

BCB WINE DISTRIBUZIONE



CATALOGO 2019

Una selezione di prodotti che ci piace bere.

Emanuele

Nicola

Michele

Corrado

Carlo

Simone

Agente Provincia di Cuneo:
Giraud Fabrizio
328 9669751

Agente Provincia di Cuneo:
Mina Gianluca
335 7516464

Agente Provincia di Torino:
Corino Michele
340 3015033

Agente Provincia di Torino:
Boero Nicola
338 9162667

Agente Provincia di Torino:
Romano Corrado
347 4466061

Tutte le nostre forniture e le nostre prestazioni vengono da noi realizzate esclusivamente nell'ambito della validità delle presenti condizioni di vendita, fornitura e pagamento.

Condizioni contrarie o diverse del cliente non vengono riconosciute, a meno che non siano state espressamente accettate da parte nostra.

Per l'ordine fa fede la nostra e-mail di conferma d'ordine. In caso di evasione immediata dell'ordine, la fattura o la bolla di consegna hanno valore di conferma d'ordine.

Se il cliente solleva contestazioni in relazione al contenuto della conferma d'ordine, è tenuto a comunicarle immediatamente. In caso contrario, il contratto avrà valore nei termini della conferma d'ordine.

Ci riserviamo di comunicare la fornitura di quantitativi in difetto per motivi legati alla lavorazione.

Fanno fede i prezzi indicati nella conferma d'ordine. Salvo accordi diversi, i prezzi si intendono franco magazzino; tali prezzi non comprendono trasporto, assicurazione e IVA.

Il trasporto è **gratuito per ordini superiori a 350 € al netto**.

Sulle nostre fatture si applica uno sconto del **5% per pagamenti anticipati o alla consegna** mezzo titolo bancario, **del 3% per pagamenti a 15 giorni** con ritiro del titolo di pagamento alla consegna della merce, **al netto per pagamenti a 30 giorni** con ritiro del titolo di pagamento alla consegna della merce.

L'imposta IVA corrisponde al **22% per le bottiglie di vino** e al **4% per l'olio**.



RAINERI

Azienda Agricola Gianmatteo Raineri
Località Panerole, 24 - 12060 Novello (CN) - ITALIA
Tel. +39 3396009289
www.rainerivini.com

Agricoltura: Convenzionale

Non un vino qualsiasi.



Langhe Bianco Elfobianco:
Cortese e Arneis.

Affinamento in acciaio sui lieviti per 4 mesi. Il vino è conseguentemente filtrato per l'imbottigliamento, ma non subisce alcuna chiarifica. Di compulsiva beva.



Dogliani Cornole
100% Dolcetto.

Prodotto con uve dolcetto site nel comune di Farigliano, cru Cornole. Il raspo è tolto alla 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.



Barbera d'Alba Sagrin:
100% Barbera.

Prodotto con uve coltivate nel comune di Monforte d'Alba su terreni composti da sabbia, marna di calcare e argilla. Vinificato in acciaio, viene poi affinato in botti usate di rovere francese per 14 mesi circa. No filtrazioni né chiarifica.



Langhe Nebbiolo Snart:
100% Nebbiolo.

Prodotto nella zona dalle vigne di Monforte d'Alba, viene vinificato in acciaio e, un 15%, affinato in barriques di secondo passaggio. Sorprendente precursore di quelli che sono i più importanti prodotti dell'azienda, si presenta fresco, equilibrato e di ottima beva.



Barolo:
100% Nebbiolo.

Prodotto con uve provenienti dai vigneti di Perno del 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. Elegante, sontuoso e complesso.



Barolo Monsera:
100% Nebbiolo.

Prodotto con uve nebbiolo coltivate nei vigneti Santo Stefano di Perno (comune di Monforte d'Alba) e San Bernardo (Serralunga d'Alba). Viene messo ad affinare per 24 mesi in botti di rovere al 30% nuove.



Barolo Perno:
100% Nebbiolo.

