

RAINERI

AZIENDA AGRICOLA GIANMATTEO RAINERI

Località Penderole, 24
12060 Novello (CN) - Italia

www.rainerivini.com

*Non un vino
qualsiasi*



PIEMONTE
Italia



Langhe Bianco DOC Elfobianco

50% Arneis
50% Cortese

Fermentazione in vasca d'acciaio, a contatto con le bucce per le prime 48 ore. Affinamento sui lieviti per 4 mesi. Non subisce alcuna chiarifica. Di colore giallo paglierino e caratterizzato da sentori di frutta (mela e frutta esotica), buona sapidità, ottima freschezza e di beva compulsiva.

2020
75 cl



Dogliani DOCG Zovetto

100% Dolcetto

Prodotto con uve dolcetto site nel comune di Farigliano, provenienti da un singolo vigneto nel cru Zovetto. Il raspo è tolto durante la pigiatura e il mosto è lasciato a macerare in vasca d'acciaio orizzontale per circa 8 giorni. Affinamento in acciaio per 8 mesi circa, poi imbottigliato senza filtrazioni né chiarifica. Di colore rosso rubino con sentori caratteristici di ciliegia e ciclamino, buona persistenza e con un gusto pieno ed equilibrato.

2019
75 cl



Barbera d'Alba Superiore DOC Sagrin

100% Barbera

Prodotto con uve coltivate nel comune di Monforte d'Alba su terreni composti prevalentemente da sabbia, marna di calcare e argilla. Vinificato in acciaio, viene poi affinato in botti di rovere francese di secondo passaggio per circa 14 mesi. Non subisce filtrazioni né chiarifiche.

2018
75 cl



Langhe Nebbiolo DOC Snaat

100% Nebbiolo

Uve da vigneti in Monforte d'Alba, viene vinificato in acciaio e una piccola parte della cuvée (10-20%) affina in barrique di secondo passaggio per circa 6 mesi. Sorprendente precursore di quelli che sono i più importanti prodotti dell'azienda, si presenta fresco, equilibrato e di ottima beva.

2019
75 cl



Barolo DOCG

100% Nebbiolo

Prodotto con uve provenienti da vigneti in Perno nel comune di Monforte d'Alba. Il raspo è tolto alla pigiatura, fermentato e vinificato in acciaio, affina per 24 mesi in botti grandi di rovere francese. Il vino bandiera dell'azienda, di facile beva che non disdegna qualche anno di invecchiamento. Un vino elegante e complesso, che esprime le caratteristiche del nebbiolo.

2017
75 cl - 1,5 L



**Barolo DOCG
Monserra**

100% Nebbiolo

I vigneti si trovano nella frazione Perno, nel Cru Santo Stefano di Perno e a Serralunga d'Alba, cru San Bernardo.
Vinificazione separate e successivo assemblaggio per l'affinamento in barrique di rovere francese di circa 24 mesi.
Questo vino esprime sentori nobili di viola, rosa essiccata e frutta matura ed al gusto si rivela molto intenso e molto persistente.

2008 - 2009 - 2011 - 2012 - 2013
1,5 L



**Barolo DOCG
Perno**

100% Dolcetto

Uno dei vini di punta dell'azienda ottenuto con le uve del vigneto di Santo Stefano di Perno. Dopo la fermentazione affina il 50% per 24 mesi in barriques di rovere francese delle quali circa il 30% nuove e il restante 50% in botte grande. Vino di grande carattere, ottimo da bere già oggi, ma di grande prospettiva per l'invecchiamento.

2015 - 2016 - 2017
75 cl - 1,5 L



**Barolo DOCG
Castelletto**

100% Dolcetto

Prodotto di punta dell'azienda. Uve provenienti da un singolo vigneto nel cru di Castelletto in Monforte d'Alba nella frazione di Perno tra i 250 e 350 m di altezza. Il terreno più calcareo e il microclima ventilato creano un Barolo più tannico ma molto fresco, con sentori balsamici, di eucalipto, menta e liquirizia.

2016 - 2017
75 cl - 1,5 L



BURZI



AZIENDA VINICOLA ALBERTO BURZI

Frazione Santa Maria, 9
La Morra (CN) - Italia

www.albertoburzi.it

*Nuova generazione
di Barolisti a
La Morra*



Agricoltura sostenibile



PIEMONTE
Italia



**Barbera d'Alba DOC
Plaustra**

100% Barbera

Barbera di grande beva e sorprendentemente elegante e fresca allo stesso tempo. Viene vinificata e affinata in vasche di cemento vetrificate per ottenere la massima espressione varietale tenendo costantemente in sospensione le fecce fini per ottenere maggiore rotondità.

2019

75 cl



**Nebbiolo d'Alba DOC
Runcaja**

100% Nebbiolo

Ottima espressione del terroir di La Morra. Vinificato in vasche di acciaio, viene poi affinato in tini di legno di rovere di grandi dimensioni e, come per la Barbera, si tengono in sospensione le fecce fini per mantenere profumi e caratteristiche che ben si identificano con il frutto del nebbiolo e il territorio di provenienza.

2019

75 cl



Barolo DOCG

100% Nebbiolo

Barolo tradizionale, ottenuto miscelando uve di microzone differenti per esaltarne così i punti di forza di ciascuna, classico e rappresentativo della zona La Morra. Macerazione di circa 15 giorni in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata con un costante lavoro di rimontaggio seguito da déstage nelle fasi forte fermentazione. La fermentazione malolattica e l'affinamento sono proseguiti in botti grandi di rovere di Slavonia da 30 HL.

2015 - 2016 - 2017

75 cl - 1,5 L



**Barolo DOCG
Vecchie Viti Capalot**

100% Nebbiolo

Ottenuto da uve di un singolo vigneto il cui impianto risale alla seconda guerra mondiale. La macerazione può durare dai 30 ai 50 giorni in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata ed a cappello sommerso. Viene poi affinato in botti grandi di rovere austriaco non tostato per mantenere profumi e caratteristiche che ben identificano il territorio di provenienza. Vino nobile che, anche grazie ad un'ottima struttura, giova di un buon potenziale d'invecchiamento.

2015 - 2016 - 2017

75 cl - 1,5 L



CASCINA ALBERTA S.S. AGRICOLA

Via Alba, 5
12050 Treiso (CN) - Italia

www.calberta.it

*Amore per i vini
di Langa e
del territorio*



Agricoltura biologica



PIEMONTE
Italia



**Langhe Bianco
DOC Riesling**

100% Riesling

Vendemmia effettuata a mano, pressatura delicata. Il mosto rimane a contatto con le bucce per 24 ore, fermentazione in anfore di ceramica a temperatura non controllata. Affinamento sui lieviti e fecce fini per 6 mesi. Giovane ma intenso con una struttura importante.

2019
75 cl



**Barbera d'Alba
DOC**

100% Barbera

Vigne site in Treiso in posizione particolarmente vocata per la conduzione di questo vitigno, caratterizzate da marni bianche che affiorano a tratti in superficie. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni ma a temperatura controllata. Affinato in botti da 50 Hl di rovere di slavonia per 4 mesi. Vino ricco e complesso, sostenuto da una piacevole acidità, ed allo stesso tempo di piacevole beva.

2019 - 2020
75 cl



**Barbera d'Alba
Superiore DOC Tres**

100% Barbera

Selezione delle migliori uve effettuata direttamente in vigna. Vinificazione classica con la fermentazione che dura circa una settimana. Affina poi in botti grandi di rovere di slavonia per 9 mesi dove avviene la fermentazione malolattica. Prodotta solo nelle grandi annate perché si tratta di un grande vino, complesso e strutturato.

2018
75 cl - 1.5 L



**Langhe Nebbiolo
DOC**

100% Nebbiolo

Vino ottenuto da vigne giovani di nebbiolo da Barbaresco. La fermentazione avviene attraverso l'utilizzo di lieviti indigeni in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri. Affina per 6 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia dove avviene la fermentazione malolattica. Un grande classico.

2019 - 2020
75 cl - 1.5 L



**Barbaresco DOCG
Giacone**

100% Nebbiolo

Fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri per i 30 giorni. Affinamento in botti grandi di rovere di slavonia. Il vino di punta dell'azienda, che esprime al meglio identità e terroir. Fine ed elegante.

2017 - 2018
75 cl - 1.5 L



**Barbaresco DOCG
Giacone Marne
Bianche**

100% Nebbiolo

Da una selezione di uve di un vigneto di 45 anni posizionato sulle marni bianche più alte, raccolta manuale e pressatura soffice, vinificazione con lieviti indigeni. Affinamento in botti di legno grande per 1 anno e un 1 anno in ovetto di ceramica grezza (Clayver). Dal colore granato intenso e brillante con leggeri riflessi aranciati, note balsamiche e mentolate, ricchezza di tannini e naturale acidità gli conferiscono un ottimo equilibrio per durare a lungo.

2017
75 cl



FILIPPO GALLINO

AZIENDA AGRICOLA FILIPPO GALLINO

Valle Pozzo, 63
12043 Canale (CN) - Italia

www.filippogallino.com

Una passione
che si tramanda da
diverse generazioni



Agricoltura sostenibile



PIEMONTE
Italia



**Roero Arneis
DOCG**

100% Arneis

Uve provenienti da vigneti di proprietà raccolte a mano, pressatura soffice con separazione immediata delle bucce. Ottima espressione varietale caratterizzata dai sentori classici di camomilla, acacia e frutti tropicali. Il territorio lo caratterizza di buona mineralità e sapidità.

2019 - 2020
75 cl



Bianco Moda Veja

100% Arneis

Vino bianco che riprende la più tradizionale vinificazione dell'Arneis, circa 24 ore di macerazione tra il mosto e le vinacce, fermentazione con lieviti indigeni ed affinamento a contatto con le fecce fini per 6 mesi, nessuna filtrazione. Ne deriva un vino con un'ottima mineralità e che ricorda all'olfatto nobili vini francesi della Loira. Interessante potenziale di invecchiamento.

nv
75 cl



**Barbera d'Alba
DOC**

100% Barbera

Uve provenienti da vigneti di proprietà raccolte a mano, macerazione con le bucce di circa 7 giorni, esaurimento degli zuccheri in fermentazione. Vinificazione ed affinamento solo in vasche di acciaio per esprimere al meglio le caratteristiche organolettiche e varietali della Barbera, ottimo vino da pasto.

2019
75 cl



**Langhe Nebbiolo
DOC**

100% Nebbiolo

Uve provenienti da vigneti di proprietà. Macerazione con le bucce di circa 7 giorni. Vinificazione ed affinamento solo in vasche di acciaio. Vino estremamente piacevole e bevibile, sostenuto da una gradazione alcolica che mai prevale sulla caratteristica fruttata, morbida tannicità tipica del nebbiolo e da un sapore caldo ed avvolgente.

2018 - 2019
75 cl



Roero DOCG

100% Nebbiolo

Il Roero Rosso viene vinificato con pazienza e dedizione, ne deriva un vino rosso sincero e di beva. I grappoli, portati in cantina, vengono diraspatis e pigiati in maniera delicata per poi svolgere la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi e una macerazione sulle bucce di circa 10-12 giorni dopodiché il vino resta in affinamento per 12 mesi in barrique. Austero e intenso, dotato di una buona tannicità e di una buona persistenza.

