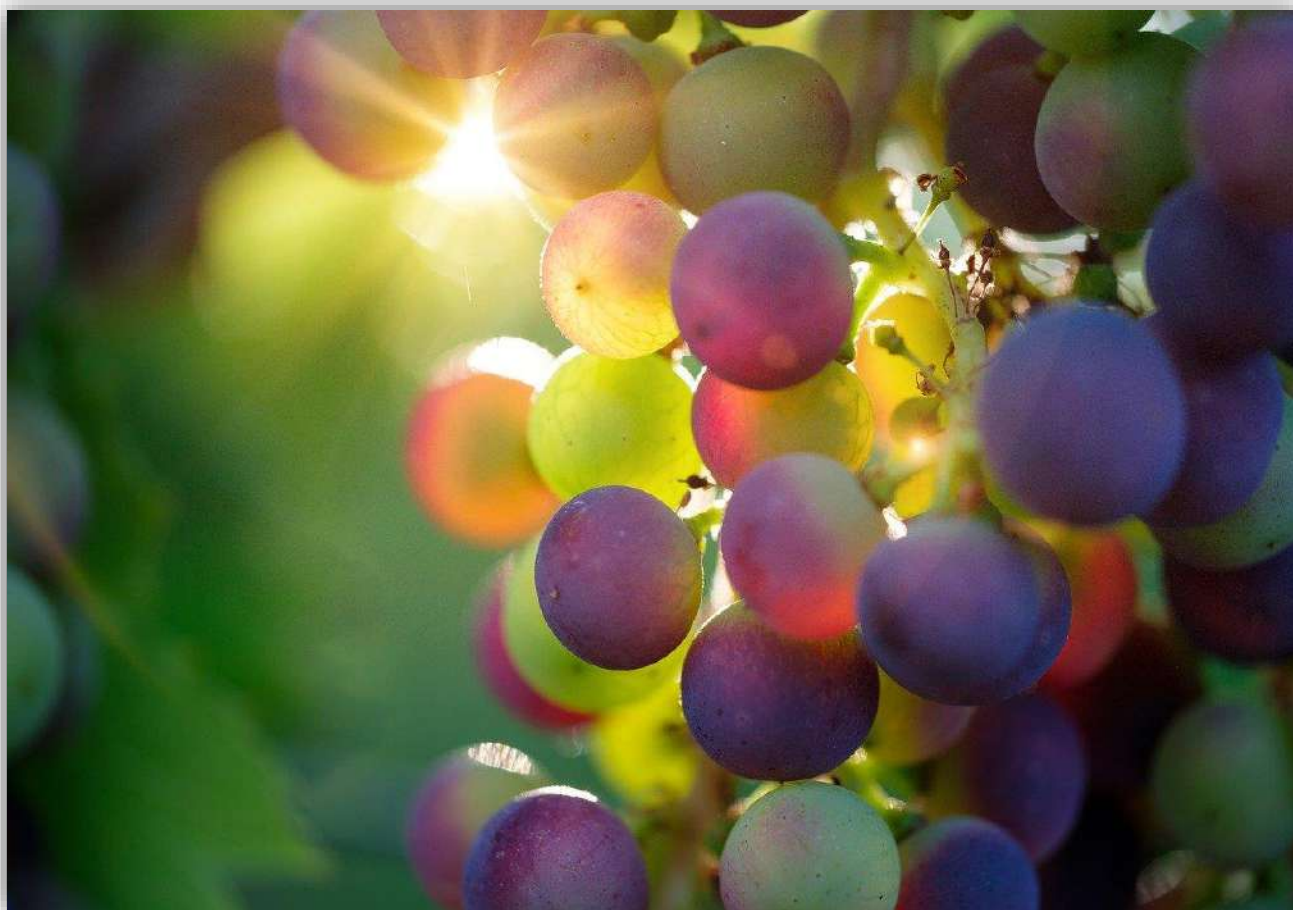


IL SARACENO
L'Enoteca



Indice Produttori

● PIETRALUCE Franciacorta	pag 1
● LA FIORITA Franciacorta	pag 3
● CASCINA BELMONTE	pag 5
● AZIENDA AGRICOLA LA MANUELINA	pag 7
● LE COLTURE	pag 10
● PRIMOSIC	pag 13
● LAIMBURG	pag 15
● LOACKER WINE ESTATES WEINGUT	pag 19
● PUNSET	pag 20
● PODERE RUGGERI E CORSINI	pag 22
● PEDEMONTIS	pag 26
● AZIENDA AGRICOLA LA CAUDRINA	pag 27
● ANFOSSI VITICOLTORI DAL 1919	pag 28
● SOCIETA' AGRICOLA F.LLI VAGNONI	pag 29
● FATTOI	pag 32
● LOACKER WINE ESTATES CORTE PAVONE	pag 33
● LOACKER WINE ESTATES VALDIFALCO	pag 34
● SOCIETA' AGRICOLA LA TACINAIA	pag 35
● FATTORIA SAN LORENZO	pag 36
● MARINA PALUSCI	pag 40
● COLLI DI CASTELFRANCI	pag 41
● ANTICA ENOTRIA	pag 43
● FABIO FERRACANE	pag 45
● BAGLIO BAIATA ALAGNA	pag 49
● LA CANTINA DEL BOVALE	pag 50
● CAVALLI MAURIZIO DISTRIBUZIONE	pag 53
● CHATEAU LE GARENNE	pag 70



PIETRALUCE
FRANCIACORTA

PIETRALUCE è il sogno della famiglia SAVOLDI, che da sempre ha un forte legame con la terra di Franciacorta, coltivata per generazioni. Il vino è per loro un momento di condivisione, gioia, spensieratezza e soprattutto passione. Da anni perseguivamo il sogno di poter, con un nuovo progetto, produrre un Franciacorta che potesse regalare anche agli altri le stesse emozioni che il Franciacorta dava a loro: nasce così PIETRALUCE.

La cantina si trova a Cazzago San Martino dove avviene la vinificazione dei Franciacorta con passione e dedizione. Fin da subito la famiglia Savoldi ha deciso di investire in attrezzature innovative, tecnologiche ed efficienti: in particolare sulla fase della pressatura delle uve. Per ottenere un mosto e poi un vino di elevata qualità, la famiglia Savoldi utilizza la pressa *Willmes Sigma*. Essa presenta diversi vantaggi rispetto ad una pressa tradizionale:

- Il 50% di pressione in meno grazie alla tecnologia a doppia membrana, minori rotazioni e minori cicli di pressatura
- la lavorazione delicata delle uve si traduce in solo il 2% di feccia, quindi la resa netta di succo e la qualità del mosto sono notevolmente aumentate
- canaline di sgrondo del mosto verticali che permettono una discesa più naturale del succo, mantenendone inalterate le caratteristiche qualitative

Tutti i serbatoi sono in acciaio, termo-condizionati e coibentati, questo permette di avere non solo un miglior controllo della temperatura del vino, ma anche un importante risparmio energetico nello stoccaggio.



PIETRALUCE FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT

Vino dal colore giallo paglierino mediamente carico. Profumo franco, pulito, fresco e tagliente con eleganti note di fiore di sambuco, mela golden e leggere sensazioni agrumate. In bocca è pieno, persistente e mai invadente, fresco e accattivante al tempo stesso.

Vitigno: Chardonnay 100% **Forma di allevamento:** Guyot

Terreno: Fulvio-glaciale, moderatamente profondo limitato da un substrato ghiaioso-sabbioso.

Età del vitigno: 16 anni.

Vinificazione: Le uve raccolte strettamente a mano vengono vinificate con pressatura soffice e fermentate a temperatura controllata, 15°/16° gradi. Segue poi il periodo di affinamento in acciaio con interventi di "bâtonnage" sino al momento della presa di spuma prevista per fine inverno. Il periodo di affinamento sui lieviti non è mai inferiore ai 24 mesi a cui segue poi la sboccatura. Le bottiglie rimangono in azienda per alcuni mesi prima della messa in commercio.

Affinamento: oltre 24 mesi sui lieviti

Abbinamenti gastronomici: Aperitivo di classe molto gradito, si abbina a piatti di pesce di ogni genere anche delicati, primi piatti con crostacei o verdure ed è ottimo e unico se vogliamo che ci accompagni lungo un intero pasto.

Temperatura di servizio: 8°-10°

- Bottiglia da 750ml



PIETRALUCE FRANCIACORTA DOCG SATEN

Il Satèn Pietraluce è riconoscibile per la garbatissima soavità che le bollicine conferiscono alla bocca. Bel colore giallo paglierino brillante con persistenti e finissime bollicine; al naso ha sentori di frutta agrumata e leggere note candite. In bocca è un vino elegante e equilibrato che dona freschezza e sapidità con un piacevolissimo gusto cremoso finale.

Vitigno: Chardonnay 100% **Forma di allevamento:** Guyot **Età del vitigno:** 16 anni.

Terreno: Depositi fini, tendenzialmente profondi con scarsa presenza di scheletro

Vinificazione: Le uve raccolte strettamente a mano vengono vinificate con pressatura soffice e fermentate a temperatura controllata, 15°/16° gradi. Segue poi il periodo di affinamento in acciaio e la presa di spuma in bottiglia prevista per fine inverno. Le bottiglie soggiornano in azienda per alcuni mesi prima della commercializzazione. **Affinamento:** oltre 24 mesi sui lieviti

Abbinamenti gastronomici: Ottimo su piatti di pesce soprattutto se delicati, dona piacevoli sensazioni se abbinato a carni bianche o formaggi di capra freschi.

Temperatura di servizio: 9° -11°

● Bottiglia da 750ml

PIETRALUCE FRANCIACORTA ROSE'

Rosé intenso e gastronomico, prodotto con Pinot Nero in purezza. Colore rosa confetto garbato con nuances color corallo. Profumo intrigante e giocoso con sentori di fiori d'acacia, vaniglia e fragola. Note di zafferano e cream caramel completano il suo bouquet. Al palato fresco e di buona struttura con note di frutti di bosco.

Vitigno: Pinot nero 100% **Forma di allevamento:** Guyot **Età del vitigno:** 15 anni.

Terreno: Morenico sottile, poco profondo con scheletro abbondante.

Vinificazione le uve, raccolte a mano, vengono pressate con tecnica soffice e, leggermente rimontate, conferiscono al colore del mosto l'eleganza ed il fascino proprie di questo vino. Il mosto, dopo il primo travaso, inizia la fermentazione a temperature di circa 15°/16° gradi a cui segue un periodo di affinamento in acciaio. L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene verso fine inverno.

Affinamento in bottiglia: oltre 24 mesi sui lieviti

Abbinamenti gastronomici: piacevolissimo aperitivo, eccellente se abbinato con piatti etnici come cous cous e paella. Ottimo con piatti a base di verdure e pesce.

Temperatura di servizio: 8° - 10°

● Bottiglia da 750ml



PIETRALUCE FRANCIACORTA MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO

E' il prodotto di maggior prestigio della cantina Pietraluce. Colore giallo paglierino mediamente carico per questo vino di eleganza e bevibilità anche nella bollicina più complessa. Profumo franco, ampio, avvolgente con sentori di melone e note agrumate di pompelmo e lime. Spiccate note minerali (pietra focaia) donate dal suolo. Al palato è fresco e verticale al primo approccio, grazie all'equilibrata acidità, per evolversi in sentori più complessi che ricordano la frutta secca. La bevuta, lunga e persistente, è chiusa da una nota mandorlata.

Vitigno: Chardonnay 100% **Forma di allevamento:** Guyot **Età del vitigno:** 16 anni.

Terreno: Depositi fini, tendenzialmente profondi con scarsa presenza di scheletro

Vinificazione: le uve, raccolte a mano, vengono pressate con tecnica soffice e solo le prime spremiture, di maggior struttura, vengono utilizzate per questo prodotto. Segue la fermentazione a temperatura controllata, 15° /16° gradi. Durante l'affinamento in acciaio si effettuano interventi di "batonnage" sino alla presa di spuma in bottiglia prevista per fine inverno. L'assenza di dosaggio esalta il terroir di appartenenza e l'annata. **Affinamento:** oltre 36 mesi sui lieviti

Abbinamenti gastronomici: anguilla ripiena, tartare di salmone, coda di rospo, zuppa di pesce, primi piatti leggermente grassi, carni bianche o formaggi anche stagionati.

Temperatura di servizio: 8° - 10°

● Bottiglia da 750ml



L'azienda agricola LA FIORITA nasce nel 1973 ad opera di Paolo Bono che, lasciata la terra di Ome per due decenni, ritorna in Franciacorta, impianta il primo vigneto e realizza la prima struttura. Nel corso degli anni, grazie alla collaborazione dei familiari, La Fiorita si evolve ampliando le attività. Nascono gradualmente l'allevamento bovino, la Cantina, L'Agriturismo, gli alloggi e infine la fattoria didattica. L'azienda LA FIORITA gestisce circa 14 ettari di vigneto a Chardonnay e Pinot Nero, nei Comuni di Ome, Rodengo Saiano, Passirano e Paderno; sono allevati a Guyot, con una densità d'impianto di 5.500 ceppi per ettaro, per una produzione ad ettaro di circa 8.000 bottiglie. Le prime bottiglie di Franciacorta La Fiorita nascono agli inizi degli anni Duemila, a seguito del reimpianto dei vecchi vigneti (precedentemente destinati alla produzione di vini rossi) con Chardonnay e Pinot Nero iniziata a fine anni '90.



FRANCIACORTA BRUT

Vino in cui le note agrumate si fondono con sentori floreali e di frutta a polpa bianca. Acidità non eccessiva, giustamente bilanciata dal residuo zuccherino.

Vitigno: Chardonnay 65% - Pinot Nero 35% - **Forma di allevamento:** Guyot

Terreno: Colluvi collinari e di origine fluvio-glaciale.

Vinificazione: pressatura soffice senza macerazione, fermentazione in acciaio inox a 16°C e successivo affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, malolattica non svolta. Ogni vigneto ed ogni spremitura vengono vinificati separatamente, al fine di valorizzare al meglio le caratteristiche delle uve, dei suoli e dell'annata. Solo dopo i primi 6 mesi di affinamento si procede all'assaggio dei vini base per determinare se, e in che percentuali, assemblarli a formare la base spumante definitiva.

Affinamento in bottiglia: minimo 24 mesi sui lieviti e almeno altri 4 dopo la sboccatura

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo, con salumi e formaggi leggeri - **Temperatura di servizio:** 7-8°

- Bottiglia da 750ml con astuccio
- Bottiglia Magnum da 1500ml con astuccio

FRANCIACORTA SATEN

Vino caratterizzato da una più bassa pressione in bottiglia. Il residuo zuccherino ed al parziale affinamento in legno contribuiscono a renderlo morbido e setoso senza eccedere nella dolcezza.

Vitigno: Chardonnay 100% **Forma di allevamento:** Guyot

Terreno: Colluvi collinari e di origine fluvio-glaciale

Vinificazione: pressatura soffice senza macerazione, fermentazione in acciaio inox a 16°C (85%) ed in piccole botti di rovere (15%) e successivo affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, malolattica non svolta. Ogni vigneto ed ogni spremitura vengono vinificati separatamente, al fine di valorizzare al meglio le caratteristiche delle uve, dei suoli e dell'annata. Solo dopo i primi 6 mesi di affinamento si procede all'assaggio dei vini base per determinare se, e in che percentuali, assemblarli a formare la base spumante definitiva.

Affinamento in bottiglia: minimo 30 mesi sui lieviti e almeno altri 4 dopo la sboccatura

Abbinamenti gastronomici: Chardonnay a tutto tondo ideale anche da solo, come aperitivo o in abbinamento a carni crude o piatti di pesce - **Temperatura di servizio:** 7-8°

- Bottiglia da 750ml con astuccio
- Bottiglia Magnum da 1500ml con astuccio



FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

Vino secco e verticale, in cui spiccano le note agrumate e balsamiche. L'assenza di dosaggio consente di apprezzare a pieno sia gli aromi primari delle uve che quelli secondari della fermentazione. Acidità e sapidità donano al sorso eccezionale lunghezza

Vitigno: Chardonnay 65% - Pinot Nero 35% - **Forma di allevamento:** Guyot

Terreno: Colluvi collinari e di origine fluvio-glaciale

Vinificazione: pressatura soffice senza macerazione, fermentazione in acciaio inox a 16°C e successivo affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, malolattica non svolta. Ogni vigneto ed ogni spremitura vengono vinificati separatamente, al fine di valorizzare al meglio le caratteristiche delle uve, dei suoli e dell'annata. Solo dopo i primi 6 mesi di affinamento si procede all'assaggio dei vini base per determinare se, e in che percentuali, assemblarli a formare la base spumante definitiva.

Affinamento in bottiglia: minimo 30 mesi sui lieviti e almeno altri 4 dopo la sboccatura

Abbinamenti gastronomici: ideale con salumi e formaggi strutturati; si abbina anche alla selvaggina al forno e primi piatti tipici della tradizione bresciana - **Temperatura di servizio:** 7-8°

- Bottiglia Magnum da 1500ml con astuccio

FRANCIACORTA ROSE' BRUT

Sentori di piccoli frutti rossi del Pinot Nero vinificato in rosato incontrano la componente floreale dello Chardonnay per dare vita a un rosè complesso e armonioso in cui le note di rifermentazione non sono mai prevaricanti sulla fragranza del frutto.

Vitigno: Pinot Nero 80% - Chardonnay 20% **Forma di allevamento:** Guyot

Terreno: Colluvi collinari e di origine fluvio-glaciale

Vinificazione: Il Pinot Nero viene macerato a freddo in pressa per una notte a cui segue una pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox a 16°C (95%) ed in piccole botti di rovere (5%) e successivo affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, malolattica non svolta. Ogni vigneto ed ogni spremitura vengono vinificati separatamente, per esaltare le caratteristiche delle uve. Dopo i primi 6 mesi di affinamento si procede all'assaggio dei vini base per determinare se, e in che percentuali, assemblarli a formare la base spumante definitiva.

Affinamento in bottiglia: minimo 24 mesi sui lieviti e almeno altri 4 dopo la sboccatura

Abbinamenti gastronomici: Ideale con primi piatti a di pesce, risulta eccezionale anche accostato ad antipasti delicati. - **Temperatura di servizio:** 7-8°

- Bottiglia da 750ml con astuccio





CASCINA BELMONTE

VITICOLTORI IN VALTÈNESI

Cascina Belmonte nasce nei primi anni 2000 a Valtènesi, l'area collinare che si trova nella parte sud occidentale del Lago di Garda, tra l'attuale città di Desenzano e Salò. Cascina Belmonte oggi coltiva circa 20 ettari di terreno di cui 6 a vigneto utilizzando procedimenti autorizzati o consigliati nel "Disciplinare per la vinificazione biologica", eliminando ogni pratica di arricchimento in zuccheri o concentrazione dei mosti, riducendo la solforosa totale a meno di 50mg/l sui rossi (limite EU 160 mg/l) e a meno di 70mg sui bianchi per vini più salutari e più buoni. Le chiarifiche sono effettuate con prodotti che non contengono collagene o altre proteine derivate da animali. Dodici le varietà d'uve coltivate: sette a bacca rossa e cinque a bacca bianca.