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



PIEMONTE ITALIA

RAI 1	0,75 l	Langhe Bianco 'Elfobianco' DOC	2018	6,00 €
RAI 2	0,75 l	Dogliani 'Cornole' DOCG	2017-2018	6,50 €
RAI 3	0,75 l	Barbera d'Alba 'Sagrin' DOC	2016	7,40 €
RAI 4	0,75 l	Barbera d'Alba Superiore 'Sagrin' DOC	2017	9,00 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.

RAI 5	0,75 l	Langhe Nebbiolo 'Snart' DOC	2017	8,80 €
RAI 6	0,75 l	Barolo DOCG	2014-2015	19,00 €
RAI 7	0,75 l	Barolo 'Monsera' DOCG	2014	26,50 €
RAI 8	0,75 l	Barolo 'Perno' DOCG	2015	32,00 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



Alberto Burzi

Azienda Vinicola Alberto Burzi
Frazione Santa Maria, 9 - La Morra (CN) - ITALIA
Tel: +39 338 18 00 860
www.albertoburzi.it

Agricoltura: Biologica

Nuova generazione di barolisti a La Morra.



PIEMONTE ITALIA



Barbera d'Alba 'Plaustra':
100% Barbera.

Barbera di grande beva e sorprendentemente elegante e fresca allo stesso tempo. Viene affinata solo in acciaio tenendo costantemente in sospensione le fecce fini per ottenere maggiore rotondità.



Nebbiolo d'Alba 'Runcaja':
100% Nebbiolo.

Ottima espressione del terroir di La Morra. Viene affinato in tonneau e, come per la Barbera, si tengono in sospensione le fecce fini per avere un profilo aromatico più completo.



Barolo:
100% Nebbiolo.

Ottenuto vinificando uve provenienti dalle varie microzone di La Morra per avere una complessità maggiore e valorizzare ogni singola caratteristica di ogni cru che viene assemblato.



Barolo Vecchie Viti Capalot:
100% Nebbiolo.

Ottenuto da viti il cui impianto risale alla Seconda Guerra Mondiale. Viene affinato in botti grandi di rovere austriaco per garantirne longevità e preservare caratteristiche del terroir di provenienza.

BUR 1	0,75 l	Barbera d'Alba 'Plaustra' DOC	2016-2017	6,50 €
BUR 2	0,75 l	Langhe Nebbiolo 'Runcaja' DOC	2017	8,50 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.

BUR 3	0,75 l	BAROLO DOCG	2014-2015	18,00 €
BUR 4	0,75 l	Barolo 'Vecchie Viti Capalot' DOCG	2015	29,00 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



CASCINA ALBERTA

Cascina Alberta S.S. Agricola
Via Alba, 5 - 12050 Treiso (CN) - ITALIA
Tel: +39 0173 638047
www.calberta.it

Agricoltura: Biologica certificata

Amore per la terra di Langa e i vini del territorio.



PIEMONTE ITALIA



Langhe Rosato:
100% Nebbiolo.

Vino ottenuto da vigne giovani di Nebbiolo, è frutto di una vinificazione in bianco di uve rosse. Terminata la fermentazione, viene stoccato a basse temperature per evitare che avvenga la fermentazione malolattica. Viene messo in bottiglia il marzo successivo alla vendemmia. Fresco ed estremamente piacevole.

ALB 1	0,75 l	Langhe Rosato DOC	2018	5,90 €
ALB 2	0,75 l	Langhe Nebbiolo DOC	2017	8,70 €
ALB 3	0,75 l	Barbera d'Alba DOC	2017	6,50 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



Langhe Nebbiolo:
100% Nebbiolo.

Vino ottenuto da vigne giovani di nebbiolo da Barbaresco. La fermentazione avviene attraverso l'uso di lieviti indigeni in serbatoi 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.



Barbera d'Alba:
100% Barbera.

Fermentazione a temperatura controllata attraverso l'uso di lieviti indigeni. Affinato in botti da 50 HI di rovere di Slavonia per 4 mesi. Vino ricco e complesso ma allo stesso tempo di piacevole beva.

ALB 4	0,75 l	Barbera d'Alba Superiore 'Tres' DOC	2016	9,80 €
ALB 5	0,75 l	Barbaresco Giacone DOCG	2016	17,00 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



Barbera d'Alba Superiore Trés:
100% Barbera.

