



**CATALOGO DISTRIBUZIONE**

---

**2023**





*Una selezione di prodotti  
che ci piace bere*

Emanuele  
Nicola  
Michele  
Corrado  
Matteo



RAINERI

AZIENDA AGRICOLA  
GIANMATTEO RAINERI

Località Penerole, 24  
12060 Novello (CN) - Italia

[www.rainerivini.com](http://www.rainerivini.com)

*Non un vino  
qualsiasi*



PIEMONTE

Italia



**Langhe Bianco  
DOC**

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 come mela e frutta esotica. Buona sapidità, ottima freschezza e di beva compulsiva.

2022  
75 cl



**Langhe Rosato  
DOC**

100% Nebbiolo

Vigneto situato a 300 mt. slm con esposizione sud-ovest. Raccolta manuale, macerazione con le bucce per 24 ore in acciaio. Fermentazione di circa 25 giorni a bassa temperatura. Affinamento in acciaio, viene filtrato prima dell'imbottigliamento. Colore rosa tenue. Profumi di fragole, ciliegie, melagrano e rosa. Sapido, minerale, secco e leggermente tannico. Un rosato fresco e di beva.

2021 - 2022  
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.

2021 - 2022  
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, mama 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.

2021  
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.

2021 - 2022  
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.

2019  
75 cl - 1,5 L





**Barolo DOCG  
Perno**

100% Nebbiolo

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 - 2018 - 2019

75 cl - 1,5 L



**Barolo DOCG  
Castelletto**

100% Nebbiolo

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 mt. e 350 mt. di altezza. Il terreno più calcareo e il microclima ventilato creano un Barolo più fannico ma molto fresco, con sentori balsamici, di eucalipto, menta e liquirizia.

2017 - 2018 - 2019

75 cl - 1,5 L



**Langhe DOC  
Pinot Nero**

100% Pinot Nero

Uve provenienti da un giovane vigneto sito a Farigliano da barbatelle selezionate direttamente in Borgogna. Fermentazione in acciaio con una piccola percentuale di grappolo intero e affinamento 8 mesi in botte grande. Naso esplosivo tipico del vitigno, in bocca grande beva e freschezza.

2021

75 cl



**Langhe DOC  
Chardonnay**

100% Chardonnay

Fermentazione in anfora di terracotta e barriques di rovere francese dove passa anche i primi mesi di affinamento. Il vino viene poi assemblato per finire l'affinamento solo nel legno. Vino di grande mineralità e buona struttura.

2022

75 cl







# Cascina Sòt

**AZIENDA AGRICOLA  
CASCINA SOT**

Loc. Bussia San Pietro, 27/A  
12065 Monforte D'Alba (CN) - Italia

[www.cascinasot.com](http://www.cascinasot.com)

*Una tradizione  
che si tramanda,  
proiettata verso  
il futuro*



PIEMONTE

Italia



**Piemonte DOC  
Chardonnay**

100% Chardonnay

Raccolta manuale, pressatura diretta, fermentazione in acciaio per circa 20 giorni a temperatura controllata. Battonage per circa 2 mesi e successivo affinamento in bottiglia. Colore interessante, fresco, perfetto per un aperitivo o in abbinamento a carni bianche o pesce. Tappo biondellato.

2021  
75 cl



**Langhe DOC  
Nascetta**

100% Nascetta

Vigna in Monforte d'Alba, sottozona San Giovanni, 300 mt. slm con esposizione nord-ovest. Raccolta manuale, macerazione sulle bucce per circa 6 giorni, svinatura e prosecuzione della fermentazione senza bucce per circa 20 giorni a 13-15°. Non svolge la malolattica. Successivi battonage per 2 mesi e bottiglia. Ideale con Crostacei e formaggi di media stagionatura. Tappo biondellato.

2021  
75 cl



**Vino Rosato  
Tramonto**

50% Nebbiolo  
50% Barbera

Assambraggio di vitigni autoctoni della zona (Nebbiolo, Barbera). Pressatura diretta, fermentazione per 20 giorni a temperatura controllata, battonage per 2 mesi e affinamento in bottiglia. Interessanti sentori di frutto, buona acidità. Abbinamento con antipasti magri, carni bianche, pesce, ottimo come aperitivo. Tappo in sughero micrigranulato.

2021  
75 cl



**Dolcetto d'Alba  
DOC**

100% Dolcetto

Vigna di 35 anni localizzata a Monforte d'Alba in sottozona Bricco San Pietro a 380 mt. slm con esposizione sud. Vinificazione in acciaio a cappello emerso per circa 6 giorni con 3 rimontaggi giornalieri a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e bottiglia. Perfetto in abbinamento a tutto pasto. Tappo in sughero biondellato.

2021  
75 cl



**Barbera d'Alba  
DOC**

100% Barbera

Vinificazione in acciaio a cappello emerso per circa 10 giorni con 3 rimontaggi giornalieri a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in legno e successivo affinamento in acciaio e bottiglia. Perfetto con selvaggina e formaggi. Tappo in sughero biondellato.

2020  
75 cl



**Barbera d'Alba  
Superiore DOC**

100% Barbera

Vigna di oltre 70 anni di età situata a Monforte d'Alba in sottozona Bricco San Pietro a 380 mt. slm. Vinificazione in acciaio a cappello emerso per circa 20 giorni con 3 rimontaggi e 3 follature giornalieri a mano a temperatura controllata. Affinamento in acciaio, in botti di Rovere Francese di medie dimensioni per 10 mesi e poi bottiglia. Abbinamento con primi piatti robusti e secondi piatti della cucina di terra. Tappo in sughero monopezzo.

2021  
75 cl



**Langhe Nebbiolo  
DOC**

100% Nebbiolo

Vinificazione in acciaio a cappello emerso per circa 10 giorni con 3 rimontaggi giornalieri a temperatura controllata. Fermentazione malolattica in legno peer tutta la massa, successiva permanenza del 40% del volume in barriques di secondo passaggio per 6 mesi, il resto in acciaio. Successivo assambraggio e affinamento in bottiglia. Abbinamento con carni e formaggi. Tappo in sughero biondellato.

2021  
75 cl





**Barolo DOCG del Comune di Monforte d'Alba**

100% Nebbiolo

Vigna localizzata a Monforte d'Alba in sottozona Bricco San Pietro a 380 mt. slm con esposizione sud-ovest. Vinificazione in acciaio a cappello emerso per circa 20 giorni con 3 rimontaggi e 3 follature giornaliere a mano a temperatura controllata. Affinamento per 32 mesi in botte grande di Rovere di Slavonia e 6 mesi in bottiglia. Abbinamento con selvaggina e formaggi. Tappo in sughero monopezzo.

2018 - 2019

75 cl - 1,5 L



**Barolo DOCG Bricco San Pietro**

100% Nebbiolo

Vigna di oltre 90 anni localizzata in Monforte d'Alba in sottozona Bricco San Pietro a 380 mt. slm con esposizione sud-ovest. Fermentazione - macerazione per circa 25 giorni in tino da 25hl in rovere di Slavonia con 3 rimontaggi e 3 follature manuali giornaliere. Affinamento per 28 mesi in botti di Rovere Francese (60% tonneaux nuovi e 40% Barriques di secondo passaggio) e in bottiglia per un anno. Abbinamento con formaggi stagionati, secondi di carne rossa e selvaggina. Tappo in sughero monopezzo.

2019

75 cl - 1,5 L



**Barolo DOCG Bricco San Pietro Riserva**

100% Nebbiolo

Vigna di oltre 90 anni situata in Monforte d'Alba sottozona Bricco San Pietro a 380 mt. slm esposizione sud-ovest. Fermentazione e macerazione per circa 25 giorni in tino di 25 hl in rovere di Slavonia, 3 rimontaggi e 3 follature manuali al giorno. Affinamento per 32 mesi in tonneaux di Rovere Francese e successivi 2 anni e 6 mesi in bottiglia. Abbinamento ideale con formaggi stagionati, secondi di carne rossa e selvaggina. Tappo in sughero monopezzo. Prodotto solo nelle annate migliori.

2017

75 cl - 1,5 L







**GIUSEPPE NADA**

Via Giacosa, 12/A  
Treiso (CN) - Italia

[www.nadagiuseppe.it](http://www.nadagiuseppe.it)

*Tradizione familiare  
e amore per  
le colline*



Agricoltura  
Biologica

PIEMONTE

Italia

PIEMONTE



**Metodo Classico Rosato  
VSQ**

100% Nebbiolo

Pressatura in atmosfera controllata delle diverse varietà di nebbiolo presenti in azienda. Decantazione a freddo, fermentazione a 14-15°C, poi 6 mesi in acciaio sulle fecce fini per aumentare corpo e longevità. Il tiraggio avviene nella primavera successiva e le bottiglie vengono conservate per 48-60 mesi, acquisendo grande complessità. Non si aggiungono zuccheri nella liqueur d'expédition. Profumo floreale, complesso, buona mineralità e freschezza. Produzione annua 1.500 bottiglie.

nv  
75 cl



**Langhe Bianco  
DOC Armonia**

Arneis  
Sauvignon Blanc

Vinificazione in bianco, breve macerazione a freddo, decantazione e successiva fermentazione a 17-18°C per mantenere in profumi caratteristici. Affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi. Colore giallo paglierino tenue con riflessi dorati. Il sauvignon conferisce profumi intensi e floreali mentre l'arneis dona corpo, mineralità e volume. Sapore persistente, fresco e sapido. Produzione annua 10.000 bottiglie.

2021  
75 cl



**Langhe Riesling  
DOC Tecum**

100% Riesling

Vinificazione in bianco, decantazione ed illimpidimento del mosto a freddo, fermentazione a 17-18°C per mantenere i profumi tipici del vitigno, stazionamento sulle fecce fino a primavera. Riposa per circa 3 anni in bottiglia. Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo floreale, inizialmente agrumato, poi verso sentori di minerali e idrocarburi. Bianco da lungo invecchiamento, evolve e raggiunge apice della complessità dopo 7/8 anni dall'imbottigliamento. Produzione annua 2.000 bottiglie.

2019  
75 cl



**Dolcetto d'Alba  
DOC**

100% Dolcetto

Vinificazione tradizionale in acciaio inox, fermentazione a temperatura 28-30°C. Rimontaggi giornalieri per 6-8 giorni di macerazione. Affinamento 6/8 mesi in acciaio. Bottiglie annue prodotte 4.000.

2021  
75 cl



**Barbera d'Alba  
Superiore DOC**

100% Barbera

Vinificazione tradizionale in acciaio, fermentazione a temperatura di 28-30°C. Delicati rimontaggi giornalieri che consentono l'estrazione di un colore intenso e profondo. Macerazione di circa 15 giorni per ottenere un prodotto più fresco e di pronto consumo, nonostante la struttura permetta un vita superiore ai 15 anni. Affinamento per 8 mesi in tonneau Allier da 550 litri molto usati. Produzione annua 9.000 bottiglie.

2020  
75 cl



**Langhe Nebbiolo  
DOC**

100% Nebbiolo

Vigne situate a Treiso, con esposizione sud-est e sud-ovest. Vinificazione tradizionale in acciaio a temperatura controllata, frequenti rimontaggi. Macerazione di 20/30 giorni per ottenere un prodotto più fresco e di pronto consumo, nonostante la struttura permetta un vita superiore ai 15 anni. Affinamento per 8 mesi in tonneau Allier da 550 litri molto usati. Produzione annua 9.000 bottiglie.

2021  
75 cl





**Barbaresco DOCG**

100% Nebbiolo

Raccolta manuale, vinificazione tradizionale in acciaio a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Affinamento in legno. Prodotto elegante, con sentori di frutta e di fiori, di grande beva. Produzione annua circa 4.500 bottiglie.

2019 - 2020

75 cl



**Barbaresco DOCG Marcarini**

100% Nebbiolo

Vigna situata a Treiso sottozona Marcarini, proprio a ridosso della cantina. Pigiatura e fermentazione con lieviti naturali senza solfiti a temperatura di 30-32°C per favorire estrazione di tannini ed antociani. Macerazione a cappello sommerso per 60/70 giorni, come da tradizione della famiglia. Svinatura, travasi per eliminare sedimenti, travaso in legno. Prodotto elegante e raffinato, molto floreale e complesso. Produzione annua 4.000 bottiglie.

2020

75 cl - 1,5 L



**Barbaresco DOCG Casot**

100% Nebbiolo

Vigne in Treiso, sottozona Marcarini. Pigiatura, fermentazione con lieviti naturali senza solfiti a 30-32°C per favorire estrazione tannini ed antociani. Macerazione a cappello sommerso per 40/50 giorni come da tradizione di famiglia. Affinamento in botticelle da 1000/4000 litri per 18/20 mesi e 7/8 mesi in bottiglia. Vino di eccezionale finezza, che da sempre rappresenta l'azienda. Complesso, elegante, profondo e persistente. Frutto sempre presente, spezie, fiori e note balsamiche. Produzione annua 15.000 bottiglie.

2020

75 cl - 1,5 L



**Barbaresco DOCG Riserva Casmar**

100% Nebbiolo

Pigiatura, fermentazione con lieviti naturali senza solfiti a 30-32°C per favorire estrazione tannini ed antociani. Macerazione a cappello sommerso per 60/70 giorni come da tradizione di famiglia. Affinamento in botticelle da 1000 litri e tonneaux da 500 litri per 12 mesi, altri 24 mesi in botte grande ed in seguito affinamento 8 mesi in bottiglia. Grande eleganza ed austerità.

2017

75 cl





ROSANNA  
SANDRI

AZIENDA AGRICOLA  
ROSANNA SANDRI

Via Roma, 33  
12050 Treiso (CN) - Italia

[www.agricolasandri.it](http://www.agricolasandri.it)

Vini sostenibili  
e tanta passione



EQUALITAS

PIEMONTE

Italia

PIEMONTE



### Vino Rosso da tavola Grasmeri

100% Dolcetto

È la vigna più vecchia dell'azienda, situata in zona San Rocco Seno d'Elvio sotto Madonna di Como. Affinamento per 10 mesi in cemento. Produzione limitata per la vendemmia 2021 di 200 bottiglie. Solo in assegnazione.

2021  
75 cl



### Langhe Arneis DOC Stella Dorata

100% Arneis

Vigne a San Rocco Seno d'Elvio a 250 mt. slm con esposizione Est e sud-est con terreni argilloso calcarei. Vinificazione in acciaio con macerazione tra buccia e mosto in modo da ottenere un arricchimento di profumi e struttura. Affinamento sulle fecce da 3 a 6 mesi. Profumo intenso e persistente, sentori di albicocca, mela e camomilla. Sapido, di buona struttura ed armonico.

2021 - 2022  
75 cl



### Barbera d'Alba DOC Baccara

100% Barbera

Vigna situata a San Rocco Seno d'Elvio a 350 mt. slm con terreni argilloso-calcareo. Due passaggi in vigna di raccolta, fermentazione in cemento con macerazione sulle bucce. Profumo ricco, sontuoso e avvolgente. Note di frutta rossa, di vaniglia e liquirizia. Sapore pieno, potente, di grande struttura. Sorprendente eleganza, sentori di confettura di prugna e uva appassita.

2021 - 2022  
75 cl



### Langhe Nebbiolo DOC Botero

100% Nebbiolo

Vigne a San Rocco Seno d'Elvio a 290 mt. slm, esposizione Est e sud-est con terreni argilloso calcarei. Resa molto bassa in vigna, vendemmia manuale, fermentazione in piccole vasche di cemento con ripetuti rimontaggi per estrarre il colore. Anche dopo la fermentazione continua la macerazione per circa 40-45 giorni. Malolattica ultimata durante la macerazione a cappello sommerso. Affinamento di 4 mesi in botti di Rovere e bottiglia. Profumo complesso, elegante, note di ribes, mirtillo, liquirizia e spezie. Setoso, caldo con tannini dolci che nobilitano la ricca beva.

2021  
75 cl



### Barbaresco DCG Damasco

100% Nebbiolo

Vigne a San Rocco Seno d'Elvio a 450 mt. slm, esposizione Est e sud-est con terreni di marna blu, alta percentuale di sabbia. Vendemmia manuale fermentazione di 15 giorni in tini di Rovere grande con ripetuti rimontaggi per estrarre colore. La macerazione continua anche dopo la fermentazione, per circa 40/45 giorni. Affinamento in fusto per circa 18 mesi e poi bottiglia. Vino molto elegante, piacevole sia all'olfatto che al palato. Persistente grazie alla dolcezza e tensione dei tannini. Quasi interminabile.

2019 - 2020  
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



**Vino Bianco  
Moda Giuvu**

Arneis

Vigneto situato a Canale, sottozona Renesio Incisa con terreno sabbioso. Pressatura soffice, macerazione sulle bucce per 5/6 giorni. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Dopo la svinatura il vino rimane 7/8 mesi sulle fecce con batonage settimanali per far acquisire maggior sapidità, freschezza ed aromi. Non viene filtrato né chiarificato. Vino inteso, sentori di uva appena pressata, quella freschezza che si percepisce a settembre. Sensazioni di agrumi, albicocca, zenzero, cachi e frutta secca. Sorprendente freschezza in bocca, consistente sapidità che sfocia in un tannino bilanciato. Vino gastronomico, molto persistente. Un vero vino artigiano!

nv  
75 cl



**Vino 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



**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.

2022  
75 cl



**Vino Rosato  
Le Due Rose**

100% Nebbiolo

Vigneto con suolo calcareo-argilloso con affioramenti di sabbia. Macerazione a freddo per 24 ore e successiva fermentazione in acciaio e affinamento sulle fecce. Sentori di mela rossa e ciliegia. Sapore pieno, sapido ed equilibrato. Produzione annua 3.500 bottiglie.