COSTELLAZIONI - CLASSICO CHIARETTO VALTENESI D.O.C.

Il più tipico dei vini della sponda bresciana del Lago di Garda, per la DOC di più recente costituzione il "Valtènesi". Prodotto solo con uve rosse, questo vino è la migliore espressione del fortunato territorio del Lago di Garda. Al naso esprime note di straordinaria freschezza: agrumi, accenti di pesca e di albicocca e toni floreali. In bocca è fresco, pieno ed equilibrato.

Affinamento: In botti di acciaio inox e bottiglia.

Uvaggio: Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino

Abbinamenti gastronomici: salumi e affettati, carni bianche, pollame e pesci, in autunno in accompagnamento ad un piatto di caldarroste.

 Bottiglia da 750ml

NATURAE BIANCO - RIESLING MANZONI BENACO BRESCIANO

Vino dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi brillanti. Al naso floreale, fruttato e minerale con note di fiori d'albero da frutto, in bocca offre un gioco di sensazioni sapido-acido-morbido.

Affinamento: in botti di acciaio inox e bottiglia

Uvaggio: Riesling e Manzoni

Abbinamenti gastronomici: piatti di pesce d'acqua dolce con gusti persistenti, carni asciutte come luccio, coregone, sardine. Si abbina anche a formaggi freschi e stracchini in accostamento a uova e torte salate

 Bottiglia da 750ml



FIRMAMENTO - IGT BIANCO BENACO BRESCIANO RIESLING

Vino fresco, minerale e poco alcolico, ideale per un aperitivo o a tutto pasto. Vino sincero, immediato e armonico, al naso esprime note di fiori, frutta tropicale e agrumi. In bocca è ben bilanciato dalla struttura rotonda e dall'ottima freschezza.

Affinamento: acciaio e bottiglia

Uvaggio: Riesling Renano

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di pesce e crostacei, piatti vegetariani, formaggi freschi.

 Bottiglia da 750ml



SERESE - IGT BIANCO BENACO BRESCIANO MANZONI

Vino dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi brillanti. Al naso floreale, fruttato e minerale. In bocca risalta una dolcezza "limonosa" e l'alternarsi di sensazioni sapido-acido-morbido.

Affinamento: in botti di acciaio inox e bottiglia

Uvaggio: Manzoni Bianco

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di pesce d'acqua dolce e carni asciutte, formaggi freschi, uova, torte salate.

● Bottiglia da 750ml



NATURAE REBO - VINO BIOLOGICO VEGANO

Vino rosso dal colore rubino acceso senza chiarificanti e solfiti. Al naso è fruttato, fresco, vagamente erbaceo, con sentori di amarena, visciola, lampone e una nota selvatica di peperone che si mescola ad una leggera speziatura di pepe. In bocca è pulito, sapido, di una vinosità fragrante.

Affinamento: in botti di acciaio inox e bottiglia

Uvaggio: Rebo

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di pesce d'acqua dolce e carni asciutte, formaggi freschi, uova, torte salate.

● Bottiglia da 750ml



NATURAE MARZEMINO - BENACO BRESCIANO - VINO BIOLOGICO VEGANO

Vino rosso dal colore rubino profondo con riflessi viola senza chiarificanti e solfiti. Al naso sia apre con un fruttato leggero, integro di more, ciliegie mature, una nota selvatica di erba tagliata e sul finale, l'intensità dolce della liquirizia. Al palato presenta una tessitura di buon spessore, i tannini chiudono gradevolmente giovani.

Affinamento: in botti di acciaio inox e bottiglia

Uvaggio: Marzemino

Abbinamenti gastronomici: carni alla griglia, primi piatti di pasta ripieni, formaggi a pasta semidura

● Bottiglia da 750ml

OSCILLAZIONI ROSA ANCESTRALE

Ancestrale è il metodo tradizionale per produrre vini frizzanti e spumanti. Il vino viene imbottigliato quando ancora la fermentazione non è terminata, senza chiarifica e filtrazione o aggiunta di solfiti, zuccheri e lieviti. Un prodotto assolutamente naturale. Al naso fruttato, intenso e fragrante, con un profumo di frutta rossa ben integrata con note di lievito. In bocca fresco, sapido, persistente e dissetante.

Affinamento: in botti di acciaio inox e bottiglia

Uvaggio: Groppello, Barbera, Sangiovese e Marzemino

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di pesce d'acqua dolce e carni asciutte, formaggi freschi, uova, torte salate.

● Bottiglia da 750ml





L'Azienda Agricola Manuelina è ubicata nel comune di Santa Maria della Versa, nel cuore dell'Oltrepò Pavese. La sua storia inizia nella prima metà del '900, quando Luigi Achilli e il fratello Guido decidono di non limitarsi a una produzione per il consumo personale o di pochi affezionati amici e clienti. Oggi l'Azienda Agricola Manuelina conta su 22 ettari di vigneti di proprietà, e produce, vinifica e imbottiglia direttamente in azienda, cercando al meglio delle proprie possibilità di fare un prodotto di qualità in grado di soddisfare sempre la clientela.



137 BRUT VSQ PINOT NERO METODO CLASSICO

Vino dal colore giallo paglierino tenue. Al naso ricco e complesso con note piacevoli di lievito e crosta di pane, profumi di pera e fiori di mandorlo. In bocca cremoso, sapido ed equilibrato, di lunga persistenza

Vitigno: PINOT NERO **Vigneto:** nr 137 mappa Catastale di Santa Maria della Versa

Sistema di allevamento: Guyot **Esposizione:** nord-est

Vinificazione: raccolta manuale delle uve, pressatura soffice all'interno di una pressa a polmone. Dopo la decantazione del mosto, si avvia la fermentazione alcolica e si completa il processo di ottenimento del vino base con successivi travasi. Al termine dell'inverno si imbottiglia il vino che, dopo la rifermentazione in bottiglia, diventerà Metodo Classico. Il Brut riposa per almeno 36 mesi in bottiglia a temperatura controllata. Infine, mediante le operazioni di *remuage* e *dégorgement*, il Metodo Classico è illimpidito e pronto per la commercializzazione.

Temperatura di servizio: 6-8 gradi

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, ma perfetto anche su una vasta gamma di piatti (antipasti, risotti e primi delicati, pesce, crostacei e carni bianche).

 Bottiglia da 750ml

145 ROSE' VSQ BRUT OLTREPO' PAVESE METODO CLASSICO

Vino dal colore rosa antico. Al naso intenso e complesso con note di piccoli frutti rossi e lievito. In bocca cremoso, sapido ed equilibrato, esprime la mineralità tipica di questi terreni


Vitigno: PINOT NERO **Vigneto:** nr 145 mappa Catastale di Santa Maria della Versa

Sistema di allevamento: Guyot **Esposizione:** nord-est

Vinificazione: raccolta manuale delle uve, pressatura soffice all'interno di una pressa a polmone. Le bucce restano a contatto con il mosto fiore per una notte, cedendo quel colore che darà la tonalità rosata al vino. Dopo la pressatura, che separa le bucce dal mosto, e la decantazione del mosto, si avvia la fermentazione alcolica e si completa il processo di ottenimento del vino base con successivi travasi. Al termine dell'inverno si imbottiglia il vino che, dopo la rifermentazione in bottiglia, diventerà Metodo Classico. Il nostro Rosé riposa per almeno 36 mesi in bottiglia a temperatura controllata. Infine, mediante le operazioni di *remuage* e *dégorgement*, il Metodo Classico è illimpidito e pronto per la commercializzazione.

Temperatura di servizio: 6-8 gradi

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, si abbina bene a carni saporite, crostacei, formaggi a media stagionatura.

 Bottiglia da 750ml





FILARE 52 - RIESLING OLTREPO' PAVESE DOC FERMO

Vino dal colore giallo paglierino. Al naso profuma intenso e fine, in bocca sapido, secco e persistente.


Vitigno: RIESLING RENANO

Sistema di allevamento: Guyot **Esposizione:** sud-est

Vinificazione: le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. Il vino è infine stabilizzato, filtrato, e imbottigliato.

Temperatura di servizio: 10 gradi

Abbinamenti gastronomici: ideale in abbinamento a piatti di pesce, carni bianche, verdure. Ottimo come aperitivo.

 Bottiglia da 750ml

ANTITHESI - PINOT NERO OLTREPO' PAVESE

Vino dal colore giallo paglierino. Al naso profuma fine e fruttato, leggermente erbaceo con gradevoli note floreali. In bocca risulta secco, fresco e sapido.


Vitigno: PINOT NERO

Sistema di allevamento: Guyot **Esposizione:** sud, sud-est

Vinificazione: raccolta manuale delle uve e pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. Il vino è poi travasato e messo in autoclave. Qui avviene la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che danno una frizzantezza naturale al vino. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

Temperatura di servizio: 8 -10 gradi

Abbinamenti gastronomici: si abbina con antipasti delicati, risotti agli asparagi o con verdure, pesce, salse leggere, carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

 Bottiglia da 750ml



ARVENSIS - PINOT NERO IGT ROSA FRIZZANTE

Vino dal colore rosa tenue. Al naso profuma di piccoli frutti rossi, in bocca offre un gusto fresco, secco e sapido.

Vitigno: PINOT NERO

Sistema di allevamento: Guyot **Esposizione:** sud

Vinificazione: raccolta manuale delle uve e pressatura soffice. Le bucce restano a contatto con il mosto fiore per una notte, cedendo quel colore che darà la tonalità rosata al vino per poi essere separate dal mosto tramite pressatura. Il mosto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. Il vino è poi travasato e messo in autoclave. Qui avviene la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che danno una frizzantezza naturale al vino. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

Temperatura di servizio: 8 -10 gradi

Abbinamenti gastronomici: antipasti delicati, primi piatti, pesce e carni bianche.

 Bottiglia da 750ml





ACHILLIUS - BONARDA DELL'OLTREPO' PAVESE DOC FRIZZANTE

Vino dal colore rosso intenso con sfumature violacee. Al naso profumo vinoso con note di frutta rossa, in bocca sapido e tannico, piacevolmente morbido e fresco, equilibrato, di buona struttura.


Vitigno: CROATINA

Sistema di allevamento: Guyot **Esposizione:** sud-est

Vinificazione: raccolta manuale delle uve e pigiadiraspatura soffice che elimina il raspo e prepara il mosto, ricco di bucce, al processo fermentativo. La fermentazione alcolica è indotta con l'utilizzo di lieviti selezionati attivi e si svolge a temperatura controllata. La macerazione del mosto con le bucce ha una durata variabile a seconda delle annate. Le parti solide sono poi separate dal mosto tramite pressatura. Al mosto-vino sono aggiunti tannini nobili per accentuarne la struttura e la finezza. L'illimpidimento avviene in vasche di acciaio a bassa temperatura. Il vino è poi messo in autoclave per la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che gli conferiscono una frizzantezza naturale. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

Temperatura di servizio: 18 gradi

Abbinamenti gastronomici: si abbina con salumi, primi piatti con sugo di carne, risotti alla milanese, minestre e pollame.

 Bottiglia da 750ml

IL TRADITORE - SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPO' PAVESE DOC - DOLCE FRIZZANTE

Vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso profumo intenso, vinoso, fruttato e floreale. In bocca piacevolmente dolce e carezzevole.


Vitigno: CROATINA, BARBERA E UVA RARA

Sistema di allevamento: Guyot **Esposizione:** sud, sud-est

Vinificazione: raccolta manuale delle uve pigiadiraspatura soffice che elimina il raspo e prepara il mosto, ricco di bucce, al processo fermentativo. La fermentazione alcolica è indotta con l'utilizzo di lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. La fermentazione alcolica è arrestata a freddo al fine di mantenere il residuo zuccherino desiderato per dare dolcezza al vino. Le parti solide sono poi separate dal mosto tramite pressatura. Al mosto-vino sono aggiunti tannini nobili per accentuarne la struttura e la finezza. L'illimpidimento avviene in vasche di acciaio a bassa temperatura. Il vino è poi messo in autoclave per la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che gli conferiscono una frizzantezza naturale. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

Temperatura di servizio: 12-14 gradi

Abbinamenti gastronomici: è un vino da dessert che si abbina particolarmente bene con pasticceria secca e crostate.

 Bottiglia da 750ml



ELICRISO - MOSCATO DOLCE FRIZZANTE

Vino dal colore giallo paglierino con accentuati riflessi dorati. Al naso profuma intenso, aromatico, fruttato e floreale con note di pesca e salvia. In bocca dolce e morbido, piacevolmente fresco.


Vitigno: MOSCATO

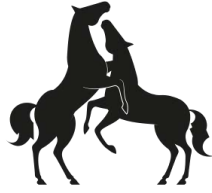
Sistema di allevamento: Guyot **Esposizione:** sud, sud-ovest

Vinificazione: raccolta manuale delle uve e pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. La fermentazione è interrotta al raggiungimento di pochi gradi alcolici per mantenere il mosto dolce. Il vino è poi travasato e messo in autoclave. Qui avviene la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che danno una frizzantezza naturale al vino. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

Temperatura di servizio: 8 gradi

Abbinamenti gastronomici: vino da dessert, ottimo con pasticceria secca, torte con panna e crema pasticcera o a base di frutta.

 Bottiglia da 750ml



LE COLTURE
VALDOBBIADENE

Santo Stefano di Valdobbiadene è un piccolo borgo incastonato tra i ricami di vigneti delle colline del prosecco. Qui ha sede l'azienda agricola Le Colture che sin dal 1500 opera alla guida della stessa famiglia. Nel 1983 Cesare Ruggeri ne avvia l'attività spumantistica. Oggi è il depositario di uno straordinario patrimonio di esperienza, costituito da piccoli e grandi segreti produttivi, dalla conoscenza del territorio e dalla sensibilità per la salute della vigna. Da qualche anno i tre figli di Cesare, Silvia, Alberto e Veronica sono impegnati a pieno ritmo in azienda, dove hanno portato una ventata di entusiasmo e il necessario respiro innovativo tipico delle giovani generazioni, senza però dimenticare l'amore per la propria terra ed il rispetto per le tradizioni.



PIANER SPUMANTE EXTRA DRY VALDOBBIADENE D.O.C.G.

E' la versione classica del Valdobbiadene DOCG. Combina l'aromaticità e la vellutata sapidità con la nitida vivacità delle bollicine. Il colore è paglierino brillante. Al naso i profumi fruttati di pera e mela, sentore di agrumi e un'aromaticità fresca e ricca di sensazioni. In bocca il vino si distende morbido avvolgente e al tempo stesso asciutto grazie ad un buon livello di acidità.

Vitigno: GLERA

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata. La presa di spuma avviene con metodo charmat in recipienti a tenuta di pressione e a temperatura controllata.

Abbinamenti gastronomici: Da aperitivo per eccellenza, ideale a 8/10 °C accompagna frutti di mare e paste con delicati sughi di ragù di verdure.

- Bottiglia mezza da 375ml
- Bottiglia da 750ml
- Bottiglia Magnum da 1500ml con astuccio

FAGHER SPUMANTE BRUT VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Valdobbiadene DOCG moderno e dal grande successo internazionale. Al naso profuma di fiori bianchi, agrumi e di vegetale fresco, in bocca fresco e piacevolmente sapido.

Vitigno: GLERA

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata. La presa di spuma avviene con metodo charmat in recipienti a tenuta di pressione e a temperatura controllata

Abbinamenti gastronomici: antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi piatti con frutti di mare e piatti di pesce al forno, ideale anche a tutto pasto. Da servire a 8/10 gradi.

- Bottiglia da 750ml





CRUNER SPUMANTE DRY VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Vino spumante ottenuto da un'esclusiva selezione di uve Glera provenienti da soli vigneti nella zona di Valdobbiadene, di particolare pregio dove la combinazione di un microclima più dolce ad un terreno di arenaria ed argilla garantisce una maggior concentrazione di aromi. Al naso delicati sentori di fiori e frutta, in bocca armonico, cremoso, fresco e leggermente amabile.

Vitigno: GLERA

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in assenza di bucce a temperatura controllata.

Abbinamenti gastronomici: pasticceria delicata, pasta frolla, crostate di frutta e focacce. Da servire a 8/10 gradi.

● Bottiglia da 750ml

CARTIZE SPUMANTE SUPERIORE VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Spumante dal colore giallo paglierino scarico, fresco come il prosecco ma più amabile. Al naso emergono profumi che ricordano la frutta bianca, l'albicocca e la pesca con note di fiori di agrumi e rosa. In bocca aroma morbido e persistente.

Vitigno: GLERA

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in assenza di bucce a temperatura controllata.

Abbinamenti gastronomici: ideale in abbinamento a dessert delicati e pasticceria secca. Da servire a 8/10 gradi.

● Bottiglia da 750ml



PRIME GEMME SPUMANTE EXTRA DRY VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Vino spumante ottenuto da un'esclusiva selezione di uve Glera provenienti da soli vigneti nella zona di Valdobbiadene, di particolare pregio dove la combinazione di un microclima più dolce ad un terreno di arenaria ed argilla garantisce una maggior concentrazione di aromi. Al naso delicati sentori di fiori e frutta, in bocca armonico, cremoso, fresco e dalla struttura leggermente amabile.

Vitigno: GLERA

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in assenza di bucce a temperatura controllata.

Abbinamenti gastronomici: pasticceria delicata, pasta frolla e focacce. Da servire a 8/10 gradi.

● Bottiglia da 750ml



SAJAR SPUMANTE EXTRA DRY

Sajar è uno spumante brut ottenuto da un blend di diverse uve a bacca bianca, spumantizzate attraverso il metodo Martinotti. Vino che si presenta con una bollicina fine e di buona persistenza, al naso ha gradevoli profumi di fiori bianchi e frutta a polpa bianca.

Vitigno: GLERA

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in assenza di bucce a temperatura controllata.

Abbinamenti gastronomici: consigliato come aperitivo abbinato a stuzzichini di vario genere. Da servire a 8/10 gradi.

● Bottiglia da 750ml

CABERNET I.G.T. PRIME GEMME - COLLI TREVIGIANI

Vino dal colore rosso rubino. Al naso sentori vegetali, in bocca strutturato, secco, di buona persistenza con tannino avvolgente

Vitigno: CABERNET FRANC (15 %)E UVE CABERNET SAUVIGNON (85%)

Vinificazione: Dopo una pigiadiraspatura delle uve, il mosto viene portato ad una temperatura di circa 10 °C, per 4-5 giorni. Segue poi una macerazione in acciaio con inizio della fermentazione con rimontaggi per circa 15 gg, a 25 °C. Terminata la fermentazione degli zuccheri, il vino viene separato dalle bucce tramite lo sgrondo delle stesse. Inizia un affinamento in vasche di acciaio per circa 7-8 mesi

Abbinamenti gastronomici: salumi e formaggi stagionati, pietanze di carne. Da servire a 16/18 gradi.