Affina 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.



Barbaresco Giacone:
100% Nebbiolo.

Fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri per 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.



LE MORE BIANCHE

Azienda Vinicola Le More Bianche
Via Adele Alfieri, 35 - Magliano Alfieri (CN) - ITALIA
Tel: +39 345 614 1980
www.lemorebianche.com

Agricoltura: Biologica

Un vignaiolo coraggioso.



PIEMONTE ITALIA



Barbera d'Alba:
100% Barbera.
Viene affinata in botte grande per 8 mesi circa, il 20% del contenuto della botte è stato precedentemente affinato in Clayver in modo da ottenere un vino piacevolmente equilibrato.



Barbera d'Alba Superiore:
100% Barbera.
Vino molto importante, che passa un anno in botte grande e 4 mesi in cemento per non perdere la freschezza e la beva.



Langhe Nebbiolo:
100% Nebbiolo.
Vinificato secondo la filosofia dell'azienda a livello di fermentazione, è affinato esclusivamente in acciaio per 8 mesi affinché possa essere valorizzato il profilo organolettico varietale, di beva compulsiva.



Roero Vigna San Bernardo:
100% Nebbiolo.
Il vino più importante dell'azienda prodotto da vigneti storicamente importanti in una delle posizioni più vocate e significative di Nebbiolo del Roero. Viene affinato un anno e mezzo in botte grande.

MOR 1	0,75 l	Barbera d'Alba DOC	2017	8,00 €
MOR 2	0,75 l	Barbera d'Alba Superiore DOC	2017	11,40 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.

MOR 3	0,75 l	Langhe Nebbiolo DOC	2018	8,70 €
MOR 4	0,75 l	Roero 'San Bernardo' DOCG	2016	13,80 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.

ANDREA SCOVERO

Viticolture in Bionzo

Azienda Vitivinicola Andrea Scovero
Strada Chiappino, 2 - Frazione Bionzo
14055 Costigliole D'Asti (AT) - ITALIA
Tel: +39 3495425553

Agricoltura: Biodinamica

Dinamico, intraprendente
e sperimentatore.



Sauvignon Il Campesino:
100% Sauvignon Blanc.
Macerazione di 5 giorni,
vinificazione in acciaio
ed affinamento successivo
di una parte in acciaio
e una parte in botti di acacia.



Barbera Rosato:
100% Barbera.
Macerazione breve, risultato
di assemblaggio di una parte
vinificata in barriques nuove,
una parte barriques usate.
Vino di straordinaria beva
e piacevolezza.



Barbera Amphora:
100% Barbera.
Vino frutto di geniale sperimen-
tazione ed eccellente risultato,
vinificato in acciaio ed affinato
in anfora per 6/8 mesi a
seconda dell'annata.



Barbera d'Asti Ciapin:
100% Barbera.
Vino di importante struttura
e tessitura, viene vinificata
ed affinata in acciaio
nella sua totalità.



Dolcetto:
100% Dolcetto.
Complesso e ricco,
viene vinificato ed affinato
totalmente in acciaio.



Nebbiolo Il Clown:
100% Nebbiolo.
Nebbiolo di sorprendente
importanza, vinificato in acciaio
ed affinato 13 mesi in botte
grande da 10 ettolitri.

SCO 1	0,75 l	Sauvignon 'Il Campesino' DOC	2018	13,40 €
SCO 2	0,75 l	Rosato Barbera	2017	10,60 €
SCO 3	0,75 l	Barbera d'Asti 'Amphora' DOCG	2016	18,00 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.

SCO 4	0,75 l	Barbera d'Asti 'Ciapin' DOCG	2017	11,00 €
SCO 5	0,75 l	Monferrato Dolcetto DOC	2017	10,60 €
SCO 6	0,75 l	Nebbiolo 'Il Clown' DOC	2015	17,50 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



PIEMONTE ITALIA

*l'Erta
di Radda*

Azienda Vinicola Erta di Radda
Case Sparse il Corno, 25 - 3017 - Radda in Chianti (SI) - ITALIA
Tel: +39 328 40 40 500
www.ertadiradda.it

Agricoltura: Biologica certificata

La passione per la sua terra
di un giovane enologo.



