirito, passando attraverso il caramello. Corpo strutturato e vellutato. Su tutto predomina un gradevolissimo profumo di caffè ed un aroma intenso.

Gradazione Alcolica 8% vol. Gradi Plato 20 - IBU 20 Temp. di servizio 10° - 12°C

33 cl. 75 cl. 150 cl.



Italia Grape Ale
Ribò

Birra chiara ad alta fermentazione con aggiunta di mosto del rinomato vitigno friulano.
E' caratterizzata da un colore giallo dorato caricoe da un profumo di fiori di campo e note minerali. Al palato svela la sua freschezza e sapidità che evocano la corrispondenza della Ribolla Gialla.

Gradazione Alcolica 6,5% vol. Gradi Plato 15 - IBU 22 Temp. di servizio 8° - 10°C

33 cl. 75 cl. 150 cl.



Italia Pale Ale
IPA

Birra chiara ad alta fermentazione, prodotta con malto e luppolodi produzione propria.Colore molto intenso dai riflessi arancio. Nel suo profumo deciso si distinguono sentori agrumati, con note di pompelmo e resina. L'abbondante luppolatura è bilanciata da una discreta corposità e lascia in bocca un finale fresco e speziato.

Gradazione Alcolica 5,8% vol. Gradi Plato 13 - IBU 45 Temp. di servizio 8° - 10°C

33 cl. 75 cl.



Nostrana Biologica

Birra chiara ad alta fermentazione prodotta con malto e luppolo biologici. Dai riflessi giallo oro, ha un inebriante profumo di frutti tropicali. In bocca si presenta delicata ed elegante, dai sentori quasi agrumati, schiuma cremosa e persistente.

Gradazione Alcolica 5% vol. Gradi Plato 12 - IBU 25 Temp. di servizio 8° - 10°C

33 cl. 75 cl.



Gluten Free
Ioi

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.
Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.
Ottenuta esclusivamente da malto d'orzo, questa birra senza glutine conserva tutto il gusto di una birra artigianale.
Abbinamento perfetto per ogni occasione.
Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, ad una temperatura di 8-10 °C.

50 cl.



Italian Grape Ale
Grecale

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.
Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Speciale combinazione con il mosto di Picolit. Colore giallo oro intenso, con un profumo che ricorda la confettura di albicocca e frutta matura. Da abbinare a piatti saporiti, arrosti di maiale, coniglio in umido, formaggi stagionati oppure pasticceria secca. Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, ad una temperatura di 10-12 °C.

33 cl. 75 cl.



·ILBEREALTO·

DISTILLATI





IL MALLO



Il Mallo nasce nel 1984 a Maranello, sulle prime colline di Modena, dalla volontà di Stefano Freno, il Nonno, di dare lustro a quello che per i Modenesi è molto più di un liquore prelibato, è il simbolo stesso dell'ospitalità, Il Nocino di Modena. Di generazione in generazione la figlia Giovanna e la nipote Roberta mettono la stessa passione nel valorizzare le ricette di famiglia e, mosse dal forte legame con il territorio, recuperano e ricercano infusioni e miscelazioni in linea con i nuovi consumi sempre più attenti e informati. I Liquori Il Mallo sono per un consumo consapevole dettato dalla convivialità e dal piacere di stare insieme, sentendosi a casa anche a chilometri di distanza.



Il Nocino

Liquore ottenuto dalla macerazione dei verdi malli di Noce varietà Junglas Regia in alcool. Ingredienti: malli di noce (Junglas Regia), alcool, zucchero, spezie

I malli di noce vengono tagliati e messi in infusion in alcool, poi vengono torchiati e l'infuso viene affinato in cisterne di acciaio inox.

20 cl. 70 cl.