● Bottiglia da 750ml





PRIMOSIC

L'azienda agricola Primosic si trova a Oslavia, nel cuore del Collio. Già a fine Ottocento Carlo Primosic vendeva il suo vino a Vienna, capitale dell'impero asburgico. Dopo le due guerre mondiali, artefice della rinascita è Silvestro Primosic, che nel 1956 riprende l'attività di famiglia, e nel 1964 imbottiglia per la prima volta in proprio. La "Numero Uno", la prima bottiglia del Consorzio Collio, è di produzione della cantina Primosic e resta ancora oggi una preziosa testimonianza della lunga storia aziendale e del percorso intrapreso nell'ottica della qualità del vino e del rispetto della terra. Fra i vitigni autoctoni su tutti c'è la Ribolla Gialla, apprezzata in tutto il mondo: la versione classica, quella spumantizzata oppure la riserva Ribolla di Oslavia macerata. Nel '67 nasce anche il Consorzio Collio di cui Silvan è fra i primi aderenti: non a caso la bottiglia "numero uno" del Consorzio esce proprio dalla cantina dei Primosic.



CHARDONNAY COLLIO DOC - PRIMOSIC

Vino bianco dal colore giallo-paglierino intenso con sfumature dorate. Al naso profumo tipico di crosta di pane appena sfornato, avvolgente e pieno con sfumature di mela renetta. In bocca buona acidità fissa.

Vitigno: CHARDONNAY **Terreno:** "Ponca" (marna-arenaria) **Allevamento:** Guyot

Vinificazione: pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica dei mosti con fermentazione svolta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (18°C), in parte in barrique nuove o di primo passaggio; lungo affinamento sui lieviti.

Temperatura di servizio: 10-12 gradi

Abbinamenti gastronomici: Ottimo sui primi, zuppe e vellutate, ravioli ed ogni tipo di pasta ripiena, pasta spadellata con salse cremose, secondi di carni bianche, funghi.

● Bottiglia da 750ml

SAUVIGNON BLANC COLLIO DOC - PRIMOSIC

Vino bianco dal colore giallo-paglierino con riflessi verdognoli. Al naso aromatico, delicato, con sentori ortica, salvia e fiori di sambuco. In bocca buona acidità, sapore asciutto, morbidamente elegante e dal finale persistente.

Vitigno: SAUVIGNON BLANC **Terreno:** "Ponca" (marna-arenaria) **Allevamento:** Guyot

Vinificazione: uva raccolta a mano, pressatura soffice e 24 ore di macerazione a freddo sulle bucce, decantazione statica dei mosti. Fermentazione in vasche d'acciaio inox alla temperatura controllata di 18 °C. Affinamento in acciaio con una lunga permanenza sui lieviti.

Temperatura di servizio: 10-12 gradi.

Abbinamenti gastronomici: Consigliato con piatti a base di peperone oppure asparagi bianchi. Consigliato con primi di verdure, crostacei e molluschi.

● Bottiglia da 750ml



PINOT GRIGIO COLLIO DOC - PRIMOSIC

Vino di Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al ramato. Di buona gradazione, corpo elegante, e acidità fissa media, che si fondono in una sensazione di avvolgente mineralità. Profumo delicato, con un elegante sentore di buccia d'albicocca.

Vitigno: PINOT GRIGIO **Terreno:** "Ponca" (marna-arenaria) **Allevamento:** Guyot

Vinificazione: Vinificazione tradizionale in bianco, con pressatura soffice con pressa pneumatica e breve permanenza sulle bucce, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata (18° C) in serbatoi di acciaio.

Temperatura di servizio: 10-12 gradi

Abbinamenti gastronomici: menù di pesce, carni bianche e minestre di verdure

● Bottiglia da 750ml



FRIULANO COLLIO DOC - PRIMOSIC

Vino dal Colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Gradazione media, corpo gentile, fine, delicato, con sentore tipico di mandorla. Acidità media.

Vitigno: FRIULANO **Terreno:** "Ponca" (marna-arenaria) **Allevamento:** Guyot

Vinificazione: vinificazione tradizionale in bianco, con pressatura soffice eseguita con pressa pneumatica dopo una breve macerazione a freddo a contatto con le bucce della durata di alcune ore, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio. Lunga permanenza sui lieviti.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi.

Abbinamenti gastronomici: La fragranza al naso lo rende adatto ad accompagnare piatti di pesce e piatti vegetariani, in particolare con erbe di campo ed asparagi verdi; la struttura in bocca consente di abbinarlo anche a primi e secondi piatti a base di carni bianche; il classico abbinamento è con un grissino di prosciutto di San Daniele.

● Bottiglia da 750ml

MALVASIA COLLIO DOC - PRIMOSIC

Vino dal colore giallo-paglierino brillante con riflessi dorati. Gradazione alcolica media. Al naso delicato con sentori di frutta estiva, agrumi e fiori di campo. In bocca emerge un gusto caratteristico che ricorda il geranio, asciutto, elegante, fresco, lievemente citrino e con memorie di albicocca.

Vitigno: MALVASIA ISTRIANA **Terreno:** "Ponca" (marna-arenaria) **Allevamento:** Guyot

Vinificazione: Vinificazione tradizionale in bianco, con pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Abbinamenti gastronomici: risotti delicato ai gamberi e primi piatti di pesce.

● Bottiglia da 750ml



RIBOLLA GIALLA "Think Yellow" DOC - PRIMOSIC

Vino dal colore giallo-paglierino con riflessi dorati; gradazione alcolica media. Al naso profuma di fieno appena falciato con sentori di mel golden per passare e fiori d'acacia. In bocca gusto caratteristico, asciutto, di piacevole acidità e morbida mineralità.

Vitigno: RIBOLLA GIALLA **Terreno:** ghiaioso-calcareo **Allevamento:** Archetto singolo

Vinificazione: Vinificazione tradizionale in bianco, con breve macerazione sulle bucce a freddo, pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Abbinamenti gastronomici: la Ribolla è ottima come aperitivo e ideale con primi piatti delicati. Si abbina perfettamente a un crudo di pesce oppure al sushi.

● Bottiglia da 750ml

REFOSCO DOC - PRIMOSIC

Colore rosso tendente al violaceo, profumo intenso con note di mora selvatica, frutti rossi, amarena. Al gusto si presenta fragrante, leggermente tannico, sapido, con piacevole e persistente retrogusto. Con l'invecchiamento tende ad ingentilire la nota tannica ed armonizzare il carattere secco.

Vitigno: REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO **Terreno:** ghiaioso-calcareo **Allevamento:** Guyot

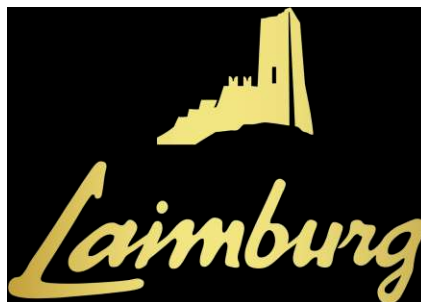
Vinificazione: Diraspatura, pigiatura soffice, fermentazione alcolica in acciaio con macerazione sulle bucce per 6-8 giorni. Affinamento di 12 mesi in vasche di cemento.

Temperatura di servizio: 16-18 gradi

Abbinamenti gastronomici: carni alla griglia, carni rosse in umido, selvaggina. Da provare con la pizza con la nduja o con il salamino piccante.

● Bottiglia da 750ml





La Cantina Laimburg fa parte dell'omonimo Centro di Sperimentazione Laimburg e lavora uve provenienti da 20 ettari di vigneti provenienti da tutte le zone viticole dell'Alto Adige con una grande varietà di terreni e posizioni tra i 200-750 m. Come cantina modello nella viticoltura e nella gestione della cantina, la priorità è quella di portare nel bicchiere il carattere speciale dei vitigni altoatesini e delle loro posizioni e di combinarlo con le migliori tradizioni di una lunga cultura viticola nella regione delle Dolomiti.



MYSIS - PINOT BIANCO WEISSBURGUNDER DOC

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso sentori delicati di mela e bouquet floreali. In bocca pieno, corposo, con acidità marcata, persistente e finale secco.

Zona di produzione: Putzngütl nei pressi di Castel Tirolo, Castel Tirolo, pendio occidentale

Natura del terreno: suolo porfirico e morenico

Altitudine: mt 500 s.l.m. Ovest

Vitigno: PINOT BIANCO **Sistema di allevamento:** a spalliera

Vinificazione: 5 mesi di affinamento sui lieviti in grandi botti di legno (80%) e barriques (20%), maturazione in bottiglia per 3 anni.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo, si abbina perfettamente agli antipasti di pesce

● Bottiglia da 750ml

CHARDONNAY SUDTIROL DOC ALTO ADIGE

Vino di colore giallo paglierino chiaro. Al naso bouquet lievemente fruttato con note di banana e di pera. In bocca fresco, corposo, succoso e piacevolmente acido. Finale di buona persistenza, secco.

Zona di produzione: Caldaro, pendio sud-est

Natura del terreno: suolo morenico

Altitudine: mt 350 s.l.m. Sud-est

Vitigno: CHARDONNAY **Sistema di allevamento:** a spalliera

Vinificazione: affinamento sui lieviti per 4 mesi, maturazione in bottiglia per 3 anni

Temperatura di servizio: 10-12 gradi

Abbinamenti gastronomici: antipasti di pesce e primi piatti a base di pesce

● Bottiglia da 750ml





SAUVIGNON BLANC DOC ALTO ADIGE

Vino di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. Al naso offre un bouquet che richiama un fine e delicato aroma di foglie d'edera e fiori di sambuco. In bocca ben strutturato, con una vivace acidità e buona persistenza; secco.

Zona di produzione: Pigion/Laimburg nei pressi di Vadena, pendio sud-orientale a 300 mt s.l.m e Montefranco nei pressi di Merano, pendio sud/sud-orientale a 400 mt s.l.m.

Natura del terreno: suolo argilloso calcareo e suolo porfirico

Altitudine: mt 300 s.l.m. Sud-est (Vadena) ; mt 400 s.l.m Sud/ Sud-est

Vitigno: SAUVIGNON BLANC **Sistema di allevamento:** a spalliera

Vinificazione: affinamento sui lieviti per 4 mesi, maturazione in bottiglia per 3 anni

Temperatura di servizio: 10-12 gradi

Abbinamenti gastronomici: in abbinamento a piatti di pesce non strutturati, ottimo come aperitivo

● Bottiglia da 750ml

RIESLING BLANC DOC ALTO ADIGE

Vino di colore giallo che ricorda l'oro bianco con sfumature verdognole. Al naso offre un delicato bouquet fruttato con sentori di pesca e albicocca. In bocca ben strutturato, con la tipica acidità del Riesling e di lunga persistenza al gusto; secco.

Zona di produzione: Seeburg nei pressi di Bressanone

Natura del terreno: suolo porfirico e suolo sabbioso

Altitudine: mt 550 s.l.m. Sud

Vitigno: RIESLING **Sistema di allevamento:** a spalliera

Vinificazione: 8 mesi di affinamento sui lieviti fini grandi botti di legno (50%) e acciaio inox (50%). Maturazione in bottiglia per 10 anni

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, si abbina splendidamente a piatti tipici della cucina mediterranea gustosi e ricchi di spezie, oltre al Couscous alle verdure.

● Bottiglia da 750ml



GEWURZTRAMINER DOC ALTO ADIGE

Vino di colore giallo chiaro con riflessi dorati. Al naso bouquet delicato con lievi note di rosa e frutti esotici. In bocca robusto, armonioso e persistente al gusto; secco.

Zona di produzione: Ölleiten nei pressi di Caldaro, pendio sud-orientale a 350 m s.l.m. e Montefranco nei pressi di Merano, pendio occidentale a 500 m s.l.m.

Natura del terreno: suolo morenico, porfirico e alluvionale sabbioso

Altitudine: mt 500 s.l.m. Sud

Vitigno: GEWURZTRAMINER **Sistema di allevamento:** a spalliera

Vinificazione: affinamento sui lieviti per 5 mesi.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, si abbina splendidamente a piatti tipici della cucina mediterranea gustosi e ricchi di spezie, oltre al Couscous alle verdure.

● Bottiglia da 750ml



ELYOND GEWURZTRAMINER RISERVA DOC ALTO ADIGE

Il Gewurztraminer di Sella, la terrazza soleggiata dell'Alto Adige. Colore giallo oro, al naso note di rosa, laanda e fichi secchi. In bocca risulta un vino di grande stoffa e armonia, caratterizzato da una gradevole acidità. Vino secco ed equilibrato.

Zona di produzione: Termeno/Sella, pendio meridionale

Natura del terreno: suolo calcareo, ghiaioso e argilloso

Altitudine: mt 350 s.l.m. Sud

Vitigno: GEWURZTRAMINER **Sistema di allevamento:** a spalliera

Vinificazione: affinamento sui lieviti per 8 mesi.

Temperatura di servizio: 10-12 gradi

Abbinamenti gastronomici: ottimo in abbinamento a piatti asiatici e speziati, ideale con primi piatti di pesce e secondi di pesce.

● Bottiglia da 750ml

MERLOT RISERVA ALTO ADIGE DOC

Vino dal colore che sfuma da rosso porpora a rosso granata. Al naso offre note balsamiche con sentori di noce e ribes. In bocca corposo e robusto, leggermente aspro al palato e persistente. Vino secco.

Zona di produzione: pendio sud-orientale tra Termeno e Caldaro, a 300 m s.l.m. e Piglon/Laimburg nei pressi di Vadena, pendio sud-orientale a 300 m s.l.m.

Natura del terreno: suolo argilloso calcareo

Altitudine: mt 350 s.l.m. Sud

Vitigno: MERLOT **Sistema di allevamento:** a spalliera

Vinificazione: affinamento di 15 mesi in tonneau.

Temperatura di servizio: 16-18 gradi

Abbinamenti gastronomici: ideale in abbinamento a primi piatti di paste ripiene e risotti strutturati.

● Bottiglia da 750ml



SASS ROA' CABERNET SAUVIGNON RISERVA ALTO ADIGE DOC

Vino dal colore porpora scuro con riflessi rosso granata. Al naso emergono note di ribes nero e melissa con un accenno di legno di rovere. In bocca pieno e consistente, ricco di tannini e dal retrogusto persistente. Vino secco.

Zona di produzione: Ölleiten nei pressi di Caldaro, pendio sud-orientale a 300 m s.l.m.

Natura del terreno: suolo morenico e suolo argilloso sabbioso

Altitudine: mt 300 s.l.m. Sud-Est

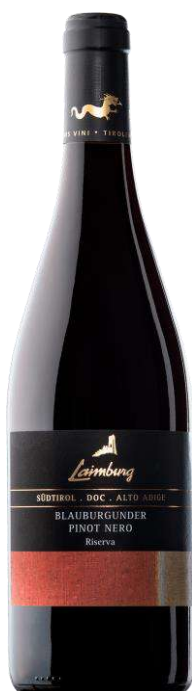
Vitigno: CABERNET SAUVIGNON **Sistema di allevamento:** a spalliera e a pergola

Vinificazione: affinamento di 20 mesi.

Temperatura di servizio: 18-20 gradi

Abbinamenti gastronomici: secondi piatti di carne rossa, grigliate, formaggi stagionati e leggermente piccanti.

● Bottiglia da 750ml



PINOT NERO WEISSBURGUNDER RISERVA ALTO ADIGE DOC

Vino dal colore rosso rubino. Al naso bouquet fruttato con sentori di frutti di bosco. In bocca ben strutturato, elegante e armonioso

Zona di produzione: Montefranco nei pressi di Merano pendii sud occidentali

Natura del terreno: suolo porfirico e morenico

Altitudine: mt 350 e 550 s.l.m. Sud-Ovest

Vitigno: PINOT NERO **Sistema di allevamento:** a spalliera

Vinificazione: affinamento di 6 mesi.

Temperatura di servizio: 16-18 gradi

Abbinamenti gastronomici: secondi piatti di carne rossa, grigliate, formaggi stagionati e leggermente piccanti.

● Bottiglia da 750ml





Papà Rainer fondò la cantina nel 1979. Dal 1998 il figlio Hayo partecipa alla crescita delle tenute. Oggi tutti e tre figli, Hayo, Franz Josef e Hannes, danno il loro contributo alla buona riuscita delle tenute vinicole. Con lo stesso spirito pionieristico, stesso impegno e cuore ribelle. Buon sangue non mente. Da oltre quarant'anni la famiglia Loacker gestisce tre cantine in due regioni: Alto Adige e Toscana, producendo vini biologici e biodinamici.



GRAN LAREYN LAGREIN LOACKER WEINGUT - ALTO ADIGE

Vino rosso rubino con sfumature violacee. Al naso note di frutti di bosco, eucalipto, viola, spezie e vaniglia. In bocca spiccata acidità accompagnata da tannini morbidi.

Zona di produzione: Alto Adige **Composizione del terreno:** franco-argilloso, sabbia, con depositi morenici e porfido di origine alluvionale


Altitudine media vigneti: mt 260-480, Sud-Est / Sud-Ovest **Vitigno:** LAGREIN

Età del vigneto: 12-58 anni

Vinificazione: raccolta delle uve manuale con fermentazione di tipo spontaneo con Pied de Cuve e successiva fermentazione malolattica. Délestage per 5 giorni, e rimontaggio per 18 giorni. Maturazione in barriques (40%) 12 mesi, tonneau (10%) e botti di legno grande (50%) minimo 12 mesi.

Imbottigliamento: tappo in vetro

Abbinamenti gastronomici: ideale da gustare alla temperatura di 16-18 gradi si sposa bene con carni rosse e formaggi stagionati.

 Bottiglia da 750ml

ATAGIS GEWURZTRAMINER LOACKER WEINGUT - ALTO ADIGE

Vino bianco fermo e secco dal colore giallo dorato, al naso ricco con profumi floreali di rosa e litchi. In bocca morbido, animato da una briosa freschezza.

Zona di produzione: Alto Adige, Valle Isarco **Composizione del terreno:** limoso - medio

Altitudine media vigneti: mt 515-550, Est, Sud-Est **Vitigno:** GEWURZTRAMINER

Età del vigneto: 25 anni

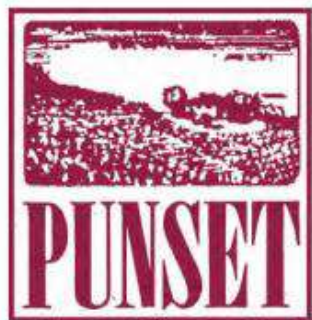
Vinificazione: raccolta delle uve manuale con fermentazione di tipo spontaneo con Pied de Cuve, macerazione di 4 ore con raspi, con fermentazione in serbatoio di acciaio per 14/16 giorni a temperatura controllata di 18/20 gradi. Maturazione in serbatoio in acciaio per 8 mesi

Imbottigliamento: tappo in vetro

Abbinamenti gastronomici: ideale da gustare alla temperatura di 10-12 gradi in abbinamento a gamberi, aragosta, paté di fegato e formaggi morbidi. Piacevole con dessert o da solo come aperitivo.

 Bottiglia da 750ml





Punset è nel cuore della zona del Barbaresco, a Neive, su una collina delle Langhe piemontesi dalle quali domina un paesaggio mozzafiato e variegato. Qui sorge la Cantina Punset di proprietà della famiglia Marcarino: viticoltori da generazioni, vignaioli per passione. Renzo Marcarino iniziò l'attività nel 1964, ma nei primi anni '80 la figlia Marina segna la svolta aziendale convertendo la totale coltivazione da tradizionale in biologica. Una scelta consapevole per salvaguardare sé stessi e le proprie passioni, per portare nel bicchiere vini che parlino di questi luoghi.