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.

2020 - 2021  
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.

2021  
75 cl





**Roero Arneis  
DOCG Riserva  
4 Luglio**

100% Arneis

Terreno argilloso e sabbioso. Macerazione sulle bucce per 12 ore, pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio sulle fecce fini con batonage settimanali per 12 mesi. Successivo ulteriore affinamento in bottiglia. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, sentori di camomilla, acaia e pietra focaia. Asciutto, sapido, con sensazioni di erbe aromatiche, retrogusto minerale e persistente. Un Arneis Riserva che aiuta a capire il potenziale di evoluzione nel tempo. Produzione annua 6.500 bottiglie.

2020  
75 cl



**Barbera d'Alba  
Superiore DOC  
Elaine**

100% Barbera

Vigneto nel comune di Canale con terreno calcareo, argilloso con strati di sabbia. Vendemmia manuale, vinificazione in acciaio e successivo affinamento in botti di legno usate da 25 hl per circa 12 mesi. Rosso rubino carico, sentori di piccoli frutti rossi e di confettura di prugne. Sapore caldo, lungo, sapido dove emergono vaniglia e cacao. Produzione annua 3.500 bottiglie.

2018  
75 cl



**Roero DOCG  
Licin**

100% Nebbiolo

Vigneto nel comune di Canale con terreno calcareo, argilloso con strati di sabbia. Vendemmia manuale, vinificazione tradizionale in acciaio, affinamento per 12 mesi in barrique e ulteriori 6/9 mesi in acciaio. Colore rosso rubino brillante, profumo speziato, opulento, con sentori di viola e lampone. Sapore ampio, caldo, tannico, con retrogusto di cacao, cuoio e piccoli frutti rossi. Un Roero vero, molto elegante e persistente. Produzione annua 3.300 bottiglie.

2018 - 2020  
75 cl



**Barbera d'Alba  
Superiore DOC  
Bonora**

100% Barbera

Vigneto nel comune di Canale con terreno calcareo, argilloso con strati di sabbia. Vendemmia manuale, vinificazione in acciaio, affinamento di 24 mesi tra barriques e botti grandi. Ulteriore affinamento di 12 mesi in acciaio prima di essere messo in bottiglia. Rosso rubino con profonda intensità, sentori di vaniglia, ciliegia, ribes nero e prugna. Una Barbera importante, caldo, corposo, lungo e tannico. Sensazioni di confettura e di cacao. Produzione annua 3.000 bottiglie.

2016  
75 cl



**Roero DOCG  
Riserva Sorano**

100% Nebbiolo

Vendemmia manuale con un'attenta selezione dei migliori grappoli nelle vigne dalle pozioni 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.

2016  
75 cl





A P E C A 'S

APECA WINES

Corso Piave, 4  
12051 Alba (CN) - Italia

www.apecawines.com

Semplicemente...  
Grandi Bollicine

PIEMONTE

Italia


**Euforia  
Metodo Martinotti Brut  
Piemonte DOC**

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.

2021 - 2022

75 cl


**Euforia  
Metodo Classico Brut**
85% Chardonnay  
15% Pinot Nero

Il Metodo Classico Brut è uno spumante tradizionale, affinato sui lieviti per 24 mesi. Un'etichetta che privilegia la raffinata freschezza e la piacevole fragranza, vera espressione dello stile elegante della cantina. Il bouquet è fine con profumi di fiori bianchi, delicati aromi fruttati, limone candito e sentori di pan brioche. Il sorso è di vivace freschezza minerale, con frutto maturo, armonioso e finale persistente.

2019

75 cl


**Euforia  
Alta Langa DOCG  
Dosaggio Zero**
85% Pinot Nero  
15% Chardonnay,

Vigne situate a Santo Stefano Belbo, nel cuore dell'Alta Langa su terreni mamosi e calcarei. Rifermentata in bottiglia con mosto appassito e affinata sui lieviti per 30 mesi. Colore giallo paglierino vivace e brillante, perlage fine e persistente, incredibilmente morbido. I sentori olfattivi abbracciano un'ampia gamma, da quelli floreali di figlio a quelli fruttati di polpa bianca matura, passando per le note dolci del miele fino a giungere a quelle fragranti di crosta di pane. Il sorso è profondo e minerale, fresco ed elegante, equilibrato e armonico.

2019 - 2020

75 cl


**BDN18  
Metodo Classico Brut  
VSQ Blanc de Noir**

100% Pinot Nero

Dosaggio 3,2 gr/l. Terreni sabbiosi e argillosi. Raccolta manuale. Prima fermentazione in acciaio, affinamento per 6 mesi in tonneaux scolmi, rifermentato in bottiglia con mosto appassito. 36 mesi sui lieviti. Questo Blanc de Noir è un Pinot Nero in purezza che deve la sua potenza al terroir di Santo Stefano Belbo, nel cuore dell'Alta Langa. Vino di grande finezza e altrettanta potenza, che grazie all'affinamento in tonneaux è impreziosito di delicata complessità al naso che strizza l'occhio altralpe. Profumi di pan brioche, torta di nocciolo e fiori d'arcancio. Struttura vivace orientata alla mineralità. Produzione molto limitata.

2018 - 2019

75 cl





**AZIENDA AGRICOLA  
GHIO ROBERTO  
VIGNETI PIEMONTEMARE**

Via Circonvallazione, 3  
15060 Bosio (AL) -Italia

[www.ghiovini.it](http://www.ghiovini.it)

*Il Piemonte  
più vicino al mare*



Agricoltura  
Biologica

PIEMONTE

Italia



**VSQ Metodo Classico  
Rosè La Canna  
e l'Orzo**

100% Dolcetto

La vendemmia avviene a fine agosto con raccolta delle uve effettuata a mano. A seguito di una soffice pressatura avviene la fermentazione in acciaio a una temperatura di 18°C con presa di spuma a 12°C. Alla rifermentazione in bottiglia segue un affinamento su lieviti di 24 mesi prima del dégorgeement, durante i quali le fecce vengono periodicamente rimesse in sospensione. Il risultato è uno spumante dal colore rosa tenue dal naso complesso con la prevalenza di aromi floreali. Al palato si presenta con un perlage fine, leggero e persistente.

nv

75 cl



**VSQ Metodo Classico  
Bianco La Canna  
e l'Orzo**

100% Caricalasino

Spumante prodotto con uve della varietà Caricalasino, metà delle quali viene raccolta in leggera sovrarmaturazione e fatta appassire per circa un mese. Pressatura soffice, avvio della fermentazione a 18°C e successiva presa di spuma a 12°C. Alla rifermentazione in bottiglia segue un affinamento su lieviti di 24 mesi prima del dégorgeement, durante i quali le fecce vengono periodicamente rimesse in sospensione. Il risultato si distingue per complessità aromatica e corposità. Al naso emergono note di burro, fiori, pasticceria, frutta a polpa gialla e crosta di pane.

nv

75 cl



**Gavi DOCG del  
Comune di Bosio**

100% Cortese

Vino biologico prodotto con uve di antiche viti della selezione clonale del Consorzio Tutela del Gavi, nel comune di Bosio. La vendemmia manuale di metà settembre è seguita da una pigio-diraspatura soffice e fermentazione controllata in acciaio. Segue un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia. Dal colore giallo paglierino, al naso prevalgono gli aromi di frutta esotica, agrumi e pera.

2022

75 cl



**Gavi DOCG Riserva  
Vigna Le Zucche**

100% Cortese

La vendemmia avviene a metà settembre con la selezione dei grappoli migliori. A seguito di una pigio-diraspatura soffice e di una criomacerazione, avviene la fermentazione spontanea in botte piccola a seguito della quale il vino affina per almeno un anno in bottiglia. Dotato di freschezza e di buona struttura, al naso prevale un profumo etereo con note di benzeni e pietra focaia.

2021

75 cl



**Monferrato Bianco  
DOC Zanè**

100% Caricalasino

Vino biologico prodotto con un vitigno autoctono diffuso nelle zone di Gavi, Ovada e Acqui Terme. La vendemmia manuale di metà settembre è seguita da una pigio-diraspatura soffice e fermentazione spontanea in acciaio. Alla successiva stabilizzazione a freddo segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Il naso si presenta con aromi molto caratteristici, tipici della varietà.

2020

75 cl



**Vino Bianco da  
uve macerate  
Vinarancio**

100% Caricalasino

Le uve, raccolte manualmente da metà settembre e selezionate, vengono pigio-diraspate e successivamente vanno incontro a un processo di macerazione di circa 15 giorni. La vinificazione che avviene con soli lieviti indigeni è seguita da un anno di affinamento in acciaio e altrettanto in bottiglia. Ne risulta un vino dal colore aranciato, con note prevalentemente di agrumi e canditi.

nv

75 cl



**Colli Tortonesi  
Timorasso Derthona**

100% Timorasso

xxx

20

75 cl





### Ovada D.O.C.G. Riserva Vigna L'Arciprete

100% Dolcetto

Il vino è prodotto a partire dal vitigno Nibiò, varietà di dolcetto dal peduncolo rosso, del vigneto Arciprete, uno dei vigneti storici del Piemonte. Dopo un'accurata selezione delle uve e una pigio-diraspatura soffice avviene la fermentazione spontanea, con macerazione della durata di 15 giorni circa. Segue un affinamento di circa 2 anni in legno e 1 in bottiglia. Al naso si presenta intenso e complesso con note fruttate di marasca e note terziarie che derivano dall'invecchiamento.

2018  
75 cl



### Monferrato Nebbiolo Superiore La Cascina

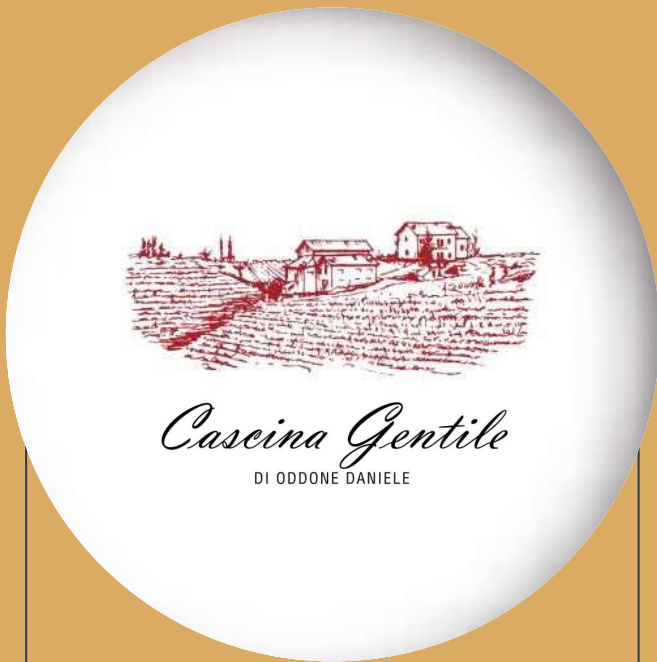
100% Nebbiolo

Uve provenienti dal vigneto La Cascina, situato nel comune di Bosio. La vendemmia avviene ad ottobre con raccolta effettuata a mano. A seguito di un'accurata selezione delle uve e una soffice pigio-diraspatura avviene la fermentazione spontanea con macerazione di circa 15 giorni. Il vino fa un affinamento di 2 anni in legno e 1 anno in bottiglia. Il risultato è un vino dal colore rosso rubino, con note di spezie, cacao e dalla buona struttura.

2020  
75 cl







**CASCINA GENTILE**

Strada per San Cristoforo, 11  
15060 Capriata d'Orba (AL) - Italia

[www.cascinagentile.com](http://www.cascinagentile.com)

*Vignaioli da  
tre generazioni*



Agricoltura  
Biologica

PIEMONTE

Italia



**Gavi DOCG  
Confine**

100% Cortese

Sulla terra di Confine e proprio la SP177 che passa davanti alla cantina delimita la zona di produzione del Gavi DOCG. Il vino matura per circa 4-5 mesi in acciaio inox. Batonage ogni 15 giorni per rimettere in sospensione le fecce fini. Viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo pulito e intenso, delicato, con sentori di fiori, agrumi e mela verde. Asciutto, fresco, fragrante, sul finale leggermente ammandorlato e ricco di gradevole e non eccessiva acidità.

2021 - 2022  
75 cl



**Colli Tortonesi DOC  
Timorasso Derthona**

100% Timorasso

Le uve provengono dai vigneti di proprietà situati a Cassano Spinola nella zona dei Colli tortonesi. Pigiatura soffice, macerazione per 24 ore. Pressatura e sfecciatura a freddo, fermentazione a temperatura. Dopo il primo travaso il vino affina per circa 12 mesi sui propri lieviti con batonage ogni 15 giorni. Giallo paglierino carico, brillante. Profumo intenso, persistente, floreale, fruttato con una sensazione calda e suadente in un complesso morbido ed elegante con note minerali e di camomilla, albicocca, biancospino, leggermente boisè. Equilibrato e molto persistente.

2018 - 2019  
75 cl



**Ovada DOCG  
Tre Passi Avanti**

100% Dolcetto

Le uve provengono esclusivamente dai vigneti situati a Capriata d'Orba nella zona denominata il "Gazzolo", dalla vigna del "Cascinotto". Pigiatura soffice, fermentazione e macerazione con lieviti indigeni condotte per circa 10-15 giorni. Dopo la svinatura il vino viene lasciato decantare in botti di acciaio inox e poi affina in acciaio. Il vino non viene chiarificato o filtrato. Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso, elegante, fine con note di frutta rossa. Vino pieno, strutturato, fresco, molto persistente, leggermente mandorlato nel finale.

2018 - 2019  
75 cl



**Ovada DOCG Riserva  
Le Parole Servon Tanto**

100% Dolcetto

Le uve provengono esclusivamente dai vigneti situati a Capriata d'Orba nella zona denominata il "Gazzolo", dalla vigna del "Cascinotto". Pigiatura soffice, macerazione e fermentazione con lieviti indigeni per circa 15-20 giorni. Dopo la svinatura il vino viene lasciato decantare in botti di acciaio inox e successivamente affina in botti di rovere da 225 litri usate da almeno tre passaggi per almeno 24 mesi. Rosso rubino intenso con riflessi porpora. Profumo elegante, fine con note di liquirizia, mirilli e vaniglia. Vino pieno, strutturato, morbido, molto persistente.

2016 - 2017  
75 cl



**Piemonte Barbera  
DOC Mat**

100% Barbera

Le uve provengono esclusivamente dai vigneti situati a Capriata d'Orba nella zona denominata il "Gazzolo", dalla vigna denominata "Ripa". Pigiatura soffice, macerazione e fermentazione con lieviti indigeni per circa 10-14 giorni. Dopo la svinatura il vino viene lasciato decantare in botti di acciaio inox e successivamente in botti di acciaio inox fino all'autunno successivo quando avviene l'imbottigliamento. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso, elegante, fine con note di frutta rossa. Vino pieno, strutturato, fresco, molto persistente.

2017 - 2018  
75 cl



**Barbera Monferrato  
DOC 2016 Barberrique**

100% Barbera

Le uve provengono esclusivamente dai vigneti situati a Capriata d'Orba nella zona denominata il "Gazzolo". Pigiatura soffice, macerazione e fermentazione con lieviti indigeni per circa 15-20 giorni a 25-28°C effettuando rimontaggi ogni 4-6 ore. Dopo la svinatura il vino viene lasciato decantare in botti di acciaio inox e affinata in botti di rovere da 225 litri 1/3 nuove 2/3 di secondo e terzo passaggio per almeno 24 mesi. Terminato l'affinamento il vino finito viene imbottigliato. Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora e granati. Profumo intenso, elegante, fine con note di liquirizia, mirilli e vaniglia. Vino pieno, strutturato, particolarmente morbido, molto persistente.

2016  
75 cl





**VSQ Metodo Classico Brut  
Cascina Gentile**

100% Cortese

Pressatura soffice, sfecchiatura del mosto a freddo, avvio della fermentazione a temperatura controllata. La presa di spuma inizia nell'inverno successivo alla vendemmia. Dalla presa di spuma il vino rifermenta in bottiglia dove rimane sui lieviti per almeno 36 mesi. Le bottiglie sono mantenute in posizione orizzontale accatastandole una sulle altre ed ogni 6 mesi vengono disfatte le cataste e rimesse in sospensione le fecce fini. Dopo 36 mesi si esegue la sboccatura con l'aggiunta della "liquer" aziendale. Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Profumo intenso, delicato, con sentori di crosta di pane e scorza di lievito molto intensi, fiori, agrumi. Asciutto, fresco, fragrante, sul finale leggermente ammandolato e ricco di gradevole e non eccessiva acidità.