Il Nocino Riserva

Solo dall'armoniosa miscela dei migliori infusi, invecchiati per un minimo di 36 mesi , si può ottenere l'equilibrio raffinato di caratteri contenuto ne Il Mallo Riserva Nocino. Ingredienti: malli di noce (Junglas Regia), alcool, zucchero, spezie

I malli di noce vengono tagliati e messi in infusione in alcool, poi vengono torchiati e l'infuso viene invecchiato in cisterne di acciaio inox.

70 cl.



Il Nocino Riserva Speciale
RS

RS è un Nocino Riserva Millesimato ottenuto dall'infusione di un solo anno di raccolto di malli di noce. Ogni etichetta è numerata e il rigoroso controllo di questa produzione limitata è direttamente garantita da Giovanna Freno, che firma ogni bottiglia dopo il controllo della produzione.
Ingredienti: malli di noce (Junglas Regia), alcool, zucchero, spezie.

I malli di noce vengono tagliati e messi in infusione in alcool, poi vengono torchiati e l'infuso viene invecchiato in cisterne di acciaio.

70 cl.



Nocino Affinato in Botti di Rum

Il Nocino Classico, che già vanta un invecchiamento dell'infuso di 2 anni, viene poi lasciato affinare per oltre 8 mesi in Botticelle dove in precedenza era stato invecchiato il Rum. Una selezione per Collezionisti che quest'anno vede ben due etichette: un affinamento in botte di Demerara e un affinamento in botte di Barbados. Una produzione limitata, solo 210 bottiglie per etichetta.

70 cl.



Il Nocino Bio

Nocino ottenuto esclusivamente da malli di noci biologiche coltivate in Italia e acquistate direttamente da produttori selezionati e certificati dai principali organismi di controllo riconosciuti oggi. Ingredienti: malli di noce biologiche, alcol biologico, zucchero di canna bio, spezie bio.

I malli di noce vengono tagliati e messi in infusione in alcool, poi vengono torchiati e l'infuso viene invecchiato in cisterne di acciaio inox.

70 cl.



Il Bargnolino
"Liquore di Bacche di Prugnolo"

Un liquore tipico con un caratteristico sapore fruttato, ottenuta dall'infusione a freddo in alcol delle bacche di prugnolo (Prunus spinosa).
Ingredienti: alcol, zucchero, infuso di bacche di prugnolo selvatico, succo di prugna.

Infusione a freddo delle bacche di prugnolo selvatico in alcool, in alcool, poi vengono torchiati e l'infuso viene affinato in cisterne di acciaio inox.

70 cl.



La Sambuca

E il liquore Italiano dal gusto d'anice per eccellenza. Il suo sapore fresco e rinfrescante, il colore limpido e la fragranza inconfondibile, lo legano alla tradizione mediterranea.
Ingredienti: alcol, zucchero, aroma naturale di Sambuca.

Lenta miscelazione in alcol.

70 cl.



Il Sassolino

Liquore ottenuto dalla distillazione di anice stellato. Ha un sapore asciutto, aromatico e persistente, nonchè un forte profumo di anice, ed è limpida e brillante in apparenza.
Ingredienti: alcol, zucchero, distillate di anice stellato.

Lenta miscelazione in alcol.

70 cl.



Limoncello

Liquore ottenuto dall'infusione in alcool delle scorze dei migliori limoni del sud Italia. Ha il colore caldo e incandescente dei frutti più preziosi del Mediterraneo, il profumo dei più gustosi. Solo i migliori e i più gustosi sono accuratamente selezionati e messi in infusione. Ingredienti: alcol, zucchero, infuse di scorze di limone, aroma naturale di limone.

Lenta miscelazione in alcol.

70 cl.



Il Caffè

La pianta del caffè è tropicale , ma la natura di questo liquore è rigorosamente italiana; nel suo aroma è possibile trovare tutta la tradizione italiana del caffè tostato, il gusto, liscio e vellutato, forte e persistente , evoca ricordi di caffè espresso e creme, il colore marrone lucido ricorda il cioccolato fondente.

Lenta miscelazione in alcol.

70 cl.