2013
75 cl - 1.5 L



**Roero DOCG
Riserva Sorano**

100% Nebbiolo

Vendemmia manuale con un'attenta selezione dei migliori grappoli nelle vigne dalle posizioni più vocate, le uve vengono vinificate in acciaio con una macerazione con le bucce di 14 giorni. Affinamento equamente distribuito tra barrique e botti grandi di rovere di Slavonia per 24 mesi. Rosso rubino con sfumature granate, bouquet di lampone e viola, al palato è morbido ed elegante, sobrio, piacevole subito e dalla buona longevità, caratterizzato da un tannino dolce.

2015
75 cl - 1.5 L



Birbet

100% Brachetto

Un prodotto storico e fortemente legato alla tradizione locale, di colore rosso cerasuolo e con profumi e sentori di rosa Canina e lampone. Vinificazione interrotta al raggiungimento di 5 gradi alcolici. Vino adatto ad accompagnare piatti di pasticceria, ottimo come aperitivo dolce.

nv
75 cl

APECA'

APECA WINES

Corso Piave, 4
12051 Alba (CN) - Italia

www.apecawines.com

Semplicemente...
Grandi Bollicine



PIEMONTE
Italia



Euforia Metodo Martinotti Brut

100% Chardonnay

Fermentazione unica di 6 mesi sui propri lieviti in acciaio. I martinotti possono essere prodotti con la seconda rifermentazione in autoclave partendo da una base vino e aggiungendo zucchero; nel nostro caso abbiamo vendemmiato uva leggermente più matura (12.2% alcol) in modo da fare una sola lunga fermentazione in acciaio sui propri lieviti. Questo processo permette di mantenere di avere spumanti più aromatici e di struttura regalando bollicine più fini, strutturate e persistenti. Di conseguenza una maggiore longevità.

2020

75 cl



Euforia Metodo Classico Brut

85% Chardonnay
15% Pinot Nero

24 mesi sui lieviti. Da vigne in alta langa 85% chardonnay e 15% pinot nero. Rifermentato in bottiglia con mosto appassito e senza alcuna aggiunta di zucchero artificiale. Il mosto appassito dona profumi complessi e maturi.

2018

75 cl



Alta Langa DOCG Dosaggio Zero

85% Pinot Nero
15% Chardonnay,

30 mesi sui lieviti. Da vigne in alta langa (santo stefano belbo) 85% pinot nero e 15% chardonnay. Stesso processo del metodo classico.

2018

75 cl

CASCINA ORIZZONTE

ANNUNZIATA - CASTAGNOLE DELLE LANZE



CASCINA ORIZZONTE

Strada Bionzo,45
14055 Costigliole d'Asti (AT) - Italia

*Amicizia,
passione per il vino
ed amore per il territorio*



PIEMONTE
Italia



Vino Bianco 2020

100% Moscato

Uve che vengono pigiadirasate e messe in vasca per un giorno a macerare. Poi si procede con la pressatura e il mosto viene fatto fermentare in acciaio.
Vino finito che rimane in vasca fino a febbraio/marzo dell'anno successivo alla vendemmia con i propri lieviti che vengono rimessi periodicamente in sospensione. Non viene effettuata la fermentazione malolattica per mantenere l'acidità elevata. Successivamente viene imbottigliato. Vino profumato con una notevole acidità. Produzione di circa 600 bottiglie.

2020

75 cl



Barbera d'Asti Superiore DOCG

100% Barbera

Macerazione alcolica in acciaio con 21 giorni di macerazione. Fermentazione malolattica e affinamento per 18 mesi in barrique usate. Successivo affinamento in bottiglia per 10 mesi.
Vino complesso ed elegante, delicata tannicità, grande struttura e ottima acidità che conferisce grande bevibilità. Produzione di circa 2500 bottiglie.

2017 - 2018

75 cl - 1.5 L



NE.RA Vino Rosso

80% Nebbiolo
20% Barbera

Fermentazione in acciaio con macerazione di 15 giorni per la Barbera e 20 giorni per il Nebbiolo. Affinamento di 18 mesi in Barrique per la Barbera e in Tonneaux per il Nebbiolo.
Affinamento in bottiglia per 8 mesi. Vino espressivo ed elegante. Vengono prodotte circa 2000 bottiglie.

2018

75 cl

I L F O R E S T O

AZIENDA AGRICOLA IL FORESTO

Località Campasso, 1
19018 Vernazza (SP) - Italia

*Nuova forza
per la viticoltura
alle Cinque Terre*



LIGURIA
Italia



Il Foresto Bianco

Bosco
Albarola
Vermentino
Vitigni autoctoni

Fermentazioni spontanea e macerazione sulle bucce per 1 giorno dopo decantazione statica, sulle fecce fini per 6 mesi in acciaio, senza filtrazioni. Vino fatto con metodi artigianali. È un vino bianco che esprime con energia e mineralità il mare, la terra e il sole della Liguria. Ha un profilo aromatico ampio, ma delicato, con sfumature di erbe aromatiche, agrumi e salsedine. Al naso si propagano profumi agrumati e sentori erbacei, che richiamano le erbe tipiche della macchia mediterranea. In bocca è ricco, di corpo pieno, il sorso incisivo, fresco e minerale.

2019
75 cl



Il Foresto Rosato

Ciliegolo
Canaiolo
Merlot

Vino fatto con metodi artigianali da vecchie viti a bacca nera. Il mosto dopo una breve macerazione con le bucce fermenta con lieviti indigeni, il vino affina per 6 mesi sulle fecce fini in botti di acciaio inox e va in bottiglia senza filtrazioni. Piccolissima produzione, circa 300 bottiglie. È un vino fragrante che evoca il terroir salmastro e roccioso delle Cinque Terre. All'olfatto esprime sfumature floreali, sensazioni di piccoli frutti di bosco con note balsamiche e speziate. In bocca è secco, fresco con lieve tannino e finale sapido e persistente dal carattere mediterraneo.

2109
75 cl



CASTELLO
TRICERCHI



NON IN LATERA PRO NOS

AZIENDA VINICOLA CASTELLO TRICERCHI

Strada Provinciale 45 del Brunello
Località Altesi - 53024 Montalcino (SI) - Italia

www.castellotricerchi.com

*L'orgoglio
e l'ambizione
di una famiglia*



Agricoltura biologica



TOSCANA
Italia



Iuli'o

100% Sangiovese

Raccolta dell'uva manuale in cassette. Macerazione in acciaio a temperatura controllata e successivo invecchiamento di 6 mesi in barriques, affinato in bottiglia per circa un mese. Un vino armonioso e genuino. Colore rosso rubino e un profumo particolare, caratteristico e intenso. Al palato risulta ben bilanciato mantenendo un corpo vellutato e gradevole.

2019

75 cl



Rosso di Montalcino

100% Sangiovese

Macerazione in vasche d'acciaio ed invecchiamento tra barrique e botti di rovere di Slavonia, proporzionate in modo da bilanciare le caratteristiche. Affinamento in bottiglia per un periodo di 4 mesi. Vino che fa della sua genuinità la sua arma migliore. Palato ricco di frutta rossa matura, con la fragola e la ciliegia in evidenza, dove emergono anche diversi accenni alle spezie.

2018

75 cl



Brunello di Montalcino

100% Sangiovese

Vino dal colore limpido, rubino intenso. Il profumo è elegante, fruttato, confettura di amarena e fragola, leggermente speziato con note di tabacco e cioccolato. Dal gusto caldo, morbido, leggermente tannico ma equilibrato. La vinificazione avviene con la macerazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per 14 giorni. La fermentazione malolattica prosegue per 5 mesi. Invecchiamento in botte di rovere di slavonia da 15 e 20 hl per 42 mesi.

2015 - 2016

75 cl



**Brunello di Montalcino
Riserva**

100% Sangiovese

Selezione di uve raccolte a mano dalla Vigna del Lago e dalla Vigna del Castello. La vinificazione avviene con la macerazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per 20-25 giorni. Invecchiamento in botte di rovere di slavonia da 15 e 20 hl per 42 mesi. Un vino forte e consapevole della sua caratura che, però, a differenza di molte altre riserve si fa meno desiderare.

2015 - 2016

75 cl - 1,5 L



AZIENDA VINICOLA ERTA DI RADDA

Case Sparse il Corno, 25
53017 Radda in Chianti (SI) - Italia

www.ertadiradda.it

*Un giovane enologo
e la passione
per la sua terra*



Agricoltura biologica



TOSCANA
Italia



Toscana Bianco IGT

49% Trebbiano
49% Malvasia Toscana
2% Chardonnay

Il bianco Toscana è ottenuto da uve raccolte a mano e soffocemente pressate. La fermentazione spontanea avviene in contenitori in acciaio inox a bassa temperatura per preservarne gli aromi primari. Il vino viene poi conservato durante il periodo invernale in serbatoi in acciaio dove per decantazione subisce una chiarifica naturale.

2019

75 cl



Due&Due

60% Sangiovese
10% Canaiolo
15% Malvasia Toscana
15% Trebbiano

Vinificato secondo l'antica ricetta del barone Ricasoli, due a bacca rossa e due a bacca bianca, questo vino sorprende piacevolmente per le sue caratteristiche aromatiche molto spiccate. Uve da un vigneto piantato nel 1971. Fermentazione in acciaio con macerazione carbonica per ottenere la massima espressione del mosaico aromatico. Poco prima della fine della fermentazione alcolica, si effettua la svinatura e viene fatto il "Governo Toscano" (aggiunta di uva leggermente appassita) in modo da avere una seconda fermentazione.

2017

75 cl



Chianti Classico DOCG

95% Sangiovese
5% Canaiolo

Uve selezionate già nei vigneti al momento della raccolta e successivamente vinificate in modo tradizionale. Durante la fermentazione alcolica spontanea, che dura in media dai 10 ai 15 giorni, vengono effettuati delestaggi, rimontaggi e follature. Affinamento di 10 mesi in botti di rovere francese di secondo passaggio.

2018

75 cl



Chianti Classico DOCG Riserva

100% Sangiovese

Il vino è ottenuto da uve selezionate da un unico vigneto nel cuore di radda in Chianti. Le uve vengono vinificate senza l'uso di lieviti selezionati e la fermentazione ha una durata di circa 15 giorni, durante i quali vengono effettuati rimontaggi e follature. Al termine della fermentazione alcolica, il vino, rimane a contatto con le bucce per ulteriori 20 giorni. Una volta terminata la fermentazione malolattica, in acciaio inox, il vino viene affinato per 24 mesi in un'unica botte da 2000 litri di rovere.

2017

75 cl



VALDICAVA

TENUTA VALDICAVA

Località Val di Cava
53024 Montalcino (SI) - Italia

www.valdicava.it

*Uno dei monumentali
padri del Brunello*



TOSCANA
Italia



Brunello di Montalcino

100% Sangiovese

Prodotto dagli storici vigneti che circondano l'azienda, viene affinato in botte grande di rovere di slavonia. Vino di straordinaria complessità e tessitura. Espressione importantissima di un terroir storico come le colline di Montalcino.

2007 - 2010 - 2013 - 2015 - 2016

75 cl



**Brunello di Montalcino
DOCG Riserva
Madonna del Piano**

100% Sangiovese

Riserva di straordinaria importanza che viene vinificata dalle uve dello storico vigneto di Madonna del Piano, fulcro della produzione aziendale. Affinato per quasi due anni in botti di rovere di slavonia e per quasi 1 anno e mezzo in bottiglia. Vino straordinario e capace di evolvere al meglio per molti anni. Pluripremiato e molto apprezzato anche dalla critica internazionale.