2017

75 cl



**VSQ Metodo Classico Brut  
Rosè Barbabianca**

100% Barbera

Pressatura soffice, sfecchiatura del mosto a freddo, avvio della fermentazione a temperatura controllata. La presa di spuma inizia nell'inverno successivo alla vendemmia. Dalla presa di spuma il vino rifermenta in bottiglia dove rimane sui lieviti per almeno 36 mesi. Le bottiglie sono mantenute in posizione orizzontale accatastandole una sulle altre ed ogni 6 mesi vengono disfatte le cataste e rimesse in sospensione le fecce fini. Dopo 36 mesi si esegue la sboccatura con l'aggiunta della "liquer" aziendale. Rosa acceso, brillante, con perlage fine e persistente. Profumo intenso, delicato, con sentori di crosta di pane e scorza di lievito molto intensi, fiori, agrumi, rose. Asciutto, fresco, fragrante, molto complesso e strutturato, ricco di gradevole e non eccessiva acidità.

2016 - 2017

75 cl



**Vino da uve appassite  
Spess**

100% Cortese

I grappoli sono raccolti manualmente, appesi uno ad uno e vengono lasciati appassire per 90-120 giorni a seconda dell'andamento climatico dell'annata. Pigiatura e diraspatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e dopo 3-4 giorni pressatura e continuazione della fermentazione in botti di rovere francese. Il vino rimane in barriques per almeno 18 mesi. Si tratta di barriques particolari, in quanto le doghe sono piegate a vapore e non tostate. Il vino si "chiarifica" con il lento passare del tempo. Giallo intenso con sfumature ambrate. Profumo molto intenso di albicocca matura, miele, nocciola tostata, vaniglia, frutta secca. Gusto dolce, vellutato, molto persistente, complesso e strutturato.

nv

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.

**nv**  
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.

**nv**  
75 cl







B O N F A D I N I  
FRANCIACORTA

**AZIENDA AGRICOLA  
BONFADINI**

Via L. di Bernardo, 85  
25049 Clusane d'Iseo (BS) - Italia

[www.bonfadini.it](http://www.bonfadini.it)

*Coltiviamo  
la passione per  
creare vini unici*



LOMBARDIA

Italia



**Franciacorta  
Millesimato Aurora  
Rosé DOCG**

50% Chardonnay  
50% Pinot Nero

Il Pinot Nero viene vinificato in rosa lasciando le bucce a contatto con il mosto per 10 ore. Prima fermentazione in botti d'acciaio e affinamento nelle stesse per 7 mesi a temperatura controllata 16/18 °C. Seconda fermentazione in bottiglia per minimo 40 mesi. La liqueur d'expédition è a base di vino Pinot nero invecchiato in barrique di rovere francese. Colore rosa salmone brillante. Profumo fresco con sentori di piccoli frutti rossi, una leggera nota di crosta di pane e vaniglia che conferisce complessità. Ottima struttura, lungo e persistente.

2015  
75 cl



**Franciacorta  
Millesimato Vistus  
Nature DOCG**

90% Chardonnay  
10% Pinot Nero

Nature che deriva da uve selezionate. Prima fermentazione in botti d'acciaio e affinamento nelle stesse per 7 mesi a temperatura controllata 16/18 °C; una parte dello Chardonnay viene affinata in barriques di rovere francese per sette mesi. Seconda fermentazione in bottiglia per minimo 30 mesi. La liqueur d'expédition è composta da Chardonnay e Pinot Nero invecchiati in barrique di rovere francese. Colore giallo brillante con riflessi verdolini. Profumo pulito con sentori fruttati di mela verde, nocciola tostata e vaniglia. Ottime salinità e acidità che apportano lunghezza e persistenza.

2016  
75 cl



**Franciacorta Nobilium  
Brut DOCG**

90% Chardonnay  
10% Pinot Nero

La raccolta avviene nella prima metà di agosto. Il Pinot Nero viene vinificato in bianco in botti d'acciaio e affinato nelle stesse per 7 mesi. Una parte dello Chardonnay viene fermentato in botti d'acciaio e la restante parte viene fermentata in barrique di rovere francese dove affina per 7 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia per minimo 24 mesi, la liqueur d'expédition è a base di vino Chardonnay invecchiato in barrique. Dal perlage fine, al naso profumi fruttati con note di crosta di pane e miele. Al palato è nitido, equilibrato e fresco.

nv  
75 cl



**Franciacorta Carpe  
Diem Satén DOCG**

100% Chardonnay

Vendemmia manuale, spremitura soffice. Una parte dello Chardonnay viene fermentato in botti d'acciaio e affinato nelle stesse per 7 mesi a temperatura controllata 14°/16°C. La restante parte viene fermentata in barrique di rovere francese per 7 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia a pressione controllata massima di 5 bar per una spuma cremosa e vellutata. Dopo minimo 24 mesi di affinamento sui lieviti è sottoposto a sboccatura. La liqueur d'expédition è a base di vino Chardonnay invecchiato in barrique di rovere francese. Colore giallo paglierino, profumo variegato e complesso dove permane una fragranza di frutto e vaniglia.

nv  
75 cl



**Franciacorta Opera  
Rosé DOCG**

50% Chardonnay  
50% Pinot Nero

Vendemmia manuale e spremitura soffice. Il Pinot Nero viene vinificato in rosa lasciando le bucce a contatto col mosto per 10 ore. Prima fermentazione in botti d'acciaio e affinamento nelle stesse per 7 mesi a temperatura controllata 16°/18°C. Seconda fermentazione in bottiglia per minimo 24 mesi. La liqueur d'expédition è composta a base di vino Chardonnay invecchiato in barrique di rovere francese. Il colore è rosato. Al naso richiama fragranze di ciliegia e frutti a bacca rossa. Sapidità marcata. Perlage fine e persistente.

nv  
75 cl



**Franciacorta Veritas  
Nature DOCG**

90% Chardonnay  
10% Pinot Nero

Nature che deriva da uve selezionate nel vigneto S.Afra. Vendemmia manuale, spremitura soffice. Prima fermentazione in botti d'acciaio e affinamento nelle stesse per 7 mesi a temperatura controllata 16/18°C. Seconda fermentazione in bottiglia. Dopo minimo 36 mesi di affinamento sui lieviti viene sottoposto a sboccatura. Grazie all'ottima struttura non necessita di alcun dosaggio zuccherino. La liqueur d'expédition è composta da vino Chardonnay invecchiato in barrique. Al palato è pieno ed equilibrato con grande lunghezza e sapidità. Al naso i profumi diiglio, sfumature agrumate e minerali.

nv  
75 cl





### AZIENDA AGRICOLA BAREL

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

[www.borgobarel.it](http://www.borgobarel.it)

*Profumi e sapori  
di una terra di  
tradizione vitivinicola*



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

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



#### 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 - 1,5L





Azienda Agricola  
**COALI**  
TENUTA SAVOIA

**AZIENDA AGRICOLA  
COALI**

Via Case Sparse Coali, 3  
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) - Italia

[www.coali.it](http://www.coali.it)

*Cultura, storia e  
passione per il vino  
in Valpolicella*



VENETO

Italia



**Recioto della Valpolicella  
Classico DOCG**

60% Corvina  
20% Corvinone  
10% Rondinella  
5% Molinara  
5% Uve nere tipiche

Vigneti a 300m s.l.m. a Sant'Ambrogio di Valpolicella, terreno calcareo, esposizione a sud. Vendemmia metà settembre, inizio ottobre. L'uva perfettamente matura, viene raccolta manualmente e lasciata appassire in fruttajo per circa 120 giorni. Macerazione con le vinacce per 20 giorni con rimontaggi e follature giornaliere. Affinamento di 15 mesi in botte di rovere e poi in bottiglia. Rosso rubino con cuore granato, bouquet molto intenso che spazia dalle amarene sotto spirito ai frutti di bosco, cannella e altre note speziate. Sapore caldo, vellutato e dolce. Struttura imponente, di grande corpo, con finale lungo ed equilibrato.

nv  
75 cl



**Valpolicella Classico  
Savoia DOC**

60% Corvina  
20% Corvinone  
10% Rondinella  
10% Uve nere tipiche

Vigneti situati a Sant'Ambrogio di Valpolicella, altamente vocati, con esposizione a sud. Vendemmia manuale a fine settembre con successiva pigia-diraspatura. La fermentazione avviene in contenitori di acciaio inox, con macerazione di circa 15 giorni, e l'affinamento avviene in contenitori di acciaio che in botti di rovere, per 12 mesi. Successivamente riposa 6 mesi in bottiglia. Al naso è classico, con profumi di frutti di bosco, prugna rossa e ciliegia. Seguono le note di macchia mediterranea e fiori.

2022  
75 cl



**Valpolicella Classico  
Superiore  
Il Bigio DOC**

50% Corvina  
30% Corvinone  
10% Rondinella  
10% Uve nere tipiche

Le uve provengono dai vigneti situati a Sant'Ambrogio di Valpolicella, su terreni calcarei ed argillosi. Alla vendemmia di fine settembre fa seguito un leggero appassimento in fruttajo. Le uve, sono poi pigia-diraspate per effettuare la fermentazione alcolica in contenitori di acciaio inox. Successivamente il vino affina in botti di rovere per almeno 48 mesi, ed ulteriori 6 mesi in bottiglia. Al naso mette in evidenza sentori di frutti di bosco scuri, in particolare la mora. Accenni di diverse spezie, il pepe nero tra queste, poi il tabacco e le erbe aromatiche.

2016  
75 cl



**Valpolicella Classico  
Superiore Ripasso  
Il Carlin DOC**

60% Corvina  
20% Corvinone  
10% Rondinella  
10% Molinara

Uve provenienti da vigneti situati a Sant'Ambrogio di Valpolicella, su terreni calcarei ed argillosi. Vendemmia manuale a fine settembre con successiva pigia-diraspatura. La fermentazione in acciaio inox per 10-12 giorni. Il vino viene poi separato dalle bucce e conservato in serbatoi di acciaio fino a gennaio. In quel mese si pigiano le uve appassite dell'Amarone. Terminata la fermentazione di quest'ultimo, le vinacce ancora ricche di sostanze sono immerse nel Ripasso. Affinamento per 54 mesi in botti di rovere. Al naso profumi intensi di frutta matura, confettura e sottobosco che volgono verso le erbe aromatiche.

2018  
75 cl



**Amarone Classico  
I Coali DOC**

60% Corvina  
20% Corvinone  
10% Rondinella  
5% Molinara  
5% Uve nere tipiche

L'azienda coltiva le varietà che vanno a comporre l'Amarone in diversi vigneti collocati nel cuore di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Le uve sono raccolte a piena maturazione e poste sui graticci per l'appassimento in fruttajo. Il periodo varia a seconda delle annate, e si estende da 3 a 5 mesi. Successivamente si procede alla pigiatura e alla fermentazione in acciaio. Il vino affina poi in botti di rovere per almeno 54 mesi, ed ulteriori 4-6 mesi in bottiglia. Il naso è intenso, sfaccettato in profumi che vanno dalla confettura alla noce moscata. Il sorso è vellutato e profondo.

2016 - 2018  
75 cl





# LEVIDE

## LE VIDE

Borgo Italia, 22  
Predaia (TN) - Italia

[www.levide.it](http://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.

2016

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.

2016

75 cl - 1,5 L



### 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 6 settimane avviene la presa di spuma, e raggiunte le atmosfere inizia la fase di affinamento sui lieviti, che durerà almeno 36 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 - 2016

75 cl



Messnerhof

MESSNERHOF

Via San Pietro, 7  
39100 Bolzano - Italia

www.messnerhof.net

*Tradizione centenaria  
e qualità in perfetta  
sintonia con il territorio*



TRENTINO ALTO ADIGE

Italia



**Alto Adige  
Terlano Sauvignon  
DOC**

100% Sauvignon Blanc

Questo vino nasce a Missiano, nel comune di Appiano, dove un terreno argilloso e calcareo fornisce il necessario apporto di minerali. Un limitato raccolto di circa 5000 Kg per ettaro e tre diversi momenti di raccolta garantiscono la completezza di questo vino. La metà della quantità matura e si affina in botti di legno acquistando pienezza, complessità e longività; il resto matura in serbatoi di acciaio inossidabile mantenendo così la sua freschezza, il suo profumo e una piacevole acidità.

2021 - 2022  
75 cl



**Alto Adige  
Gewürztraminer  
DOC**

100% Gewürztraminer

Questo vino nasce a Missiano, nel comune di Appiano, dove il terreno argilloso calcareo garantisce il giusto apporto di minerali alle viti. Il limitato prodotto di 4.000 Kg di uva per ettaro e due diversi momenti di raccolta determinano la sua completezza e complessità. Due terzi della quantità prodotta vengono raccolti ad uno stato avanzato di maturazione, un terzo un mese più tardi, a vendemmia tardiva con un alto grado zuccherino che non completa la fermentazione e conferisce al vino il suo naturale zucchero residuo creando pienezza, corposità e complessità.

2021 - 2022  
75 cl



**Alto Adige  
Lagrein Rosato  
DOC**

100% Lagrein

Vigna di 35 anni. Lavorazioni sostenibili in vigna ed in cantina. Fermentazione ed affinamento in acciaio. Colore rosato con riflessi violacei, profumi di ciliegia rossa, ribes nero e viola. Sapore rotondo, morbido e persistente. Ideale con carne rossa e formaggio piccante.

2021 - 2022  
75 cl



**Alto Adige  
Santa Maddalena  
Classico DOC**

94% Schiava  
6% Lagrein

Questo vino nasce a San Pietro, nella zona classico del Santa Maddalena. Il vigneto si trova su un ripido versante collinare esposto a sudovest. L'alto contenuto di minerali del terreno dona al vino una nota particolare e una bella longevità. I ceppi danno una raccolta di circa 6.000 Kg per ettaro. L'affinamento del vino avviene in una grande botte di legno per dieci mesi.

2021 - 2022  
75 cl



**Alto Adige  
Lagrein Riserva  
DOC**

100% Lagrein

Questo vino nasce a Bolzano nella classica zona del Lagrein. Il vigneto si trova su un terreno caratterizzato dal materiale di tipo sabbioso e ghiaioso del conoide di deiezione del torrente Talvera. L'alto contenuto di minerali del terreno conferisce al vino una nota particolare e una bella longevità. I ceppi, vecchi in media 30 anni, danno una raccolta di circa 6.000 Kg per ettaro. L'affinamento del vino avviene per un terzo in grosse botti di legno, in botti medie di 500 l e in barrique per un periodo di 36 mesi.

2018  
75 cl



**Vigneti delle  
Dolomiti Rosso IGT  
Belleus**

55% Cabernet Sauvignon  
20% Merlot - 8% Petit Verdot  
9% Syrah - 8% Tempranillo

Uvaggio di 5 vitigni provenienti di due diverse località. A San Pietro presso Bolzano maturano velocemente i vitigni Cabernet Sauvignon e Petit Verdot e a Missiano, i vitigni Syrah, Merlot e Tempranillo. Le viti crescono in entrambe le località a circa 350 m s.l.m. Grazie a queste due differenti località il punto di maturazione viene raggiunto nello stesso tempo e così le 5 varietà possono essere raccolte e portate a fermentazione insieme. L'affinamento avviene in barrique francesi per un periodo di 36 mesi.

2017 - 2018 - 2019  
75 cl



**Mos Maiorum  
IGT**

80% Schiava - 12% Lagrein  
8% G'schlafne, G'salzne,  
Edelschwarze

Mos Maiorum deriva dal latino. Liberamente tradotto si potrebbe dire "come lo facevano gli antenati". Questo vino è il risultato della nostra vigna più vecchia che è stata piantata nel 1930. È un Santa Maddalena come veniva vinificato un secolo fa. Le viti crescono a 370 m s.l.m. Il raccolto è di circa 3.500 kg per ettaro. L'affinamento avviene in tonneau da 500 litri per un periodo di 20 mesi.

2019  
75 cl



BERGKELLEREI  
PASSEIERBERGKELLEREI PASSEIER  
DES PIXNER KONRADVia 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 mt. slm. La vendemmia, svolta manualmente in cassette da 20 kg, avviene in diversi passaggi dai primi giorni 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.

2019  
75 cl

### Sauvignon Blanc DOC Alto Adige

100% Sauvignon

Il vigneto è in alta montagna ad un'altitudine di 500 mt. slm. 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 - 2019  
75 cl

### Giovo Cuvée Bianco

Chardonnay  
Solaris  
Sauvignon

I vigneti sono collocati in alta montagna ad altitudini diverse: si va dai 400 ai 900 mt. slm. 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 - 2019  
75 cl

### Tiroler Schiava Vino Rosso

100% Schiava

Prodotto da un singolo vigneto collocato in alta montagna a 500 mt. slm. 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.

2020  
75 cl

### Lagrein Riserva DOC Alto Adige

100% Lagrein

Prodotto da un singolo vigneto collocato in alta montagna a 250 mt. slm. 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 - 2018 - 2019  
75 cl

### Rombo Cuvée Rosso

Merlot  
Cabernet Franc

Prodotto da due vigneti differenti, entrambi in alta montagna in: a 250 mt. slm. il primo, e a 400 mt. slm. 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 bordolese dell' Alto Adige, capace di conquistare lo spazio per una diversa ed affascinante interpretazione e per la grande personalità. Bottiglie prodotte 1.380.