LANGHE DOC ARNEIS - PUNSET

Vino bianco complesso e di buona struttura dal colore dorato. Al naso offre note floreali che si aprono verso frutta e miele. In bocca corposo, persistente ed equilibrato. La leggera acidità conferisce una nota particolarmente gradevole e fresca.

Vigneto: ARNEIS

Vinificazione: l'uva viene raccolta a mano per garantire la miglior conservazione, una parte viene diraspata e posta in fermentazione senza l'ausilio di lieviti selezionati. Svinato dopo alcuni giorni, il mosto ottenuto è aggiunto a quello ottenuto dalla pressatura soffice dell'uva intera. Alla fermentazione alcolica segue, in annate che lo consentono, la fermentazione malolattica. Il vino, dopo un breve riposo in serbatoi di acciaio, viene imbottigliato.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti a base di verdure, pesce e formaggi delicati. Da servire alla temperatura di 10 gradi.

● Bottiglia da 750ml

BARBARESCO CAMPO QUADRO - PUNSET

Vino elegante e strutturato dal colore rubino intenso. Il suo aroma complesso e l'ampio bouquet olfattivo spaziano dalle note di frutta a profumi secondari delicati e addirittura floreali, con spezie, cioccolato, burro. Al palato è un vino di corpo pieno e strutturato con tannini ben integrati e dal finale lunghissimo. È un vino di grande longevità

Vigneto: NEBBIOLO

Vinificazione: questo Barbaresco è il risultato di un'attenta cernita dell'uva proveniente dal vigneto Campo Quadro, situato nella sottozona San Cristoforo di Neive. La fermentazione si svolge spontaneamente ad opera di lieviti indigeni e la vinificazione segue tecniche particolari, con una parte di fermentazione tumultuosa a cappello completamente sommerso, poi il vino ottenuto ha un breve passaggio in legno nuovo al quale seguono periodi in legno di diversi utilizzi caratterizzati da assemblaggi frequenti che conducono ad un'influenza del legno gradevole ed equilibrata. La permanenza in legno non è costante bensì legata alle caratteristiche dell'annata e del prodotto stesso, variando da un minimo di quindici per arrivare anche a trentasei mesi. L'imbottigliamento avviene in condizioni propizie, segue il lungo affinamento in bottiglia, pari a quello di permanenza in legno, prima dell'immissione sul mercato.

Abbinamenti gastronomici: si abbina a secondo piatti importanti, ideale con le carni
Temperatura di servizio: 18-20 gradi

● Bottiglia da 750ml



BARBARESCO RISERVA BASARIN PUNSET

Vino vellutato e armonico di colore rosso rubino granato che con gli anni assume toni leggermente aranciati. Al naso offre profumi floreali e di frutti di bosco, in bocca aromi delicati e suadenti di cioccolato e spezie.

Vigneto: NEBBIOLO

Vinificazione: prodotto secondo i metodi tradizionali e naturali esclusivamente con le uve coltivate con metodi biologici nell'area della MeGA Basarin del Comune di Neive. Le uve, dopo essere attentamente selezionate vengono poste in fermentazione spontanea ad opera dei lieviti indigeni. La macerazione si protrae per quattro settimane o più, quindi il vino viene posto in affinamento nelle tradizionali botti di Rovere di Slavonia dove rimarrà almeno ventiquattro mesi. L'imbottigliamento avviene in estate ed una lunga permanenza in bottiglia prepara l'immissione sul mercato. In virtù dei lunghi affinamenti è consuetudine aziendale proporre questo Barbaresco con l'indicazione Riserva. Il Barbaresco Docg Basarin è un prodotto biologico certificato da Ecogruppo Italia.

Abbinamenti gastronomici: si abbina tradizionalmente a secondi piatti, ma grazie ai suoi aromi delicati trova un giusto legame anche con risotti e primi piatti saporiti e con tutti i formaggi. La giusta temperatura di servizio è di 18-20 gradi, per esaltarne le caratteristiche.

● Bottiglia da 750ml

● Bottiglia Magnum da 1500ml in cassa di legno





Azienda vinicola a conduzione familiare gestita da Loredana Addari e il marito Nicola Argamante, entrambi laureati in Agraria e specializzati in Viticoltura ed enologia. L'azienda prende il nome "Corsini" dall'omonima frazione di Monforte d'Alba dove si trova e "Ruggeri" dal cognome della madre di Nicola, che ha contribuito finanziariamente all'avvio di questa rinomata cantina. Inizialmente la produzione comprendeva solo vini tradizionali delle Langhe: Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba e Barolo. Con il passare degli anni e l'ampliamento della cantina si sono aggiunti altri vini, tra cui diversi rossi, un rosato e un bianco. Oggi l'azienda, oltre a distribuire i propri vini sul territorio nazionale, esporta in tutto il mondo.



DOLCETTO D'ALBA D.O.C

Il Dolcetto è uno dei vini rossi italiani più rinomati. Dal colore rosso rubino con riflessi violacei, è noto per la sua fragranza e freschezza. Al naso fruttato e fresco, in bocca armonico e asciutto. E' un vino piacevolmente tannico con fresca acidità.

Zona di produzione: Langhe, Monforte d'Alba - **Terreno:** Elveziano - sabbioso

Varietà: dolcetto 100%

Altitudine media vigneti: mt 430/480 s.l.m., Est

Vigneto: MONFORTE D'ALBA

Età del vigneto: 14-24-43 anni

Forma di allevamento: Guyot VSP

Vinificazione: rimozione immediata del raspo seguita da tre rimontaggi al giorno per la prima settimana. Segue macerazione di 6 giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare in tini d'acciaio inox per 9 mesi.

Abbinamenti gastronomici: risotti e primi piatti con sughi di carne, fegato o funghi. Secondi di carni e verdure in umido o alla griglia. Da servire alla temperatura di 16-18 gradi.

 Bottiglia da 750ml



BARBERA D'ALBA DOC

Vino di grande pregio, si può gustare giovane ma si presta anche all'affinamento in legno. Di colore rosso rubino violaceo, è un vino ricco ed elegante. Al naso ha note di more, ciliegie, fragole, cannella, vaniglia e pepe verde. In bocca è pieno e robusto.

Zona di produzione: Langhe, Monforte d'Alba - **Terreno:** Elveziano - medio impasto

Varietà: Barbera 100%

Altitudine media vigneti: mt 420/480 s.l.m., Est

Vigneto: MONFORTE D'ALBA

Età del Vigneto: 22-25 anni

Forma di allevamento: Guyot VSP

Vinificazione: rimozione immediata del raspo seguita da tre rimontaggi al giorno per la prima settimana. Segue macerazione di 8 giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare in tini d'acciaio inox per 10/14 mesi.

Abbinamenti gastronomici: antipasti e salumi, primi piatti con sughi di burro o formaggio, come i tradizionali plin o Bagna Cauda. Da servire alla temperatura di 16-18 gradi.

● Bottiglia da 750ml

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE "ARMAUJAN"

Vino di grande pregio dal colore rosso rubino violaceo. Ricco ed elegante al naso profuma di more, ciliegie, fragole, con note speziate di cannella, vaniglia e pepe verde. In bocca è pieno e robusto.

Zona di produzione: Langhe, Monforte d'Alba - **Terreno:** Elveziano - medio impasto

Varietà: Barbera 100%

Altitudine media vigneti: mt 420/480 s.l.m., Sud-Ovest

Vigneto: MONFORTE D'ALBA

Età del Vigneto: 63-73 anni

Forma di allevamento: Guyot VSP

Vinificazione: rimozione immediata del raspo seguita da quattro rimontaggi al giorno per la prima settimana. Segue macerazione di 12 giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e Barriques.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti con sughi ricchi di carne, secondi di selvaggina, salumi e formaggi di media stagionatura. Da servire alla temperatura di 16-18 gradi.

● Bottiglia da 750ml



ALBAROSSA DOC "AUTENZIO"

Vino nato dall'incrocio dei vitigni Chatus (Nebbiolo di Dronero) x Barbera. Dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee al naso offre sentori di frutto e tracce floreali con note speziate di tabacco; in bocca avvolgente, ben strutturato, morbido, armonico e piacevolmente tannico.

Zona di produzione: Langhe, Monforte d'Alba - **Terreno:** Elveziano - calcareo argilloso

Varietà: Albarossa 100% (Barbera per Nebbiolo di Dronero)

Altitudine media vigneti: mt 480 s.l.m., Est

Vigneto: MONFORTE D'ALBA

Età del Vigneto: 63-73 anni

Forma di allevamento: Guyot VSP

Vinificazione: rimozione immediata del raspo seguita da quattro rimontaggi al giorno per la prima settimana. Segue macerazione di 10 giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare 30 mesi in botti di rovere francese.

Abbinamenti gastronomici: ideale con polenta e formaggio, può essere abbinato anche a primi piatti e secondi di carne. Da servire alla temperatura di 16-18 gradi.

● Bottiglia da 750ml





PINOT NERO DOC "ARGAMAKOW"

Questo Pinot nero può essere bevuto giovane o lasciato invecchiare dai 10 ai 15 anni. Al naso profuma di bouquet ai frutti di bosco, in particolare di mora e lampone. In bocca morbido, fragrante e piacevolmente tannico.

Zona di produzione: Langhe, Monforte d'Alba - **Terreno:** Elveziano - calcareo argilloso

Varietà: Pinot nero

Altitudine media vigneti: mt 520 s.l.m., Est

Vigneto: MONFORTE D'ALBA

Età del Vigneto: 22 anni

Forma di allevamento: Guyot VSP

Vinificazione: rimozione immediata del raspo seguita da quattro rimontaggi al giorno per la prima settimana. Segue macerazione 8 giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene affinato in Barriques francesi per 18 mesi.

Abbinamenti gastronomici: ideale con primi piatti di pasta o riso, può essere abbinato anche a piatti a base di pesce. Da servire alla temperatura di 16-18 gradi.

● Bottiglia da 750ml

NEBBIOLO LANGHE DOC

Il nebbiolo può essere bevuto giovane o lasciato invecchiare dagli 8 ai 10 anni. E' un vino rosso di colore rubino medio con sfumature di ciliegia. Al naso profuma fresco ed elegante, con sentori di viole, bacche, rovi, menta e pepe nero. In bocca equilibrato e persistente.

Zona di produzione: Langhe, Monforte d'Alba - **Terreno:** Elveziano - calcareo argilloso

Varietà: Nebbiolo 100%

Altitudine media vigneti: mt 430 s.l.m., Est

Vigneto: MONFORTE D'ALBA

Età del Vigneto: 21-23 anni

Forma di allevamento: Guyot VSP

Vinificazione: rimozione immediata del raspo seguita da quattro rimontaggi al giorno per la prima settimana. Segue macerazione di 8 giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene lasciato riposare in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi.

Abbinamenti gastronomici: ideale con primi piatti di pasta con sughi di carne o vegetariani, secondi di carne e formaggi. Da servire alla temperatura di 16-18 gradi.

● Bottiglia da 750ml



BAROLO DOCG BUSSIA "CORSINI"

Vino rosso rubino medio-profondo con sfumature dal granato all'arancione. Al naso fresco con note di ciliegie candite, ciliegie amare, prugne, fragole e lamponi. In bocca potente e persistente dalle proprietà dure di acidità, tannini e minerali ben bilanciate.

Zona di produzione: Langhe, Monforte d'Alba - **Terreno:** Elveziano - calcareo argilloso

Varietà: Nebbiolo 100%

Altitudine media vigneti: mt 420-450 s.l.m, Est

Vigneto: MONFORTE D'ALBA

Età del Vigneto: 37-57 anni

Forma di allevamento: Guyot VSP

Vinificazione: rimozione immediata del raspo seguita da quattro rimontaggi al giorno per la prima settimana e due rimontaggi al giorno durante la seconda. La macerazione dura 15-18 giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare in un mix di barrique francesi nuove di ripassaggio e in botti di rovere di Slavonia per 30 mesi.

Abbinamenti gastronomici: ideale con la selvaggina come il cinghiale, si abbina anche a piatti dal sapore intenso a base di formaggi stagionati e piccanti. Da servire alla temperatura di 16-18 gradi.

● Bottiglia da 750ml

● Bottiglia magnum da 1500ml con astuccio





BAROLO DOCG BRICCO SAN PIETRO

Vino ricco e armonico dal colore rosso granato con riflessi aranciati. Al naso fruttato e speziato, in bocca potente e persistente dalle proprietà dure di acidità, tannini e minerali ben bilanciate.

Zona di produzione: Langhe, Monforte d'Alba - **Terreno:** Elveziano - calcareo argilloso

Varietà: Nebbiolo 100%

Altitudine media vigneti: mt 420-470 s.l.m., Sud-Est

Vigneto: MONFORTE D'ALBA

Età del Vigneto: 24 anni

Forma di allevamento: Guyot VSP

Vinificazione: rimozione immediata del raspo seguita da quattro rimontaggi al giorno per la prima settimana e due rimontaggi al giorno durante la seconda. La macerazione dura 15-18 giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare in un mix di barrique francesi nuove di ripassaggio e in botti di rovere di Slavonia per 30 mesi.

Abbinamenti gastronomici: ideale con selvaggina, agnello, formaggio e polenta. Da servire alla temperatura di 16-18 gradi.

- Bottiglia da 750ml
- Bottiglia magnum da 1500ml con astuccio

BAROLO DOCG DEL COMUNE DI MONFORTE D'ALBA

Vino fermo dal colore rosso rubino di media intensità con sfumature dal granato all'aranciato. Al naso esaltante freschezza seguita immediatamente da elementi riscaldanti più ampi che includono ciliegie candite, prugne, fragole e lamponi. In bocca sentori più scuri di cioccolato, nocciole, liquirizia, con erbe aromatiche, cannella e vaniglia pura.

Zona di produzione: Barolo Langhe - Monforte D'Alba - **Terreno:** Elveziano - calcareo argilloso

Varietà: Nebbiolo 100%

Altitudine media vigneti: mt 420-450 s.l.m, Est

Età del Vigneto: 19-23 anni

Forma di allevamento: Guyot VSP

Vinificazione: raccolta manuale in cassette con rimozione immediata del raspo, seguita da quattro rimontaggi al giorno. La macerazione dura 18 giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse brasate in umido, formaggi stagionati e piccanti.

Temperatura di servizio 16-18 gradi.

- Bottiglia da 750ml



LANGHE DOC BIANCO

Vino bianco di buona struttura che può essere invecchiato fino a due anni. Al naso profumo intenso e persistente di frutta tropicale e sentori di erbe. In bocca sapore piacevolmente minerale, fresco e equilibrato con retrogusto che riflette le sensazioni olfattive.

Zona di produzione: Langhe, Monforte d'Alba - **Terreno:** Elveziano - calcareo argilloso

Varietà: Arneis, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Altitudine media vigneti: mt 420 s.l.m, Est

Vigneto: MONFORTE D'ALBA

Età del Vigneto: 22 anni

Forma di allevamento: Guyot VSP

Vinificazione: pressatura immediata dopo la raccolta manuale. Chiarificazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata a circa 13/14 gradi seguita da decantazione e permanenza di quattro mesi in tini d'acciaio.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, valorizzato al meglio in abbinamento a antipasti, primi piatti e portate a base di pesce. Da servire alla temperatura di 4-6 gradi.

- Bottiglia da 750ml



Pedemontis è un'azienda situata nel Roero, terra di finezza, scrigno di biodiversità. Coltiva direttamente 13 ettari di vigneti di proprietà immersi nei boschi del Roero, tra Magliano Alfieri e Castellinaldo, Priocca e Govone, terra d'antica vocazione viticola e straordinaria biodiversità, i cui caratteristici terreni sabbiosi si esprimono in vini di particolare eleganza e finezza, dai profumi delicati e intensi. I vitigni coltivati sono solo quelli autoctoni e tradizionali: vi proponiamo l'Arneis e la Favorita, vitigni con una storia secolare, riportati a nuova vita e reintrodotti all'interno della viticoltura a ciclo chiuso che regola la nostra pratica agricola.



JAIET LANGHE LA FAVORITA

La Favorita è un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Bouquet intenso e fruttato con note di fiori bianche, pesca e mela renetta. In bocca è fresco, con una gradevole complessità nel retrogusto.

Vigneto situato nel Roero, 0.42 ettari, età media 8 anni

Altitudine: mt 250 s.l.m sud-ovest

Vinificazione: Diraspatura e trasferimento in pressa, dove viene effettuata la pressatura soffice del mosto. In botti di acciaio a temperatura controllata per 3 settimane. Segue affinamento in acciaio su lieviti per 5 mesi. Il vino viene imbottigliato e lasciato riposare in bottiglia per almeno 30 giorni.

Abbinamenti gastronomici: Si raccomanda servito fresco (8-10 gradi), ideale come aperitivo. Si sposa bene con antipasti di pesce, crostacei, insalata russa e primi piatti leggeri a base di pesce. Ottimo con il sushi.

 Bottiglia da 750ml

ARAJ'S ROERO ARNEIS D.O.C.G

Vino dal colore giallo paglierino intenso. Bouquet delicato con note di frutti esotici, pera matura e miele di acacia. Al palato morbido con una gradevole freschezza nel retrogusto. E' un vino di nicchia elegante, espressivo e con una buona persistenza aromatica

Vigneto: situato nel Roero, 0.45 ettari, età media 9 anni

Altitudine media vigneti: mt 270 slm, sud / sud-ovest

Vinificazione: Pigiadiraspatura con convogliamento in pressa, dove avviene una pressatura soffice del mosto. In botti di acciaio a temperatura controllata per 3 settimane. Segue affinamento in acciaio su lieviti per 5 mesi. Il vino viene imbottigliato e lasciato riposare in bottiglia per almeno 30 giorni.

Abbinamenti gastronomici: Si raccomanda servito fresco (10-15 gradi), ideale con antipasti di pesce, primi piatti leggeri, risotti, asparagi. Si sposa anche, per la sua sapidità, con i piatti della cucina orientale.

 Bottiglia da 750ml





Caudrina

Azienda Agricola

I vini Caudrina, tutti D.O.C. , sono l'espressione di una lunga esperienza e di una notevole vivacità e capacità evolutiva. Caparbio come la maggior parte dei vignaioli langaroli, Romano Dogliotti resta legato alla tradizioni ma con decisa apertura alle nuove tecnologie delle quali ha voluto dotare la sua nuova cantina. Il risultato è una produzione vinicola di altissimo livello, degna erede della più nobile tradizione piemontese ma aperta al futuro, con attenzione alle diverse esigenze del mercato e di una clientela di intenditori sempre più attenta e documentata.



MOSCATO D'ASTI LA CAUDRINA

Vino vivace naturale dal colore giallo paglierino carico. Al naso aromatico con delicate sfumature floreali, in bocca dolce, gradevolmente acidulo, con aroma delicato e persistente.

Terreno: marmoso - calcareo **Altitudine:** mt 280 s.l.m., sud / sud-ovest

Vinificazione: l'uva, raccolta a mano, è pressata delicatamente e il mosto ottenuto è reso brillante con chiarificazioni e filtrazioni. Tale succo d'uva si conserva in vasche frigorifere sino al momento dell'elaborazione in autoclave per l'ottenimento di un vino vivace mediante una fermentazione condotta a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati.