2004 - 2007 - 2010 - 2013 - 2015

75 cl - 1,5 L





AZIENDA AGRICOLA BAREL

Via del Colle, 2/d
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italia

www.borgobarel.it

*Profumi e sapori
di una terra di
tradizione vitivinicola*



VENETO
Italia



Vino Frizzante Perer

Cuvée

Blend storico di famiglia dal profumo intenso. Leggermente aromatico, equilibrato e fresco. Vino da tutto pasto.

nv
75 cl



Cuvée del Fondatore Brut

Cuvée

Uvaggio storico dai sentori di pesca settembrina. Gustoso al palato, fresco ed equilibrato. Apprezzato anche fuori pasto, si presta ad essere bevuto da solo. Ideale per aperitivi informali.

nv
75 cl



Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG Superiore Brut

100% Glera

Profumo delicato, gusto asciutto ed intrigante dovuto alla particolare tecnica di spumantizzazione. Vino di grande finezza, equilibrato e fresco; spuma cremosa dal perlage persistente. Primo bicchiere per eccellenza, risalta finezza ed eleganza che lo contraddistinguono. Capace di riportare equilibrio al palato anche in abbinamento a piatti grassi grazie ad una nota secca che lo caratterizza.

nv
75 cl - 1,5 L



Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG Superiore Extra Dry

100% Glera

Gusto semplice di grande finezza, equilibrato e caratterizzato da imprescindibile freschezza, perlage persistente. L'ammiccante nota dolce lo rende perfetto per l'aperitivo.

nv
75 cl - 1,5 L

LEVIDE

LE VIDE

Borgo Italia, 22
Predaia (TN) - Italia

www.levide.it

Chi fa il vino
deve amarlo
per forza...



TRENTINO ALTO ADIGE
Italia



Cime di Altiglia Brut Millesimato Trento DOC

100% Chardonnay

Le uve vengono raccolte manualmente, intorno alla prima decade di settembre; la pressatura soffice dà un mosto profumato che viene sottoposto a decantazione statica. La fermentazione avviene a temperatura controllata, in acciaio inox. Nella primavera successiva, il vino base è pronto per il tiraggio. Dentro le bottiglie si compie la rifermentazione, e il vino rimarrà a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi.

Il bouquet è elegante e pieno, con piacevoli sentori di crosta di pane e ricordi di pasticceria fine; il sapore pieno ha tuttavia la struttura sufficiente per accompagnare degnamente non solo antipasti e brindisi, come d'uso, ma anche l'intero pasto.

2015

75 cl



Cime di Altiglia Extra Brut Millesimato Trento DOC

100% Chardonnay

L'uva viene raccolta manualmente intorno alla prima decade di settembre, quando è, come si dice, "matura ma cruda"; in questo modo viene conservata la sua naturale freschezza. Il mosto che viene ottenuto con la pressatura soffice viene sottoposto a decantazione statica. La fermentazione avviene a temperatura controllata, in acciaio inox. Il vino base sarà messo in bottiglia insieme a lieviti selezionati e zuccheri nella primavera successiva, quando sarà pronto; rimarrà sui lieviti per almeno 30 mesi. All'atto della sboccatura l'intervento è minimo, così che i freschi sapori e sentori dell'uva appena vendemmiata verranno restituiti quasi intatti nel bicchiere.

2015

75 cl



Cime di Altiglia Brut Rosé Trento DOC

100% Pinot Nero

Le uve vengono raccolte manualmente, intorno alla prima decade di settembre e sottoposte alla pressatura soffice; il mosto ricavato viene lasciato decantare. In seguito, la fermentazione - a temperatura controllata, in acciaio inox - dà origine al vino base. Nella primavera successiva, si arriva al tiraggio, e inizia dentro le bottiglie la rifermentazione. Il vino rimarrà a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi. Il colore rosa antico ci parla delle uve che danno origine a questo saporoso spumante dal perlage fine, persistente, setoso. Il Pinot Nero gli conferisce, con la struttura, una longevità e una sapidità che ben si combinano con gli aromi di frutti rossi, che sfumano, nel finale, nella fragolina di bosco.

nv

75 cl



Maso Alesiera Brut Nature Riserva Trento DOC

100% Chardonnay

Raccolta selezionata manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice; il mosto fiore, dopo decantazione statica a freddo, viene fatto fermentare in tini di acciaio a temperatura controllata. Nella primavera successiva si fa il tiraggio, al vino base si aggiungono lieviti selezionati e zucchero. Nelle prime sei settimane avviene la presa di spuma, e raggiunte le atmosfere inizia la fase di affinamento sui lieviti, che durerà almeno trentasei mesi. All'atto della sboccatura l'intervento è praticamente nullo, in modo che tutte le caratteristiche congenite delle uve, il loro aroma naturale, si manifestano nella loro interezza: tutta la verità in un bicchiere. Vengono prodotte circa 3000 bottiglie.

2015

75 cl

BERGKELLEREI
PASSEIER

BERGKELLEREI PASSEIER DES PIXNER KONRAD

Via die Legnai, 5/A
39015 San Laonardo in Passiria - Alto Adige (BZ) - Italia

www.bergkellerei.it

*Giovane vignaiolo
appassionato e di
raffinata competenza*

TRENTINO ALTO ADIGE
Italia**Burgunder Pinot Bianco
DOC Alto Adige**

100% Pinot Bianco

Il vigneto è in alta montagna ad un'altitudine di 500 metri sul livello del mare. La vendemmia, svolta manualmente in cassette da 20 kg, avviene in diversi passaggi dai primi di settembre ai primi di ottobre. Conduce la fermentazione alcolica parte con le bucce (il 20%) e il resto in assenza delle bucce, parte in acciaio inox e parte in barrique, con lieviti indigeni. Affina negli stessi contenitori a contatto con i lieviti fini per nove mesi. Si stabilizza con l'utilizzo del freddo invernale e dopo una leggera filtrazione si giunge all'imbottigliamento.

2018
75 cl**Sauvignon Blanc
DOC Alto Adige**

100% Sauvignon

Il vigneto è in alta montagna ad un'altitudine di 500 metri sul livello del mare. La vendemmia, svolta manualmente in cassette da 20 kg, avviene in diversi passaggi dai primi di settembre ai primi di ottobre. Conduce la fermentazione alcolica in assenza delle bucce, parte in acciaio inox e parte in barrique, con lieviti indigeni. Affina negli stessi contenitori a contatto con i lieviti fini per nove mesi. Si stabilizza con l'utilizzo del freddo invernale e dopo una leggera filtrazione si giunge all'imbottigliamento.

2018
75 cl**Giovo
Cuvée Bianco**Chardonnay
Solaris
Sauvignon

I vigneti sono collocati in alta montagna ad altitudini diverse: si va dai 400 ai 900 metri sul livello del mare. La vendemmia, svolta manualmente in cassette da 20 kg, avviene in diversi passaggi metà settembre a metà ottobre. Conduce la fermentazione alcolica ad acini interi, quindi con le bucce in barrique di rovere. Affina negli stessi contenitori a contatto con i lieviti fini per 6 mesi, e dopo l'imbottigliamento per almeno 9 mesi.

2018
75 cl**Tiroler
Schiava Vino Rosso**

100% Schiava

Prodotto da un singolo vigneto collocato in alta montagna a 500 metri sul livello del mare. La vendemmia, manuale, avviene a fine settembre. Conduce la fermentazione alcolica in contenitori di acciaio inox per 10/12 giorni. Affinamento in tonneau di rovere per 12 mesi, e dopo l'imbottigliamento per almeno 6 mesi. Il Tiroler è un vino sorprendente, dona prestigio e stima alle potenzialità della varietà.

2019
75 cl**Lagrein Riserva
DOC Alto Adige**

100% Lagrein

Prodotto da un singolo vigneto collocato in alta montagna a 250 metri sul livello del mare. Il terreno è composto da Argilla e Porfido, da origini alluvionali. Vendemmia manuale in cassette a metà Ottobre. Fermentazione alcolica in Tonneaux per 15 giorni in modo spontaneo. Affinamento in tonneau di rovere per 12 mesi, e dopo l'imbottigliamento per almeno 6 mesi. Bottiglie prodotte 838.

2017
75 cl**Rombo
Cuvée Rosso**Merlot
Cabernet Franc

Prodotto da due vigneti differenti, entrambi in alta montagna in: a 250 metri sul livello del mare il primo, e a 400 metri il secondo. Il terreno è composto da Argilla, Calcare e Porfido, da origini alluvionali post glaciali. Vendemmia manuale a fine Ottobre. Fermentazione alcolica spontanea in barrique aperte per 20 giorni. Affinamento in barrique di rovere per 12 mesi, e almeno 6 mesi in bottiglia. Taglio bordelose dell'Alto Adige, capace di conquistare lo spazio per una diversa ed affascinante interpretazione e per la grande personalità. Bottiglie prodotte 1.380.

2017
75 cl



AZIENDA AGRICOLA SILVANO FERLAT

Via Savaian
34071 Cormons (GO) - Italia

www.ferlatvini.it

*Rispetto
dell'ambiente ed
espressione territoriale*



Vignaioli indipendenti



FRIULIA VENEZIA GIULIA
Italia



Sessanta

100% Cabernet Franc

Raccolta manuale delle migliori uve da un vecchio vigneto di Cabernet Franc anno d'impianto 1960. La fermentazione avviene in vasca di cemento con lieviti autoctoni. Follature manuali per l'intero periodo della macerazione che dura mediamente 30/40 giorni (compresa una fase post fermentativa) per estrarre tutti i componenti nobili contenuti nella bacca. Si separa poi il liquido dalle bucce e queste subiscono una lieve ulteriore pressatura. Le due parti così ottenute vengono riunite e messe a maturare in una tonneaux di rovere da 400 ettolitri per 18 mesi dove si svolge anche la fermentazione malolattica con batteri indigeni. Riposo in bottiglia per ulteriori 18 mesi.

2016
75 cl



No Land Rosso

95% Merlot
5% Cabernet Franc

Vendemmia manuale e fermentazione alcolica in vasche di cemento. Macerazione di circa 20 giorni e successivo affinamento in Tonneaux per 15 mesi, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Vino di colore rosso intenso, ricco di profumi e con un gusto piacevolmente fresco e rotondo.

2017
75 cl



Cabernet Franc

100% Cabernet Franc

Fermentazione alcolica con lieviti autoctoni in vasche di cemento. Macerazione di circa 20 giorni con follature manuali. Al termine della fermentazione alcolica il vino viene fatto affinare per un periodo di circa 12 mesi in botti grandi di rovere dove si svolge anche la fermentazione malolattica con batteri indigeni. Vino fine ed elegante, ma anche molto strutturato; è morbido, rotondo, avvolgente con tannini finissimi.

2017
75 cl



Sauvignon

100% Sauvignon

Diraspa-pigiatura e breve macerazione a freddo di 12-24 h e poi pressatura soffice cercando di mantenere limitatissimo il contatto del pigiato con l'ossigeno, fermentazione alcolica in vasche in acciaio a temperatura controllata (16°C) utilizzando i lieviti indigeni e successivo affinamento su fecce nobili fino a poco prima dell'imbottigliamento con travasi limitatissimi ed in totale assenza d'ossigeno; fermentazione malolattica evitata per mantenere intatta la naturale freschezza e acidità del vino.