2018  
75 cl



MARINUS  HOF

MARINUSHOF

Strada Vecchia, 9b  
39020 Castelbello (BZ) - Italia

www.marinushof.it

*L'agricoltura nella  
sua diversità  
in Val Venosta*FEDERAZIONE  
VIGNAIOLI  
ITALIANA  
INDIPENDENTI  
F.I.V.I

TRENTINO ALTO ADIGE

Italia

**Mitterberg IGP  
Weinsinn**70% Pinot Bianco  
30% Kerner

Le uve provengono dal vigneto Schloss a Castelbello, a 650 mt. di altitudine. Le piante hanno 20 anni. Vinificato ed affinato completamente in acciaio. Ha un bouquet di profumi freschi, vivaci e puliti. La frutta bianca, gli agrumi e i fiori delicati come la rosa, la robinia e il tulipano. Ventate di erbe aromatiche lo elevano. Al palato è fresco e minerale, con una buona cremosità a sorreggerlo. Si allunga tra aromi di scorze di agrumi e fiori.

2022  
75 cl**Südtirol Vinschgau  
DOP Pinot Grigio**

100% Pinot Grigio

Le uve provengono dal vigneto Pfaffenegg a Castelbello, ad un'altitudine di 620 mt. di altitudine. Età del vigneto 25 anni. Vinificazione in acciaio e affinamento per il 70% della massa in acciaio e il 30% in botte di rovere. Al naso ha profumi di frutta fresca matura, con mela, pesca gialla e albicocca. Ventate di mimosa e camomilla, anticano sottili note speziate. Al palato è elegante e raffinato, con durezze e morbidezze in equilibrio. Eccellente la persistenza tra aromi di miele, fiori e erbe aromatiche.

2022  
75 cl**Südtirol Vinschgau  
DOP Riesling**

100% Riesling

Le uve provengono dal vigneto Raut, collocato a 650 mt. di altitudine nel comune di Castelbello. Il vigneto ha 14 anni. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento sempre in acciaio. Al naso sprigiona profumi di mandarino, pompelmo e fiori bianchi. S'insinuano ventate di macchia mediterranea con erbe aromatiche. Al palato è sorretto da una struttura fresca, minerale, con morbidezze adeguate per assecondarne l'estro.

2021 - 2022  
75 cl**Mitterberg IGP  
Rosè**50% Pinot Nero  
50% Zweigelt

Le uve provengono dal vigneto Limit a 600 mt. di altitudine nel comune di Castelbello. Macerazione di poche ore e vinificazione in bianco, così da limitare al massimo l'estrazione del colore. Rosa salmone chiaro, ha profumi freschi di frutti di bosco, ciliegie e fiori. Al palato è fresco e piacevole. Accompagna aperitivi, antipasti e il tatakì di tonno.

2021 - 2022  
75 cl**Mitterberg IGP  
Zweigelt**

100% Zweigelt

Lo zweigelt è stato ottenuto nel 1922 in Austria dal Professor Zweigelt in crociando Franconia con St. Laurent. Le uve provengono dal vigneto Linit a 600 mt. di altitudine nel comune di Castelbello. Fermenta in acciaio a temperatura controllata e affina in botti di rovere usate. Caratteristici profumi di frutti di bosco ciliegie e amarene. Unisce i pregi dei suoi genitori: la frutta e il corpo di Franconia e l'eleganza e la longevità di San Lorenzo. Ottimo il palato con tannini accennati e buone acidità e mineralità.

2021 - 2022  
75 cl**Mitterberg IGP  
Primus**

100% Zweigelt

Le uve provengono esclusivamente dal vigneto Schlossberg a 650 mt. di altitudine con un'età del vigneto di 24 anni. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento in barrique di rovere francese al 20% nuove. Ha esuberanti profumi di frutti di bosco scuri, mora e mirtillo. Seguono note di prugna rossa e spezie piccanti. Al palato è voluminoso e profondo, ma ben sorretto dalla struttura. Persistente tra aromi di prugne e spezie.

2019 - 2021  
75 cl**Südtirol Vinschgau  
DOP Pinot Noir**

100% Pinot Nero

Vigneto a 650 mt. slm in Val Venosta, una delle valli più secche delle Alpi. Terreni sabbiosi di ardesia, gniess e mica. Fermentazione controllata in tini di acciaio e affinamento in barrique francesi. Rosso rubino chiaro, profumo di frutti di bosco, rosa canina e arancia rossa, in bocca si ripetono gli aromi di frutta sottolineati da caramello e tabacco.

2020 - 2021  
75 cl - 1,5 L





**SOCIETÀ AGRICOLA  
SILVANO FERLAT**

Via Savaian  
34071 Cormons (GO) - Italia

[www.ferlatvini.it](http://www.ferlatvini.it)

*Rispetto  
dell'ambiente ed  
espressione territoriale*



FRIULI VENEZIA GIULIA

Italia



**Collio Bianco DOC**

100% Pinot Bianco

Vitigno di 45 anni. Diraspa-pigiatura, breve macerazione con le bucce (24 h), pressatura soffice. Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni (naturalmente presenti sulle bucce e in cantina). Affinamento ed elevaggio con batonnage periodico. Fermentazione malolattica naturale svolta totalmente. Colore giallo brillante acceso, profumo intenso floreale e fruttato, note di fiori bianchi (sambuco, fiore d'acacia e camomilla), limone, pompelmo, nocciola cumino e anice stellato. Vivace, sapido ed estremamente persistente. Vino di grande struttura con richiami al retroolfatto di crosta di pane, lievito e crema.

2021

75 cl



**Malvasia Grame  
Venezia Giulia IGT**

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.

2020 - 2021

75 cl



**Ribolla Gialla**

100% Ribolla Gialla

Diraspa-pigiatura, breve macerazione del mosto con le bucce (48 h) seguita da una pressatura soffice. La fermentazione alcolica si innesca utilizzando i lieviti indigeni in vasche di acciaio. Affinamento ed elevaggio con batonnage periodico delle fecce nobili fino a poco prima dell'imbottigliamento. Il colore è giallo intenso con leggeri riflessi verdi. Aroma fruttato, agrumi (limone e lime) e pera williams. Al gusto spicca una ricca vena minerale e un'elegante acidità quasi piccante. Fresco, diretto, piacevole da bere e versatile negli abbinamenti.

2022

75 cl - 1,5 L



**Sauvignon  
Venezia Giulia IGT**

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.

2021

75 cl - 1,5 L



**Friulano  
Friuli Isonzo DOC**

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.

2020 - 2021

75 cl - 1,5 L



**PG Rosa  
Venezia Giulia IGT**

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 - 2021

75 cl - 1,5 L





**No Land Vineyard  
Venezia Giulia Rosso IGT**

100% Merlot

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.

2020  
75 cl



**Cabernet Franc  
Venezia Giulia Rosso IGT**

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.

2019  
75 cl - 1,5 L



**Sessanta  
Venezia Giulia Rosso IGT**

100% Cabernet Franc

Vecchio vigneto degli anni sessanta. Fermentazione in cemento con lieviti autoctoni. Macerazione di 40 giorni con follature manuali per avere maggior estrazione. Ulteriore lieve pressione delle bucce con un torchio idraulico verticale del 1950. Affinamento in tonneaux e barriques di rovere per almeno 24 mesi e in bottiglia per ulteriori 24 mesi. Rosso rubino intenso, profondo ed impenetrabile con riflessi violacei. Profumo ricco e complesso che si manifesta mutevole nel corso del tempo; note di frutta rossa e nera (fresca e matura), spezie e caffè torrefatto, liquirizia e una lieve tostatura. Fine ed elegante, strutturato, morbido, rotondo, avvolgente e lunghissimo quasi infinito. I tannini, finissimi e vibranti, sono perfettamente levigati e scivolano in bocca dando però consistenza alla beva in un finale di lunghissima persistenza.

2018  
75 cl - 1,5 L







**AZIENDA VINICOLA  
ERTA DI RADDA**

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

[www.ertadiradda.it](http://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 sofficientemente 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.

2020 - 2021 - 2022

75 cl



**Due&Due**

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

Uve da un vigneto piantato nel 1971. 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. 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 - 2019 - 2021

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 delestage, rimontaggi e follature. Affinamento di 10 mesi in botti di rovere francese di secondo passaggio.

2020 - 2021

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.

2019 - 2020

75 cl





TORRE A CONA  
CONTE ROSSI DI MONTELERA

TORRE A CONA

Via Torre a Cona, 49  
50067 Rignano sull'Arno (FI) - Italia

www.torreacona.com

*Profumi di storia,  
di vini eleganti  
e Toscana*



TOSCANA

Italia



**Vin Santo del Chianti  
DOC Merlaia**

Trebbiano  
Malvasia

Le uve provengono esclusivamente dal vigneto omonimo. Alla accurata selezione delle uve segue l'appassimento sui graticci fino a Dicembre. Dopo la pressatura gentile fermenta senza bucce in piccoli caratelli da 50 litri di rovere di Slavonia. Nelle stesse botti affina per oltre 5 anni. Dopo l'assemblaggio termina il suo riposo con almeno un altro anno in bottiglia. Il colore risulta ambrato. I profumi sono di frutta candita, fichi, mandorle. Il sorso è lungo e persistente

2015  
75 cl



**Vin Santo del Chianti  
DOC Occhio di Pernice  
Fonti e Lecceta**

100% Sangiovese

Le uve provengono da una parcella collocata a 380 metri slm. Alla accurata selezione delle uve segue l'appassimento sui graticci fino a Dicembre. Dopo la pressatura gentile fermenta senza bucce in piccoli caratelli da 50 litri di rovere di Slavonia. Nelle stesse botti affina per oltre 5 anni. Dopo l'assemblaggio termina il suo riposo con almeno un altro anno in bottiglia. Ai profumi di frutta secca seguono i datteri, le nespole e l'albicocca disidratata oltre a note di spezie dolci e miele.

2013  
75 cl



**Chianti Colli Fiorentini  
DOCG Crociferro**

Sangiovese  
Colorino

Le uve vengono selezionate dalle vigne più alte della tenuta, collocate ad una altitudine tra i 300 e i 400 metri. Il vino fermenta in acciaio inox per 7 giorni a temperatura controllata, con macerazione prolungata. A seguito della fermentazione malolattica, matura in botti grandi di rovere, per il 30% e il restante 70% in acciaio. Affina per un minimo di 3 mesi in bottiglia. Al naso è ben delineato: ai profumi di frutta rossa, seguono alcuni tratti di selvatico ed infine di sottobosco. Al palato è ben strutturato, con tannini vispi e puntuale freschezza.

2020  
75 cl



**Chianti Colli Fiorentini  
DOCG Riserva  
Badia a Corte**

100% Sangiovese

Uve che provengono esclusivamente dal vigneto omonimo ad una altitudine di 330 metri slm. Vendemmia manuale con selezione dei grappoli. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 7 giorni. Negli stessi contenitori svolge la trasformazione malolattica. Affina in botti di rovere di Slavonia e per 24 mesi. Al naso si evidenziano sentori fruttati di ciliegia e susina, di tabacco, cacao con note balsamiche. Eccellente la trama dei tannini, con percepibile freschezza e sul finale.

2018  
75 cl



**Chianti Colli Fiorentini  
DOCG Riserva  
Terre di Cino**

100% Sangiovese

L'azienda esegue una selezione manuale delle migliori uve di tutti i vigneti per creare la cuvée. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 7 giorni. Macerazione prolungata sulle bucce. Negli stessi contenitori avviene la fermentazione malolattica. Affina in botti di rovere di Slavonia e per 24 mesi. Al naso si evidenziano sentori fruttati di ciliegia e susina, di tabacco, cacao con note balsamiche. Eccellente la trama dei tannini, con percepibile freschezza e sul finale.

2018  
75 cl



**Toscana Merlot IGT  
Il Merlot**

100% Merlot

Le uve provengono dai vigneti Balduzza e Chiusurli, su terreni argillosi e sabbiosi. La vendemmia è manuale, con rigorosa selezione dei grappoli. Fermentazione in vasche di acciaio inox e macerazione prolungata sulle bucce. Negli stessi contenitori svolge la trasformazione malolattica. Affina in botti di rovere di Slavonia e Tonneaux per 24 mesi. Al naso profumi di mora, mirtillo, con note di sottobosco e di macchia mediterranea.

2018  
75 cl





VALDICAVA

## TENUTA VALDICAVA

Località Val di Cava  
53024 Montalcino (SI) - Italia

[www.valdicava.it](http://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.

2006 - 2013 - 2016 - 2017

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 2 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 - 2010 - 2013 - 2016

75 cl







**SOCIETÀ AGRICOLA  
SASSODISOLE S.S.**

Località Sasso di Sole, 85  
53024 Montalcino (SI) - Italia

[www.sassodisole.it](http://www.sassodisole.it)

*Natura e biodiversità  
in Val d'Orcia ai  
piedi di Montalcino*



Agricoltura  
Biologica

TOSCANA

Italia



**Spumante Rosé Brut**

100% Sangiovese Grosso

Vendemmia manuale a inizio settembre. Macerazione per poche ore con le bucce. Fermentazione per altri 15 giorni con lieviti indigeni. Il vino viene poi trasferito in autoclave per un periodo di 120 giorni, dove avviene la presa di spuma. La tradizione insieme alla continua ricerca dell'innovazione della famiglia Terzuoli ha dato origine ad uno Spumante Brut affascinante, delicato e dalla straordinaria eleganza. Rosa cerasuolo brillante, al naso frutta fragrante e fiori freschi, al palato note di ciliegia, fragola, litchi e mirtillo nero. Abboccato, leggero, fresco, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, molto persistente, fine.

nv  
75 cl



**Sangiovese DOC  
Orcia Rosso**

100% Sangiovese Grosso

Le uve vengono raccolte l'ultima settimana di settembre e provengono dalle viti più giovani dell'azienda, coltivate secondo conduzione biologica. A seguito di una tradizionale vinificazione in rosso, l'affinamento di cinque mesi avviene in botti grandi di rovere di Slavonia. Delicato e ben bilanciato, al naso spiccano note di piccoli frutti rossi, ribes nero, mora, susina e violetta. Un vino strutturato ed allo stesso tempo di facile beva.

2020  
75 cl



**Rosso di Montalcino  
DOC**

100% Sangiovese Grosso

Le vigne sono situate all'interno del Parco della Val D'Orcia, patrimonio dell'Unesco. Le uve sono selezionate alla raccolta e la fermentazione avviene in acciaio a temperatura bassa e controllata. Segue un affinamento di nove mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia da 50 Hl e di tre mesi in bottiglia. Dal colore rosso rubino intenso e dai profumi intensi evidenzia un bouquet di frutti rossi maturi e rose fresche. In bocca è corposo dai tannini morbidi e setosi.

2021  
75 cl



**Brunello di Montalcino  
DOCG**

100% Sangiovese Grosso

Le uve sono coltivate a cordone basso speronato e selezionate al momento della raccolta. La fermentazione dura circa 15 giorni e avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 12 mesi, seguito da 36 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia secondo il metodo tradizionale montalcinese. Un Brunello tradizionale dal colore rosso rubino e dai profumi varietali e speziati, con un'ottima freschezza ed una fine intensità.

2018  
75 cl



**Brunello di Montalcino  
DOCG Riserva**

100% Sangiovese

Vino che nasce dall'accurata selezione manuale dei migliori grappoli, raccolti solo nelle migliori annate. La fermentazione dura circa 15 giorni e avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. All'affinamento in acciaio segue quello in botti grandi di rovere di Slavonia per 48 mesi. Al naso richiama i profumi della frutta rossa matura e spezie. Il sorso è di forte impatto con note di lampone, mora selvatica e liquirizia.

2016  
75 cl



AZIENDA  
AGRICOLA  
COL DI  
BACCHE  
www.coldibacche.com

AZIENDA AGRICOLA  
COL DI BACCHE

Strada di Cupi Montiano  
58051 Magliano in Toscana (GR)- Italia

www.coldibacche.com

*Famiglia e passione  
per i vini di  
Maremma*



Agricoltura  
Biologica

TOSCANA

Italia



**Vermentino IGT Toscana Bianco**

100% Vermentino

L'azienda è collocata ai margini del Parco naturale della Maremma su terreni di origine calcarea in prevalenza sabbiosi. Le uve vengono raccolte ad inizio settembre e vinificate in serbatoi di acciaio a temperatura controllata dopo una pigia-diraspatura soffice. Successivamente affina 6 mesi in acciaio e alcune settimane in bottiglia. Al naso aromi persistenti di agrumi, fiori e note iodate di mare. Al palato raggiunge l'equilibrio grazie a freschezza e mineralità.

2022

75 cl



**Morellino di Scansano DOCG Col di Bacche**

Sangiovese  
Syrah  
Merlot  
Cabernet Sauvignon

I grappoli destinati alla produzione del Morellino prendono origine da vigneti in cui l'esposizione è ottimale e sono raccolti verso metà Ottobre. A una pigia-diraspatura soffice segue la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione ha una durata variabile tra i 15 e i 20 giorni. L'affinamento avviene in rovere francese in percentuali variabili tra il 40 e il 50%, la restante parte in contenitori di acciaio. Aintensi e delicati che spaziano dal frutto rosso fino alle delicate sensazioni vanigliate, il tannino è morbido e vivace.