Liquirizia

Liquore con un'anima nera ottenuto da estratti di liquirizia pura. Ha un sapore selvaggio di piante erbacee che crescono spontaneamente nei terreni argillosi del sud Italia e l'elegante, colore nero lucido della liquirizia pura. Un liquore regionale che ha le sue radici nel sud Italia e trova una fantasiosa espressione presso Il Mallo. Ingredienti: alcol, zucchero, estratto di liquirizia.

Lenta miscelazione in alcol.

70 cl.



La Sambuca

Alchermes , un liquore avvolgente ,profumato e pieno, che il Mallo realizza con l'infusione di dieci spezie rigorosamente top secret che restano a riposo per otto mesi , per essere poi trasformate in un elisir dal grado alcolico del 35%. Ingredienti: alcol, zucchero. Spezie, infuse di rosa e buccia d'arancia. Le principali fasi della preparazione dell'Alkermes: una lunga infusione di una decina tra spezie e botaniche in alcol per minimo 6 mesi, a cui poi viene aggiunto alcol, zucchero e acqua.

70 cl.



Aperitivo

L'Aperitivo è forse una delle più famose bevande alcoliche in Italia. Piacevole e rinfrescante, dal colore rosso brillante, ha un gusto dolce-amaro inconfondibile, perfetto per essere bevuto liscio o con ghiaccio o per miscelarlo per il tradizionale « Spritz ". Un altro punto di forza è il suo basso contenuto di alcol, solo 11 gradi . Ingredienti: alcol, zucchero, erbe e aromi. Le principali fasi della preparazione dell'Aperitivo: Infusione, estrazione e miscelazione in alcol.

70 cl.



Grappa Uve Bianche

Un distillato ottenuto dalle migliori uve bianche Regina. La freschezza del frutto, gli aromi delicati, prevalgono durante la degustazione, così come la sua naturale morbidezza. Estremamente chiaro, cristallino, è caratterizzato da una raffinata fragranza, ben espresso, con piacevole note floreali. Ha un colore trasparente e limpido. Aroma fruttato.

Gradi 40°

70 cl.



Grappa di Lambrusco

Le principali fasi della preparazione della Grappa: Un distillato ottenuto dalla distillazione in continuo delle vinacce di Lambrusco.
Le vinacce utilizzate per questo distillato ricordano i profumi inebrianti tipici della terra del Lambrusco. Ha un colore limpido, cristallino, un profumo deciso con un bouquet in cui una marcata nota di viola prato è mescolato con aromi che ricordano la frutta rossa. Il sapore è piacevolmente caldo e riempie il palato con armonia.

70 cl.



Grappa Riserva

Vinacce selezionate per produrre un distillato che viene invecchiato in botti di rovere per minimo 19 mesi fino a raggiungere la perfezione. Trasparente, con riflessi giallo ambra, questa grappa è armonica e seducente, con un mix di aromi che vanno da profumi floreali e fruttati a delicati sentori di legno e vaniglia.

Gradi 42°

70 cl.



Aceto Balsamico Di Modena Igp Invecchiato

L'Aceto Balsamico di Modena IGP si ottiene dalla miscelazione proporzionata di selezionati aceti di vino e mosti d'uva, da cui si ricava un composto che viene stoccato all'interno di botti in legno di diverse dimensioni ed essenze lignee, che conferiscono al prodotto il suo tipico aroma e profumo.

25 cl.



Aceto Balsamico Di Modena Igp – Maturo

L'Aceto Balsamico di Modena IGP si ottiene dalla miscelazione proporzionata di selezionati aceti di vino e mosti d'uva, da cui si ricava un composto che viene stoccato all'interno di botti in legno di diverse dimensioni ed essenze lignee, che conferiscono al prodotto il suo tipico aroma e profumo.

25 cl.