2018 - 2019
75 cl



Friulano

100% Tocai Friulano

Diraspa-pigiatura, breve macerazione del mosto con le bucce (12-24 h) e poi pressatura soffice. Fermentazione alcolica che si innesca utilizzando i lieviti presenti sulle bucce in vasche in cemento a temperatura controllata; successivo affinamento con batonnage periodico delle fecce nobili fino a poco prima dell'imbottigliamento, fermentazione malolattica naturale e svolta totalmente.

2018 - 2019
75 cl



PG Rosa

100% Pinot Grigio

Macerazione in vasca di cemento dove inizia la fermentazione alcolica. Il succo rimane a contatto con le bucce mediamente per 3-4 giorni. Successivamente si separa il mosto d'uva parzialmente fermentato e si pressano le bucce per estrarre la rimanente parte che viene poi unita in modo da portare a termine la fermentazione alcolica assieme. Affinamento sulle sue fecce fini in modo da donare maggiore complessità olfattiva e gustativa. La fermentazione malolattica è possibilmente evitata così da non intaccare la freschezza e vivacità del vino.

2019
75 cl - 1,5 L



Malvasia Grame

100% Malvasia Istriana

Dopo la diraspa-pigiatura, mosto e bucce vengono trasferiti in vasche di cemento dove inizia la fermentazione alcolica grazie ai lieviti indigeni. La macerazione dura 6 giorni durante i quali sono eseguite delle follature per immergere il cappello. Dopo la svinatura il vino in fermentazione viene travasato in barrique usate dove completa la fermentazione. In coda si fa svolgere la fermentazione malolattica con batteri indigeni. Si procede poi con il rimescolamento delle fecce fini ininterrottamente per circa 9 mesi. In seguito le barrique vengono unite e riposano per 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

2017 - 2018
75 cl - 1,5 L



**FILODIVINO
SOCIETÀ AGRICOLA FORESTALE S.R.L.**

Via Serra, 46
60030 San Marcello (AN) - Italia

www.filodivino.it

*Le Marche
che non ti aspetti*



Agricoltura biologica



MARCHE
Italia



**Lacrima di Morro d'Alba
DOC Diana**

100% Lacrima di Morro d'Alba

Fermentazione a temperatura controllata con frequenti rimontaggi, affinamento di 6 mesi sulle fecce fini in acciaio e 3 mesi in bottiglia. Colore rosso intenso con sfumature violacee, al naso suggerisce note di violetta, rosa canina e frutti di bosco, in bocca è rotondo e avvolgente, con sentori di fragoline selvatiche e more; buona struttura con tannini morbidi e fini. Profumato, speziato e beverino.

2018 - 2019
75 cl



**Lacrima di Morro d'Alba
Superiore DOC Soara**

100% Lacrima di Morro d'Alba

Soara ha il gusto della vera Lacrima di Morro d'Alba della migliore tradizione, di buona struttura, elegante e dai tannini raffinati. Il finale è intenso e in bocca resta un piacevole sentore fruttato. Affina 12 mesi sulle fecce fini in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

2018 - 2019
75 cl



**Verdicchio dei
Castelli di Jesi
Classico DOC
Serra 46**

100% Verdicchio

Fermentazione a temperatura controllata (17° C) in serbatoi di acciaio inox, affinamento 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia. Colore giallo paglierino, al naso intense note di ginestra e frutta esotica, in bocca leggere note minerali e la giusta acidità.

2019 - 2020
75 cl



**Verdicchio dei
Castelli di Jesi
Classico DOC
Matto**

100% Verdicchio

Fermentazione a temperatura controllata (17° C) in serbatoi di acciaio inox, affinamento 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia. Colore giallo paglierino con spiccati riflessi verdi, al naso emergono note di fiori di acacia, camomilla e pesca, alcune note di idrocarburi come preludio ad un'evoluzione molto interessante nel tempo. In bocca sapido, minerale e con una piacevole nota agrumata.

2018 - 2019
75 cl



**Verdicchio dei
Castelli di Jesi
Classico Riserva
Dino**

100% Verdicchio

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura parzialmente controllata (22°). Affinamento di 12 mesi su fecce fini in acciaio dove viene svolta la maleolattica e 24 mesi in bottiglia. Asciutto, equilibrato e di grande armonia, i consiglia di lasciarlo invecchiare per assaporare al meglio tutti i tipici aromi evolutivi di un verdicchio riserva.

2017
75 cl



**Marche Bianco
IGT Coccio**

100% Verdicchio

Fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce in anfora di terracotta per un periodo di 10 giorni e senza il controllo della temperatura. Affinamento 12 mesi in anfora di terracotta e 6 mesi in bottiglia. Colore giallo oro. Al naso è ricco e sfaccettato, al palato è equilibrato ed armonico. Noto per il volume e le rotondità espresse dalle morbidezze, in opposizione alle classiche durezze della varietà in questo Terroir. Da notare una sottile presenza di tannini.

2018
75 cl



**Marche Rosato
IGT**

100% Lacrima di Morro d'Alba

Raccolta a mano, macerazione di 1,5 ore sulle bucce, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e affinamento di 3 mesi su fecce fini in acciaio e 2 mesi in bottiglia. Colore rosa intenso, al naso profumo di violetta e rosa canina con delle note di pepe. In bocca emana vivaci sentori aciduli di frutti di bosco accompagnati da un piacevole strato minerale e sfumature di pepe.

2018 - 2019
75 cl



SOCIETÀ AGRICOLA RABASCO

Contrada S. Desiderio, 23/A
65019 - Pianella (PE) - Italia

www.agricolarabasco.it

Vini artigianali
tra il Gran Sasso
ed il Mar Adriatico



ABRUZZO
Italia



Bianco Vivace
IG Colline Pescaresi

Trebbiano
Vitigni Autoctoni

Bianco vivace realizzato con uve di varietà locale nel vigneto "La Conchetta" di Loreto Aprutino coltivato senza ausilio della chimica di sintesi né' sulle piante né' sulla terra. Le uve vengono vendemmiate alla metà' di settembre e fermentano in tini aperti grazie ai propri lieviti senza controllo delle temperature. Durante l'inverno viene travasato due volte in luna calante e viene poi messo in bottiglie in primavera prima del rialzo termico così da favorire il risveglio dei propri lieviti. Rifermenta in bottiglia secondo il metodo ancestrale.

2019 - 2020
75 cl



Vino Rosato Cancelli

Montepulciano
Vitigni Autoctoni

Vigneto a 450 metri sul livello del mare nell'omonima contrada a Loreto Aprutino in provincia di Pescara. Si tratta di 4 ettari di viti di più di 40 anni di età, che godono degli influssi positivi da un lato del Gran Sasso, dall'altro del Mar Adriatico. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente tramite lieviti indigeni e senza controllo della temperatura in vasche di acciaio. L'affinamento è invece svolto in contenitori di vetroresina. Fresco, sottile, puro, delicato e dinamico.

2020
75 cl



Vino Rosso Cancelli

Montepulciano
Vitigni Autoctoni

Vino prodotto nell'entroterra collinare di Pescara, dal carattere tipicamente artigianale, dal volto schietto e varietale, che propone un'interpretazione di grande autenticità e tipicità, nel solco della migliore tradizione del territorio. Le uve provengono da vigne che hanno circa 40 anni in contrada Cancelli. Fermentazione spontanea, con lieviti indigeni e senza controllo delle temperature. Il vino matura alcuni mesi in acciaio e viene imbottigliato senza filtrazione.

2019
75 cl



Bianco IGT Colline Pescaresi La Salita

Trebbiano

Vino prodotto con uve di Trebbiano d'Abruzzo dalla vigna "La Salita" di Loreto Aprutino. Il vigneto gode di una fortissima pendenza ed un'esposizione nord-est che favorisce l'acidità. Le uve fermentano in tini aperti per favorire l'ossigenazione, con i propri lieviti e senza nessun controllo delle temperature. Il vino poi affina in contenitori di vetroresina per tutto l'inverno subendo due travasi in luna calante. Si imbottiglia in maniera artigianale ai primi di marzo per favorire la fermentazione malolattica in bottiglia in modo da imprigionare nel vetro tutti i tratti distintivi del territorio.

2018
75 cl



Vino Rosso La Salita

Montepulciano

Vino bianco prodotto con uve provenienti dalla vigna "La Salita", a circa 400 metri d'altitudine, vicino a Loreto Aprutino, caratterizzata da una forte pendenza e dalla presenza di terreni calcareo-argillosi. La fermentazione si svolge in tini aperti con lieviti indigeni e senza controllo delle temperature. Il vino riposa alcuni mesi in acciaio e viene imbottigliato senza filtrazioni. È un Montepulciano d'Abruzzo pieno di giovanile energia, brioso e appagante.

2018
75 cl



Bianco IGT Colline Pescaresi Damigiana

Trebbiano

Vino dorato prodotto con uve di Trebbiano d'Abruzzo, dalla vigna "La Salita" di Loreto Aprutino. Le uve di trebbiano fermentano con le bucce in tini aperti per 4 giorni con frequenti "rottore del cappello" manuali, con i propri lieviti e senza nessun controllo delle temperature. Il vino poi affina in damigiane di 54 litri per tutto l'inverno subendo due travasi in luna calante. Si imbottiglia in maniera artigianale ai primi di marzo per favorire la fermentazione malolattica in bottiglia in modo da imprigionare nel vetro tutti i tratti distintivi del territorio.

2019
75 cl



Vino Rosso Damigiana

Montepulciano

Prodotto con uve di Montepulciano d'Abruzzo, dalla vigna San Desiderio gestita secondo l'antica tradizione agricola rifiutando qualsiasi tipo di chimica sulla terra e sulle piante. Le uve fermentano in tini aperti grazie ai propri lieviti senza controllo delle temperature e vengono praticate frequenti "rottore del cappello" manuali. Il vino affina in damigiane di 54 litri per tutto l'inverno subendo due travasi in luna calante. Si imbottiglia in maniera artigianale ai primi di marzo per favorire la fermentazione malolattica in bottiglia per imprigionare nel vetro tutti i tratti distintivi del territorio.

2018
75 cl



AZIENDA AGRICOLA BARBERA

Contrada Torrenova SP 79
92013 Menfi (AG) - Italia

www.cantinebarbera.it

Sole, mare e un sapere millenario nel rispetto del terroir di Menfi



Vignaioli indipendenti



Agricoltura biologica



SICILIA
Italia



Ammàno
Vino Bianco

100% Zibibbo

Le uve di Zibibbo proveniente dal piccolo vigneto di Contrada Torrenova, sono raccolte a mano alla metà di Settembre. Tutto il processo è manuale, senza utilizzo di additivi né di macchinari. La fermentazione è spontanea sulle bucce per 7 giorni in acciaio. Dopo la malolattica, il vino affina per 5 mesi in tonneaux e viene imbottigliato con tutto il suo sedimento direttamente per caduta. Produzione 1.950 bottiglie.

nv
75 cl



Ciàtu
Alicante Menfi DOC

100% Alicante

Le uve sono raccolte alla fine di Agosto. Il vino fermenta spontaneamente in un tino di Rovere Slavonia da 30 hl per 15 giorni, con follature manuali. Dopo la malolattica, affina per 6 mesi nello stesso tino e per 1 anno in bottiglia. Evolve per 5-7 anni, guadagnando in eleganza e complessità. A Menfi, la personalità dell'Alicante è influenzata dal particolare microclima marino, che arricchisce la morbidezza fruttata tipica del vitigno di una marcata nota salina e rende il vino molto complesso ed espressivo. Produzione 4.000 bottiglie.