2021

75 cl



**Morellino di Scansano DOCG Riserva Rovente**

90% Sangiovese  
10% Syrah

Questo vino è frutto della selezione dei migliori grappoli di Sangiovese provenienti da terreni declivi. I vigneti sono diradati nella fase fenologica dell'invaiaura. Alla pigia-diraspatura soffice fa seguito la fermentazione alcolica in serbatoi inox a temperatura controllata. La macerazione ha una durata di circa 20 giorni. L'affinamento prevede l'utilizzo di barriques di rovere francese, in parte nuove ed in parte usate, per circa 12 mesi. Il risultato presenta aromi intensi e tannini rotondi. Il finale è lungo ed equilibrato

2018

75 cl



**Toscana Rosso IGT Poggio alla Viola**

100% Sangiovese

I grappoli vengono selezionati nella seconda decade di settembre e le uve subiscono una pigia-diraspatura soffice. Segue la fermentazione alcolica in serbatoi inox a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce ha una durata variabile tra i 20 e i 30 giorni. L'affinamento prevede l'utilizzo di rovere francese per 15 mesi, a cui segue un adeguato riposo in bottiglia. Al naso presenta note di confettura di more e spezie come zenzero e pepe nero.

2016 - 2018

75 cl



**Toscana Rosso IGT Campo Amareno**

Sangiovese  
Merlot  
Syrah  
Cabernet Sauvignon

Le uve vengono raccolte nella seconda metà di settembre. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata. Il vino viene rimontato frequentemente e viene lasciato sulle bucce per 20/22 giorni. Successivamente viene invecchiato in botti di rovere francese di secondo/terzo passaggio per circa 12 mesi in bottiglia per altri 6. Colore rosso rubino intenso, aromi di amarena, ribes nero e viole. Palato strutturato e molto ben bilanciato.

2018

75 cl





**FABRIZIO DIONISIO SOCIETÀ  
SEMPLICE AGRICOLA**

Loc. Il Castagno C. S. Ossaia  
8752044 Cortona (AR) - Italia

[www.fabriziodionisio.it](http://www.fabriziodionisio.it)

*Autentici flaconi  
di territorio*



Agricoltura  
Biologica

TOSCANA

Italia



**Viognier Toscana IGT  
Linfa**

100% Viognier

Pigiadiraspatura e pressatura soffice, fermentazione spontanea grazie ai lieviti indigeni parte in acciaio a temperatura controllata e, parte, in barili di rovere francese. Terminata la fermentazione, la metà della massa viene trasferita in botti di cemento e l'altra metà in barriques. Affina per diversi mesi sulle fecce nobili, acquisendo complessità e volume grazie a frequenti batonnages. Opulento, intenso, complesso, ma elegante e minerale con grandi potenzialità di evoluzione in bottiglia. Note di fiori e frutti tropicali, cardamomo, uva spina e salvia. Unisce al caldo tenore alcolico, freschezza, acidità e mineralità. Dimostrazione della grande affinità delle varietà rodaniane con il terroir di Cortona.

2022

75 cl



**Syrah Rosato Toscana IGT  
Metodo Ancestrale  
Bolla Galeotta**

100% Syrah

La vendemmia avviene verso metà agosto e le uve vengono vinificate in bianco, mediante pigia-diraspatura e successiva pressatura soffice. Monitorata la fermentazione spontanea, alla quantità di zucchero residuo desiderata, il vino viene imbottigliato e termina la fermentazione all'interno della bottiglia. Timbro fruttato e note floreali con cenni di agrumi all'olfatto. Fresco e piacevolmente acido al palato.

2022

75 cl



**Syrah Rosato Toscana IGT  
Rosa del Castagno**

100% Syrah

Le uve vengono raccolte all'alba, gli ultimi giorni di agosto. Dopo una pigia-diraspatura estremamente soffice l'uva viene pressata, quindi il mosto fiore viene trasferito in serbatoi di acciaio dove fermenta a basse temperature, per circa 15 giorni. Dopo circa sei mesi di maturazione ed affinamento sur lies, il vino viene imbottigliato. Il risultato è un vino rosa pallido dalla notevole persistenza e spiccata acidità.

2022

75 cl



**Syrah Cortona  
DOC Castagnino**

100% Syrah

I vigneti sono situati nel comune di Cortona e le uve vengono raccolte verso metà settembre. Diraspatura ad acino integro, convogliate in serbatoi dove avviene la fermentazione con lieviti indigeni. La successiva macerazione delle bucce dura, mediamente, da una a due settimane circa. Dopo la fermentazione malolattica segue un breve periodo di affinamento in vecchie botti di cemento. Vino particolarmente fresco e fruttato, con buona struttura e notevole concentrazione.

2022

75 cl



**Syrah Cortona  
DOC Il Castagno**

100% Syrah

Vino simbolo dell'azienda, le cui uve vengono raccolte manualmente l'ultima decade di settembre. Diraspatura ad acino integro e fermentazione alcolica spontanea in serbatoi di acciaio con macerazione di quattro settimane circa. Segue un periodo (almeno 18 mesi) di affinamento in fusti di rovere francese di diverse dimensioni e, in parte, in vecchie botti di cemento. Un vino potente, ma allo stesso tempo armonioso ed equilibrato, caratterizzato da struttura notevole ma incentrato sull'eleganza e la finezza.

2019

75 cl



**Syrah Cortona  
DOC Cuculaia**

100% Syrah

Viene prodotto solo nelle annate ritenute eccellenti, esclusivamente con uve coltivate nella nostra omonima vigna. Dopo una pigia-diraspatura soffice, avviene la fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. La macerazione dura almeno quattro settimane. Dopo la fermentazione malolattica segue un periodo di 24 mesi di affinamento in botti di rovere francese e in piccola parte in botti di cemento. Vino equilibrato dai tannini perfettamente integrati e piacevole acidità.

2018

75 cl



**Syrah Cortona  
DOC Linfa**

100% Syrah

Nasce da una parte delle uve destinate alla produzione de Il Castagno. Queste vanno incontro alla fermentazione alcolica in giare di terracotta, previa diraspatura ad acino integro e successivamente a quella malolattica. Nelle stesse giare il vino macera sulle bucce per alcuni mesi. Dopo un breve periodo in botte di cemento, viene imbottigliato per affrontare un periodo di affinamento di circa un anno. Interessante al naso con note di viola appassita, di felce e di macchia boschiva.

2022

75 cl - 1,5 L





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

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

[www.filodivino.it](http://www.filodivino.it)

*Le Marche  
che non ti aspetti*



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.

2020 - 2021  
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.

2019 - 2020  
75 cl



**Marche Rosato IGT  
Albae**

Lacrima di Morro d'Alba  
Syrah

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.

2021 - 2022  
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.

2021 - 2022  
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.

2019 - 2020 - 2021  
75 cl



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

100% Verdicchio

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura parzialmente controllata (22° C). Affinamento di 12 mesi su fecce fini in acciaio dove viene svolta la malolattica 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. Dal 2019 in bottiglia Borgognotta.

2017 - 2018 - 2019  
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. Notevole il volume e le rotondità espresse dalle morbidezze, in opposizione alle classiche durezza della varietà in questo Terroir. Da notare una sottile presenza di tannini.

2018 - 2019 - 2020

75 cl



**Marche Rosato IGT Vino Frizzante Perturbato**

100% Verdicchio

Vigneto a San Marcello a 230 mt. slm con terreno argilloso-calcareo e sabbioso. Vendemmia anticipata per preservare acidità naturale. Prima fermentazione in acciaio, aggiunta del mosto al momento dell'imbottigliamento e seconda fermentazione di 2 mesi in bottiglia. Non filtrato. Aromi fragranti di mela e fiori bianchi. Brillante acidità bilanciata da pienezza di bocca e finale pulito, minerale. Un Verdicchio diverso, brioso e divertente. La seconda fermentazione in bottiglia permette alle bollicine di conservare perfettamente questo vino senza altri additivi.

2021 - 2022

75 cl



**Marche Rosato IGT Vino Frizzante Ali 2.0**

100% Lacrima di Morro d'Alba

Vigneto a San Marcello a 230 mt. slm con terreno argilloso-calcareo e sabbioso. Vendemmia anticipata per preservare acidità naturale. Prima fermentazione in acciaio, aggiunta del mosto al momento dell'imbottigliamento e seconda fermentazione di 3 mesi in bottiglia. Non filtrato. Aromi di rosa e frutta fresca, succoso e croccante in bocca con elegante perlage e finale pulito. Una Lacrima decisamente diversa dal solito, tutta da bere. La seconda fermentazione in bottiglia permette alle bollicine di conservare perfettamente questo vino senza altri additivi.

2022

75 cl







## TERRA LIBERA

Via San Petignano Snc  
60030 Serra de' Conti (AN) - Italia

*Sogni e sostenibilità  
nella campagna  
marchigiana.*



MARCHE

Italia



### Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC Insieme

100% Verdicchio

Vigneto di Serra de Conti, in località Contrada San Paternian. Pur essendo un vigneto unico, è un insieme di terreni diversi: argilloso in alto che degrada verso il basso con medio impasto sabbioso fino ad arrivare in fondo dove è composto da sola sabbia. Dislivello molto accentuato da un'altitudine di 325 metri e fino a 250 metri. Vigna adagiata sui versanti di due colli opposti che si incontrano e si uniscono. Vendemmia manuale, l'uva viene diraspata, pressatura soffice. Viene prelevato il solo mosto fiore, che viene chiarificato per decantazione. Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in acciaio.

2022

75 cl



### Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC Da solo

100% Verdicchio

Vendemmia a metà settembre, le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice. La fermentazione si avvia spontaneamente e si protrae per circa 20 giorni a 17°C senza alcuna aggiunta di solfiti fino alla stabilizzazione tartarica. Conservazione in serbatoio inox sui propri lieviti fino alla primavera successiva a bassa temperatura (8/10°C.) per evitare la fermentazione malolattica. Colore giallo brillante, con note agrumate e floreali di ginestra e mimosa. In bocca si riscontrano sensazioni di agrumi, frutta bianca assai pronunciate, bilanciata da una buona freschezza e persistente mineralità e sapidità.

2022

75 cl





PODERE  
29

PODERE 29

Strada Provinciale 544 Trinitapoli-Foggia  
71042 Borgo Tressanti, Cerignola(FG) - Italia

www.podere29.it

Vini figli del sole  
e del vento...  
un pezzo di Puglia



PUGLIA

Italia



**Puglia IGT  
Gelso Bianco**

100% Fiano Minutolo

La vendemmia avviene nei primi giorni di settembre e la vinificazione prevede la criomacerazione delle uve. Successivamente, fermentazione in acciaio inox e affinamento negli stessi serbatoi per almeno sei mesi prima di riposare qualche altra settimana in bottiglia. Ne risulta un vino giallo paglierino che esprime al naso note di frutta a polpa bianca e sentori tropicali.

2019 - 2020  
75 cl



**Puglia IGT  
Gelso Rosa**

100% Nero di Troia

Le uve provengono da viti di 10 anni e sono raccolte a metà settembre. Queste vengono pressate soffocemente e inizia la fermentazione alcolica in contenitori di acciaio inox. Dopo almeno 6 mesi di affinamento in acciaio e 3 in bottiglia arriva sul mercato. Il colore è rosa cerasuolo e al naso ha profumi di ribes rosso, di granatina e petali di viola.

2021  
75 cl



**Puglia IGT  
Avia Pervia**

100% Primitivo

I vigneti sono collocati nell'agro di Cerignola e la vendemmia avviene a metà settembre. Dopo la pigiatura la fermentazione alcolica è svolta in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, ed affina negli stessi contenitori per un minimo di sei mesi. Di colore rosso rubino intenso, al naso porta sentori di frutti di bosco maturi e di frutta da fusto, la ciliegia in particolare.

2020  
75 cl



**Puglia IGT  
Gelso Nero**

100% Nero di Troia

Il vigneto si trova a Borgo Tressanti, su suoli sabbiosi. La vendemmia ha inizio alla fine di settembre e, dopo la pressatura, la fermentazione alcolica è svolta in contenitori di acciaio inox, dove avviene anche quella malolattica. Affina per 6 mesi in acciaio e 3 in bottiglia. Il risultato è un vino di grande struttura e ottimo potenziale di invecchiamento.

2021  
75 cl



**Puglia IGT  
Gelso d'Oro**

100% Nero di Troia

La vicinanza al mare dei vigneti porta a questo vino notevoli benefici, sia per il tipo di terreno che per l'areggiamento dei grappoli. La vendemmia ha inizio tra la fine di settembre ed i primi di ottobre. La fermentazione alcolica avviene in contenitori di acciaio inox, dove effettua anche quella malolattica, e dove affina per il primo anno. Conclude l'invecchiamento in barrique di rovere francese. Vino dalla grande personalità e dal finale molto persistente.

2019  
75 cl





**CANTINE BARBERA**  
vignaiolo in menfi

**AZIENDA AGRICOLA BARBERA**

Contrada Torrenova SP 79  
92013 Menfi (AG) - Italia

[www.cantinebarbera.it](http://www.cantinebarbera.it)

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



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.

2022  
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.

2018  
75 cl



**Tivitti**  
Inzolia Menfi DOC

100% Inzolia

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 scorrevole e da un'acidità mai troppo invadente. Produzione 14.000 bottiglie.

2022  
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 è gioco, curiosità, scoperta. È il vino dedicato alle donne, alla loro forza, alla loro capacità di lottare per ciò in cui credono. Come i più classici vin gris, 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.

2022  
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.

2022  
75 cl



**No Trix**  
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.

2020 - 2021 - 2022  
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.

2022  
75 cl



**Fuorizona Frappato  
Terre Siciliane IGT**

100% Frappato

Le uve si raccolgono alla metà di settembre. Il vino fermenta spontaneamente in un tino di rovere slavonia 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 - 2021  
75 cl



**Arèni 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 - 2018  
75 cl



**Coda della Foce  
Menfi Riserva DOC**

Nero d'Avola  
Petit Verdot

Vigneti a circa 1 km dal mare con terreni argillosi. Selezione delle migliori uve di Nero d'Avola della Tenute Belicello in blend con piccola quantità di Petit Verdot. Fermentazione spontanea per 15 giorni in acciaio, malolattica in vecchie barrique, affinamento in tonneau per 1 anno e poi per 24 mesi in grandi botti di Rovere di Slavonia non tostate. Rubino impenetrabile con riflessi purpurei, note di rosa e violetta, confettura e spezie. Elegante, sapido, tannini solidi e ben integrati, avvolge il palato con sentori di frutti di bosco e cacao. Persistente con nota chinata. Produzione annua 3.900 bottiglie.

2011 - 2016  
75 cl







DOMAINE CRUCHANDEAU

DOMAINE JULIEN CRUCHANDEAU

4 Rue Robert  
21700 Chaux - Francia

www.domaine-cruchandeu.com

*L'astro nascente della Côte de Nuits tra musica e vigne*



BORGOGNA - Côte de Nuits

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.

2021  
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.

2021  
75 cl - 1,5 L



**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.

2021  
75 cl - 1,5 L



**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).

2020  
75 cl





**Hautes Côtes de Nuits Les Cabottes**

100% Pinot Nero

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

2021  
75 cl



**Hautes Côtes de Nuits Les Valançons**

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.

2021  
75 cl - 1,5 L



**Beauce Les Bons Feuvres**

100% Pinot Nero

Vigneto situato all'estremità meridionale di Beauce, al confine con il 1er Crus, su terreni prevalentemente argillosi e calcarei con esposizione sud-est. Fermentazione con lieviti indigeni. Prodotto in due vasche, 90% grappolo intero in una vasca, 100% diraspate in un'altra. Affinato 15 mesi sui lieviti in acciaio inox.

2020 - 2021  
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 Côte de Nuits che sa sorprendere.

2021  
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%.

2021  
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 - Côte de Nuits

Francia



**Bourgogne  
Chardonnay**

100% Chardonnay

Chardonnay di estrema eleganza, mineralità e freschezza con una ampiezza aromatica da far quasi invidia ai grandi bianchi a Sud Ovest di Beaune. Vino decisamente ricco e complesso a livello di aromi. Un Bourgogne Blanc che regala emozioni, che ha versatilità ma necessita di un accompagnamento gastronomico che sappia esaltare questa sua completezza. Un vino che, oltre essere grande, è anche frutto di una agricoltura attenta e rispettosa nei confronti della natura. Prodotto da vigneti del Comune di Vosne Romanée in quantità super limitata.

2018 - 2019  
75 cl



**Bourgogne  
Pinot Noir**

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.

2019  
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.

2019  
75 cl



**Nuits St. Georges  
Les Charmois**

100% Pinot Nero

Parcella esposta a nord-est dove le uve maturano dopo rispetto alla media delle esposizioni della denominazione. Complessità aromatica intensa ed avvincente che ricorda le voluttuose ridondanze di un vosne romanée. Affinamento in botte piccola nuove al 25%. Rosso rubino intenso, sentori soft di violetta e rosa, erbe aromatiche e confettura di lamponi. Grande freschezza persistenza.