Abbinamenti gastronomici: ideale con la pasticceria secca, panettone classico e colomba pasquale

● Bottiglia da 750ml

LA SELVATICA - SPUMANTE D'ASTI DOCG

Spumante d'Asti docg dal colore giallo paglierino carico, quasi dorato. Al naso aromatico, complesso e inteso. In bocca dolce, gradevolmente acidulo, con aroma molto persistente, corposo, rotondo e vellutato

Terreno: marmoso-calcareo **Altitudine media vigneti:** mt 280 slm, sud / sud-ovest

Vinificazione: l'uva, raccolta a mano, viene pressata delicatamente e il mosto ottenuto reso brillante con chiarificazioni e filtrazioni. Tale succo d'uva si conserva in vasche frigorifere sino al momento dell'elaborazione in autoclave per l'ottenimento di un vino vivace mediante una fermentazione condotta a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati.

Abbinamenti gastronomici: ideale con fragole, pesche ripiene all'amaretto, crostate e torte di nocciole.

● Bottiglia da 750ml



MOSCATO D'ASTI LA CAUDRINA

Vino colore giallo oro scarico. Al naso sentori di frutta candita, vaniglia e leggero speziato. In bocca dolce, pieno di buona consistenza e struttura e di grande lunghezza.

Terreno: marmoso - calcareo **Altitudine:** mt 320 s.l.m., sud-ovest

Vinificazione: l'uva viene pigiata ed il mosto ottenuto, dopo una prima sfecciatura, viene messo a fermentare con l'utilizzo di appositi lieviti selezionati. Il mosto fermenta a bassa temperatura, circa 15°, fino ad aver svolto circa 12 gradi di alcool. In seguito il vino pulito e filtrato viene messo in barriques per l'affinamento, durante il quale c'è una seppur minima ripresa fermentativa. L'affinamento dura all'incirca 18 mesi. Dopo tale periodo il vino viene filtrato ed imbottigliato

Abbinamenti gastronomici: ideale con il fegato grasso d'oca, formaggi stagionati e dolci al cucchiaino, pasticceria secca e torte di nocciole

● Bottiglia da 750ml



L'Azienda Vinicola Anfossi Luigi Blaise, nel fresco dei muri spessi e del soffitto a volta della sua cantina e avvalendosi di tecnologie all'avanguardia, produce i più nobili vini della regione ligure con le uve di grappoli maturati al sole della Riviera: il Pigato, il Vermentino, il Rossese. L'insieme dei fattori qualitativi che comprende il particolare microclima, il tipo di terreno, il vitigno e il patrimonio di esperienza quasi secolare trascorsa nelle vigne e in cantina, si esprime in una produzione eccellente. La resa per ettaro è regolata sfoltendo i grappoli in estate, per migliorare quelli che restano e, d'inverno, con una severa potatura, a tutto vantaggio della qualità dei vini.



PIGATO - RIVIERA LIGURE PONENTE D.O.C.

Pigato: dal latino "PICATUM" poiché a maturazione sull'acino dell'uva si formano piccole macchie color ruggine (*pica*). Da questo vitigno, allevato esclusivamente in Liguria, nasce questo vino di colore paglierino, dai profumi freschi e fruttati e dotato di una buona struttura. Ottimo come aperitivo, ideale con le trofie al pesto e piatti a base di pesce.

🌿 Bottiglia da 750ml

VERMENTINO - RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C.

Da uve Vermentino, caratterizzato da un impianto olfattivo fine e delicato con precise note di agrumi e di erbe aromatiche. In bocca è fresco e brioso, fruttato con una discreta struttura e persistenza finale.

🌿 Bottiglia da 750ml



ROSSESE - RIVIERA LIGURE DI PONETE D.O.C.

Prodotto dall'omonimo vitigno si presenta di un bel colore rosso rubino chiaro. Il profumo è intenso, persistente e fruttato, con sentori di resine di macchia mediterranea. In bocca è asciutto, sapido ma discretamente morbido, con tipico fondo amarognolo. Sfida i suoi coetanei bianchi nell'accompagnare piatti di pesce semplice e di carni bianche.

🌿 Bottiglia da 750ml



Fondata nel 1955, la società agricola F.lli Vagnoni sorge sul dorso di una bella collina ai margini dell'antico borgo di Pancole, a soli 5 km da San Gimignano e dalle sue torri, famose in tutto il mondo. L'Azienda a conduzione familiare si estende su una superficie di circa 42 ettari, di cui 20 di vigneto specializzato. Oltre ad essere ricco di storia, arte e bellezza paesaggistica, questo territorio vanta una grande tradizione vinicola, due nomi su tutti: la mitica Vernaccia di S. Gimignano e il Chianti Colli Senesi. Dall'anno 2011 l'azienda Vagnoni è biologica certificata.



TOSCANA ROSSO I.G.T. - VINO ROSSO BIOLOGICO

Vino al colore rosso rubino. Al naso garofano, violetta, fragoline di bosco, erbe aromatiche e cuoio. In bocca fresco, armonico, asciutto e fruttato.

Zona di produzione: Pancole - S. Gimignano - Toscana

Tipologia del terreno: sabbie gialle e argille miste a ciottoli

Microclima: tipico mediterraneo con precipitazioni in novembre

Altitudine: 280mt s.l.m.

Uve e percentuali: SANGIOVESE 70%, CANAILOLO 10%, PRUGNOLINO 5%, COLORINO TOSCANO 5%, UVE BACCA BIANCA 10%

Sistema di allevamento: cordone speronato, inerbimento parziale.

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano nei primi quindici giorni di ottobre e vinificate in "rosso" con 10 giorni di macerazione con le bucce. La maturazione avviene in vasche di cemento vetrificato per circa 17 mesi e l'affinamento in bottiglia per altri 3 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti di pasta con ragù di carne, arrostiti di carni bianche e rosse. Da servire a 18 gradi.

● Bottiglia da 750ml



SODI LUNGHI - VINO ROSSO BIOLOGICO I.G.T

Vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso mora, frutti rossi e lieve tostatura. In bocca pieno, rotondo e strutturato con buoni tannini.

Zona di produzione: Pancole - S. Gimignano - Toscana

Tipologia del terreno: sassoso e sabbie gialle miste a ciottoli

Microclima: tipico mediterraneo con precipitazioni in novembre

Altitudine: 280mt s.l.m.

Uve e percentuali: 90% SANGIOVESE, 10% COLORINO

Sistema di allevamento: cordone speronato, inerbimento parziale

Vinificazione: le uve, raccolte a mano dal 15 al 30 ottobre nei vigneti più soleggiati dell'azienda, vengono pigiate, diraspate e poi vinificate a contatto con le bucce per 20/22 giorni. Segue la maturazione per 18 mesi in piccole botti di rovere e l'affinamento in bottiglia per circa 1 anno.

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di carni rosse, selvaggina nobile e formaggi stagionati di pasta dura. Da servire dai 16 ai 18 gradi.

● Bottiglia da 750ml

CHIANTI COLLI SENESI - VINO ROSSO BIOLOGICO D.O.C.G

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso fruttato con note di piccola frutta rossa e viola mammola; in bocca giovane ed armonioso, di media struttura, persistente con presenza di tannini.

Zona di produzione: Pancole - S. Gimignano - Toscana

Tipologia del terreno: sabbie gialle e argilla sabbiosa miste a ciottoli

Microclima: tipico mediterraneo con precipitazioni in novembre

Altitudine: 280mt s.l.m.

Uve e percentuali: 100% SANGIOVESE

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vinificazione: l'uva viene privata del raspo e gli acini parzialmente interi inviati nei serbatoi. Fermentazione alcolica e macerazione a temperatura controllata dai 25 ai 28 gradi per 6 giorni a contatto con bucce. Affinamento per 12 mesi in vasche di cemento verticale. Stabilizzazione fatta con sedimentazione naturale con chiarificazione spontanea e filtrazione brillantante all'imbottigliamento.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti di pasta con ragù di carne, pollame, arrostiti, agnello, capretto e formaggi lievemente stagionati. Da servire a 18 gradi.

● Bottiglia da 750ml



CAPANETTO CHIANTI COLLI SENESI RISERVA- VINO ROSSO BIOLOGICO DOCG

Vino al colore rosso rubino. Al naso fiori e frutti rossi, in bocca pieno ed elegante.

Zona di produzione: Pancole - S. Gimignano - Toscana

Tipologia del terreno: sabbie gialle e argille sabbiose miste a ciottoli

Microclima: tipico mediterraneo con precipitazioni in novembre

Altitudine: 280mt s.l.m.

Uve e percentuali: 100% SANGIOVESE

Sistema di allevamento: cordone speronato, inerbimento parziale

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano dal 10 al 20 ottobre, quando sono completamente mature. Il Capanetto viene affinato in piccoli contenitori di rovere per 18 mesi e fatto riposare per 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e formaggi. Da servire a 18 gradi.

● Bottiglia da 750ml

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G.

Vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso intenso con sentori di fiori bianchi, gelsomino, mela verde, pesca e mandorla amara. In bocca fresco e sapido con note minerali.

Zona di produzione: Pancole - S. Gimignano - Toscana

Tipologia del terreno: sabbie gialle, argilla sabbiosa mista a ciottoli

Microclima: tipico mediterraneo con precipitazioni in novembre

Altitudine: 280mt s.l.m.

Uve e percentuali: 100% VERNACCIA DI S. GIMIGNANO

Sistema di allevamento: Gujot, cordone speronato, e parziale inerbimento

Vinificazione: la vinificazione è in "bianco" secondo lo stile tradizionale con accurate decantazioni statiche prefermentative a mezzo raffreddamento. La fermentazione a temperatura controllata ha una durata di 12/18 giorni in vasche di acciaio o cemento.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto per aperitivi, antipasti di mare e tutti i piatti a base di pesce, piatti a base di zafferano e tartufo. Ideale per accompagnare formaggi freschi, ricotta, caprino con erbe. Da servire a 11-13 gradi.

● Bottiglia da 750ml



"IL PANCOLINO" SAN GIMIGNANO ROSATO D.O.C

Vino rosa chiaretto. Al naso intenso con sentori di fiori e ciliegia, in bocca sapido, fresco con spunti fruttati.

Zona di produzione: Pancole - S. Gimignano - Toscana

Tipologia del terreno: sabbie gialle e argille miste a ciottoli

Microclima: tipico mediterraneo con precipitazioni in novembre

Altitudine: 280mt s.l.m.

Uve e percentuali: SANGIOVESE 60%, CANAILOLO 20%, PRUGNOLINO 10%, MALVASIA DEL CHIANTI 5%, TREBBIANO TOSCANO 5%

Sistema di allevamento: cordone speronato, inerbimento parziale

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano nel periodo compreso tra il 15 e il 30 settembre. A maturazione ottimale vengono vinificate con la tecnica del salasso. Segue vinificazione in bianco in vasche di acciaio con controllo della temperatura per un periodo di 5 mesi e affinamento di 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione.

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di pesce e carni bianche. Da servire a 12 gradi.

● Bottiglia da 750ml





Una vita ed una passione per l'agricoltura, una vita che ha radici in un territorio forte e generoso come quello di Montalcino, una vita che la famiglia Fattoi dedica con entusiasmo, professionalità ed abnegazione alla produzione di vino che hanno reso famoso Montalcino in tutto il mondo. L'azienda Fattoi si trova a sud del comune di Montalcino, in una delle più belle vallate, dove i fiumi Ombrone e Orcia si incontrano.



BRUNELLO DI MONTALCINO

E' un vino da lungo invecchiamento limpido e brillante, di colore rosso rubino inteso. Esprime le sue caratteristiche migliori non prima dei 4/5 anni dall'annata di produzione. Al naso si offre intenso e ampio con sentori di piccoli frutti rossi, sottobosco e spezie. In bocca armonico e elegante con tannini equilibrati e avvolgenti lascia un finale asciutto e persistente.

Zona di produzione: Parte Sud del territorio del Comune di Montalcino.

Composizione del terreno: Sabbie ed argille plioceniche, di ottima esposizione

Clima: mediterraneo con estati calde

Altitudine media vigneti: mt 350 s.l.m.

Forma di allevamento: Cordone speronato

Percentuale uvaggio: Sangiovese 100%

Età dei vigneti: variabile da 25 a 5 anni

Vinificazione: Vendemmia inizio ottobre, raccolta manuale, diraspapigiatura, fermentazione in vasche di acciaio inox con temperatura da 25 a 28 °C, macerazione di 15-20 giorni.

Invecchiamento: minimo 5 anni di cui almeno 3 in botti di legno di rovere da 40 HI e tonneau in legno di rovere francese da 3,50 HI

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina, piatti con funghi e tartufi, formaggi stagionati quali Parmigiano Reggiano e Pecorino Toscano

- Bottiglia da 750ml
- Bottiglia MAGNUM da 1500ml in cassa di legno

ROSSO DI MONTALCINO

Vino limpido e brillante, di colore rosso rubino. Al naso profuma di piccoli frutti freschi e leggera marasca, in bocca risulta armonico, asciutto e persistente.

Zona di produzione: Parte Sud del territorio del Comune di Montalcino.

Composizione del terreno: Sabbie ed argille plioceniche, di ottima esposizione

Clima: mediterraneo con estati calde

Altitudine media vigneti: mt 350 s.l.m.

Forma di allevamento: Cordone speronato

Percentuale uvaggio: Sangiovese 100%

Età dei vigneti: variabile da 25 a 5 anni

Vinificazione: Vendemmia inizio Ottobre, raccolta manuale, diraspapigiatura, fermentazione in vasche di acciaio inox con temperatura da 25 a 28 °C, macerazione di 15-20 giorni.

Invecchiamento: minimo 12 mesi, parte in vasca e parte in botti.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti con sughi di carne, pollame, funghi o tartufi, risotti composti; secondi di carne di maiale o vitello salsato, formaggi stagionati quali Pecorino Toscano.

- Bottiglia da 750ml
- Bottiglia MAGNUM da 1500ml in cassa di legno





Papà Rainer fondò la cantina nel 1979. Dal 1998 il figlio Hayo partecipa alla crescita delle tenute. Oggi tutti e tre figli, Hayo, Franz Josef e Hannes, danno il loro contributo alla buona riuscita delle tenute vinicole. Con lo stesso spirito pionieristico, stesso impegno e cuore ribelle. Buon sangue non mente. Da oltre quarant'anni la famiglia Loacker gestisce tre cantine in due regioni: Alto Adige e Toscana, producendo vini biologici e biodinamici.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Brunello estremamente succoso, buono per tutte le occasioni, con ottima longevità. Di colore rosso rubino brillante, al naso offre aromi di eucalipto, liquirizia, lampone e pepe nero, in bocca tannini ben integrati con una bella acidità.

Zona di produzione: Toscana **Composizione del terreno:** galestro (argilloscisto calcareo)

Altitudine media vigneti: mt 450-500 s.l.m. **Vitigno:** SANGIOVESE 100%

Vinificazione: raccolta delle uve manuale con fermentazione di tipo spontaneo con Pied de Cuv e fermentazione malolattica, maturazione in botte di rovere, tonneau e serbatoio di acciaio.

Imbottigliamento: tappo in sughero

Abbinamenti gastronomici: ideale da gustare in abbinamento a secondi di carne come la Fiorentina o in accompagnamento a formaggi stagionati e saporiti come Il Pecorino. Da servire a 15/17 gradi.

🌿 Bottiglia da 750ml

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Vino di colore rosso rubino con sentori al naso di viola, sottobosco, liquirizia, prugna, spezie e tabacco. In bocca acidità vivace sostenuta da tannini ben persistenti, finale piacevole, lungo, secco e persistente.

Zona di produzione: Toscana **Composizione del terreno:** galestro (argilloscisto calcareo)

Altitudine media vigneti: mt 450-500 s.l.m. **Vitigno:** SANGIOVESE 100%

Vinificazione: raccolta delle uve manuale con fermentazione di tipo spontaneo con Pied de Cuv e fermentazione malolattica, maturazione in botte, tonneau e serbatoio di acciaio.

Imbottigliamento: tappo in sughero

Abbinamenti gastronomici: ideale da gustare in abbinamento a piatti di carne, formaggi pecorino e pietanze condite con olio di oliva fresco di frantoio. Da servire a 16/18 gradi.

🌿 Bottiglia da 750ml



GRAPPA DI MONTALCINO

Grappa ottenuto da vinacce di Brunello di Montalcino.

Zona di produzione: Toscana

Vitigno: SANGIOVESE GROSSO

🌿 Bottiglia da 750ml





VALDIFALCO

Papà Rainer fondò la cantina nel 1979. Dal 1998 il figlio Hayo partecipa alla crescita delle tenute. Oggi tutti e tre figli, Hayo, Franz Josef e Hannes, danno il loro contributo alla buona riuscita delle tenute vinicole. Con lo stesso spirito pionieristico, stesso impegno e cuore ribelle. Buon sangue non mente. Da oltre quarant'anni la famiglia Loacker gestisce tre cantine in due regioni: Alto Adige e Toscana, producendo vini biologici e biodinamici.



MORELLINO DI SCANSANO DOCG VALDIFALCO

Vino di colore rosso porpora intenso. Al naso ricco di frutti rossi, amarena matura, mora e cassis. In bocca i tannini sono ben presenti con finale lungo, caldo e morbido.

Zona di produzione: Toscana, Magliano in Toscana

Vitigno: SANGIOVESE 85%, SYRAH 15%

Vinificazione: raccolta delle uve manuale con fermentazione di tipo spontaneo con Pied de Cuv e fermentazione malolattica, maturazione in botte di acciaio e botte in legno piccola.

Imbottigliamento: tappo in sughero

Abbinamenti gastronomici: ideale da gustare in abbinamento ai piatti tipici della cucina maremmana a base di cinghiale e selvaggina. Ottimo da gustare con un Pecorino Toscano DOP stagionato. Da servire a 16/18 gradi.

 Bottiglia da 750ml

VERMENTINO DI TOSCANA DOC MAREMMA TOSCANA

Questo Vermentino è un classico vino estivo bianco, fermo e secco. Al naso è fruttato con sentori minerali, in bocca presenta un'acidità succosa e una struttura molto elegante.

Zona di produzione: Toscana, Magliano in Toscana

Vitigno: VERMENTINO 100%

Vinificazione: raccolta delle uve manuale con fermentazione di tipo spontaneo con Pied de Cuv e fermentazione malolattica, maturazione in serbatoio d'acciaio e botti di rovere.

Imbottigliamento: tappo in vetro

Abbinamenti gastronomici: ideale per accompagnare aperitivi, antipasti e grigliate di pesce. Da servire alla temperatura di 10-12 gradi

 Bottiglia da 750ml





SOCIETÀ AGRICOLA VENATORIA TACINAIA

La Società Agricola Venatoria Tacinaia è un'azienda specializzata nella produzione di Vin Santi D.o.c e Passiti Toscani IGT e i suoi prodotti sono distribuiti in Italia e all'estero da oltre vent'anni. L'azienda si trova in Toscana, sulle colline del Montalbano, e prende il nome dal un piccolo borgo di poche case che la ospita. Il suo Vin Santo D.o.c è un prodotto unico, frutto della passione e delle tradizioni dell'azienda. Il luogo in cui il mosto per il Vin Santo riposa è pieno di fascino: il mosto rimane almeno tre anni, senza più essere toccato, nell'apposita "Vinsantaia" dove elabora ed invecchia.