2017
75 cl



Tivitti
Inzolia Menfi DOC

100% Inzolia

Raccolte alla metà di La vendemmia si svolge durante la notte nella prima settimana di Settembre. Dopo una macerazione di 36 ore, Tivitti fermenta da pied-de-cuve di lieviti selvaggi in vasche di acciaio e affina per 2 mesi sulle fecce fini. Fresca come la brezza marina, l'Inzolia delle vigne giovani di Belicello è un vino versatile, piacevole, dal sorso sapido e appagante, reso armonioso da una tessitura morbida e scorevole e da un'acidità mai troppo invadente. Produzione 14.000 bottiglie.

2019 - 2020
75 cl



La Bambina
Rosato Menfi DOC

100% Nero d'Avola

Vendemmiate i primi di Settembre, le uve sono immediatamente pressate senza alcuna macerazione. Il mosto fermenta da pied-de-cuve di lieviti selvaggi in vasche di acciaio e affina per 3 mesi sulle fecce fini. La bambina ha un colore delicatamente ramato, che introduce ad un piacevole bouquet, fragrante di rosa selvatica e fragoline di bosco, melograno, anguria e buccia di limone. Produzione 7.000 bottiglie.

2019 - 2020
75 cl



Lu Còri
Nero d'Avola
Menfi DOC

100% Nero d'Avola

Raccolte alla metà di Settembre, le uve svolgono una breve macerazione prefermentativa e in seguito fermentano spontaneamente con le bucce per 6 giorni in vasche di acciaio. L'affinamento è in acciaio, per 3 mesi. Femminile e sensuale, Lu Còri racconta di una Sicilia baciata dal sole e accarezzata dalle brezze marine. Un vino suadente, ricco di note speziate, profumato e intrigante come il territorio di mare da cui proviene. Produzione 17.000 bottiglie.

2019 - 2020
75 cl



Kalio
Perricone
Terre Siciliane IGT

100% Perricone

La vendemmia manuale si è protratta sino agli inizi di Ottobre. Le uve hanno fermentato spontaneamente per 6 giorni in acciaio, dove il vino ha svolto la malolattica. Affinamento per 3 mesi in un tino di rovere Slavonia non tostato. Potenziale evolutivo di 2-3 anni in bottiglia. In Siciliano, Kalio è lo scoppietto dei ceci tostati, ma anche il brusio della festa: c'è Kalio quando gli amici si riuniscono a ridere, scherzare, e giocare a carte. Produzione 4.000 bottiglie.

2019 - 2020
75 cl



**Coste al Vento
Grillo Menfi DOC**

100% Grillo

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di Settembre. Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione sulle bucce per 7 giorni. Dopo la malolattica, il vino affina sulle fecce fini per 6 mesi ed è godibile per almeno 3-5 anni. Figlio di terre generose, Coste al Vento ci regala un frutto pieno e maturo che si fonde alle note salmastre portate dai venti di mare, in un crescendo armonico reso originale dalla macerazione sulle bucce. Produzione 3.330 bottiglie.

2019
75 cl



**Fuorizona
Frappato
Terre Siciliane IGT**

???

Le uve si raccolgono alla metà di Settembre. Il vino fermenta spontaneamente in un tino di rovere slavo per 5 giorni, dove completa anche la malolattica. Poi affina per 6 mesi in botticelle da 10 ettolitri. Da bere giovane o far riposare per 3-5 anni. Il Frappato appartiene alla famiglia dei Nerelli: è dunque parente del Mascalese e del Perricone, ed ha in comune con il primo eleganza e leggiadria, e con il secondo la straordinaria speziatura. Produzione 1.950 bottiglie.

2019
75 cl



**Arèmi
Cataratto Superiore
Menfi DOC**

100% Cataratto

La vendemmia si svolge nella seconda metà Settembre. Il vino fermenta spontaneamente con le bucce per 15 giorni in acciaio, con follature manuali. Dopo la malolattica, affina sulle fecce fini per 14 mesi. Sviluppa una complessa personalità dopo alcuni mesi in bottiglia, ed è godibile per almeno 3-4 anni dalla vendemmia. Produzione 3350 bottiglie.

2017
75 cl





DOMAINE JULIEN CRUCHANDEAU

4 Rue Robert
21700 Chaux - Francia

www.domaine-cruchandeu.com

*L'astro nascente
della Cote de Nuits
tra musica e vigna*



Vigneron independant



BORGOGNA
Francia



**Crémant de Bourgogne
Blanc**

80% Chardonnay
20% Aligoté

Fermentazione a bassa temperatura di quindici giorni, presa di spuma, affinamento in bottiglia di minimo 12 mesi per ottenere maggior finezza nelle bolle. Prodotto che gioca sulle freschezze.

nv
75 cl



**Crémant de Bourgogne
Rosé**

100% Pinot Nero

Fermentazione a bassa temperatura per avere un lavoro dei lieviti più pulito. Affinamento in bottiglia di un anno che esalta la complessità del Pinot Nero.

nv
75 cl



Bourgogne Aligoté

100% Aligoté

Varietà borgognotta che da il nome al vino. Uve raccolte a mano, vengono fatte fermentare in acciaio a basse temperature, con lieviti indigeni. Affinamento in cantina che valorizza le caratteristiche di freschezza e mineralità del vino. Da consumarsi giovane per apprezzare al meglio le qualità organolettiche.

2019
75 cl



**Bouzeron Aligoté
Massale**

100% Aligoté

Vendemmia manuale e fermentazione in acciaio con lieviti indigeni. Il 20% della cuvée viene poi affinato in botte di rovere per dare più complessità. Sorprendente versatilità ad invecchiare, specialmente in certe annate.

2019
75 cl



**Bourgogne Hautes Côtes
de Nuits Blanc Vieilles Vignes**

100% Chardonnay

Vendemmia manuale e macerazione pellicolare a freddo per circa 24 ore. La metà della massa fermenta in botte e il restante in acciaio. Affinamento 10 mesi sur lies nelle stesse percentuali della fermentazione.

2018
75 cl



**Puligny Montrachet
Premier Cru
Hameau de Blagny**

100% Chardonnay

Proveniente da una parcella storica situata tra Meursault e Puligny, in passato già valorizzata dai monaci cistercensi. Vino importante, elegante con grande ricchezza e complessità unica. Fermentazione spontanea di almeno 20 giorni ed affinamento di 18 mesi sur lies in botti di rovere (30% nuove).

2019
75 cl



**Ladoix
Les Ranches**

100% Pinot Nero

Pigiatura parzialmente senza raspi, macerazione a freddo di circa una dozzina di giorni. Fermentazione da 3 a 6 settimane a seconda dell'annata. Affinamento tra i 12 e i 15 mesi in botti di rovere nuove al 20%. Espressione piacevole ed interessante di un village della Cote de Nuits che sa sorprendere.

2017 - 2019

75 cl - 1,5 L



**Hautes Cotes de Nuits
Les Cabottes**

100% Pinot Nero

Pigiatura senza raspi a seconda dell'annata, criomacerazione di circa una decina di giorni con frequenti rimontaggi nel corso della fermentazione. Affinamento per 15 mesi in acciaio. Maturazione ed ulteriore affinamento simile a Les Valancons, ma espressione di un terroir più ricco e complesso.

2019

75 cl



**Hautes Cotes de Nuits
Les Valancons**

100% Pinot Nero

Pigiatura dal 50% al 100% senza raspi a seconda dell'annata, macerazione a freddo di circa una dozzina di giorni seguita da un riposo da 3 a 6 settimane a seconda dell'annata con frequenti rimontaggi nel corso della fermentazione. Affinamento di 15 mesi in botti di rovere al 20% nuove.

2018 - 2019

75 cl - 1,5 L



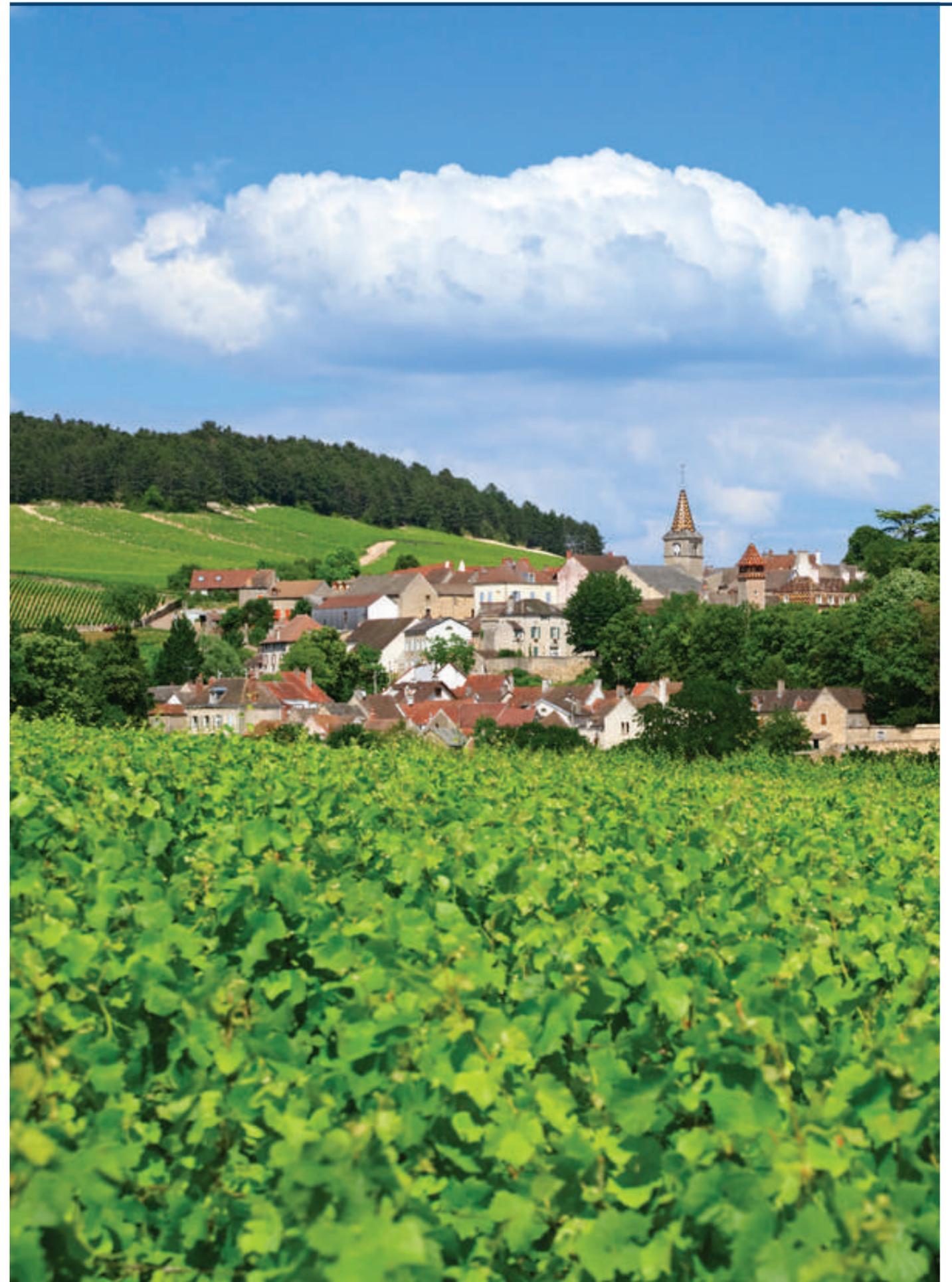
**Nuits Saint Georges
Aux Saints Jacques**

100% Pinot Nero

Pigiatura parzialmente senza raspi, macerazione a freddo di 10 giorni, fermentazione da 3 a 6 settimane a seconda della vendemmia con frequenti rimontaggi. Affinamento da 14 a 18 mesi in botti di rovere nuove al 30%.