Crema All'aceto Balsamico Di Modena Igp

Una crema a base di Aceto Balsamico di Modena IGP nata per abbellire e valorizzare ogni tipo di piatto. Il profumo è ampio e intenso per un prodotto dalla qualità elevata portatore della cremosità e dell'agrodolce tipici del migliore dei Balsamici.

50 cl

IMPORTAZIONI

MAJOR LUXURY SELECTION
(MAJOLINI)

CHAMPAGNE DEVALLIN
CHAMPAGNE POL COCHET
CHAMPAGNE FANIEL

ANTECH DE LIMOUX - MARTIAL RICHARD
BLANQUETTE
CREMANT

BIRRIFICIO 18.80

BELLENDA DISTRIBUZIONE

FRANCIA
CHAMPAGNE ROGER COULON
CHÂTEAU PUYBARBE
CHATEAU LE PAYRAL
DEMAINE DES CARLINES
SPAGNA
COSTERS DEL SIÒ
MENADE
CUATRO RAYAS VERMOUTH
CROAZIA
ILO KI PODRUMI

CAVALLI MAURIZIO DISTRIBUZIONE
LES VIGNERONS DE CHAMPAGNE

ALEXANDRE GRIMÉE
ROMAIN MERCIER
JEAN-MARC CHARPENTIER
FABIEN CAZÉ
JEAN-BAPTISTE GEOFFROY
AURÉLIEN LURQUIN
GUILLAUME SERGENT
MAXIME PONSON
FRÉDÉRIC SAVART
EMMANUEL BROCHET
EMILIEN FENEUIL
RAPHAËL BÉRÊCHE
SÉBASTIEN MOUZON
FRANK MALOT
MARIE-NOËLLE LEDRU
VINCENT MOREAU
DELPHINE VESSELLE
OPHÉLIE LAMIABLE
ETIENNE CALSAC
JEAN-PIERRE VAZART
GILLES LANCELOT
AUDE VAUBAN-MENUEL
CLÉMENT VERGNON
STÉPHANE REGNAULT
LOUIS CHEVAL
JEAN-MARC SÉLÈQUE
AURÉLIEN LAHERTE
MARIE-LAURE COPINET
BENOÎT VELUT
BERTRAND BRIGANDAT
FRÉDÉRIC PETIT-CAMUSAT
VINCENT COUCHE
JÉRÔME COESSENS
NATHALIE FALMET
CHABLIS, AUXERROIS,BOURGOGNE, BEAUJOLAIS
MARK HAISMA
CLOS DU MOULIN AUX MOINES
DOMAINE JEAN-MICHEL GAUNOUX
DOMAINE THEULOT-JUILLOT
DENIS JEANDEAU

VALDOBBIADENE
ZUCCHETTO PAOLO

FRANCIACORTA
VIGNETI CENCI

EMILIA
TENUTA LA PICCOLA

BRITISH SPARKLING
WISTON ESTATE
SUGRUE PIERRE

JURA
DOMAINE PIGNIER

SAVOIE
ANDRE ET MICHEL QUENARD

ALSACE
DOMAINE ALLIMANT-LAUGNER
DOMAINE BOTT-GEYL
DOMAINE MEYER-FONNE
DOMAINE BARMES-BUECHER

CHABLIS, AUXERROIS,BOURGOGNE, BEAUJOLAIS
GHISLAINE ET JEAN-HUGUES GOISOT
DOMAINE D'ELISE
PIERRE.MARIE CHERMETTE
PAUL JANIN & FILS
DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES

VALLEE DE LA LOIRE
LES VINS DE LA MADONE
TERRES DE ROA
DOMAINE DU TREMBLAY
DOMAINES LES DEMOISELLES TATIN
DOMAINE PELLE
VINCENT PINARD
DOMAINE BOUCHIE-CHATELLIER
DOMAINE DES HUARDS
DOMAINE DES CORBILLIERES
CLOS E LA BRIDERIE
BOIS VAUDONS
PATRICE COLIN
DOMAINE DE BELLIVIERE
FRANCOIS CHIDAINE NEGOCE
FRANCOIS CHIDAINE
DOMAINE CAREME