VINSANTO DEL CHIANTI D.O.C. CORBELLICCE

Vino passito D.O.C da dessert prodotto da uve Trebbiano e Malvasia tenute ad appassire in fruttai per alcuni mesi. L'uva viene poi spremuta ed il mosto così ottenuto elabora ed invecchia in caratelli di castagno per tre anni come da secolare tradizione toscana. Al naso profumo mieloso con sentore caratteristico, dolce, rotondo e armonico. In bocca è pieno, caldo, intenso e persistente.

Zona di produzione: Toscana, area collinare del Montalbano.

Composizione del terreno: Medio impastato tendente al calcareo

Altitudine media vigneti: mt 160 s.l.m., Est-Ovest

Forma di allevamento: cordone speronato ed archetto

Vitigno: Trebbiano - malvasia bianca

Vinificazione: il mosto fermenta e il vino invecchia lentamente per tre anni in caratelli di rovere e castagno.

Appassimento: in cassette per minimo 3 mesi in fruttai.

Affinamento: 1 mese in bottiglia

Bicchieri consigliati: tulipano

Abbinamenti gastronomici: da servire alla temperatura di 17-19 gradi con Cantuccini, crostate, paste secche, biscotteria.

🌍 Bottiglia da 50cl





Fattoria
SAN LORENZO
di Crognaletti Natalino
MONTECAROTTO (AN)

Natalino Crognaletti è l'anima della Fattoria San Lorenzo, uno tra i vignaioli di maggiore personalità dell'intero comprensorio del Verdicchio dei Castelli di Jesi. Dinamico ed esuberante, legato alla sua terra e difensore delle tradizioni contro le mode del momento, lascia che siano i suoi vini a parlare. I vini della Fattoria San Lorenzo hanno uno stile rustico e tradizionale e sono frutto di antiche pratiche contadine: conduzione biologica dei vigneti, interventi minimi in cantina, lunghe maturazioni sui lieviti per i vini bianchi e alte estrazioni per i rossi, uso di lieviti indigeni e minime aggiunte di solforosa. Il tempo, le vasche di cemento e le vecchie botti sono gli unici alleati di Natalino nella produzione di vini territoriali, ricchi di personalità e carattere: non riconducibili a nessun tipo di omologazione.



BIANCO DI GINO

Vino di colore giallo paglierino carico e luminoso. Al naso profumi di polpa di pera, nocciola, fiori di glicine e mandorle fresche. In bocca fresco e dalla sapidità minerale, scorrevole e persistente.

Vitigno: VERDICCHIO

Vinificazione Pressatura soffice e fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche d'acciaio.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Abbinamenti gastronomici: uova e torte salate, primi piatti con sughi di verdure, formaggi freschi, affettati e salumi, risotto ai frutti di mare.

- Bottiglia da 750ml
- Bottiglia da 1500ml

BIANCO VIGNA LE OCHE

Vino di colore giallo paglierino brillante. Al naso piacevoli sentori fruttati e floreali con note di acacia, pera, mandorle sbucciate, fiori di sambuco e tiglio. In bocca fresco e morbido, equilibrato e persistente.

Vitigno: VERDICCHIO

Vinificazione: Fermentazione con utilizzo di lieviti indigeni in acciaio, macerazione di 20 giorni, fermentazione malolattica svolta. Affinamento: 12 mesi in cemento sui lieviti, poi 4 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi.

Abbinamenti gastronomici: uova e torte salate, primi piatti con sughi di verdure, piatti di pesce di ogni genere (cotture al vapore, alla griglia, in umido).

- Bottiglia da 750ml





BIANCO CAMPO DELLE OCHE

Vino di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso profumi di mandorla, acacia, frutta matura, camomilla, zafferano ed erbe aromatiche. In bocca sapido, strutturato, espressivo e persistente, da retrogusto minerale e speziato.

Vitigno: VERDICCHIO

Vinificazione: Fermentazione con utilizzo di lieviti indigeni in acciaio, macerazione di 20 giorni. Fermentazione malolattica completa. Affinamento 2 mesi in cemento, 36 mesi in acciaio sui lieviti, poi 6 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 8-10 gradi.

Abbinamenti gastronomici: uova e torte salate, primi piatti con sughi di verdure, piatti di pesce di ogni genere (cotture al vapore, alla griglia, in umido).

- Bottiglia da 750ml
- Bottiglia da 1500ml

IL SAN LORENZO - BANCO RISERVA

Vino di colore giallo dorato intenso dal profilo evoluto prodotto solo nelle migliori annate. Al naso note di caramello, resine, frutta secca, erbe officinali. In bocca morbido, corposo, denso, persistente e di grande ricchezza.

Vitigno: VERDICCHIO

Vinificazione: Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Affinamento 140 mesi in acciaio e cemento.

Temperatura di servizio: 10-12 gradi.

Abbinamenti gastronomici: pesce in umido, formaggi stagionati, carni bianche in umido, zuppe di pesce.

- Bottiglia da 750ml



ROSATO DI VERA

Vino rosato fermo dedicato a Vera, mamma di Natalino. Al naso profumi di fiori e frutti rossi, note salmastre e minerali, ritorni erbacei. In bocca caldo e pieno, potente e strutturato, sapido e dal tannino arzilla.

Zona di produzione: Montecarotto

Vitigno: SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, LACRIMA

Vinificazione: Vinificazione in solo cemento, 12 mesi sui lieviti, imbottigliato senza filtrazione. Produzione di 6500 bottiglie.

Temperatura di servizio: 12-14 gradi

Abbinamenti gastronomici: burro e alici, carni bianche, formaggi, frittore, legumi, pesce, risotti, sushi.

- Bottiglia da 750ml



ROSSO PICENO VIGNA OCHE

Vino dal colore rosso rubino. Al naso fruttato e vegetale, con note di frutta rossa e tabacco. In bocca avvolgente, morbido, fresco, pulito e immediato.

Vitigno: MONTEPULCIANO, SANGIOVESE

Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni a 35°C per i primi 3 giorni, poi non più di 25°C. Macerazione per almeno di 15 giorni. Malolattica svolta. Non filtrato. Affinamento 12 mesi sur lies in cemento.

Temperatura di servizio: 16-18 gradi

Abbinamenti gastronomici: risotti con sughi di carne, carne rossa in umido, affettati e saluti, carni bianche in umido.

- Bottiglia da 750ml

LACRIMA VIGNA PARADISO

Vino dal colore rosso rubino scuro. Al naso note di rosa canina, rabarbaro e ciliegia. In bocca aromatico, gustoso, lungo e avvolgente dal finale di grande persistenza aromatica.

Vitigno: LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Vinificazione: vinificato in acciaio e lasciato maturare per oltre due anni in tonneau di rovere. Quello che ne deriva è un vino magnetico, tutto da scoprire.

Temperatura di servizio: 16-18 gradi

Abbinamenti gastronomici: ricchi antipasti di salumi, formaggi mediamente stagionati, carni arrosto.

- Bottiglia da 750ml



MONTEPULCIANO SOLLEONE

Vino dal colore rosso rubino scuro. Al naso note di rosa canina, rabarbaro e ciliegia. In bocca aromatico, gustoso, lungo e avvolgente dal finale di grande persistenza aromatica.

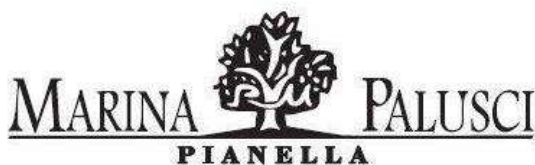
Vitigno: MONTEPULCIANO

Vinificazione: fermentazione avviene in acciaio e la cui maturazione avviene in grandi botti di rovere per almeno 30 mesi. Un rosso capace di raccontare tutte le straordinarie potenzialità di uno dei vitigni più importanti d'Italia, anche per longevità.

Temperatura di servizio: 16-18 gradi

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di carne. Ottimo con stufati e brasati.

- Bottiglia da 750ml



L'azienda Marina Palusci sorge nell'entroterra pescarese, precisamente nel comune di Pianella, dove colline argillose e calcaree forniscono il contesto perfetto per portare avanti una viticoltura d'altri tempi. L'azienda ha ottenuto la certificazione SAINS, che indica la produzione di prodotti davvero eccezionali all'interno dei quali non è stato aggiunto alcuna sostanza a correzione del vino. Si tratta di un processo totalmente naturale in ogni fase poiché le sostanze chimiche sono bandite, non solo in cantina bensì anche in vigna. Un vero e proprio vino naturale, appunto. Chi sceglie questa tipologia di viticoltura mette al centro il ruolo della natura e la sua importanza nel determinare il risultato finale del vino.



DOPPIABARBA ORANGE - TREBBIANO ANCESTRALE

Il Doppiarbarba orange è un vino frizzante dorato con riflessi aranciati. Al naso presenta profumi evoluti che vanno dalle note minerali alla mela ossidata. In bocca sapido, persistente e leggermente tannico.

Vitigno: TREBBIANO

Vinificazione: viene prodotto con uve bianche locali, proveniente da una vecchia vigna di sole 1000 piante. Le vendemmia a inizio settembre e le uve vengono diraspate e messe in anfore di terracotta per fargli svolgere la fermentazione spontanea. Il mosto così ottenuto viene conservato in contenitori di acciaio. L'anno seguente una parte delle nuove uve viene unita al mosto dell'anno prima, si aggiunge dello zucchero e dei lieviti e si imbottiglia immediatamente. All'arrivo della primavera, con l'aumento delle temperature, riparte la rifermentazione e la presa di spuma. L'affinamento sulle fecce fine dura 2 anni.

Temperatura di servizio: 12-14 gradi

Abbinamenti gastronomici: primi piatti, carni bianche, formaggi freschi. Da provare anche con un piatto di pesce crudo.

● Bottiglia da 750ml

DOPPIABARBA RED - MONTEPULCIANO ANCESTRALE

Il Doppiarbarba RED è un vino rosso frizzante dal colore rosso rubino intenso. Al naso offre sentori di more e mirtilli. In bocca è pieno e corposo con finale persistente e tannico.

Vitigno: MONTEPULCIANO

Vinificazione: è un vino rosso rifermentato pet nat da uve 100% Montepulciano, fermentazione spontanea e con riposo in acciaio sui propri lieviti fino all'imbottigliamento. Il mosto così ottenuto viene conservato in contenitori di acciaio. L'anno seguente una parte delle nuove uve viene unita al mosto dell'anno prima, si aggiunge dello zucchero e dei lieviti e si imbottiglia immediatamente. All'arrivo della primavera, con l'aumento delle temperature, riparte la rifermentazione e la presa di spuma. L'affinamento sulle fecce fine dura 2 anni.

Temperatura di servizio: 18-20 gradi

Abbinamenti gastronomici: salumi di ogni genere e piatti con selvaggina. Ideale anche in abbinamento al cotechino.

● Bottiglia da 750ml





PLENUS PECORINO

Vino dal colore giallo dorato. Al naso offre profumi di frutto agrumato, pesca e fiori bianchi. In bocca presenta buona freschezza.

Zona di produzione: Pianella località Fonte Gallo **Terreno:** medio impasto tendente argilloso

Altitudine media vigneti: mt 260 s.l.m., Nord-Ovest

Vitigno: PECORINO **Sistema di allevamento:** cordone speronato

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Pre-vendemmia notturna di circa 10q di uve per formare il "piede di fermentazione", con pressatura limitata, sul quale, quando pronto, parte la fermentazione spontanea dopo circa 8 giorni. Appena il piede inizia la fermentazione viene vendemmiata la restante parte di uva che diraspata, pigiata, pressata sofficemente, al mosto che ne deriva viene aggiunto il piede di fermentazione creato inizialmente per una fermentazione naturale dura circa 18 giorni a temperatura controllata. Maturazione e affinamento sulle proprie fecce fini per circa 10 mesi, imbottigliamento con tappo a vite, periodo di affinamento minimo in bottiglia di 18 mesi. Fermentazione malolattica in bottiglia. Vino non filtrato e non stabilizzato, nessun additivo chimico in cantina.

Temperatura di servizio: 10-12 gradi

Abbinamenti gastronomici: tutti i piatti di pesce, verdure e aperitivi di ogni genere.

- Bottiglia da 750ml

PLENUS PASSERINA

Vino dal color oro. Al naso offre profumi erbacei e floreali. In bocca colpisce per l'agrume e una acidità viva e rinfrescante.

Zona di produzione: Pianella località Fonte Gallo **Terreno:** medio impasto tendente argilloso

Altitudine media vigneti: mt 258 s.l.m., Nord-Ovest

Vitigno: PASSERINA **Sistema di allevamento:** cordone speronato

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Pre-vendemmia di circa 5q di uve per formare il "piede di fermentazione" sul quale, quando pronto, parte la fermentazione spontanea dopo circa 8 giorni. La fermentazione naturale dura circa 18 giorni a temperatura controllata. Maturazione e affinamento sulle proprie fecce fini per circa 10 mesi, imbottigliamento con tappo a vite, periodo di affinamento minimo in bottiglia di 18 mesi. Fermentazione malolattica in bottiglia. Vino non filtrato e non stabilizzato, nessun additivo chimico in cantina.

Temperatura di servizio: 10-12 gradi

Abbinamenti gastronomici: primi piatti con verdure, frutti di mare, antipasti di pesce.

- Bottiglia da 750ml



PLENUS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Vino dal colore rubino intenso. Al naso profumi di note vegetali e fruttate. Al palato ricco e vibrante, con un tannino morbido e di grande piacevolezza.

Zona di produzione: Pianella località Cupello **Composizione terreno:** argilloso

Altitudine media vigneti: mt 274 s.l.m., Sud-Ovest

Vitigno: MONTEPULCIANO **Sistema di allevamento:** cordone libero

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni, uve raccolte a mano, diraspate e messe in fermentini in acciaio. Il mosto assieme alle bucce fermenta per circa 28 giorni con delestage, segue pressatura soffice. Affinamento e maturazione in acciaio sulle proprie fecce fini per circa 10 mesi, imbottigliamento con tappo a vite, periodo di affinamento minimo in bottiglia di 18 mesi. Fermentazione malolattica in bottiglia. Vino non filtrato e non stabilizzato, nessun additivo chimico in cantina.

Temperatura di servizio: 18-20 gradi

Abbinamenti gastronomici: antipasti di carne, primi piatti di pasta saporiti, secondi di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

- Bottiglia da 750ml



Colli di Castelfranci è un'azienda a conduzione familiare che si protrae da quattro generazioni. Da sempre viticoltori di montagna per amore, per passione e per missione, Colli di Castelfranci è fatta di giovani che credono nelle immense potenzialità del territorio vitivinicolo dove i loro nonni e i loro padri li hanno cresciuti uniti da un'unica grande passione: continuare a produrre il vino nella loro terra d'origine. La maturazione del vino avviene ancor oggi in botti di legno garantendo una lieve e costante ossigenazione. Unendo le antiche tecniche di vinificazione alle moderne tecnologie, oggi l'azienda vanta la produzioni di vini raffinati.



GINES BIANCO - SANNIO FALANGHINA DOC

Vino bianco fermo dal colore giallo paglierino tendente dorato. Al naso profuma intenso e fruttato. In bocca morbido, persistente, aromatico e fresco.

Zona di produzione: Guardia Sanframondi **Natura del terreno:** alluvionale - argilloso

Provenienza delle uve: Vigneto Contrada Calvese **Altitudine:** mt 400 s.l.m., sud-est

Vitigno: FALANGHINA **Sistema di allevamento:** Guyot

Vinificazione: Raccolta manuale in cassette, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata per circa 25 giorni. Affinamento sui lieviti per 2 mesi e un mese di affinamento in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici: antipasti di pesce e crostacei.

● Bottiglia da 750ml

PENDINO FIANO DI AVELLINO DOCG

Vino bianco fermo di colore giallo paglierino. Al naso profumi intensi e fruttati, in bocca offre sensazioni di freschezza e sapidità.

Zona di produzione: Latio **Natura del terreno:** medio impasto-sabbioso

Provenienza delle uve: Vigneto Contrada Arianello **Altitudine:** mt 450 s.l.m.

Vitigno: FIANO **Sistema di allevamento:** Guyot

Vinificazione: raccolta delle uve a mano, lunga pigiatura dei grappoli non diraspati. Il mosto fermenta a basse temperature per un mese; dopo la fermentazione si procede all'élevage sur lies per 4 mesi nei quali ogni 2 settimane si effettua il bâtonnage in acciaio fino al successivo affinamento in bottiglia di un mese.

Abbinamenti gastronomici: ideale in abbinamento a primi piatti di pesce.

● Bottiglia da 750ml





GROTTE GRECO DI TUFO DOCG

Vino bianco fermo di colore giallo paglierino tendente al dorato. Al naso profumi fruttati a polpa gialla matura. In bocca sei presenta molto sapido e fresco con una notevole persistenza.

Zona di produzione: Montefusco - Santa Paolina **Natura del terreno:** argilloso - sabbioso

Provenienza delle uve: Vigneto Contrada S. Egidio **Altitudine:** mt 650 s.l.m., sud-est

Vitigno: GRECO **Sistema di allevamento:** Guyot

Vinificazione: raccolta delle uve a mano, lunga pigiatura dei grappoli non diraspati. Il mosto di sgrondo, separato da quello di pressa, fermenta a basse temperature per un mese; dopo la fermentazione si procede all'élevage sur lies per 4 mesi nei quali ogni 2 settimane si effettua il bâtonnage in acciaio fino al successivo affinamento in bottiglia di un mese.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con tartare di pesce e spaghetti allo scoglio.

- Bottiglia da 375ml
- Bottiglia da 750ml

VADANTICO IRPINIA AGLIANICO DOC

Vino rosso di medio invecchiamento dal colore rosso rubino. Al naso offre profumi intensi con note di frutti rossi e spezie, in bocca è dotato di buona struttura, sapido ed equilibrato.

Zona di produzione: Torella dei Lombardi **Natura del terreno:** argilloso - sabbioso

Provenienza delle uve: Vigneto Contrada Boschetto **Altitudine:** mt 600 s.l.m.

Vitigno: AGLIANICO

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione: raccolta delle uve a mano. Dopo la diraspatura il mosto resta a macerare con le bucce ad una temperatura tra i 26° e i 28° per 20 giorni. Una volta finita la fermentazione malolattica una parte viene messa in barrique di terzo passaggio e l'altra resta in acciaio per 18 mesi. L'ultimo affinamento di 6 mesi avviene in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti con ragù di carne e carni alla griglia.

- Bottiglia da 750ml



ALTA VALLE ROSSO TAURASI DOCG

Vino rosso da invecchiamento dal colore rosso rubino. Al naso offre profumi intensi con note di frutti rossi e spezie, in bocca è dotato di buona struttura, sapido ed equilibrato.