2019

75 cl



Domaine Chardigny

DOMAINE CHARDIGNY

90 Chemin du Creux du Vic
71570 Leynes - Francia

www.domaine-chardigny.com

Tra Borgogna
e Beaujolais



Agricoltura biologica



BORGOGNA
Francia



**Bourgogne
Chardonnay**

100% Chardonnay

I suoli sabbiosi ed argillosi della zona di Macon danno a questo Chardonnay un carattere del tutto particolare. Minerale, fresco, frutto della vinificazione ed affinamento in acciaio. Ottenuto da vigne relativamente giovani.

2019 - 2020
75 cl



**Saint-Véran
Les Cornillaux**

100% Chardonnay

Vino tipico del territorio di Borgogna proveniente da suoli calcarei e profondi in modo che le vigne possano donare ottimi equilibri. Viene affinato in botti per un periodo variabile da 16 ai 18 mesi in base all'annata.

2017
75 cl



**Beaujolais
Leynes**

100% Gamay

Proveniente dall'omonimo Village situato nel punto più a sud della Borgogna e più a nord del Beaujolais. La sua posizione gli conferisce caratteristiche uniche. Vinificato in macerazione carbonica con un potenziale di invecchiamento di circa 5 anni.

2018 - 2019
75 cl



**Bourgogne
Pinot Noir**

100% Pinot Nero

Vigne giovani e posizione simile al suo fratello bianco Chardonnay. Le uve vengono raccolte sempre per prime per esaltare le caratteristiche di freschezza e mineralità. La permanenza delle bucce in macerazione varia a seconda delle annate, affinamento in acciaio.

2020
75 cl



**Saint Amour
Clos du Chapitre**

100% Gamay

Questo clos situato su un promontorio che domina la Senna, gode di posizione ed esposizione eccellenti. I Terreni sono caratterizzati da depositi fossili tra i più antichi della zona. Vinificato con macerazione a freddo, può invecchiare anche per una decina di anni.

2018
75 cl



**Rosè Coteaux
Bourguignons**

100% Gamay

Vino rosato da uve Gamay prodotto mediante pressatura diretta. Viene poi vinificato come vino bianco. Raccolte ben mature, le uve danno a questo vino molta sostanza e lo rendono un rosato un po' atipico.

2019
75 cl



Pétillant Naturel

Metodo ancestrale, sur lies le cui proporzioni di varietà di uva variano a seconda dell'annata. Prodotto di grandissima beva, da consumarsi giovane.

nv
75 cl



DOMAINE JEAN GRIVOT
VOSNE-ROMANÉE - CÔTE-D'OR - FRANCE

DOMAINE JEAN GRIVOT

6 Rue de la Croix Rameau
21700 Vosne-Romanée - Francia

*Eleganza, storia
e tradizione da
Vosne Romanée*



BORGOGNA
Francia



Bourgogne Rouge

100% Pinot Nero

Assemblaggio delle uve provenienti dalla zona di Vosne Romanée. Vino di un'eleganza e un finezza sorprendenti nella sua semplicità. Frutto di un'accurata selezione effettuata al domaine.

2018
75 cl



Vosne Romanée

100% Pinot Nero

Uve interamente provenienti dal 'village' di Vosne Romanée, vicine all'azienda. Vino da soddisfazione anche a chi lo aspetta qualche anno in bottiglia o lo beve nelle annate più piccole.

2017 - 2018
75 cl - 1,5 L



**Nuits Saint Georges
Les Charmois**

100%

Lorem

2017 - 2018
75 cl - 1,5 L



**Vosne Romanée
1^{ER} Cru Le Beaux Monts**

100% Pinot Nero

Uno dei Cru più famosi della città, Le Beaux Monts regala un vino pieno e rotondo con dolci sentori di frutta rossa e spezie esotiche. Il suo fascino precoce permette al degustatore di apprezzarlo anche solo con pochi anni di invecchiamento, ma il suo equilibrio naturale ne consente anche la conservazione.

2015 - 2017 - 2018
75 cl



**Nuits Saint Georges
1^{ER} Cru Aux Boudots**

100% Pinot Nero

Uno dei vini di punta del Domaine dello splendido terroir situato sul lato "Vosne" di Nuits Saint George. Riunisce la potenza dei vini di Nuits e l'eleganza suprema dei vini di Vosne-Romanée. Ricco e vigoroso, ma dotato di una finezza avvolgente.

2014 - 2015 - 2017 - 2018
75 cl



**Nuits Saint Georges
1^{ER} Cru Roncière**

100% Pinot Nero

Dai terreni poveri di Roncière. La vite grazie al suo apparato radicale, cattura dal fondo i minerali e l'umidità necessari. I vini rispecchiano il terroir. Meno opulento dei suoi vicini, il vino di Roncière offre invece una variegatura di sfumature aromatiche che invogliano la beva.

2014 - 2015 - 2017 - 2018
75 cl



**Clos de Vougeot
Grand Cru**

100% Pinot Nero

Il Clos de Vougeot è un vino corposo, potente e talvolta un pò burbero in gioventù. Di solito necessita di qualche anno per esprimersi al meglio. Si scopre poi vino generoso, elegante e straordinariamente complesso.

2027 - 2018

75 cl



**Echezeaux
Grand Cru**

100% Pinot Nero

Uno dei Grand Cru più famosi della Borgogna. Assolutamente elegante e sontuoso evoca spesso sentori di viola e spezie. Un pinot nero profumato ed opulento in gioventù, setoso ed inebriante dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.

2027 - 2018

75 cl



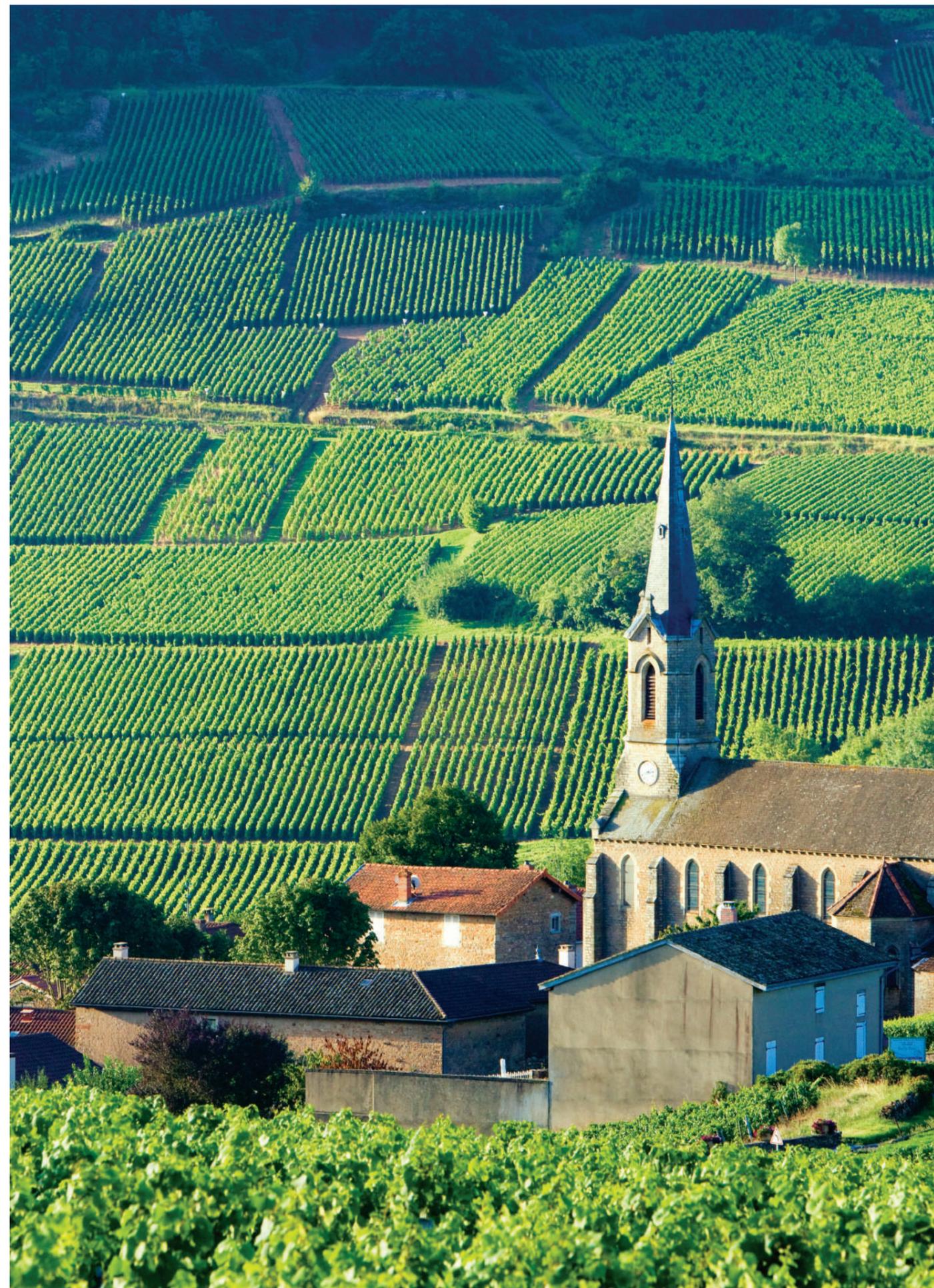
**Richebourg
Grand Cru**

100% Pinot Nero

La punta di diamante dell'azienda. La cura diligente data a queste vecchie viti (più di 60 anni) dà origine ad un vino ricco e pieno, lunghissimo in bocca. Il richebourg è un vino potente, che acquista negli anni una vellutata armonia ed il profumo unico e tipico dei grandi vini di Vosne Romanée.

2027 - 2018

75 cl



L&C POITOUT

VIN DE CHABLIS

DOMAINE L&C POITOUT

3 rue du Serein
89800 Chablis - Francia

www.lc-poitout.fr

*L'astro nascente
dello Chablis*



Agricoltura biologica



CHABLIS
Francia



Bourgogne Blanc Franc de Pied L'Inextinct

100% Chardonnay

L&C Poitout vanta un piccolo appezzamento di 55 are dove, grazie al terreno molto grasso e argilloso la fillossera non ha affecchito. Rarità assoluta, lo chardonnay come era in origine. Fermenta in acciaio e affina in botti di rovere francese. Grandissimo vino, capace di esprimere tutta la classe e la potenza, di un Grand Cru della Côte de Beaune.

2016
75 cl



Bourgogne Rouge Vindemiola

100% Pinot Nero

Da un vigneto qualitativamente superiore situato a Tonnerre Louis e Catherine hanno questo vigneto per produrre un vino rosso ad uso esclusivo della famiglia. I risultati sono stati così entusiasmanti, che hanno deciso di metterlo in vendita. Fermenta in acciaio ed affina per due mesi in botti di rovere usate per l'Inextinct. Pinot Nero dal frutto pulito e ben definito.