DOMAINE ALLIET
BERNARD BAUDRY
DOMAINE DE LA CHEVALERIE
DOMAINE DE LA COTELLERAIE
CHATEAU YVONNE
DOMAINE LES SABLONNIERES
DOMAINE LES TERRES BLANCHES
ERIC MORGAT
CHATEAU DU COING DE SAINT FIACRE
CHATEAU GRAND FIEF DE LA CORMERAIE
CHETEAU DE LA GRAVELLE

PROVENCE
CHATEAU HENRI BONNAUD
CHATEAU BARBANAU
DOMAINE DE LA BEGUDE
DOMAINE D'EOLE
DOMAINE DE TREVALLON

CORSE
DOMAINE COMTE ABBATUCCI

ARDECHE, DIE ET RHONE NORD
LES SEPTS PIERRES
MONGE GRANON

VALLEE DU RHONE SUD
CLOS MONT-OLIVET
DOMAINE LA MONARDIERE
DOMAINE DU CAYRON
DOMAINE DE L'ORATOIRE ST. MARTIN
CHATEAU D'AQUERIA

LANGUEDOC
CLOS MARIE
DOMAINE ALAIN CHABANON
MAS JULLIEN
MAS GABRIEL
DOMAINE LES AURELLES
DOMAINE DE MONTCALMES
DOMAINE DES HOMS
DOMAINE DES DEUX CLES
DOMAINE J.LAURENS

ROUSSILLON
DOMAINE LAGUERRE
DOMAINE GARDIES

SUD-OUEST
DOMAINE DE PLAGEOLES
DOMAINE L'ANCIENNE CURE
CHATEAU LES HAUTS DE CAILLEVEL
DOMAINE COSSE & MAISONNEUVE
CHATEAU PLAISANCE
DOMAINE ELIAN DA ROS
CHATEAU MOULIN CARESSE
DOMAINE LABRANCHE LAFFONT
DOMAINE DOMINIQUE ANDIRAN
CAMIN LARREDYA

BORDEAUX
CHATEAU RIOUBLANC

SPAGNA
CELLER VALL-LLACH
MAS DOIX
CONDE

ZAFFERANO BEVERAGE COMPANY

GIN
GIN LANE (UK)
GIN MOLETTO (IT)

RHUM
BLACKWELL RUM
JAMAICA COVE RUM
SANTERO (JAM)
CACHACA DO PONTAL (BRASILE)

PISCO
LUNAS (PERU)

MEZCAL
DE LEYENDA (MEXICO)
PELATON DE LA MUERTE (MEXICO)

WHISKY E BOURBON
SPEAKEASY SELECTION (UK)
CATOCTIN CREEK (USA)
WILLETT DISTILLERY (USA)

COGNAC
GODET (FR)

VODKA
PALACE (POL)

SAKE
FUKUJU SAKE (JAP)

AMARI E INFUSI
DEL MISTERO TORINO LOMBARDI E VISCONTI (IT)
PIOLO MAX - FIGLI DI BOTANICA (IT)
CAPPELLETTI PAOLUCCI (IT)
ALTA GRADAZIONE AMARO MAFFEI (IT)
AMARO DEL FARMACISTA (IT)
DAMARCO BORDIGA (IT)
CHINA RICCARDI (IT)

VERMOUTH
RATAFIA RUSSET (ES)
MONTANA PERUCCHI VERMOUTH (ES)
MONTANA PERUCCHI VERMOUTH (ES)

IMPORTAZIONI

SPIRITS & COLORI

READY TO DRINK
FRED JERBIS (IT)

AMARI / BITTER / COCKTAIL FINISH
VAN KLEEF (NL)
MAGIANTOSA (IT)
BRENNEREI - SCHNITZER (DE)
CLANDESTINO (IT)
FRED JERBIS (IT)
LOTTINO (IT)
OTTOZ (IT)
AMARO ESSENZIALE (IT)
BY THE DUTCH (NL)