Il Bianco:
Trebiano e Malvasia.

Il bianco dell'erta di Radda è ottenuto da uve raccolte a mano poi sofficemente pressate. La fermentazione spontanea avviene in contenitori di acciaio inox a bassa temperatura. Il vino è poi conservato durante il periodo invernale in serbatoi di acciaio inox.



Chianti Classico:
Sangiovese e Canaiolo.

Uve selezionate già nei vigneti al momento della raccolta e poi vinificate in maniera tradizionale: durante la fermentazione alcolica spontanea, che in media dura dai 10 ai 15 giorni, vengono effettuati delestaggi, rimontaggi e follature. Affinamento di 10 mesi in roveri francesi di secondo passaggio.



Due & Due: Trebbiano, Malvasia, Sangiovese e Canaiolo.

Riprendendo l'antica ricetta del barone Ricasoli, si ottiene questo vino piacevolmente sorprendente con caratteristiche aromatiche particolarmente spiccate poiché si effettua il cosiddetto 'governo toscano', aggiungendo al mosto base altro mosto ottenuto da uve vendemmiate in anticipo e lasciate appassire all'aria per circa sei settimane.

RAD 1	0,75 l	Bianco	2017	7,90 €
RAD 2	0,75 l	Chianti Classico DOCG	2016	9,30 €
RAD 3	0,75 l	Due & Due	2016	10,50 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



CASTELLO TRICERCHI

Azienda Vinicola Castello Tricerchi
 Strada provinciale 45 del Brunello
 Località Altesì, 53024 Montalcino (SI) - ITALIA
 Tel: +39 0577 191 2361
 www.castellotricerchi.com

Agricoltura: Biologica



Rosso di Montalcino:
100% Sangiovese.

Macerazione in vasche di acciaio per il prodotto di base dell'azienda. Invecchiamento in barriques e botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia per un periodo non inferiore ai 4 mesi. Vino che fa della sua genuinità la sua arma migliore.

Brunello di Montalcino:
100% Sangiovese.

Vinificazione e macerazione in acciaio. Invecchiamento in botte di rovere di Slavonia, come per il Rosso. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Vino ricco di finezza ed eleganza che arriva dai vigneti che circondano il castello e godono dell'escursione termica del versante Nord di Montalcino e del microclima presente attorno al lago all'interno della tenuta.

TRI 1	0,75 l	Rosso di Montalcino DOC	2017	10,60 €
TRI 2	0,75 l	Brunello di Montalcino DOCG	2013	21,50 €
TRI 3	0,75 l	Brunello di Montalcino DOCG	2014	21,50 €
TRI 4	0,75 l	Brunello di Montalcino Riserva DOCG	2013	60,00 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.

L'orgoglio e l'ambizione di una famiglia.



TOSCANA ITALIA



VALDICAVA

spirito di un territorio unico

Tenuta Valdicava
 Località Val Di Cava - 53024 Montalcino (SI) - ITALIA
 Tel: +39 0577 848008
 www.valdicava.it

Agricoltura: Biologica



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.

Brunello di Montalcino Riserva Madonna del Piano:
100% Sangiovese.

Riserva di straordinaria importanza che viene vinificata a partire dalle uve dello storico vigneto della Madonna del Piano, fulcro della produzione aziendale. Affinato per quasi 2 anni in botti di rovere di Slavonia ed in bottiglia per quasi 1 anno e mezzo. Vino straordinario e capace di evolvere al meglio per molti anni. Pluripremiato ed apprezzato anche dalla critica internazionale.

Uno dei monumentali padri del Brunello.