2018 - 2019
75 cl



Petit Chablis Sycomore

100% Chardonnay

Da un vigneto di oltre 45 anni collocato appena sopra i Grand Cru di Valmur e Le Clos. Col riscaldamento del pianeta, anche i vigneti più in alto danno frutti eccezionali. Uve raccolte a mano, con fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento solo in acciaio per valorizzare la varietà dello chardonnay. L'incredibile mineralità lo rende perfetto con le ostriche.

2018
75 cl



Chablis Bienommée

100% Chardonnay

Le uve sono vendemmiate a mano esclusivamente nel vigneto Vaudat a Villy. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento sempre in acciaio. Notevole mineralità, per uno chablis soddisfacente ed equilibrato.

2018
75 cl



Chablis 1^{ER} Cru Les Fourneaux Opallion

100% Chardonnay

Da uno dei migliori vigneti 1er cru: Les Fourneaux presso Fleys. Vendemmia manuale e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affina in acciaio inox. Voluminoso e ben strutturato, è un vino altamente gastronomico. L'Opallion è capace di grande profondità nel tempo.

2017
75 cl



Chablis 1^{ER} Cru Vaucoupin Stellaris

100% Chardonnay

Il vigneto è situato presso il villaggio di Chichée. Da un altro dei migliori vigneti 1er cru, Vaucoupin. Vendemmia manuale e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affina in acciaio inox. Si distingue per i profumi freschi di agrumi, e quelli di mare. Ottimo equilibrio tra durezza e morbidezza.

2016
75 cl

DOMAINE RATTE

DOMAINE RATTE

4 Rue Jean Mermoz
39600 Arbois - Francia

www.domaine-ratte.com

Amore per i vini
tipici di Arbois e
i territori dello Jura



Agriculture biodynamique



Agricoltura biologica



JURA
Francia



Chardonnay Grand Curoulet

100% Chardonnay

Chardonnay: da appezzamenti ben esposti, su una parcella disseminata di fossili. Vendemmia manuale e pressatura lenta. La fermentazione è naturale a 20°. Affinamento in botti di rovere per alcuni mesi. Nessuna filtrazione all'imbottigliamento. Grandissima mineralità che, unita al varietale, tipico del vitigno lo rende molto espressivo e super versatile. Può essere abbinato ad un antipasto di pesce, pollame o semplicemente come aperitivo.

2018
75 cl



Nature Savagnin

100% Savagnin

Nature è il vecchio nome del Savagnin. Da appezzamenti piantati su terreno marnoso blu e grigio. Le uve vengono vendemmiate tardivamente, a mano, in modo da avere una gradazione sufficiente per una migliore espressione del suo carattere. Pressatura lunga e delicata, fermentazione naturale e imbottigliamento senza filtrazione, sorprende per la sua variegatura aromatica, con un carattere dominante floreale e fresco. Si sposa perfettamente con pesce e frutti di mare, carni bianche e piatti speziati al curry.

2019
75 cl



Clos Marie

Pinot Nero
Trousseau
Gamay

La cuvée Clos Marie è ottenuta dalla vinificazione di uve a bacca rossa Trousseau e Pinot Nero dello stesso vigneto, con una piccola percentuale variabile di Gamay. Le uve vengono diraspate direttamente in vigna, manualmente, ed i chicchi arrivano integri in cantina. La macerazione semicarbonica effettuata dona a questo vino molta freschezza e un aroma fruttato eccezionale. Ideale con piatti piccanti e carni rosse.

2019
75 cl



Trousseau Les Corvées

100% Trousseau a la Dame

Le uve arrivano solo dal Coteau "Les Corvées" una delle migliori zone di Arbois in termini di terreno, esposizione e terroir. Il vigneto è stato piantato con Trousseau à la Dame, una varietà dimenticata perché produce poca uva. La scelta di questa ormai dimenticata varietà è stata fatta per concentrare al meglio aromi e tannini. L'uva viene diraspata direttamente in vigna, inizia la fermentazione in cella e prosegue con i rimontaggi. L'affinamento viene fatto in barriques nuove per alcuni mesi a cui si aggiungerà l'altra parte della cuvée non affinata in legno per equilibrare il tannino di questo grande vino.

2019
75 cl



Cremant De Jura Brut Nature

75 cl



Le Dandy Vin Passerillé

100% Savagnin

L'uva viene raccolta prima di tutte le altre. Le condizioni degli acini devono essere perfette. Le uve vengono disposte su scaffalature di legno e immagazzinate in una specie di soffitta. Dopo 6 mesi di disidratazione, vengono diraspate e pigiate. La fermentazione è molto lunga, solitamente minimo di 1 anno. Viene poi affinato in botti borgognotte per 3 anni. Per avere la denominazione Vin de Paille, il vino deve il 14% di alcool; il Dandy ha solo il 13,7% e quindi non avrà la denominazione ma il suo nome di fantasia. Vino di beva compulsiva. State attenti.

2015
37,5 cl

Curtet
Vignerons

CURTET MAREI & FLORIAN

36 Rue du Lavoir
73310 Motz - Francia

www.domainecurtet.fr

Legame tra l'uomo
ed una viticoltura
biologica e sostenibile



Agricoltura biologica



SAVOIA
Francia



**Tonnere de Grès
AOP Vin de Savoie
Blanc**

50% Jacquère
50% Altesse

Pressatura diretta delle uve con successiva decantazione del mosto. Le uve vengono affinate 8 mesi sulle fecce fini in vasche di cemento. Dopo la fermentazione il vino viene filtrato leggermente e poi imbottigliato. Vino ricchissimo di note aromatiche minerali e rustiche, che lo rendono molto accattivante al naso e particolarmente fresco al gusto.

2019
75 cl



**Frisson des Cimes
AOP Vin de Savoie
Rouge**

Gamay
Mondeuse
Pinot Nero

Macerazione delle uve a grappolo intero per 3 settimane prima della pressatura precedono i 9 mesi di affinamento sui lieviti in vasche di cemento. Dopo la fermentazione il vino viene filtrato leggermente e poi imbottigliato. Vino semplice, con note aromatiche molto variegata: speziate, fruttate, selvatiche a tratti. Racchiude ed esprime al 100% il terroir della Savoia e la sua tipica viticoltura di altitudine.

2019
75 cl





DOMAINE TINEL-BLONDELET
POUILLY FUMÉ & SANCERRE

DOMAINE TINEL BLONDELET

58 Av. de la Tuilerie, La Croix Canat
58150 Pouilly-sur-Loire - Francia

www.tinel-blondelet.com

Una delle migliori
Vigneron di Sancerre
e Pouilly Fumé da
dodici generazioni



Agricoltura sostenibile



LOIRA
Francia



Sancerre Rouge
Frétoy

100% Pinot Nero

Da un vigneto di 5,5 ettari, accanto al villaggio di Thauvenay, con suolo composto da stratificazioni di calcare e silex. Vendemmia manuale e fermentazione in acciaio inox. Affina in acciaio per i 2/3 della massa, il resto in Barrique. Pinot Nero classico della Loire, elegante e fragrante.

2018

75 cl



Pouilly Fumé
Genetin

100% Sauvignon Blanc

Da un vigneto di 3,5 ettari, con suolo calcareo. Vendemmia manuale e fermentazione in acciaio inox. Affina sempre in acciaio. Sauvignon Blanc dai profumi di pompelmo rosa, bergamotto e cedro. Nel tempo evolve verso profumi molto più minerali, tipici della denominazione.

2018 - 2019

75 cl



Pouilly Fumé
Arrêt-Butte

100% Sauvignon Blanc

Il vigneto è posto accanto l'antica via romana Clermont Parigi. Il suolo è composto da Marne Kidmerigiane. Vendemmia manuale e fermentazione in acciaio inox. Affina sempre in acciaio. Sauvignon Blanc di estrema complessità già in giovane età, con la capacità di invecchiare splendidamente nel tempo.

2017 - 2018

75 cl



Sancerre Blanc
Frétoy

100% Sauvignon Blanc

Da un vigneto di 5,5 ettari, accanto al villaggio di Thauvenay, con suolo composto da stratificazioni di calcare e silex. Vendemmia manuale e fermentazione in acciaio inox. Affina sempre in acciaio. Grande espressione di Sauvignon Blanc dai profumi di agrumi e fiori bianchi. Incredibile struttura al palato. Nel tempo evolve verso profumi molto più minerali, tipici della denominazione.

2019

75 cl

VERITAS LIBERAT



ROC D'ANGLADE

ROC D'ANGLADE

700 Chemin de Vignecroze, 30
30980 Langlade - Francia

www.rocdanglade.fr

*La magia
di Remy
in Languedoc*



Agricoltura biologica



LANGUEDOC
Francia



Rouge IGP Vin de Pays du Gard

55% Carignano
25% Mourvedre
20% Vitigni Autoctoni

Vino che rispecchia la filosofia del Vigneron, Remy Pedreno. A tratti imprevedibile, a tratti austero, con una eccellente capacità di invecchiamento pur mantenendo finezza ed eleganza grazie anche ad un fannino fuori dal comune per queste zone.