Zona di produzione: Castelfranci **Natura del terreno:** argilloso - sabbioso

Provenienza delle uve: Vigneto Contrada Braudiano **Altitudine:** mt 700 s.l.m., sud-est

Vitigno: AGLIANICO **Sistema di allevamento:** Guyot

Vinificazione: raccolta delle uve a mano, Dopo la diraspatura il mosto resta a macerare in botte grande da 50 hl con le bucce ad una temperatura tra i 28° e i 30° per 30 giorni. La fermentazione malo-lattica avviene in barrique di primo e secondo passaggio dove il vino resta in élevage per circa 12 mesi prima di passare in tonneau per altri 24 mesi. L'ultimo affinamento di 6 mesi avviene in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici: ideale in abbinamento a secondi di carne con succulenza come tagliate e fiorentine. Ottimo con i brasati di carne

- Bottiglia da 750ml



ANTICA ENOTRIA

I vini biologici di Antica Enotria sono espressione dei valori della famiglia Di Tuccio e del terroir. Ogni bottiglia riflette il forte legame con il territorio pugliese. La Masseria Contessa Staffa, dove avviene la vinificazione e da cui partono i 12 ettari di vigneto, si trova su una piana che scende verso l'adriatico circondata da vigne e oliveti baciati dal sole e dalla brezza marina. Il terroir unico lascia un'impronta sapida e minerale ai vini mantenendo un equilibrio stabile. Per esaltare le caratteristiche dei vitigni, le vendemmie non sono tardive e l'affinamento in legno non è mai eccessivo. La combinazione fra passione, tecniche agricole, microclima e caratteristiche minerali del suolo, particolarmente calcareo, regalano dei vini minerali, freschi al palato, caratterizzati da una grandissima longevità.



CONTESSA STAFFA ROSATO IGT PUGLIA

Vino di colore rosa con sfumature buccia di cipolla, al naso offre sentori di fragola e altri piccoli frutti rossi. Al palato colpisce per la sua sapidità, persistenza aromatica e per un giusto equilibrio tra freschezza e morbidezza.

Vitigno: 100% NERO DI TROIA

Allevamento: a pergola pugliese e cordone con resa di 90qli per ettaro

Vinificazione: dopo una macerazione con le bucce per 6 or il, mosto viene illimpidito a freddo e fatto fermentare a 16 gradi in silos di acciaio

Abbinamenti gastronomici: ottimo aperitivo in abbaimento a salumi, ideale per accompagnare sushi, da provare con una zuppa o frittura di pesce, perfetto per piatti freddi estivi, insalate di pollo e vitello tonnato. Da servire alla temperatura di 10-12 gradi.

● Bottiglia da 750ml

AGLIANICO IGT PUGLIA

Vino dal colore rosso rubino al naso offre profumi intensi e complessi di frutta matura, frutti di bosco, vaniglia e altre spezie. In bocca è morbido, caldo e pieno. Aglianico IGT Puglia mantiene una giusta freschezza e una elegante tannicità, peculiarità che ne fanno un vino equilibrato e di grande carattere

Vitigno: 100% AGLIANICO

Allevamento: a cordone speronato con resa di 60 q.li per ettaro

Vinificazione: le uve vengono raccolte vengono immediatamente diraspate e pigiate. La macerazione avviene in vinificatori di acciaio inox per 14 giorni con frequenti rimaneggi tradizionali e delestage. Il mosto fermenta ad una temperatura controllata di 28°. Dopo la fermentazione alcolica il vino svolge la fermentazione malolattica in silos di acciaio, quindi dopo 6 mesi viene travasato in botti grandi da 30 hl per 12 mesi.

Abbinamenti gastronomici: valorizza piatti della tradizione pugliese come i funghi ripieni gratinati o le polpette di pane. E' ideale con i secondi piatti di carne, arrostiti, pollo o agnello allo spiedo e con la cacciagione. Può essere servito anche in abbinamento a formaggi stagionati.. Da servire alla temperatura di 18 gradi.

● Bottiglia da 750ml





NEGROAMARO IGT PUGLIA

Vino rosso biologico realizzato solo con uve di Negroamaro di colore rosso rubino con sfumature violacee. In bocca è pieno, avvolgente, morbido ma supportato da una piacevole freschezza e una fitta ma non aggressiva tannicità. Il profumo è quello caratteristico di more e confettura, con note di tostatura e vaniglia.

Vitigno: 100% NEGROAMARO

Allevamento: a cordone speronato con resa di 60 q.li per ettaro

Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura il mosto macera in vinificatori di acciaio per 15 giorni. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 26°. Il Negroamaro matura in botte grande per 14 mesi e successivamente in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamenti gastronomici: Ideale con primi a base di pasta fresca con sugo e cacioricotta, ben si abbina anche a primi con legumi e verdure di stagione. Non disdegna la combinazione con piatti a base di carne particolari come i famosi "torcinelli", piccoli involtini formati da budella d'agnello ripiene di animelle d'agnello. Da servire alla temperatura di 18 gradi.

● Bottiglia da 750ml

NERO DI TROIA IGT PUGLIA

È un vino di colore rosso rubino con sfumature violacee. Il profumo è elegante ed intenso di frutta matura, di spezie e di leggera tostatura. All'assaggio è morbido di giusta freschezza e tannicità.

Vitigno: 100% NERO DI TROIA

Allevamento: Guyot

Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura il mosto macera in vinificatori di acciaio per 10-12 giorni. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 25°. Una gestione accurata delle pratiche di rimontaggio e delestage in macerazione consentono di ottenere una giusta estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti. Dopo la fermentazione alcolica il vino matura in silos di acciaio per 12 mesi e successivamente in botti grandi da 30 hl per 12 mesi.

Abbinamenti gastronomici: Si abbina a primi piatti dal intenso come primi con il tartufo o con sughi rossi di carne. Ideale con secondi saporiti come arrosto di maiale con spezie del territorio, piatti a base di agnello, formaggi stagionati e lampascioni, lepre al forno. Da servire alla temperatura di 18 gradi.

● Bottiglia da 750ml



VRICCIO PRIMITIVO IGT PUGLIA

Vino rosso biologico ottenuto solo da uve di varietà Primitivo. Si caratterizza per il colore rosso rubino e per il profumo del tutto particolare di prugna e confettura. In bocca è fresco e piacevole, ha tannini morbidi ben integrati alla componente alcolica e una bella persistenza aromatica di frutti rossi.

Vitigno: 100% PRIMITIVO

Allevamento: a cordone speronato con resa di 80 q.li per ettaro.

Vinificazione: Dopo la vendemmia e la pigiatura soffice il mosto macera con le bucce e fermenta a temperatura controllata per 12 giorni. Frequenti rimontaggi tradizionali e delestage consentono una giusta ossigenazione della massa in fermentazione e un migliore fissaggio delle sostanze coloranti e aromatiche. Il Vriccio matura in acciaio per 12 mesi e successivamente in bottiglia per 4 mesi

Abbinamenti gastronomici: grazie alla sua struttura morbida ma con presenza di tannini è il vino ideale per portate di carne come carni rosse alla brace, selvaggina, cinghiale, agnello o capretto al forno. Si abbina molto bene a zuppe di legumi e primi piatti con sughi di carne. Da servire alla temperatura di 18 gradi.

● Bottiglia da 750ml



FABIO FERRACANE

Fabio Ferracane è cresciuto in una famiglia di viticoltori, ma la produzione del vino era limitata al consumo familiare. Spinto dalla passione si dedica agli studi di enologia e viticoltura facendo esperienze in alcune cantine, anche all'estero. All'università gli insegnano che il vino è un processo biochimico, ma questo principio di vedere il vino a senso unico non gli appartiene e capisce che il vero vino non è solo chimica, ma anche territorio. Ferracane non è solo un vignaiolo che sta in vigna, alleva e sistema le viti, ma seleziona le migliori uve poiché grazie ai suoi studi conosce bene il chimismo della fermentazione e quando è il momento migliore per la raccolta assaggiando gli acini. La maggior parte dei suoi vigneti sono situati quasi di fronte alla Riserva naturale delle Isole dello Stagnone di Marsala e per Ferracane fare un vino autentico è la missione che lo spinge ogni giorno al lavoro in vigna e in cantina. Autenticità significa per Ferracane esprimere al massimo il territorio di Marsala nei propri vini.



GUANCIABIANCA CATARRATTO - VINO BIANCO IGP TERRE SICILIANE

Vino bianco catarratto dedicato alla trasparenza dei sentimenti e la purezza d'animo della donna siciliana. Al naso ha sentori di frutta matura e sentori delicatamente floreali. In bocca equilibrato e persistente, con una giusta pienezza, freschezza e sapidità.

Zona di produzione: Contrada Bellusa - Salemi

Composizione del terreno: Medio impastato tendente al calcareo

Altitudine media vigneti: mt 160 s.l.m., Est-Ovest

Vitigno: CATARRATTO

Vinificazione: 2 giorni di macerazione sulle bucce, pressatura e sette mesi di affinamento sui lieviti

Abbinamenti gastronomici: da servire alla temperatura di 10-12 gradi come aperitivo, con stuzzichini, o con piatti a base di verdure.

● Bottiglia da 750ml

MACERATO CATARATTO - VINO BIANCO IGP TERRE SICILIANE

Vino bianco da uve catarratto macerate a lungo con le bucce. Il prolungato contatto con le bucce permette l'estrazione dei tannini dagli acini, conferendo così carattere al vino. Al naso emergono sentori di lievito, erba appena tagliata e un finale di mandorla. In bocca di corpo, ma fresco, leggermente salato, tannino morbido.

Zona di produzione: Contrada Bellusa - Salemi

Composizione del terreno: di media permeabilità tendente al calcareo

Altitudine media vigneti: mt 160 s.l.m., Est-Ovest

Forma di allevamento:

Vitigno: CATARRATTO

Vinificazione: 19 giorni di contatto con le bucce, pressatura e 2 mesi di affinamento sui lieviti

Abbinamenti gastronomici: servito alla temperatura di 12-14 gradi può essere abbinato a pesci grassi (tonno), mentre a 16-18 gradi può accompagnare piatti di carne come il capretto al forno e tutti i piatti della tradizione siciliana.

● Bottiglia da 750ml



MAGICO ARIDDU - VINO BIANCO IGP TERRE SICILIANE

"Magico" Ariddu è un vino di notevole eleganza da uve autoctone accuratamente raccolte e vinificate: il Grillo. Al naso piacevoli sentori di agrumi e pesca, in bocca offre un sapore unico leggermente salato.

Zona di produzione: Contrada Spanuola - Marsala

Composizione del terreno: ciottoloso, permeabilità medio-alta

Altitudine media vigneti: mt 10 s.l.m., Est-Ovest

Vitigno: GRILLO

Vinificazione: 2 giorni di contatto con le bucce, pigiatura

Abbinamenti gastronomici: ideale da gustare alla temperatura di 10-12 gradi in abbinamento a piatti a base di crostacei o verdure grigliate

● Bottiglia da 750ml

AGGIARA CATARATTO - VINO BIANCO IGP TERRE SICILIANE

Aggiara è un vino macerato dal colore giallo carico tendente all'aranciato. Al palato sentori di lievito, bergamotto e mandorla amara. Al palato gusto morbido, molto fresco e minerale dal tannino non invasivo.

Zona di produzione: Contrada Bellusa - Marsala/Salemi

Composizione del terreno: medio impastato tendente al calcareo

Altitudine media vigneti: mt 160 s.l.m., Est-Ovest

Vitigno: CATARRATTO

Vinificazione: ventuno giorni di macerazione in anfora, pressatura e affinamento sui lieviti per dodici mesi in anfora.

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo in abbinamento a stuzzichini. Da servire a 16-18 gradi.

● Bottiglia da 750ml



FODDREE' CATARRATTO ANCESTRALE- VINO BIANCO IGP TERRE SICILIANE

Foddreè è un vino leggermente mosso dal colore giallo paglierino carico. Al naso profuma di lievito, pera e mandorla sul finale, in bocca molto fresco, sapido e lungo al palato.

Zona di produzione: Contrada Bellusa - Salemi

Composizione del terreno: medio impastato tendente al calcareo

Altitudine media vigneti: mt 160 s.l.m., Est-Ovest

Vitigno: CATARRATTO

Vinificazione: piagia-diraspatura e fermentazione a bassa temperatura – prima che termina in bottiglia viene imbottigliato

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo in abbinamento a stuzzichini

● Bottiglia da 750ml



CAMALEONTE ROSATO- VINO ROSATO IGP TERRE SICILIANE

Vino da tavola dal colore rosato che ricorda la ciliegia. E' un blend di quattro vini della cantina Ferracane, sia bianchi che rossi. E' composto da quattro vitigni: Cataratto, Grillo, Nero d'Avola e Merlot. E' un vino mutevole, che cambia ogni anno. La sua composizione dipende dalla resa delle singole uve e quindi dalla quantità prodotta dei singoli vini che lo compongono. Al naso risulta delicato con sentori di fragola, mora selvatica e mandorla. In bocca complesso, fresco, sapido, leggermente vellutato e grasso nel finale.

Vitigno: CATARRATTO, GRILLO, NERO D'AVOLA E MERLOT

Vinificazione: ogni varietà segue la sua procedura per ogni vino. Terminata la fermentazione si procede alla preparazione del blend. Affinamento semestrale in vasche di acciaio inox.

Abbinamenti gastronomici: vino a tutto pasto, dall'aperitivo fino ai secondi piatti. Ottimo con i primi piatti con verdure e secondi di pesce. Si può servire sia fresco che a una temperatura ambiente di 15-16 gradi.

● Bottiglia da 750ml

GUANCIANERA - VINO ROSSO IGP TERRE SICILIANE

Guancianera è un vino gentile, armonico e sincero, con un retrogusto piacevolmente dolce appena percettibile. Dal colore rubino profondo, intenso e di elevata opacità al naso è delicato con sentori di frutta rossa intensa e marasca, in bocca morbido e compatto, tannico ed equilibrato

Zona di produzione: Contrada Birgi - Marsala

Composizione del terreno: prevalentemente argilloso-limoso

Altitudine media vigneti: mt 20 s.l.m., Est-Ovest

Vitigno: NERO D'AVOLA

Vinificazione: 8 giorni di contatto con le bucce, pigiatura e 11 mesi di affinamento in vasche di acciaio inox

Abbinamenti gastronomici: da servire alla temperatura di 16-18 con piatti a base di carne, da provare in abbinamento alla pizza!

● Bottiglia da 750ml





MAGICO MERLOT- VINO ROSSO IGP TERRE SICILIANE

Vino dal colore rosso rubino intenso, di elevata opacità. Unico nel suo genere: coniuga l'internazionalità e l'eleganza delle sue origini con la tipicità e la purezza del territorio siciliano. Al naso profuma ricco, raffinato con note di ciliegia e prugna; in bocca compatto e morbido, vellutato con tannini dolci e rigogliosi.

Zona di produzione: contrada Pispisia - Marsala

Composizione del terreno: argilloso - sabbioso

Altitudine media vigneti: mt 40 s.l.m., Est-Ovest

Vitigno: MERLOT

Vinificazione: 12 giorni di macerazione sulle bucce, pressatura e maturazione in botti d'acciaio per 18 mesi.

Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti a base di carne, cacciagione e formaggi stagionati. Si serve a 18-20 gradi

● Bottiglia da 750ml

NINU' VERMOUTH BIANCO DRY- VINO BIANCO IGP TERRE SICILIANE

Vino Vermouth dal colore bianco tendente all'aranciato con riflessi ambrati. Al naso sentori di artemisia, erbe mediterranee e mandorla amara nel finale. Sapore aromatico, fresco, con un bel tannino non invasivo e asciutto.

Zona di produzione: contrada Pispisia - Marsala

Composizione del terreno: argilloso - sabbioso

Altitudine media vigneti: mt 40 s.l.m., Est-Ovest

Vitigno: CATARRATTO MACERATO 70%

Vinificazione: viene fatto un infuso con alcool per 80gg a base di Artemisia, macchia mediterranea, rosmarino, timo, camomilla, scorza d'arancia, scorza di cedro e un pizzico di zenzero.; segue affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Abbinamenti gastronomici: si presta molto bene per essere bevuto da solo, a fine pasto. Da provare per la mixology. Si serve a 4-6 gradi con un cubetto di ghiaccio.

● Bottiglia da 750ml





La famiglia Alagna dalle uve pregiate prodotte nei propri vigneti, porta il sapore della natura, del sole e della terra fino al vostro bicchiere. Il rispetto della tradizione e l'amore per il proprio lavoro fanno nascere vini di qualità che caratterizzano il territorio. La cantina, ricavata da antiche cave di tufo, è aperta a tutti gli appassionati del vino. azienda possiede circa 50 ettari di terreno in diversi appezzamenti nei comuni di Marsala, Mazara, Trapani e Salemi. In queste aree sono coltivati i vitigni necessari per la produzione dei suoi vini: Zibibbo, Nero d'avola, Grillo, Catarratto, Inzolia e Damaschino. Queste sono tutte uve locali che possono essere coltivate solo in Sicilia e che hanno bisogno di un microclima particolare che si trova soltanto in provincia di Trapani. L'azienda utilizza un mix di tecniche tradizionali e moderne per la produzione di queste uve. Per esempio, questa ha iniziato ad utilizzare dei sistemi di raccolta meccanica, ma usa anche sistemi antichi come l'alberello. Inoltre, l'intera produzione è fatta cercando di minimizzare l'impatto ambientale e preservare il patrimonio naturalistico della zona.



ZIBIBBO LIQUOROSO DI SICILIA - ALAGNA

Vino liquoroso dal colore dorato carico. Al naso profuma aromatico, pieno e persistente. In bocca offre un sapore dolce caldo. Grazie alla sua gradazione alcolica è conservabile per diversi anni anche aperto mantenendo le sue caratteristiche organolettiche.

Zona di produzione: Sicilia occidentale

Allevamento: ad alberello marsalese o a controspalliera, in asciutto

Altitudine media vigneti: **Vitigno:** ZIBIBBO (Moscato di Alessandria)

Abbinamenti gastronomici: da servire alla temperatura di 12-15 gradi in abbinamento a dessert, particolarmente indicato per dolci da forno e pasticceria secca

 Bottiglia da 750ml





La Cantina del Bovale nasce in Sardegna, a Terralba, paese ricco di storia, di cultura e di tradizioni vinicole, per conservare parte del patrimonio viticolo già esistente nel territorio, valorizzandone la produzione. Il progetto, ambizioso e ben definito, è quello di conservare parte di quel patrimonio viticolo già esistente nel territorio, valorizzandone la produzione, in particolare quella del vitigno autoctono, il Bovale appunto. Oltre al Bovale si coltivano altri importanti vitigni sardi quali il Cannonau, il Monica ed il Vermentino.



SABBIE D'ORO - VERMENTINO DI SARDEGNA BIOLOGICO

Vino di colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Al naso profuma di frutta a pasta gialla, mandorla e pesca con richiami minerali. In bocca equilibrato con un finale avvolgente.

Vitigno: VERMENTINO

Vinificazione: dopo la pigiatura ed una prima pulizia vengono inoculati i lieviti ed il mosto fermenta a temperature intorno ai 12 gradi per circa 2 settimane. Ultimata la fermentazione il vino sosta con le feccie fini per circa 4 mesi.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Abbinamenti gastronomici: antipasti di mare, primi e secondi a base di pesce o frutti di mare. Eccezionale l'abbinamento con i crostacei.