TOSCANA ITALIA

VAL 1	0,75 l	Brunello di Montalcino DOCG	2013	44,00 €
VAL 2	0,75 l	Brunello di Montalcino DOCG	2012	40,00 €
VAL 3	0,75 l	Brunello di Montalcino DOCG	2010	44,00 €
VAL 4	0,75 l	Brunello di Montalcino DOCG	2007	44,00 €
VAL 5	0,75 l	Brunello di Montalcino Riserva 'Madonna del Piano' DOCG	2012	70,00 €
VAL 6	0,75 l	Brunello di Montalcino Riserva 'Madonna del Piano' DOCG	2010	100,00 €
VAL 7	0,75 l	Brunello di Montalcino Riserva 'Madonna del Piano' DOCG	2007	80,00 €
VAL 8	0,75 l	Brunello di Montalcino Riserva 'Madonna del Piano' DOCG	2004	80,00 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



FORESTERIA & CANTINA

Filodivino Società Agricola Forestale s.r.l.
Via Serra, 46 - 60030 San Marcello (AN) - ITALIA
Tel: +39 0731 026139
www.filodivino.it

Agricoltura: Biologica certificata



Verdicchio Serra 46:
100% Verdicchio.
È beverino e leggero,
da mettere in tavola a pranzo
e a cena come delicato
accompagnamento al pasto
di tutti i giorni.
3 mesi su fecce fini.

**Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore Matto:**
100% Verdicchio.
A differenza del Serra 46
permane sulle fecce fini
per 6 mesi e viene vinificato
in acciaio inox.

**Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore Filotto:**
100% Verdicchio.
Fermentazione a temperatura
controllata e affinamento su
fecce fini per 8 mesi.

**Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Riserva Dino:**
100% Verdicchio.
La maturazione su fecce fini
e la fermentazione malolattica
danno al Dino una evoluzione
tipica dei vini riserva, dal sapore
asciutto ed equilibrato.
8 mesi su fecce fini.

Lacrima di Morro d'Alba Diana:
100% Lacrima di Morro d'Alba.
Fermentazione a temperatura
controllata, 6 mesi su fecce fini.
Profumato, speziato, beverino.

**Lacrima di Morro d'Alba
Superiore 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, dai tannini
raffinati. Il finale è intenso e
in bocca resta un piacevole
sentore fruttato.
12 mesi su fecce fini.

Le Marche che non ti aspetti.



FIL 1	0,75 l	Verdicchio 'Serra 46' DOC	2017	5,00 €
FIL 2	0,75 l	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 'Matto' DOC	2017	6,50 €
FIL 3	0,75 l	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 'Filotto' DOC	2015	7,90 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.

FIL 4	0,75 l	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva 'Dino' DOCG	2015	12,00 €
FIL 5	0,75 l	Lacrima di Morro d'Alba 'Diana' DOC	2016	6,50 €
FIL 6	0,75 l	Lacrima di Morro d'Alba Superiore 'Soara' DOC	2015	8,60 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



DOMAINE JEAN GRIVOT

Domaine Jean Grivot

6 Rue de la Croix Rameau, 21700 Vosne-Romanée - FRANCIA

Telefono: +33 3 80 61 05 95

www.domainegrivot.fr

Agricoltura: Biologica

Eleganza,
Storia e Tradizione
da Vosne Romanée.



BORGOGNA FRANCIA



Bourgogne Rouge:
100% Pinot Nero.

Assemblaggio delle uve provenienti dalla zona di Vosne Romanée.



Vosne Romanée:
100% Pinot Nero.

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



Vosne Romanée 1er Cru Les Beaux Monts: 100% Pinot Nero.

Uno dei Cru più famosi della città, il 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.



Nuits Saint Georges 1er Cru Roncière: 100% Pinot Nero.

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



Nuits Saint Georges 1er Cru Aux Boudots: 100% Pinot Nero.

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



Clos de Vougeot Grand Cru: 100% Pinot Nero.

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



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 e inebriante dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.



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

GRI 1	0,75 l	Bourgogne Rouge	2014	26,50 €
GRI 2	0,75 l	Vosne Romanée	2012	56,40 €
GRI 3	0,75 l	Vosne Romanée 1er Cru Les Beaux Monts	2014	120,00 €
GRI 4	0,75 l	Nuits Saint Georges 1er Cru Roncière	2014	95,00 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.