ARMAGNAC
ARTEZ (FR)
CHATEAU DEL MANIBAN (FR)

ASSENZIO
ARTEZ (FR)
MISCAULT (FR)
BAREKSTEN (NOR)

CACHAÇA
WEBER HAUS (BRASILE)

CALVADOS / BRANDY / COGNAC
LELOUVIER (FR)
LEVI (IT)
CHATEAU DEL MONTIFAUD (FR)

GIN
BY THE DUTCH (INDONESIA)
BAREKSTEN (NOR)
CLANDESTINO (IT)
JIN Q (IT)
DREBBEL (NL)
LOTTINO (IT)
2 PUNTO 4 (IT)
DUTCH WINDMILL SPIRITS (NL)
FRED JERBIS (IT)
GOODMAN'S (NL)
HAYMAN'S OF LONDON (UK)
MERSER & CO. RUM MERCHANTS BY HAYMAN'S OF LONDON (UK)
THE BUSH RUM CO. BY HAYMAN'S OF LONDON (UK)
SMITH & CROSS RUM BY HAYMAN'S OF LONDON (UK)
MERCHANTS CHOICE BARTENDER SERIES BY HAYMAN'S OF LONDON (UK)
GIN AGRICOLO (IT)
MASAHIRO OKINAWA (GIAPPONE)
YUZUGIN (GIAPPONE)
TOKIIRO NIGATA CRAFT GIN (GIAPPONE)
EDGERTON (UK)
LAFFERTY'S (IRE)
LEVI (IT)
MASONS (UK)
CLONAKILTY MINKE (IRE)
ECHLINVILLE (IRE)
SKULLY (NL)
UPPERHAND (IRE)
SPIRITS BY DESIGN (BE)
X-GIN (BE)
WEBER HAUS (BRASIL)

JENEVER
BY THE DUTCH (NL)
VAN KLEEF (NL)

GRAPPE
LEVI (IT)
ROAGNA (IT)
CASTELL'IN VILLA (IT)
SANONER (IT)
IL POGGIONE (IT)

LIQUORI
ALUXION - SPIRIT OF TRUFFLES (IT)
D'ARISTI (MEXICO)
ARTEZ (FR)
BY THE DUTCH (NL)
DUTCH WINDMILL SPIRITS (NL)
FIVE FARMS (IRL)
HIERBAS DE LAS DUNAS (NL)
THE GIBSON SAVOURY LIQUEURS (IT + UK)
LEJAY (FR)
MISCAULT (FR)
VAN KLEEF (NL)
OTTOZ (IT)

MEZCAL 100% AGAVE
AGAVE ESPADIN 1, MEZCAL ARTESANAL (MEXICO)
AGAVE ESPADIN 2, MEZCAL ARTESANAL (MEXICO)
AGAVE TOBALA, MEZCAL ARTESANAL (MEXICO)
AGAVE ARROQUEÑO, MEZCAL ARTESANAL (MEXICO)
AGAVE BICUISHE, MEZCAL ARTESANAL (MEXICO)
AGAVE MADRE-CUISHE, MEZCAL ARTESANAL (MEXICO)
AGAVE TEPEZTATE, MEZCAL ARTESANAL (MEXICO)
AGAVE TOBASICHE, MEZCAL ARTESANAL (MEXICO)

RUM
BY THE DUTCH (INDONESIA)
CASHCANE (BARADOS)
ESPERO (REP. DOMINICANA)
MERSER & CO RUM MERCHANTS BY HAYMAN'S OF LONDON (UK)
THE BUSH RUM CO. BY HAYMAN'S OF LONDON (UK)
SMITH & CROSS RUM BY HAYMAN'S OF LONDON (UK)
MERCHANTS CHOICE BARTENDER SERIES BY HAYMAN'S OF LONDON (UK)
LABOURDONNAIS (MAURITIUS)
TAKAMAKA (SEYCHELLES)
TIKI LOVERS (JAMAICA)
TOUCAN (GUINEA FRANCESE)
WEBER HAUS (BRASIL)