2019  
75 cl



**Nuits St. Georges  
1<sup>ER</sup> Cru Aux Boudots**

100% Pinot Nero

Uno dei vini di punta del Domaine dello splendido terroir situato sul lato "Vosne" di Nuits St. 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.

2019  
75 cl



**Nuits St. Georges  
1<sup>ER</sup> 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.

2019  
75 cl





**Vosne Romanée  
1<sup>ER</sup> Cru Le Beaux Monts**

100% Pinot Nero

Uno dei Cru più famosi della città, LES 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.

2019  
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.

2019  
75 cl



**Échezeaux  
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.

2019  
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.

2019  
75 cl







**DOMAINE PHILIPPE LIVERA**

7 rue du Château  
21220 Gevrey-Chambertin, Bourgogne - Francia

Grande tradizione ed espressione del terroir unico di Gevrey Chambertin



BORGOGNA - Côte de Nuits

Francia



**Bourgogne Blanc Chardonnay**

100% Chardonnay

Le uve Chardonnay provengono da un terreno ricco di calcare, vengono raccolte a mano, diraspate, vinificano spontaneamente con lieviti indigeni ed affinano in botti di rovere vecchie per un periodo compreso tra gli 11 e i 18 mesi prima di essere imbottigliate senza filtrazioni. Al naso sentori di frutta gialla, sali minerali e note di burro, in bocca risulta avere molta tensione e freschezza.

2020  
75 cl



**Bourgogne Rouge Pinot Noir**

100% Pinot Nero

Uve provenienti dal vigneto di proprietà della tenuta "Vignes Blanches", piantato per la prima volta negli anni '60, situato nel comune di Gevrey-Chambertin. Terreni argillosi-calcarei. Agricoltura che rispetta il più possibile la natura e che punta ad esprimere i diversi terroir in modo autentico. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in botti di rovere francese per un periodo che va dagli 12 ai 18 mesi. Vino di grande profondità e finezza, profumi di frutti rossi, note terrose e di incenso.

2019  
75 cl



**Côte de Nuits Village**

100% Pinot Nero

Vigneti di proprietà nel lieu-dit "Préau", nel villaggio di Brochon confinante con Gevrey-Chambertin. Vigne piantate negli anni 1950 e 1960, esposte ad est ad un'altitudine di circa 900-950 mt. Terreno con marna calcarea e argilla. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in botti di rovere per 12-18 mesi. Sentori di liquirizia, bacche e frutti neri e rossi, spezie dolci. Un bel corpo, frutti, tannino setoso.

2018  
75 cl



**Marsannay**

100% Pinot Nero

Vigne hanno di 50-60 anni, nel village di Marsannay. Raccolta a mano, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento di circa 18 mesi in botti (nuove al 20%). Aromi di pepe, frutti di bosco, bacche rosse. Raffinato e maturo con note minerali.

2018 - 2019  
75 cl



**Gevrey Chambertin Les Évoelles**

100% Pinot Nero

Proveniente da parcelle nelle zone più alte del village, terreni gessosi che conferiscono mineralità al vino. Raccolta a mano, diraspatura, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in botti nuove al 40% per 18 mesi. Grande eleganza, frutta rossa, liquirizia, pepe, mineralità nel finale.

2018 - 2019  
75 cl - 1,5 L



**Gevrey Chambertin Clos Village**

100% Pinot Nero

Vitigno di oltre 70 anni situato proprio nel cuore del village Gavrey-Chambertin, di fronte al Domaine. Raccolta a mano, diraspatura, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in botti di rovere nuove al 40% per 18 mesi. Sentori di pepe, frutti e bacche nere e rosse, liquirizia e cioccolato. Vino elegante, potente.

2019  
75 cl - 1,5 L



**Chappelle Chambertin Grand Cru**

100% Pinot Nero

Uve provenienti dai pochi filari di questo importante Grand Cru, nella parcella "Les Gemeaux". Vigne vecchie di circa 80 anni, terreni rocciosi, calcarei. Il vino è prodotto con metodi più naturali possibili per consentire di esprimere al meglio i diversi terroir. Raccolta a mano, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in botti di rovere nuove al 50% per almeno 18 mesi. Nessuna filtrazione in imbottigliamento. Bacche rosse, frutti neri, sentori affumicati. Vino sontuoso, raffinato che esprime tutta la potenza di Gevrey-Chambertin.

2017 - 2018 - 2019  
75 cl - 1,5 L





**DOMAINE  
CHANTAL LESCURE**

34 Rue Thurot  
21700 Nuits-Saint-Georges - Francia

[www.domainelescure.fr](http://www.domainelescure.fr)

*Vini autentici e puri,  
riflesso del territorio*



Qualité France



Agriculture  
Biologique

BORGOGNA - Côte de Nuits

Francia



**Côte de Beaune Blanc  
Clos des Topes Bizot**

100% Chardonnay

Le viti sono state piantate nel 2000 e nel 2006 su una superficie di 1,30 ettari che affaccia a est, sulla montagna di Beaune. Il Terroir è argilloso-calcareo, pietroso. Le uve sono raccolte manualmente e selezionate. Viene effettuata una pigiatura pneumatica a grappolo intero poi una leggera decantazione, senza aggiunta di zolfo. La fermentazione avviene in botti da 228 litri, senza alcuna agitazione. Viene usato pochissimo legno nuovo. Si tratta di una lunga fermentazione (da 4 a 8 mesi), in lieviti autoctoni. Invecchiamento sui lieviti per 15 mesi. L'imbottigliamento avviene dopo il secondo inverno.

2020

75 cl



**Côte de Beaune Blanc  
La Grande Chatilaine**

100% Chardonnay

Vigna di 40 anni fa su una superficie di 1,20 ettari esposta Sud/Sud-Est. Terreno argilloso-calcareo, prevalentemente calcareo. La resa è di circa 35-40 hl/ettaro. Vendemmia manuale sempre tardi. Cernita delle uve, pressatura pneumatica dell'uva intera, leggera decantazione senza aggiunta di zolfo. Lunga fermentazione sui lieviti indigeni in botti usate da 228 litri. Invecchiamo i nostri vini sui lieviti per 12-15 mesi, senza batonnage. L'imbottigliamento avviene dopo il secondo inverno, leggera filtrazione se necessario.

2020

75 cl



**Meursault**

100% Chardonnay

Parcella è di 0,25 ettari nella pianura meridionale di Meursault sotto il "Charme Dessous" chiamata "Les Pellands". Il terreno è argilloso-sabbioso. La resa è di circa 40 hl/ettaro. Raccolta manuale, le uve vengono selezionate, non diraspate, non pigiate e passano attraverso una pressa pneumatica. Il ciclo è lungo (2h - 2h30) in bassa pressione e decantazione statica (12h). La fermentazione avviene in botti, di cui il 20% in botti nuove, senza alcuna agitazione. Viene travasato dopo 14 mesi e affinato in tini per 2-3 mesi. L'imbottigliamento avviene senza filtrazione.

2019 - 2020

75 cl



**Bourgogne Rouge  
Taupes Maison Dieu**

100% Pinot Nero

Viti di 50 anni nella pianura di Pommard su 0,50 ettari. Il terreno è argilloso-calcareo, molto sassoso, e la resa è di 35-40 hl/ettaro. Vendemmia manuale, le uve vengono selezionate, diraspate ma non pigiate. Fermentazione con lieviti indigeni. La macerazione e la fermentazione sono soffici, si effettuano poche follature e si chiudono i tini. L'affinamento avviene in tini di acciaio inox e dura dai 12 ai 14 mesi. Tuttavia, dal 20% al 30% della cuvée viene invecchiato da 6 a 8 mesi sui lieviti, in botti, di uno o due vini. Dopo l'assemblaggio, i vini vengono imbottigliati senza filtrazione.

2019 - 2020

75 cl



**Volnay**

100% Pinot Nero

Assemblaggio di tre appezzamenti su 1,28 ettari. Il Terroir è argilloso profondo, risultante dall'alluvione collinare. La resa è di circa 35-40 hl/ettaro. Le uve vengono selezionate, diraspate e non pigiate. Si procede quindi alla svinatura per gravità, in serbatoi di acciaio inox da 40 hl. La fermentazione è soffice e lunga, sui lieviti indigeni, e la follatura è moderata. Affinamento in botti, in una cantina fredda. Viene utilizzato dal 30 al 40% di legno nuovo portato esclusivamente in botti da 500 litri. La svinatura avviene un mese prima dell'imbottigliamento, senza filtrazione.

2019 - 2020

75 cl



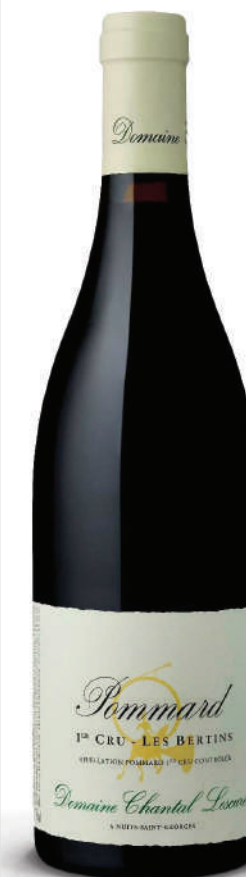
**Pommard  
Les Vignots**

100% Pinot Nero

Vitigno di 35 anni di 1 ettaro. Si trova sulla destra collinare di Pommard (versante Beaune) ad un'altitudine di 330 mt. ed è esposto a sud. È un Terroir di mame bianche. La resa è di circa 35-40 hl/ettaro. Le uve sono raccolte manualmente, selezionate, diraspate, non pigiate e svinate per gravità. La fermentazione è soffice e lunga in tini di acciaio inox, con lieviti indigeni e la vinificazione dura dai 18 ai 25 giorni. Affinamento sui lieviti in cantine fredde, in botti (30% botti nuove). Travaso per gravità un mese prima dell'imbottigliamento, senza filtrazione.

2018 - 2019

75 cl



**Pommard  
1<sup>ER</sup> Cru Les Bertins**

100% Pinot Nero

Vecchio vitigno di 1 ettaro sul lato sud di Pommard (Volnay) ai piedi delle colline. Terreno calcareo bruno su calcare duro e ghiaione. Le uve sono raccolte manualmente, selezionate, diraspate e non pigiate. Macerazione preferenziale liberando lieviti indigeni. La fermentazione è soffice e lunga in tini di acciaio inox, la vinificazione dura dai 18 ai 25 giorni. Maturazione sui lieviti in cantine fredde, in botti da 228 e 500 litri (dal 30% al 50% botti nuove). Travaso dopo 18 mesi e imbottigliamento senza filtrazione.

2017 - 2018 - 2019 - 2020

75 cl





**Nuits Saint George  
Les Damodes**

100% Pinot Nero

Appezamento a 320 mt. di altitudine situato a nord della denominazione. Si affaccia verso est, su una lastra di calcare rosa durissimo. La resa è di circa 35-40 hl/ettaro. Raccolta manuale, tardiva, in cassette da 25kg. Le uve vengono diraspate, non pigiate e svinate per gravità. Si effettua una macerazione preferenziale per 3-4 giorni. La fermentazione è soffice e lunga, in lieviti autoctoni. Il vino viene invecchiato in cantine fredde, in botti nuove dal 30 al 50%. Imbottigliamento dopo 16-18 mesi, senza filtrazione.

2019 - 2020

75 cl



**Nuits Saint George  
1<sup>ER</sup> Cru Les Vallerots**

100% Pinot Nero

La vite è stata impiantata su una superficie di 0,77 ettari. Si trova in una profonda vallata, molto fredda d'inverno e calda d'estate, sul versante sud della denominazione, su terreno molto calcareo. La resa è di circa 35-40 hl/ettaro. Raccolta manuale, tardiva, in cassette da 25kg. Le uve vengono diraspate, non pigiate e svinate per gravità. Si effettua una macerazione preferenziale per 3-4 giorni. La fermentazione è soffice e lunga, con lieviti indigeni. Invecchiamo i nostri vini in cantine fredde, in botti nuove dal 30 al 50%. Essendo la fermentazione malolattica tardiva, imbottigliamo spesso dopo 18/20 mesi. La svinatura avviene un mese prima dell'imbottigliamento, senza filtrazione.

2019 - 2020

75 cl



**Vosne Romanee  
1<sup>ER</sup> Cru Les Suchots**

100% Pinot Nero

Su questo appezzamento possiamo trovare viti di età compresa tra 15 e 50 anni piantate su una superficie di 0,42 ettari. È un terreno calcareo bruno, profondo, su ghiaione. La resa è di circa 30-35 hl/ettaro. Raccolta manuale, in cassette da 25 kg. Le uve vengono selezionate, diraspate, non pigiate e svinate per gravità. La vinificazione avviene in tini di legno di piccolo volume (25 ettolitri). La fermentazione dura dai 18 ai 25 giorni, la follatura è moderata. Viene invecchiato sui lieviti in una cantina fredda (da 16 a 18 mesi), dal 50 all'80% in botti nuove, a seconda dell'annata. La svinatura avviene un mese prima dell'imbottigliamento, senza filtrazione né chiarifica.

2019 - 2020

75 cl



**Clos de Vougeot  
Grand Cru**

100% Pinot Nero

Il vitigno proviene dal Lieu-dit "Montiotes Hautes" e si estende su 30 are, metà di vecchie viti di oltre 70 anni e metà ripiantate nel 2011. Il Terroir è argilloso-calcareo con predominanza sassosa. La resa è di circa 30-35 hl/ettaro. Raccolta manuale, in cassette da 25 kg. Le uve vengono selezionate, diraspate, non pigiate e poi poste in tini per gravità. La vinificazione avviene in tini di legno di piccolo volume (18 ettolitri), con lieviti indigeni. La fermentazione dura da 18 a 25 giorni. Viene invecchiato sui lieviti per 16-18 mesi in una cantina fredda. Per questa cuvée si utilizzano dal 50 al 100% di botti nuove. La svinatura avviene un mese prima dell'imbottigliamento, senza filtrazione.

2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020

75 cl





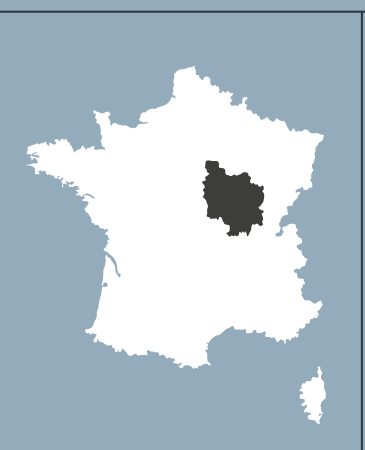


**DOMAINE CHARDIGNY**

90 Chemin du Creux du Vic  
71570 Leynes - Francia

[www.domaine-chardigny.com](http://www.domaine-chardigny.com)

*Tra Borgogna  
e Beaujolais*



BORGOGNA - Maconnaise

Francia



**Pétillant Naturel**

100% Chardonnay

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



**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.

2021 - 2022  
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.

2020 - 2021  
75 cl - 1,5 L



**Saint-Véran Maceration**

100% Chardonnay

Uva proveniente dalla stessa vigna del Saint Veran. Breve macerazione sulle bucce per 7 giorni, fermentazione con lieviti indigeni. Vino bianco macerato (orange wine) di colore giallo arancio. Sentori di frutta candita, mela cotogna, sapore vivace e fresco, tannini setosi con note tostate. Vino di ottima beva.

2020 - 2021  
75 cl



**Rosè Côteaux 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.

2020 - 2021  
75 cl





**Côteaux Bourguignons Rouge**

100% Gamay

Vino piacevole e goloso, si caratterizza per la freschezza al naso e l'equilibrio al palato. Al naso si rivelano note di frutti rossi, ribes nero intenso e si possono distinguere aromi pepati. La bocca è schietta, i tannini sono morbidi e fini. L'uva si esprime pienamente e il fruttato di questo vino naturale lo conferma.

2021  
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 - 2021  
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.

2021  
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.

2017 - 2020 - 2021  
75 cl





DOMAINE DE NAISSE  
**BRENOT  
BERANGER**



**DOMAINE DE NAISSE**

Chemin de Naisse  
71870 Laizé- Francia

[www.brenotberanger-vins.fr](http://www.brenotberanger-vins.fr)

*Un luogo unico  
nel cuore dei vigneti  
del Maconnais*



Vignobles  
& découvertes

BORGOGNA - Maconnais

Francia



**Bourgogne  
Pinot Noir**

100% Pinot Nero

Cuvée derivante dall'assemblaggio di due appezzamenti di vigne giovani nel comune di Laizé: Lieu dit Les Châtaigniers ed En Naisse, appena a ridosso della tenuta, impiantati rispettivamente nel 2007 e nel 2000. Invecchiamento in botti usate per 6/9 mesi. Invasatura per 12 giorni con rimontaggi ogni mattina. Profumo di frutti rossi freschi e croccanti (lampone, ciliegia) violetta, speziato (liquirizia, cannella) tannini presenti ma fini. Produzione annua: 7000 bottiglie e 60 magnum

2021

75 cl



**Macon Villages Blanc  
Happy Naisse**

100% Chardonnay

Uve provenienti da vecchie vigne di 85 anni con terreno argilloso-calcareo esposto a ovest o est in diversi appezzamenti tutto intorno alla cantina, prevalentemente a Naisse. Vinificazione in vasche di acciaio inox con utilizzo di soli lieviti indigeni. Aromi di agrumi, frutta cotta (pesca), fiori bianchi. Un vino con grande rotondità, ideale per un aperitivo, con ostriche, pesce al cartoccio, formaggi freschi o piatti savoiardi.