GRI 5	0,75 l	Nuits Saint Georges 1er Cru Aux Boudots	2014	98,50 €
GRI 6	0,75 l	Clos de Vougeot Grand Cru	2014	160,00 €
GRI 7	0,75 l	Echezeaux Grand Cru	2014	200,00 €
GRI 8	0,75 l	Richebourg Grand Cru	2014	800,00 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



DOMAINE CRUCHANDEAU

Domaine Julien Cruchandeau
4 Rue Robert, 21700 Chaux, FRANCIA
Tel: +33 3 80 62 16 50
www.domaine-cruchandeau.com

Agricoltura: Biodinamica

L'astro nascente della Cote de Nuits: tra musica e vigne.



BORGOGNA FRANCIA



Bourgogne Aligoté:
100% Aligoté.

Varietà borgognotta che dà il nome al vino. Uve raccolte a mano, vengono fermentate 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 apprezzarne al meglio le qualità organolettiche.



Bouzeron:
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.

CRU 1	0,75 l	Bourgogne Aligoté	2018	9,60 €
CRU 2	0,75 l	Bourgogne Aligoté	2017	9,60 €
CRU 3	0,75 l	Bouzeron Aligoté	2017	11,00 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



Hautes Cotes des Nuits:
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.

CRU 4	0,75 l	Hautes Cotes de Nuits Blanc Vieilles Vignes	2017	13,60 €
CRU 5	0,75 l	Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru Hameau de Blagny	2017	46,00 €
CRU 6	0,75 l	Hautes Cotes de Nuits Ruoge Les Cabottes	2017	13,60 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



Puligny Montrachet 1^{er} 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).



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 in botti di rovere al 20% nuove di 15 mesi. Maturazione ed affinamento imile a Les Valancons, ma espressione di un terroir più ricco e complesso.



DOMAINE CRUCHANDEAU

Domaine Julien Cruchandeau
4 Rue Robert, 21700 Chaux, FRANCIA
Tel: +33 3 80 62 16 50
www.domaine-cruchandeau.com

Agricoltura: Biodinamica

L'astro nascente
della Cote de Nuits:
tra musica e vigne.



BORGOGNA FRANCIA



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 in botti di rovere al 20% nuove di 15 mesi.



Ladoix:
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 in botti di rovere al 20% nuove tra i 12 e i 15 mesi. Espressione piacevole ed interessante di un village della Cote de Nuits che sa sorprendere.



Nuits Saint Georges Aux Saints Jacques:
100% Pinot nero.

Pigiatura parzialmente senza raspi, macerazione a freddo di dieci giorni, fermentazione da 3 a 6 settimane a seconda della vendemmia con frequenti rimontaggi. Affinamento da 14 a 18 mesi in botti di rovere (30% nuove, 70% in botti di oltre 2 anni).



Crémant de Bourgogne Blanc:
80% Chardonnay, 20% Aligoté.

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



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.

CRU 7	0,75 l	Hautes Cotes de Nuits Rouge Les Valancons	2017	16,00 €
CRU 8	0,75 l	Ladoix	2017	18,90 €
CRU 9	0,75 l	Ladoix MG	2017	43,10 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.

CRU 10	0,75 l	Nuits St Georges Aux Saints Jacques	2017	32,00 €
CRU 11	0,75 l	Crémant de Bourgogne Blanc	nv	10,90 €
CRU 12	0,75 l	Crémant de Bourgogne Rosé	nv	12,30 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



Champagne Jean Diot
 22 Rue Roger Thomas, 51530 Vinay - FRANCIA
 Tel: +33 3 26 51 27 62
 www.champagne-diot.fr

Agricoltura: Lotta integrata

Quattro generazioni di recoltants manipulateurs.



CHAMPAGNE FRANCIA



Brut Selection:
 40% Chardonnay, 40% Pinot Nero,
 20% 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.



Blanc de Blancs Brut:
 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.



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.



Brut Rosè:
 55% Pinot Nero, 35% Pinot Meunier,
 10% Chardonnay.
 Rosé di semplicità ma di straordinaria beva. Si fa apprezzare anche da coloro che non amano particolarmente gli Champagne Rosé.



Cuvée Extase:
 60% Pinot Meunier,
 40% 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 e aromi.