SAKE
NERO (IT)

PISCO
PISCO LUNAS (PERÙ)

SCIROPPO
DD CORDIALS (NL)

SOTOL
ONÒ (MEXICO)

TEQUILA 100% AGAVE
TIERRA NOBLE (MEXICO)
LA SERPIENTE EMPLUMADA (MEXICO)
TEQUILA 30-30 (MEXICO)
RANCHO ALEGRE (MEXICO)
CAMPO AZUL (MEXICO)

VERMOUTH
NONIS FEBRUARIIS (IT)
ITALYA DAL 1861 (IT)
FRED JERBIS (IT)

ACQUAVITE
BAREKSTEN (NOR)

VODKA
BLACK COW (UK)
CHILGROVE (UK)
MERCHANTS CHOICE BARTENDER SERIES BY HAYMAN'S OF LONDON (UK)
DUTCH WINDMILL SPIRITS (NL)
KALAK (IRE)
GHOST (UK)
GOLOVKINE (FR)

WHISKY
KUJIRA (GIAPPONE)
SHINOBU (GIAPPONE)
SHEFFORD MANOR (CANADA)
CLONAKILTY (IRE)
ECHLINVILLE (IRE)
FLAMING PIG (IRE)
TIPPERARY (IRE)
THE ULTIMATE WHISKY (SCO)
WHISKY CELLAR (SCO)
DUNCAN TAYLOR (SCO)

ACQUA TONICA / SODA
DOUBLE DUTCH (UK)

ACETO BALSAMICO
BORGO DEL BALSAMICO (IT)

SPEZIE E REGALI
REGIONAL CO. (ES)

Condizioni Commerciali

CONDIZIONI DI VENDITA

- I prezzi sono esclusi di I.V.A.
- Il Cliente è libero di assortire tutti i prodotti a suo piacimento senza il vincolo del collo intero.
- La non regolarità nei pagamenti esclude l'approvazione dell'ordine

TRASPORTO

- Nella provincia di Parma gli ordini verranno consegnati entro 48 ore ad esclusione delle zone dell'Appennino e Reggio Emilia dove viene richiesto un ulteriore giorno lavorativo.
- Il Porto Franco è vincolato all'acquisto minimo di 60 bottiglie oppure con un imponibile superiore a € 300.
- Per quantitativi o importi inferiori sarà addebitato un contributo spese di € 10.

NOTE

- Siete pregati di segnalare immediatamente sul documento di consegna e/o sul cedolino del Corriere eventuali rotture e/o mancanze di colli.
- Non si risponde di mancanze o rotture rilevate successivamente alla firma sul documento di consegna.
- Referenze a catalogo "su ordinazione" potranno essere ordinate solo con imballo originale e completo. La loro consegna sarà condizionata dai necessari tempi logistici dei nostri approvvigionamenti, eventuali richieste urgenti saranno soggette a costi di spedizione addebitati in fattura.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO

- Ricevuta bancaria a 30 gg. fine mese (senza spese).
- Anticipato e Contrassegno sconto del 3%. In caso di pagamento anticipato non pervenendo entro 15 gg. il saldo della fattura proforma, la disponibilità della merce ordinata non sarà garantita; la spedizione segue il ricevimento dell'importo a saldo.

ESTREMI BANCARI

BPER Banca
IT2300538712706 000001967225

Banca Popolare di Lodi
IT45M0503412706000000013424



·ILBEREALTO·

DAL1990

·ILBEREALTO·

DAL1990

PRIBAR srl - Via G. Meazza, 7 - 43122 Parma - P.IVA 01703000347 - tel. +39.0521.242529
www.ilberealto.it

Gi.Ti.erre di Calzi Filippo • Medesano (PR) • 335 6546685