2021

75 cl



**Macon Villages Blanc  
Vieilles Vignes**

100% Chardonnay

Uve provenienti da vecchie vigne di 85 anni con terreno argilloso-calcareo esposto est, nel village di Laizé. Vinificazione in vasche di acciaio inox con utilizzo di soli lieviti indigeni. Aromi di agrumi, frutta cotta (pesca), fiori bianchi. Note di Moscato. Un vino ideale per un aperitivo, con ostriche, pesce al cartoccio, formaggi.

2021

75 cl



**Viré-Clessé**

100% Chardonnay

Terreno argilloso-calcareo. Calcare bianco, esposizione a est. Vigne situate al 90% del nostro appezzamento La Montagne nella frazione di Quintaine a Clessé, più 3 microtrame: Lieu-dit en Gouvre, les Raverettes e La Troupe. Vinificazione in vasche di acciaio inox con utilizzo di soli lieviti indigeni. Vino fresco (frutta a polpa bianca e agrumi) e minerale con salinità sul finale. Produzione annua: 6000 bottiglie e 60 magnum.

2021

75 cl



**Viré-Clessé  
Eglise de Quintaine**

100% Chardonnay

Vigna di 40 anni con terreno argilloso-calcareo adiacente alla chiesa di St. Trivier a Quintaine, piccola frazione del villaggio di Clessé, esposta a est. Vinificazione: 50% in botti di rovere (Borgogna di 3 anni da 228 litri) e 50% vasche di acciaio inox. Quindi assemblato prima dell'imbottigliamento. Lieviti indigeni. Vino fresco e rotondo. Aromi di frutta matura a polpa gialla (pesca, susina), mandorla, finale tostato. Produzione annua: 4800 bottiglie e 36 magnum.

2021

75 cl



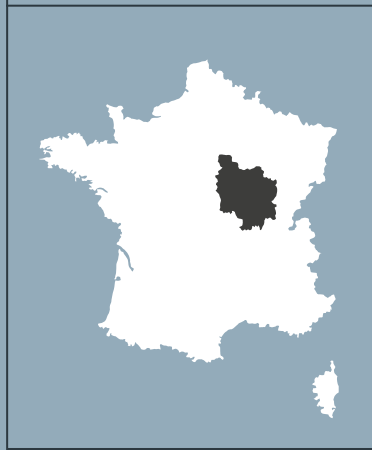


**DOMAINE ROMUALD PETIT**

Les Dîmes  
71570 Saint-Vérand - Francia

[www.romualdpetit.fr](http://www.romualdpetit.fr)

*Vini autentici,  
artigianali, rispettosi  
dell'ambiente.*



Agriculture Biologique

BORGOGNA - Maconnaise

Francia



**Beaujolais Rosé**

100% Gamay

Vino prodotto che uve Gamay provenienti da diverse parcelle del domaine. Il vino è di colore rubino chiaro. In bocca risulta giovane, vivace, fresco, leggero e delicato, con abbondanti sentori di frutta matura, note erbacee e un breve finale. L'aroma delicato del vino è pieno di note di prugne e ciliegie, sfumature di vaniglia. Un vino dalla grande beva, ma allo stesso tempo con un'interessante struttura.

nv  
75 cl



**Bourgogne Chardonnay**

100% Chardonnay

Vigneto situato ai margini di quello di Saint-Vérand, terreno roccioso, argilloso e calcareo esposto ad est e a ovest. Vigne metà vecchie di 60 anni e metà giovani di 15 anni. Il vigneto è coltivato in agricoltura sostenibile senza uso di diserbanti o trattamento sintetico. Raccolta a mano, vinificazione in acciaio sui lieviti per 6/8 mesi. Un vino bianco secco e fruttato, con aromi di pietra focaia, fiori bianchi e agrumi e con un grande equilibrio.

2020  
75 cl



**Bourgogne Héritage**

Pinot Blanc  
Beurots

Vigneto appena sotto la chiesa di Saint Vérand, orientato est-nord, con terreno agrilloso-granitico. È una zona più fresca che ci permette di mantenere una maturazione lenta e regolare, che favorisce la finezza e la freschezza dei vini. Il vigneto è coltivato in agricoltura sostenibile senza uso di diserbanti. Raccolta a mano, fermentazione e affinamento per 14 mesi in botti. Vino più potente rispetto al tradizionale Chardonnay tipico della zona, caratterizzato da note di anice.

2020  
75 cl



**Saint-Véran Les Champs-Ronds**

100% Chardonnay

Vecchie viti (media 50 anni) in un vigneto situato sulla sommità della collina sopra il villaggio di Saint-Vérand, nel comune di Leynes a 300 mt. slm. Terreno argilloso-calcareo e marnoso calcareo fossile. Il vigneto è coltivato in agricoltura biologica in corso di certificazione. Vendemmia manuale, fermentazione ed affinamento in botti per circa 10 mesi. Il Saint-Véran così ottenuto è molto rotondo, aromi minerali con note di moscato, di pesca matura e albicocca, oltre a frutta secca grigliata, armoniosamente fuso in una leggera legnosità. Rivela al meglio la sua complessità dopo qualche anno in cantina.

2020  
75 cl



**Saint-Véran Les Dîmes**

100% Chardonnay

Vecchie viti ubicate nella parcella Les Dîmes, vicino al Domaine. Terreni Argilloso-calcareo. Il vigneto è coltivato in agricoltura biologica in corso di certificazione. Vendemmia manuale, fermentazione ed affinamento in botti per circa 10 mesi. Un vino molto elegante, rotondo, con una bellissima complessità che emerge al meglio dopo alcuni anni in bottiglia. Mineralità, sapidità e note derivanti dai terreni fossili e dal terroir della zona rendono decisamente interessante la bevuta.

2021  
75 cl





**Beaujolais Village  
Terres Rouges**

100% Gamay

Questo vino rosso proviene dalla collina, situata a sud della tenuta, comune alle denominazioni Saint-Amour, Juliéna e Beaujolais-Village: il Mont Besset. Questo è caratterizzato da una geologia costituita da una roccia madre granitica, che si decompone in superficie, per dare un terreno sabbioso con un alto contenuto di argilla. I vini prodotti sono di colore rosso intenso, con sapori potenti, aromi di piccoli frutti rossi (ribes nero, lampone, ecc.) e sfumature legnose. Accompagna meravigliosamente salumi e carni bianche.

2021  
75 cl



**Morgon  
Vieilles Vignes**

100% Gamay

Questa è la parte più antica della tenuta, in quanto alcuni appezzamenti risalgono a prima reimpianto post fillossera (intorno al 1890). Terroir derivato dalla decomposizione del granito magnesiaco, molto povero, composto da sabbie, graniti e ghiaie scistose. Raccolte a mano, le uve vengono parzialmente diraspate. Macerazione in vasche di cemento per 2 settimane, affinamento per 8/10 mesi in tini. Un vino audace, con profumi floreali di iris e peonia e di frutti neri e spezie (pepe bianco), che evolve e si armonizza con qualche anno in bottiglia.

2020  
75 cl



**Morgon  
Roche Noire**

100% Gamay

Vigneto Roche Noir, impiantato nel 1969, situato in fondo alla collina, in un settore caldo di Morgon. Terreno argilloso sabbioso su un substrato roccioso scistoso, terroir unico trovato sulla Côte du Py o sulla Côte de Brouilly. I vini qui prodotti sono di grande finezza, con aromi di frutti neri, di spezie, e note torbate e "grafite" (simili all'ardesia). Vendemmia manuale, macerazione di 3 mesi in vasche di cemento e affinamento in botti di rovere per 6/8 mesi.

2020  
75 cl



**Morgon  
Pur Sang**

100% Gamay

Questa selezione di parcelle proviene dai nostri vecchi vigneti di Château-Gaillard; a nord della denominazione, e al confine con il vigneto Fleurie. La vite cresce qui in un terreno granitico puro, così chiamato dagli antichi "terra cruda", in relazione alla scarsa fertilità di queste, dove primeggia solo la vite. I vini di questo appezzamento sono potenti e carnosì, con aromi di frutti rossi cotti e pepe. È il vigneto più antico del domaine, piantato tra il 1894 ed il 1956. Macerazione per 3 settimane in vasche di cemento e affinamento di 15 mesi in botti. Come tutti i nostri vini rossi, è vinificato senza solforosa e non è filtrato fino all'imbottigliamento.

2021  
75 cl







**L&C  
POITOUT**  
VIN DE CHABLIS

**DOMAINE  
L&C POITOUT**

3 rue du Serein  
89800 Chablis - Francia

[www.lc-poitout.fr](http://www.lc-poitout.fr)

*L'astro nascente  
dello Chablis*

**TERRA VITIS**  
plaisir du vin terre vivante  
Agricoltura  
Biologica



BORGOGNA - Chablis      Francia



**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 2 mesi in botti di rovere usate per l'Inextinct. Pinot Nero dal frutto pulito e ben definito.

2020 - 2021  
75 cl



**Bourgogne Blanc  
Tonnerre**

100% Chardonnay

Vigneto qualitativamente superiore situato a Tonnerre, le uve vengono selezionate alla raccolta. Queste fermentano in acciaio inox e negli stessi serbatoi il vino affina fino all'imbottigliamento. Il risultato è colore giallo paglierino ed al naso presenta note erbacee, agrumate e minerali.

2022  
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.

2021  
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.

2019 - 2020  
75 cl



**Chablis 1<sup>ER</sup> 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.

2020  
75 cl



**Chablis 1<sup>ER</sup> 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.

2020  
75 cl



**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 attecchito. 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.

2017  
75 cl





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



**Naturé  
Savagnin**

100% Savagnin

Naturé 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.

2018 - 2019  
75 cl



**Clos  
Marie**

Pinot Nero  
Trousseau  
Gamay

La cuvée Clos Maire 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 - 2020  
75 cl



**Trousseau  
Les Corvées**

100% Trousseau a la Dame

Le uve arrivano solo dal Côteaux "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**

100% Chardonnay

Blanc de Blancs 100% Chardonnay, vendemmiato nel 2018. Una seconda fermentazione in bottiglia conferisce bollicine molto fini ed eleganti. Caratterizzato da una bella complessità. Senza zuccheri aggiunti nel liquore di spedizione, che lo rende un Brut Nature. L'etichetta è stata creata da Arthur Babel con una costellazione dedicata alla sua musa ispiratrice Louise.

nv  
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 ed 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 MARIE & FLORIAN

36 Rue du Lavoir  
73310 Motz - Francia

[www.domainecurtet.fr](http://www.domainecurtet.fr)

*Legame tra l'uomo  
ed una viticoltura  
biologica e sostenibile*



SAVOIA



Agricoltura  
Biologica

Francia



**Tonnerre 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





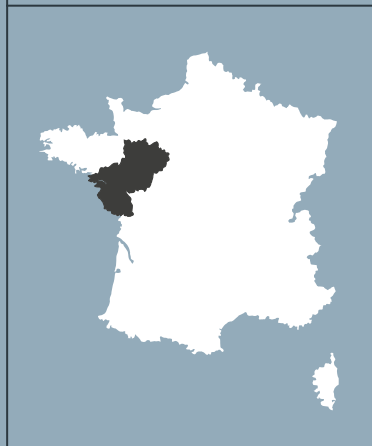


**DOMAINE  
TINEL BLONDELET**

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

[www.tinel-blondelet.com](http://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.

2017 - 2018 - 2019

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.

2019 - 2020

75 cl



**Pouilly Fumé  
Arrêt-Bufferatte**

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.

2018 - 2020

75 cl



**Sancerre Blanc  
Frétoy**

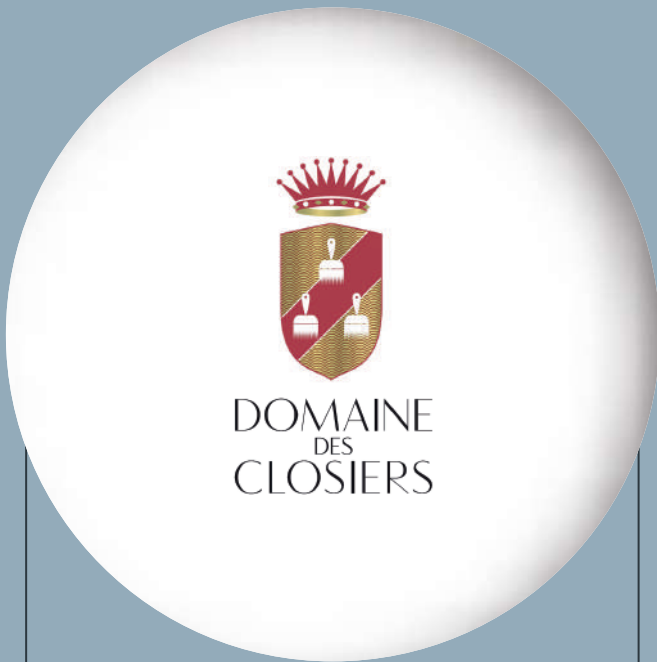
100% Sauvignon Blanc

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.

2021

75 cl





DOMAINE  
DES  
CLOSIERS

## DOMAINE DES CLOSIERS

10, Chemin de Targé  
49730 Parnay - Francia

[www.domainedesclosiers.com](http://www.domainedesclosiers.com)

*Tenuta della Loira  
nel cuore della  
denominazione  
Saumur Champigny*



LOIRA

Francia



### Saumur Champigny Expression

100% Cabernet Franc

Così chiamato, per l'espressione del suo terroir e le particolarità del suo vitigno. Proviene da appezzamenti situati a Pernay, completamente diraspate e selezionate. Segue poi una macerazione prefermentativa a freddo prima dell'inizio della fermentazione. Il tempo totale di macerazione è di circa 1 mese, seguito da 6 a 8 mesi di affinamento in tini. La cuvée Expression ha un colore granato acceso, per un naso che tende al fieno fresco, con profumi di frutti rossi e neri, oltre a un accenno di menta e liquirizia. Al palato, questa cuvée dalla piacevole trama finemente sottolineata dai tannini, offre un vino elegante.

2019

75 cl



### Saumur Champigny Les Coudraies

100% Cabernet

Cuvée parcelle ottenuta nell'appezzamento di "Les Coudraies". Vendemmia manuale, l'uva viene diraspata. Affina 8 mesi senza aggiunta di zolfo. La cuvée Coudraies si presenta di colore rosso rubino scuro con riflessi violacei. Naso con aromi di frutta matura (ribes nero), oltre a un accenno di pepe nero ed erbe fresche. Al palato il vino è ampio, elegante, di finezza, con tannini delicati. Finale lungo e fresco su frutti neri e spezie dolci. Un vino già magico, ma sicuramente con grande potenziale di invecchiamento.