Exception Boisée 2011:
 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.

DIO 1	0,75 l	Brut 'Selection'	nv	22,50 €
DIO 2	0,75 l	Blanc de Blancs Brut:	nv	25,00 €
DIO 3	0,75 l	Extra Brut	nv	29,00 €
DIO 4	0,75 l	Brut Rosè:	nv	29,00 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.

DIO 5	0,75 l	Cuvée 'Extase'	nv	35,00 €
DIO 6	0,75 l	Exception Boisée	2011	79,00 €
DIO 7	0,75 l	Cuvée Reserve MAGNUM	nv	65,00 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.

DM

CHAMPAGNE

DOYARD-MAHÉ

Champagne Doyard Mahé
 28 Chemin des Sept Moulins - 51130 Vertus - FRANCIA
 Telefono: +33 3 26 52 23 85
 www.champagne-doyard-mahe.info

Agricoltura: Lotta integrata

La freschezza di Vertus.



CHAMPAGNE FRANCIA



Cuvée Empreinte:
 100% Chardonnay.
 Blanc de Blancs di grande
 e piacevole beva.
 Ottimo aperitivo, fa della sua
 semplicità ed immediatezza
 la sua arma migliore
 per essere apprezzato.
 Ottimo anche con pesce crudo
 e antipasti di pesce.

DOY 1	0,75 l	Cuvée Empreinte	nv	22,50 €
DOY 2	0,75 l	Extra Brut	nv	27,00 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



Extra Brut:
 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 e coquillage.



Millesimé Extra Brut:
 100% Chardonnay.
 Il più complesso dei tre
 Blanc de Blancs della maison
 Doyard Mahé.
 Frutto del millesimo 2012,
 si presenta elegante, ricco,
 fine e complesso, meritando
 assolutamente un abbinamento
 gastronomico.

DOY 3	0,75 l	Millesimé Extra Brut	2012	41,00 €
DOY 4	0,75 l	Brut Rosé	nv	27,50 €

Sono disponibili anche formati MAGNUM e DOPPIO MAGNUM.



Brut Rosé:
 88% Chardonnay, 12% Pinot Nero.
 Champagne di estrema versatilità.
 Ottimo anche lui come aperitivo,
 ma anche per chiudere un pasto
 in maniera eccellente,
 accompagnando un dessert.

OLIO PER GIOCO

Azienda Agricola TerraSperanza
 Contrada Vaccarizzotto sn
 90030 Contessa Entellina (PA) - ITALIA
 Tel: +39 340 2953461
 www.terrasperanza.it
 Agricoltura: Biologica

Lavorare per una cultura dell'olio nuova.



Olio Extra Vergine di Oliva Nocellara del Belice e Biancolilla:

Dal nostro giovane oliveto sito a Contessa Entellina (PA), a 400 mt sul livello del mare in un territorio storicamente vocato per la produzione d'olio extra vergine d'oliva. Un blend di due cultivar autoctone e storiche di questa area: Nocellara del Belice e Biancolilla. Ne nasce questo olio fresco e molto delicato, la versatilità è la sua principale caratteristica.



Olio Extra Vergine di Oliva Contrada Vacarizzotto:

Solo 1.3 ettari, 180 olivi secolari in Contrada Vaccarizzotto, a Contessa Entellina (PA). Un blend di due cultivar autoctone e storiche di questa area: Nocellara del Belice e Biancolilla. Raccolta a mano delle olive e una attenta cernita per sceglierne solo i frutti migliori che danno un Olio fruttato e complesso, con una piccantezza che ne esalta le possibilità di utilizzo.

TS1	250 ml	Olio Extra Vergine di Oliva	4,80 €
TS 2	500 ml	Nocellara del Belice e Biancolilla*	8,50 €
TS3	100 ml	Olio Extra Vergine di Oliva	4,50 €
TS 4	250 ml	Contrada Vacarizzotto**	10,00 €

*Confezione da 12 bottiglie ** Confezione singola



BCB Wine S.r.l.

Via Amalia Guglielminetti, 10/9

10136 Torino

info@bcbwines.com