2017 - 2018
75 cl

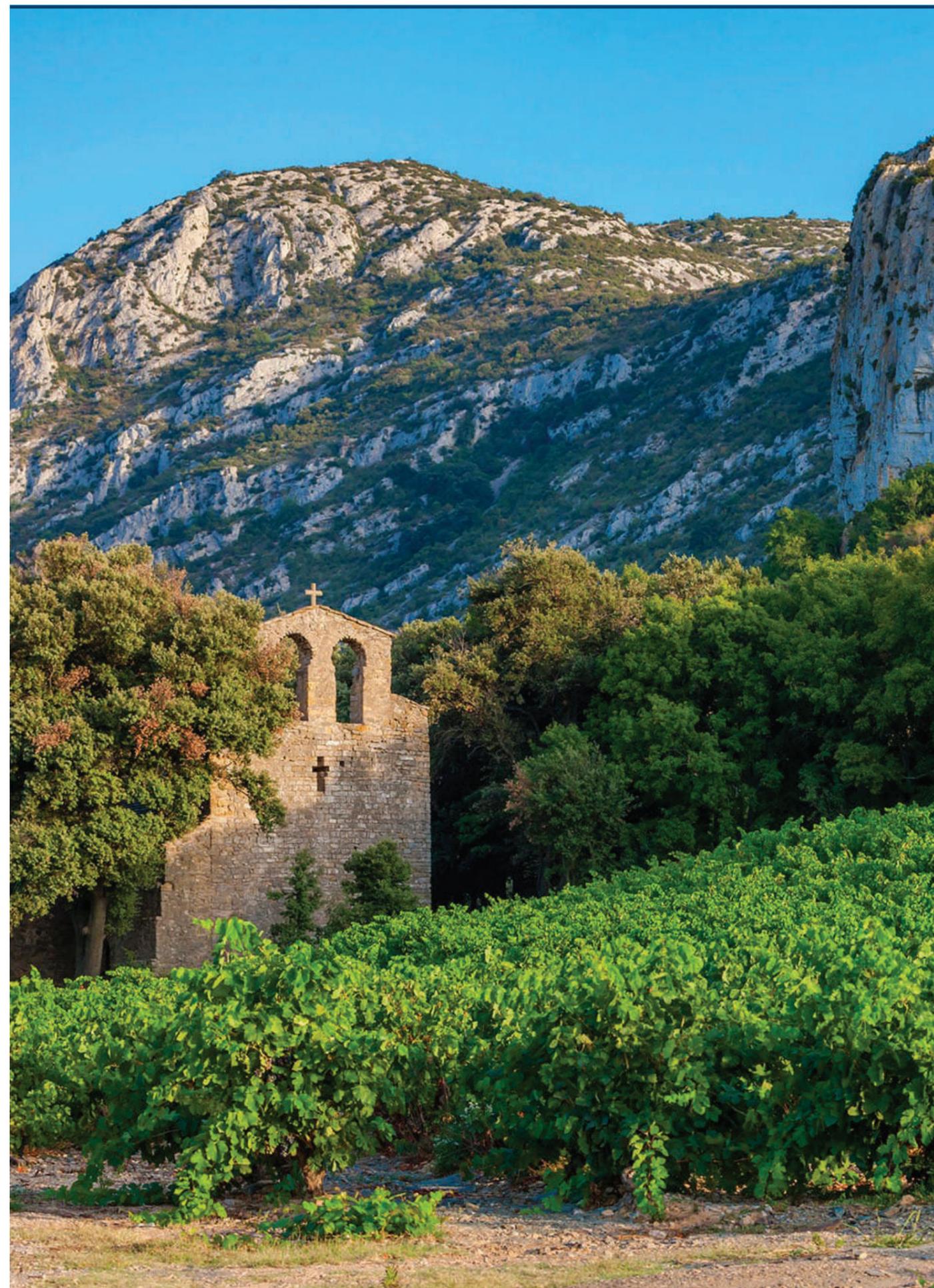


Blanc IGP Vin de Pays du Gard

65% Chenin
5% Carignano
20% Chardonnay
5% Grenache Blanc
5% Grenache Rouge

Vino tipico del territorio proveniente da suoli calcarei e profondi in modo che le vigne possano donare ottimi equilibri. Viene affinato in botti per un periodo variabile da 16 ai 18 mesi in base all'annata.

2018
75 cl





VIGNOBLES DUCOURT

Lieu-dit le Hourc
33760 Ladaux - Francia

www.ducourt.com

*Il taglio bordelese
in diverse declinazioni*



BORDEAUX
Francia



Bordeaux Rouge Château Larroque

Merlot
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc

Le varietà fermentano separatamente in acciaio inox a temperatura controllata. Affinano parte in acciaio inox e parte in Tini di rovere francese. Dopo un anno il taglio definitivo. Bordeaux perfettamente espressivo della denominazione. Oltre ai profumi di frutta e fiori. Ha notevoli terziari di spezie e profumi diversi. Ottimo il rapporto qualità prezzo.

2012 - 2014

75 cl



Montagne Saint-Emilion Château Plaisance

Merlot
Cabernet Sauvignon

Pur essendo nella denominazione Montagne Saint Emilion, confina con Saint Emilion e Lalande de Pommerol. Esprime dunque la sintesi delle tre zone. Finezza nei profumi e freschezza al palato. Le varietà fermentano separatamente in acciaio inox a temperatura controllata. Affinano barrique di rovere francese per 1/3 nuove. Dopo un anno il Taglio e l'imbottigliamento.

2014

75 cl



Saint-Emilion Château Jacques Noir

100% Merlot

Il terroir di Saint Emilion svela tutta la finezza che riesce a raggiungere il Merlot coltivato sulla riva destra della Dordogna. Fermenta in acciaio ed affina in barrique di rovere francese per 1/3 nuove. Dopo un anno il Taglio e l'imbottigliamento.

2015

75 cl



Chateau Des Demoiselles Réserve de Famille

100% Merlot

Inserito nella denominazione Côte de Castillon il Réserve de Famille è un Bordeaux dai profumi intensi e variegati, pieno ed avvolgente al palato. Fermenta in acciaio ed affina in barrique di rovere francese al 50% nuove. Dopo due anni il Taglio e l'imbottigliamento.

2012

75 cl



CHAMPAGNE
Jean Diot

CHAMPAGNE JEAN DIOT

22 Rue Roger Thomas
51530 Vinay - Francia

www.champagne-diot.fr

*Quattro generazioni
di récoltants
manipulateurs*



CHAMPAGNE
Francia



**Premier Regard
Brut**

40% Chardonnay
20% Pinot Nero
40% Pinot Meunier

Prodotto con i tre classici vitigni dello Champagne. Più complesso del precedente, si fa apprezzare maggiormente se abbinato al cibo. Note varietali particolarmente spiccate.

nv
75 cl



**Esprit Libre
Extra-Brut**

40% Chardonnay
40% Pinot Nero
20% Pinot Meunier

Champagne da aperitivo, visto il suo basso dosaggio, che rappresenta un ottimo inizio ma sa farsi apprezzare anche a tutto pasto. Ottimo praticamente in ogni occasione.

nv
75 cl



**Magie Blanche
Blanc de Blanc**

100% Chardonnay

Champagne particolarmente sorprendente perché poco scontato a livello di aromi, dove frutta, fiori e note agrumate spiccano rispetto alla fragranza e grassezza dello Chardonnay.

nv
75 cl



**Crayons de Vigne
Rosé**

30% Chardonnay
44% Pinot Meunier
15% Pinot Nero
11% Pinot Nero en vin rouge

Rosé prodotto con il metodo del Mélange. Le uve sono coltivate a Vinay nel dipartimento della Marna, a sud ovest di Epernay. La fermentazione alcolica avviene in contenitori di acciaio inox. La Cuvée è composta per una quantità variabile tra 75 e 85% da vino d'annata e tra il 15 e 25% di vino di riserva. Affina in bottiglia per un periodo minimo di 24 mesi. Al palato è rotondo ed affilato.

nv
75 cl



**Extase Millésime
Blanc de Noirs**

50% Pinot Meunier
50% Pinot Nero

Blanc de Noirs che rappresenta al meglio la filosofia dell'azienda. Finezza, freschezza ed eleganza si uniscono in questa cuvée volutamente imbottigliata in una champagnotta disegnata per esprimere al meglio perlage ed aromi.

2015
75 cl



**Extase Rosée
Brut Nature**

94% Chardonnay
6% Pinot Nero en vin rouge

Selezione delle migliori uve Chardonnay provenienti da viti situate sul versante sud ad Epernay. Raccolta a maturazione ottimale, affinamento di almeno 36 mesi in cantina. Colore rosa chiaro e brillante, cuvée di grande espressione che rappresenta al meglio la maison.

2014
75 cl



**Exception Boisée
Millésime**

33% Pinot Meunier
33% Pinot Nero
33% Chardonnay

Millesimato di grande complessità ed eleganza, è affinato in botti borgognotte di secondo passaggio e viene prodotto in tiratura limitata ad un migliaio di bottiglie. Rappresenta il prodotto più esclusivo della maison.

2011
75 cl

DM

CHAMPAGNE
DOYARD-MAHÉ

CHAMPAGNE DOYARD MAHE

28 Chemin des Sept Moulins
51130 Vertus - Francia

www.champagne-doyard-mahe.info

*La freschezza
di Vertus*



CHAMPAGNE
Francia



Brut Rosé

88% Chardonnay
12% Pinot Nero

Champagne di estrema versatilità. Ottimo come aperitivo, ma anche per chiudere un pasto in maniera eccellente, accompagnando un dessert.

nv
75 cl



**Brut Blanc de Blanc
Empreinte**

100% Chardonnay

Blanc de Blanc di grande e piacevole beva. Ottimo aperitivo, fa della semplicità ed immediatezza la sua arma migliore per essere apprezzato. Ottimo anche con pesce crudo e antipasti di mare.

nv
75 cl



**Extra Brut Blanc de Blancs
Désir**

100% Chardonnay

Altro prodotto della maison a base di Chardonnay, viene dosato meno rispetto al suo predecessore. Più minerale, più ricco, più secco, rappresenta un ottimo inizio pasto ma si abbina egregiamente anche al pesce crudo ed al coquillage.

nv
75 cl



**Extra Brut Blanc de Blancs
Millesimé**

100% Chardonnay

Il più complesso dei tra Blanc de Blanc della maison Doyard Mahé. Si presenta elegante, ricco, fine e complesso, meritando assolutamente un abbinamento gastronomico.

2014
75 cl



DOMAINE RICHARD ROYER

14 Grande Rue
10110 Balnot-Sur-Laignes - Francia
www.champagne-richard-royer.com

*Récoltant
Manipulant nella
Côte des Bar*



CHAMPAGNE
Francia



Champagne Brut Millesimé Jeanne

60% Pinot Nero
40% Chardonnay

Il Pinot nero fermenta in acciaio, mentre lo chardonnay in botti di rovere. Affinano negli stessi contenitori di fermentazione. Rifermenta in bottiglia per un minimo di 48 mesi. Dedicato alla giovane figlia, rappresenta la cuvée di prestigio della Maison. Complessità e finezza ne fanno un grande champagne.

2013
75 cl



Champagne Miss Suzi Blanc de Blancs Brut

100% Chardonnay

Cuvée composta al 100% da Chardonnay maturato in botti di rovere rispettando il principio Soléra: cuvée perpetua dal 2013. Ogni anno, 1/3 del volume di questa botte viene imbottigliato e quest'ultimo viene completato esclusivamente dal miglior chardonnay dell'anno. La cuvée beneficia poi di un affinamento in bottiglia di 5 anni nelle nostre cantine. Da questo lavoro nasce uno champagne espressivo, delicato e di grande finezza, con note di agrumi, miele e spezie.

nv
75 cl



Champagne Brut Réserve

80% Pinot Nero
20% Chardonnay

Il 25% della cuvée proviene da vini di riserva affinati in botti di rovere. Rifermenta in bottiglia per un minimo di 30 mesi. Champagne che unisce la complessità del Pinot Nero all'eleganza dello chardonnay. Trai pregi, il maggiore è l'estrema bevibilità.

nv
75 cl



Champagne Brut Blanc de Noirs Caractère

100% Pinot Nero

Pinot nero in purezza, proveniente dai millesimi 2013 2014 2015 più il 25% di vino di riserva. Rifermenta in bottiglia per un minimo di 30 mesi. Champagne da pinot nero in purezza, dai profumi eleganti e di classe. Ottime durezze per uno champagne a tutto pasto, fresco ed altamente bevibile.

nv
75 cl



Champagne Cuvée Originel Blanc de Noir Extra

100% Pinot Nero

Pinot nero in purezza, dosato 4 grammi per litro. Rifermenta in bottiglia per un minimo di 30 mesi. Champagne di purezza assoluta, dai profumi di frutti di bosco e fiori. Mineralità e freschezza, ne fanno uno champagne verticale, ottimo come aperitivo.

nv
75 cl



Champagne Brut Rosé

90% Pinot Nero
10% Chardonnay

Rosé prodotto con il metodo del Melange, dove alla massa vinificata in bianco si unisce una piccola quantità di vino fermo rosso. Dalle vendemmie 2015 e 2016, più una piccola parte di vino di riserva. Champagne piacevole, dai profumi nitidi e puliti. Al palato è cremoso e ben strutturato. Altamente gastronomico, si abbina a molti piatti diversi.

nv
75 cl

BCB WINE Srl

Via Amalia Guglielminetti 10/9 - 10136 Torino
Tel. +39 011 19888505 - Email: matteo@bcbwine.com - www.bcbwine.com