2020

75 cl







ROC D'ANGLADE

ROC D'ANGLADE

700 Chemin de Vignecroze, 30  
30980 Langlade - Francia

[www.rocdanglade.fr](http://www.rocdanglade.fr)

*La magia  
di Remy  
in Languedoc*



Agricoltura  
Biologica

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Francia



**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.

2020  
75 cl

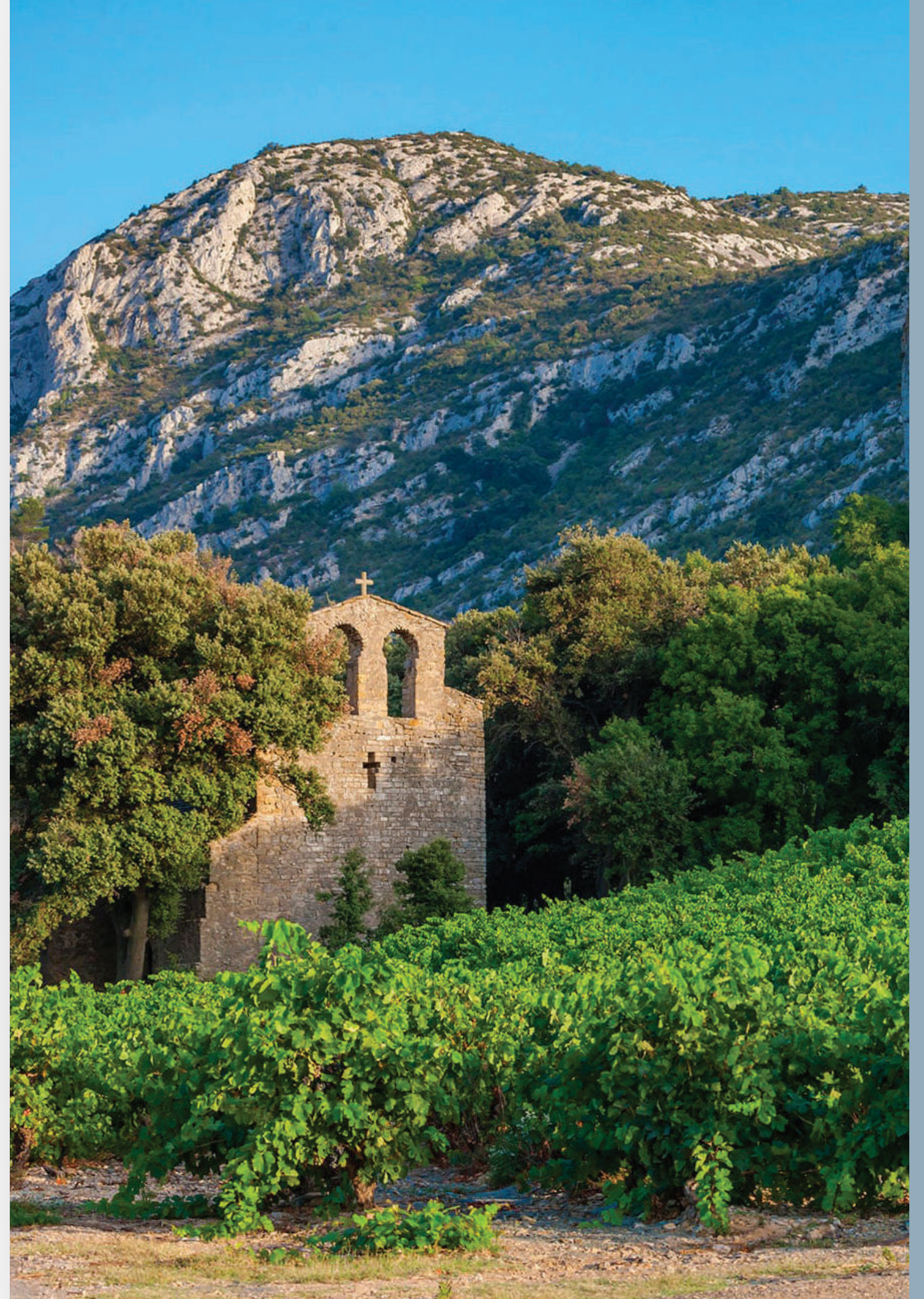


**Rouge IGP  
Vin de Pays du Gard**

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  
tannino fuori dal comune per  
queste zone.

2018 - 2020  
75 cl







DOMAINE  
DE L'ACCENT

DOMAINE DE L'ACCENT

Rue de St. Guilhem  
34150 Arboras - Francia

[www.domainedelaccent.fr](http://www.domainedelaccent.fr)

*L'arte di mettere  
l'accento sulle  
cose buone*



LANGUEDOC - ROUSSILLON

Francia



**Mont Baudile Blanc  
IGP Accenteur**

100% Marsanne

I vigneti sono impiantati su due terroir molto diversi tra loro: a St. Guiraud, le vigne sono coltivate su piccoli terrazzamenti circondati da boschi e macchia mentre sulla Causse de Montpeyrroux, le vecchie vigne audacemente affrontano un terreno sassoso e ventoso a 300 mt. di altitudine. Vendemmia manuale con selezione dei grappoli, fermentazione alcolica in contenitori aperti, con l'utilizzo di lieviti indigeni senza utilizzo di enzimi e prodotti di sintesi. Dopo la trasformazione malo lattica affina per 12 mesi in barrique molto usate e almeno 4 mesi in bottiglia. Interpretazione di Marsanne concepita e voluta come vino puro e dai profumi sinceri. Note di ginestra, mimosa, miele di acacia e pesca gialla.

2021

75 cl



**Mont Baudile Rosé  
IGP Accent du Sud**

100% Cinsault

Le vigne sono impiantate nel cuore della denominazione Terrasses du Larzac, su terreni calcarei e pietrosi. Vendemmia manuale e pressatura soffice, lasciano un mosto che fermenta spontaneamente per mezzo dei lieviti indigeni in botti di legno esauste da 400 litri. Affina in contenitori di acciaio inox per un minimo di sei mesi. Colore rosa cerasuolo scarico, al naso ha profumi di frutta fresca e fiori.

2021 - 2022

75 cl



**Mont Baudile Rouge  
Una Notte**

100% Grenache

Vino rosso leggero, detto "vino della notte". Nasce dalla tradizione locale dove il vino viene pigiato il giorno dopo la vendemmia. Un vino rosso perfetto anche nelle calde giornate estive.

2022

75 cl



**Mont Baudile Rouge  
IGP Petit Accent**

Grenache  
Syrah

Vino rosso fruttato e concentrato. La struttura tannica è ben fusa grazie ad un affinamento controllato in botti di rovere. La texture vellutata lascia una piacevole sensazione di rotondità senza cadere nella pesantezza. Un rosso fresco, puro e di razza.

2021

75 cl



**Mont Baudile Rouge  
IGP Cuvée Elliot**

Grenache  
Syrah

I vigneti sono impiantati su due terroir molto diversi tra loro: a St. Guiraud, le vigne sono coltivate su piccoli terrazzamenti circondati da boschi e macchia mentre sulla Causse de Montpeyrroux, le vecchie vigne audacemente affrontano un terreno sassoso e ventoso a 300 mt. di altitudine. Vendemmia manuale con selezione dei grappoli, fermentazione alcolica in contenitori aperti, con l'utilizzo di lieviti indigeni senza utilizzo di enzimi e prodotti di sintesi. Dopo la trasformazione malo lattica affina per 12 mesi in botti di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia. Esprime grande potenza e classe grazie all'ottimo equilibrio tra tannini, freschezza e mineralità.

2019

75 cl



**Terrasses du Larzac  
AOP La Rocheuse**

Grenache  
Syrah  
Cinsault

I vigneti sono impiantati su due terroir molto diversi tra loro: a St Guiraud, e a Causse de Montpeyrroux, dove le vecchie vigne audacemente affrontano un terreno sassoso. Vendemmia manuale con selezione dei grappoli e fermentazione spontanea con macerazione di 10 giorni. Affinamento per 12 mesi in barrique di cui il 30% nuove. Vino rosso elegante e fine.

2021

75 cl





**DOMAINE MYRKO TÉPUS**

Avenue de St. Maximin  
83560 Esparron - Francia

[www.myrkotepus.com](http://www.myrkotepus.com)

*La passione di un  
giovane Vigneron  
alle porte delle  
Gole del Verdon*



VERDON

Francia



**Le Lointain Blanc**  
IGP Côtes du Verdon

90% Ugni Blanc  
10% Chardonnay

Pressatura diretta a grappoli interi. Vinificazione in botti da 350 litri e affinamento sui lieviti per 20 mesi. "Le Lointain" è un riferimento al volo di un falco "Il Gheppio" che si leva in lontananza per pungere la sua preda. Carlo d'Arcussia, signore di Esparron, scrisse un trattato sulla falconeria nel 1598 in cui parla del suo volo come "il lontano". Si riferisce anche a "Horus", raffigurato con una testad di falco nella mitologia egizia.

2020  
75 cl



**Dai Rosé**  
IGP Côtes du Verdon

60% Grenache  
40% Cinsault

Pressatura diretta a grappoli interi. Vinificazione in vasche di cemento con affinamento per 6 mesi. Dai è un incoraggiamento in italiano "DAI DAI!" All'inizio della mia attività pensavo di sistemarmi su 5 ettari ma il proprietario delle vigne mi ha detto che erano 12 ettari o niente "quindi DAI" ci siamo rimboccati le maniche ed eccoci qua. DAI ha anche un significato in russo che significa "dare". Ciò che ci unisce nel nostro lavoro è la condivisione, quindi "DAI!"

2021  
75 cl



**In Memoriam Rouge**  
IGP Côtes du Verdon

100% Syrah

Vinificazione a grappoli interi in tini di cemento. Affina per 12 mesi in botti e 10 mesi in vasche di cemento. "In Memoriam" In ricordo dei viticoltori che negli anni '70 piantarono questo appezzamento di Syrah sul pendio argilloso-calcareo esposto a sud. La memoria è ciò che ci lega al mondo senza memoria non siamo niente.

2018  
75 cl



**Nitchivo Rouge**  
IGP Côtes du Verdon

100% Carignano

Appezzamento di 60 anni. Vinificazione a grappolo intero in tini di cemento. Affinamento in botti da 600 litri da 8 mesi a 18 mesi. Parola russa popolare che letteralmente significa "Niente", ma nel simbolismo questa parola rappresenta l'anima slava "che trascende il negativo in positivo". Il Carignano è un vitigno difficile con cui lavorare a causa della sua sensibilità all'oidio e della sua maturità tardiva. È anche un omaggio al nonno croato che era "un grande russofilo slavo tra gli slavi".

2018  
75 cl



**Saint Jean Rouge**  
IGP Côtes du Verdon

100% Grenache

Vinificato a grappolo intero in tini di cemento. Affina per 18 mesi sulle fecce fini. Terreno dove c'è un oratorio chiamato Saint Jean e costruito intorno al 1762. Questo è l'ultimo che conduce alla cappella Revest, un sito storico a Esparron dove fu fondata una villa gallo-romana nel I secolo a.C. La vite era già coltivata e le uve vinificate in loco già in epoca romana. Serviva anche come stazione commerciale sulla Via della Seta.

2019  
75 cl



**Le Grand Adret Rouge**  
IGP Côtes du Verdon

Grenache  
Syrah  
Cinsault

Vinificazione a grappolo intero in tini di cemento. Affina per 24 mesi in demi muid da 600 litri e botti. "Le Grand Adret" è la parcella più emblematica di Esparron de Pallières, la più esposta, sul lato destro. La parola "adret" deriva dall'antico francese "adrecht" che significa "abile, sul lato positivo delle cose" e che oggi designa il versante meridionale di una montagna. In pendenza, la luce colpisce i pendii con un'inclinazione fino a 90°, con l'effetto di un aumento del potere calorifico dei raggi, che diventano quasi perpendicolari al suolo. È anche un omaggio a "Marius" che piantò le vigne a Grand Adret nel 1962.

2018  
75 cl





**PAUL CHOLLET**

18 Rue Général Leclerc  
21420 - Savigny-lès-Beaune - Francia

[www.paulchollet.fr](http://www.paulchollet.fr)

*Le Bollicine  
adatte ad ogni  
occasione*



BORGOGNA - Côte de Beaune

Francia



**Crémant de Bourgogne  
Rosé Brut**

100% Pinot Nero

Dosaggio 7g/l.  
Vigneti situati nella Côte de Beaune e nella Côte de Nuits, terreno calcareo, limoso-argilloso. Fermentazione alcolica a bassa temperatura, conversione malolattica svolta completamente ed affinamento per almeno 12 mesi in bottiglia. Il naso sprigiona note di frutti rossi come fragoline di bosco e ribes, ed al palato risulta una cuvée equilibrata, generosa e potente.

nv  
75 cl



**Crémant de Bourgogne  
Blanc Brut Les Quatre  
Saisons**

60% Pinot Nero  
30% Chardonnay  
5% Aligote  
5% Gamay

Dosaggio 6g/l.  
Vigneti situati nella Côte de Beaune e nella Côte de Nuits, terreno calcareo, limoso-argilloso. Viticoltura tradizionale, vendemmia manuale; pressatura lenta per estrazione delicata del succo; decantazione a freddo e fermentazione a bassa temperatura. 6 mesi di affinamento in acciaio, filtrazione e aggiunta del "liqueur de tirage" di propria produzione. Sui lieviti per almeno 24 mesi. Sboccatura con liquore di spedizione di soli vini di riserva. Colore brillante, aromi fruttati complessi e discreti, piacevole lunghezza, equilibrio tra freschezza e piacevole morbidezza.

nv  
75 cl - 1,5 L



**Crémant de Bourgogne  
Blanc Zéro**

70% Pinot Nero  
30% Chardonnay

Dosaggio 0g/l.  
Vigneti situati nella Côte de Beaune e nella Côte de Nuits, terreno calcareo, limoso-argilloso. Conversione malolattica svolta completamente ed affinamento per almeno 18 mesi in bottiglia. Il naso rivela finezza ed eleganza con un corredo aromatico in cui si riconoscono aromi fruttati complessi conferiti dal Pinot Nero, associati a freschezza e nuance floreali apportate dallo Chardonnay. In bocca viene evidenziata una bella persistenza accompagnata da equilibrio tra freschezza e vivacità.

nv  
75 cl



**Crémant de Bourgogne  
Blanc de Blanc Brut**

100% Chardonnay

Dosaggio 5g/l.  
Vigneti situati nella Côte de Beaune e nella Côte de Nuits, terreno calcareo, limoso-argilloso. Conversione malolattica svolta completamente ed affinamento per almeno 16 mesi in bottiglia. Il naso rivela un corredo aromatico in cui si riconoscono note di fiori bianchi e limone, mentre in bocca viene evidenziata una grande finezza ed il retrogusto risulta segnato da frutta a polpa gialla.

nv  
75 cl



**Crémant de Bourgogne  
Blanc de Noirs Brut**

100% Pinot Nero

Dosaggio 5g/l.  
Vigneti situati nella Côte de Beaune e nella Côte de Nuits, terreno calcareo, limoso-argilloso. Fermentazione alcolica a bassa temperatura, conversione malolattica svolta completamente ed affinamento per almeno 16 mesi in bottiglia. Il naso sprigiona note di frutti rossi come fragoline di bosco e ribes, ed al palato risulta una cuvée ben bilanciata, segnata da una bella freschezza, e dal retrogusto con frutti rossi.

nv  
75 cl



**Crémant de Bourgogne  
Blanc Sans Soufre Ajouté**

Pinot Nero  
Chardonnay

Vigneti situati nella Côte de Beaune e nella Côte de Nuits, terreno calcareo, limoso-argilloso. Conversione malolattica svolta completamente ed affinamento per almeno 20 mesi in bottiglia. Nessuna aggiunta di solforosa in vinificazione. Vivaci note di lampone e aromi di mele rosse e un gusto leggermente agrumato. Bollicine precise, vino succoso con sentori di pere verdi e biscotti.

nv  
75 cl





CHAMPAGNE  
*Jean Diot*

CHAMPAGNE JEAN DIOT

22 Rue Roger Thomas  
51530 Vinay - Francia

[www.champagne-diot.fr](http://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 - 1,5 L



**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.

2016  
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.

2015  
75 cl



**Extase Boisée  
Millésime**

33% Pinot Meunier  
33% Pinot Nero  
33% Chardonnay

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

2013  
75 cl





CHAMPAGNE  
DOYARD MAHÉ

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

Dosaggio 10g/l.

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 Blancs  
Empreinte**

100% Chardonnay

Dosaggio 10g/l.

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 - 1,5 L



**Extra Brut Blanc  
de Blancs Désir**

100% Chardonnay

Dosaggio 4g/l.

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



**Brut Blanc de Blancs  
Millesimé**

100% Chardonnay

Dosaggio 8g/l.

Terreno calcareo, gesso ricco di fossili di belemnites (mollusco dell'era secondaria). Fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio. Vendemmia 2013, messa in bottiglia nell'aprile 2014. Affinamento sui lieviti per almeno 42 mesi nelle cantine della Maison. Rémuoage manuale. Colore oro dorato, bolla molto fine. Profumi floreali e fruttati. Un Blanc de Blancs Millesimato lungo ed equilibrato.

2013  
75 cl



**Extra Brut Blanc  
de Blancs Millesimé**

100% Chardonnay

Dosaggio 4g/l.

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



**Brut Nature Vieille Vigne  
Blanc de Blancs  
70<sup>ANS</sup> Millesimé**

100% Chardonnay

Dosaggio < 3g/l. Brut Nature. Vecchie vigne di 70 anni situate nel villaggio di Vertus su terreni calcarei con resti di molluschi fossili. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio a temperatura controllata. Millesimo 2017 è un rarità, perchè stata un'annata difficile in Champagne, ma la zona di Vertus è stata protetta dal Mont Aime. Colore paglierino dorato, profumo delicato di fieno con note di fiori, paglia e frutta secca, e raffinate bollicine. Uno Champagne estremamente fresco e delicato con finale molto lungo. Prodotto in pochissime bottiglie.

2017  
75 cl





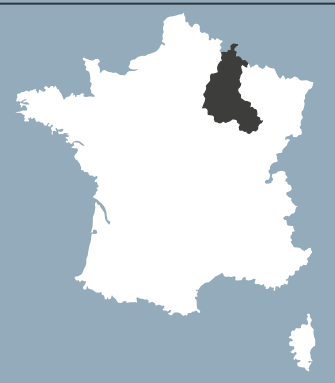
CHAMPAGNE  
RICHARD ROYER  
À BALNOT-SUR-LAIGNES

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  
Millesimè 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 - 2017 - 2018  
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 - 1,5 L



**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 4g/l. 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  
Rosè**

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**

---

**IMPORTATORI E DISTRIBUTORI**

Via Amalia Guglielminetti 10/9 - 10136 Torino - Italy

Phone +39 011 19888505 - Email: [matteo@bcbwine.com](mailto:matteo@bcbwine.com) - [www.bcbwine.com](http://www.bcbwine.com)

Instagram [@bcbwineofficial](https://www.instagram.com/bcbwineofficial) - Facebook [bcbwine](https://www.facebook.com/bcbwine)