 Bottiglia da 750ml



SABBIE D'ORO - SEMIDANO

Vino di colore giallo paglierino. Al naso fruttato e lievemente vegetale con sentori di albicocca, prugna bianca e foglia di pomodoro. In bocca equilibrato con una delicata acidità.

Vitigno: SEMIDANO

Vinificazione: dopo la pigiatura ed una prima pulizia vengono inoculati i lieviti ed il mosto fermenta a temperature intorno ai 12 gradi per circa 2 settimane. Ultimata la fermentazione il vino sosta con le fecce fini per circa 4 mesi

Temperatura di servizio: 10-12 gradi

Abbinamenti gastronomici: formaggi erborinati, antipasti di mare, primi e secondi a base di pesce o frutti di mare

 Bottiglia da 750ml

SINNO'S ROSE

Vino di colore rosato brillante, con riflessi ciliegia. Al naso profuma di piccoli frutti rossi ciliegia, lampone, mora, con note floreali e dal bouquet elegante e intenso. In bocca fresco, di buona struttura e persistenza con note di piccoli frutti rossi.

Vitigno: BOVALE 50% - CANNONAU 50%

Vinificazione: Dopo la raccolta delle uve in cassette, le stesse vengono deraspate inviate alla macerazione per circa 16-18 ore nel serbatoio di vinificazione alla temperatura di circa 8 gradi. Successivamente dopo la pressatura ed una prima pulizia vengono inoculati i lieviti selezionati e si porta il mosto in fermentazione alla temperatura di 14 gradi per circa 2 settimane

Temperatura di servizio: 11-12 gradi

Abbinamenti gastronomici: antipasti di terra a base di carni bianche e formaggi giovani

 Bottiglia da 750ml



SUSTANTZIA

Vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso presenta delle note di frutti rossi, in bocca è morbido, vellutato, perfettamente equilibrato e di lunga persistenza.

Vitigno: ONICA 90% - BOVALE 10%

Vinificazione: Dopo la raccolta delle uve in cassette, le stesse vengono deraspate ed inviate alla vinificazione nel serbatoio Ganimede x circa 8 giorni alla temperatura di 28 gradi, sfruttando l'energia prodotta dalla fermentazione per effettuare i rimontaggi ed il rimescolamento morbido delle vinacce sul mosto favorendo l'estrazione di aromi e sostanze coloranti senza l'ausilio dell'azione meccanica delle pompe. Successivamente il vino affina in acciaio sino all'imbottigliamento che avviene almeno 9 mesi dopo la vendemmia

Temperatura di servizio: 17-18 gradi.

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di carni rosse e formaggi

 Bottiglia da 750ml



ARCUENTU

Vino di colore rosso rubino intenso. Al naso presenta delle note di frutti rossi ed in particolare emergono i sentori di prugna, caratteristica del vitigno. In bocca è morbido, vellutato, equilibrato e di lunga persistenza.

Vitigno: BOVALE 100%

Vinificazione: dopo la raccolta delle uve in cassette, le stesse vengono deraspate ed inviate alla vinificazione nel serbatoio Ganimede x circa 8 giorni alla temperatura di 28 gradi, sfruttando l'energia prodotta dalla fermentazione per effettuare i rimontaggi ed il rimescolamento morbido delle vinacce sul mosto favorendo l'estrazione di aromi e sostanze coloranti senza l'ausilio dell'azione meccanica delle pompe.

Temperatura di servizio: 18 - 20 gradi

Abbinamenti gastronomici: piatti strutturati, cacciagione, arrostiti di carne e di anguille, formaggi semi-stagionati

● Bottiglia da 750ml

TERRA PINTADA CANNONAU

Vino dal colore rosso granato intenso. Al naso profuma di frutta e spezie, in bocca offre un sapore ricco e persistente sostenuto da un un sorso corposo.

Vitigno: CANNONAU 100%

Vinificazione: dopo la raccolta delle uve in cassette, le stesse vengono diraspate ed inviate alla vinificazione nel serbatoio Ganimede per circa 8 giorni alla temperatura di 28°C, sfruttando l'energia dalla fermentazione per effettuare i rimontaggi ed il rimescolamento morbido delle vinacce sul mosto, favorendo l'estrazione di aromi e sostanze coloranti senza l'ausilio dell'azione meccanica delle pompe. Dopo circa 4 mesi di permanenza in acciaio il vino viene condotto all'affinamento in Tonneau di rovere francese dalla capienza di 10hl ciascuno per circa 6 mesi, e successivamente imbottigliato a circa 18 mesi dalla vendemmia

Temperatura di servizio: 18 - 20 gradi

Abbinamenti gastronomici: cacciagione, arrostiti di carne e formaggi stagionati.

● Bottiglia da 750ml





Maurizio Cavalli

Viaggi, Vigne, Emozioni



Maurizio Cavalli nel 1986, a Parma, rileva una storica drogheria. Da quegli anni il suo lavoro pone grande attenzione al mondo del vino, specializzandosi, nel tempo, alla ricerca di territorio. Da una costola dell'Enoteca Cavalli, siamo nel 2005, nasce la Maurizio Cavalli Distribuzione: società di importazione di Champagne, bollicine e vini francesi, oggi distribuiti in tutta Italia. Non Maisons, quindi, ma vignérons appassionati che con il loro lavoro sappiano raccontare terre, luoghi, vitigni, con passione e dedizione.

Champagne: come nasce il mito

Una caratteristica della vinificazione in Champagne è la produzione di un vino bianco, per i due terzi a partire da uve con bacca nera. Vengono imposte regole di torchiatura molto severe, bassa resa di pressatura: 160 kg di uva per 102 litri di mosto; frazionamento dei mosti. A partire da un "marc" di 4.000 chilogrammi di uva, si estraggono 20,50 hl di cuvée (mosto fiore) e 5 hl di taille, in due spremiture, chiamate "serrage" o "serre".

Una volta terminata la fermentazione che dà vita al vino base si passa alla seconda fermentazione in bottiglia, tipica del metodo champenois o "presa di spuma". La prima operazione è l'imbottigliamento, che non può avvenire prima del 1° gennaio successivo alla vendemmia. Questi vini hanno un tenore in zuccheri inferiore a 1 g/l e sono filtrati. Per garantire la seconda fermentazione, è necessario aggiungere il cosiddetto "liqueur de tirage" con concentrazione variabile da 500 a 750 g/l, uno sciroppo a base di zucchero di barbabietola o di canna sciolto in vino e lieviti. Questi lieviti (*Saccharomyces cerevisiae*) sono incorporati sotto forma di coltura liquida preparata in vino zuccherato. Le bottiglie vengono poi chiuse ermeticamente con l'aiuto di una capsula metallica, munita di otturatore in plastica chiamato "bidule", e quindi portate in cantina a una temperatura di 10/12°C., successivamente avviene la fase di autolisi sui lieviti che può durare a seconda del prodotto dai 15 mesi fino anche a 20 anni.

A questo punto si passa alla rimozione dei lieviti mediante un'operazione chiamata sboccatura successivamente seguita dal "dosaggio". Si tratta dell'aggiunta del cosiddetto "liqueur d'expédition" (sciroppo di dosaggio), concentrato preparato con zucchero di canna (600/700 g/l) e vini invecchiati, che permetterà di ottenere vini corrispondenti alle diverse qualità dei vini effervescenti definiti dalla legislazione:

- Demi-Sec tra 33 e 50 grammi
- Sec tra 17 e 35 grammi
- Extra Dry tra 12 e 20 grammi
- Brut meno di 12 grammi
- Extra Brut tra 0 e 6 grammi
- per un tenore inferiore a 3 grammi, si possono anche utilizzare le diciture Brut Nature, Pas Dosé (non dosato) o Dosage Zéro (dosaggio zero).

A questo punto si può passare alla tappatura e alla successiva commercializzazione.



J. CHARPENTIER (Valle Della Marne 17ha - 170.000 bottiglie prodotte)

La Vallée de la Marne più tradizionale, ci troviamo sulla riva destra del fiume, dove gli Champagne si producono ancora come una volta: il Pinot Meunier a farla da padrone, con quei suoi toni fruttati e freschi, in uno stile classico e piacevolmente facile. Oggi a guidare la casa è Jean-Marc Charpentier: savoir-faire spigliato e quell'attitudine alla politica e alle pubbliche relazioni ereditata dal padre, Jacky, presente tutt'ora in azienda con i suoi consigli e l'esperienza familiare acquisita prima e tramandata ora.



CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT S.A.

80% Pinot Meunier - 20% Pinot Noir

Difficile davvero trovare questa piacevolezza e questa fragranza, abbinati a una precisione nel fare il vino assoluta, segno di forte identità del luogo. Questo è il campione di casa: immediato, fragrante e soffice, offre sensazioni armoniche al palato e lo si può usare sempre, dall'aperitivo sostanzioso alla tavola. (Dosaggio 6,5 g/l)

- Bottiglia da 750ml
- Bottiglia Magnum astucciata da 1500ml
- Bottiglia in cassa di legno da 3000ml

CHAMPAGNE VEUVE CLESSE BLACK LABEL BRUT S.A.

100% Pinot Meunier

Ottimo all'aperitivo rivelerà tutto il suo easy drinking in quei richiami alla frutta rossa e ai fiori di pesco. Gradevolissima la bollicina, fine e suadente. (Dosaggio 8 g/l)

- Bottiglia da 750ml



CHAMPAGNE ROSE' RÉSERVE BRUT S.A.

80% Pinot Meunier - 20% Pinot Noir

Stessa cuvée del Réserve per uve e millesimo di riferimento della base, anche nella versione Rosé, sorella gemella per stile e concetti, con la sola aggiunta in più del 8% di vin rouge. Perfetto abbinato all'antipasto mediterraneo.

- Bottiglia da 750ml

**ALAIN
MERCIER**
LA DIFFÉRENCE EN PLUS
CHAMPAGNE



ALAIN MERCIER (Valle della Marne, 8ha - 80.000 bottiglie prodotte)

Champagne Mercier, una fotografia della tradizione nell'Aisne più profonda. Una famiglia, una casa dove predomina il colore viola di lilla, un'inclinazione per lo Chardonnay anche se ci troviamo a ovest della Vallée, luogo in cui è il Pinot Meunier l'uva principale. Per chi ama bollicine fresche e croccanti, immediate, da bere in ogni occasione di disimpegno. Da qualche anno ormai il passaggio generazionale è avvenuto per intero. Il figlio Romain, pur sempre coadiuvato dal padre, ha preso in mano le redini della cantina, inaugurando nuovi lavori strutturali e di immagine, nel solco della tradizione di famiglia. Gli Champagne sono affidabili e i prezzi super concorrenziali.

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS NEON BRUT S.A

100% Pinot Meunier

È il vino di punta di casa Mercier, quello che noi consideriamo il biglietto da visita più efficace per raccontarne lo stile e il luogo. Un Blanc de Noirs soffice, di un bel colore oro intenso, su toni fruttati e fini che stimola e aiuta il palato ad avvicinarsi al cibo, accompagnandolo, un passepartout facile ma non banale. Nuova la veste grafica e il nome per questa cuvée: si chiama Neon sempre sulle tinte viola. (Dosaggio 8 g/l).

● Bottiglia da 750ml

LG
CHAMPAGNE
LE GUÉDARD



LE GUÉDARD (Valle delle Marne 5,5ha 35.000 - bottiglie prodotte)

Le Guédard, fondata nel 1950, possiede quasi sei ettari di vigna su 4 differenti villages (Damery e Cumières nella Vallée de la Marne, Oger nella Côte e Serriers nella Montagne). Oggi l'intera proprietà è guidata da Sebastien che l'ha convertita al bio, certificando la gamma AB dal millesimo 2013. Gli Champagne prodotti hanno una visione tradizionale, giocano sui volumi e trovano una coerente vocazione gastronomica. Si lavora con torchio in legno, affinamento in legno sul 30% delle basi, rigoroso remuage manuale sull'intera gamma e, prima, vendemmia a maturità fenolica piena.

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS LES VIGNES DE MON GRANDPÈRE ZERO DOSAGE S.A.

60% Pinot Noir - 40% Pinot Meunier (vendemmia 2016)

Cuvée proveniente da uve della vigna di Damery. La verticalità della sua dorsale trova un perfetto contrappunto nella pienezza espressiva del suo corpo: frutta matura, accenti sottili d'agrume, palato iodato e appena speziato, in una tessitura di armonia e raffinata eleganza. Champagne dall'aperitivo al fuori pasto.

● Bottiglia da 750ml



GATINOIS (Valle delle Marne 7ha - 50.000 bottiglie prodotte)

Ci troviamo ad Ay, un Grand Cru, unico e diverso per le peculiari conformazioni del suolo. Ci pensa il clima e l'esposizione a fare il resto, e voilà il Pinot Noir più dinamico, fragrante e poivré dell'intera regione. Tutte le cuvée sono improntate al rigore enologico e alla giusta tensione gusto-olfattiva, anche perché da queste parti affinamenti un poco più lunghi sono ideali all'equilibrio e alla eleganza dei prodotti. Non si fa uso di botti di legno a eccezione del vino rosso utilizzato per dare colore e sostanza al Rosé.



CHAMPAGNE GRAND CRU TRADITION BRUT S.A.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

È la cuvée base in cui la personalità del Pinot Noir di Ay, insieme a un tocco di Chardonnay si esprime con semplicità e finezza aromatica. Schegge di frutta fresca preludono a profumi vinosi e a un palato teso e croccante, tutto giocato su toni freschi e dinamici. (Dosaggio 6 g/l).

● Bottiglia da 750ml

Guillaume
SERGENT

GUILLAUME SERGENT

(Montagne de Reims 1,86 ha - 6.000 bottiglie prodotte)

Per Guillaume Sergent la vigna è il centro di tutto: si tratta quasi di un attaccamento morboso, di un sentimento di amore e gelosia. Le vigne dei poco meno di due ettari di proprietà le lavora lui solo, le pota lui solo, le vendemmia lui solo, in uno scambio silenzioso di forze, comprensione dei sottili meccanismi della natura ed energia: le parcelle sono nella Petite Montagne, nei villages di Vrigny e Coulommès, su suoli di sabbie fini. Les Prés è esposto a nord-est a Vrigny. Les Vignes Dieu è in pieno sud a Coulommès. Dalla sinergia delle due parcelle, Guillaume produce uno Chardonnay di assoluta eleganza e bevibilità. A Vrigny due altri vigneti: Le Grand Chemin, est, nord-est di Pinot Noir, e Les Chappes ovest-est di Pinot Meunier. In cantina la vinificazione è in tonneaux, senza utilizzo del freddo, senza collazioni e filtrazioni di sorta.



CHAMPAGNE PREMIER CRU LES PRÉS DIEU EXTRA BRUT S.A.

100% Chardonnay

In questa parte della Montagne a fare la differenza è il suolo, completamente di sabbie fini da sedimenti di conchiglie marine su estrusioni calcaree. Gli Chardonnay hanno toni suadenti ed elegantissimi. (dosaggio 1 g/l).

● Bottiglia da 750ml

CHAMPAGNE

 PONSON



MAXIME PONSON

(Montagne de Reims 13ha - 15.000 bottiglie prodotte)

Maxime Ponson è un produttore di giovane. A soli vent'anni eredita una piccola porzione di vigna del padre, scomparso prematuramente. Iniziò così a coltivare la vite con una visione meno tradizionale del padre, non facendo uso di prodotti sistemici. Nella cantina familiare si è poi ricavato un piccolo spazio per sé dove vinifica le sue 6.000 bottiglie complessive di una sola cuvée, La Petite Montagne, il nome di questa parte un poco defilata dell'area, dove i suoli sono per lo più sabbiosi e friabili e conferiscono agli Champagne freschezza e grande bevibilità.

CHAMPAGNE PREMIER CRU LA PETITE MONTAGNE EXTRA BRUT S.A.

40% Pinot Meunier - 40% Chardonnay 20% Pinot Noir

Champagne di vinificazione naturale, senza filtrazioni, né passaggi termocondizionati, né stabilizzazioni a freddo. Lunga sosta sui lieviti, circa 60 mesi, che serve per delineare un perimetro giocato su fragranza, bevibilità assoluta, finezza e leggerezza. Champagne di grande immediatezza, ideale con tutto e su tutto, dall'aperitivo alla tavola. (dosaggio 4 g/l).

- Bottiglia da 750ml

CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU

70% Pinot Meunier, 15% Chardonnay, 15% Pinot Nero

Champagne di vinificazione naturale, senza filtrazioni né passaggi termocondizionati, né stabilizzazioni a freddo. Lunga sosta sui lieviti, circa 60 mesi. Colore paglierino con riflessi dorati, al naso emergono sentori di frutta bianca e agrumi, note candite e cenni di nocciola. Al palato si rivela di media struttura, fresco e di gradevole equilibrio.

- Bottiglia da 750ml



CHAMPAGNE
Bérèche & Fils
 LE CRAN DE LUDES



BERECHE' ET FILS

(Montagne de Reims 11,5 ha - 100.000 bottiglie prodotte)

Raphaël Bérèche per talento puro, grande visione, intraprendenza e volitività primeggia tra i Vignerons di nuova generazione. In vigna sono banditi i trattamenti sistemici e gli erbicidi prediligendo il natural style nella coltivazione delle uve. In cantina si dà ampio spazio alle fermentazioni spontanee e all'uso delle botti di rovere di varia provenienza e capacità, sia per le vinificazioni che per l'affinamento. Tirage effettuati con tappi di sughero (bouchon liège) per maturare le cuvée in "ossidazione controllata".

CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT S.A.

30% Pinot Noir - 35% Chardonnay 35% Pinot Meunier

Champagne di assoluta precisione, di attacco acido, volume di frutta croccante al palato, di armonia retrogustativa, in quei toni sottili e ben bilanciati di fiori, frutti e piccole spezie. Un biglietto da visita, il Réserve, che la dice tutta sulle capacità di Raphaël; la sua è una visione che mette al centro del palato l'equilibrio e la vena acida-minerale dei suoi suoli, ricchi di sali. (dosaggio 6 g/l).

- Bottiglia da 750ml

Champagne
MOUZON LEROUX
& FILS




MOUZON LEROUX

(Montagne de Reims-Verzy, 8ha - 60.000 bottiglie prodotte)

La vinificazione tramandata di padre in figlio dal 1776: un'azienda vinicola di famiglia con 60 aziende su 8 ettari a Verzy e un villaggio "Grand Cru" nella regione della Grande Montagne de Reims. Le uve sono coltivate su un terreno calcareo argilloso e franco-calcareo su selce (gesso del Campano inferiore) con esposizione nord-est. La coltivazione è in biodinamica dal 2008, certificata Demeter. La Mouzon Leroux inoltre vanta applicazioni di pratiche agroforestali con più di 1300 alberi e arbusti piantati sugli appezzamenti di vigneto e più di 500 piante aromatiche (Timo, Origano, Santoreggia, Menta, ecc.) e l'utilizzo di cavalli in vigna per evitar la compattazione dei suoli. Le vinificazioni prevedono la fermentazione solo con lievii indigeni, affinamento sia in legno che in acciaio per rendere le cuvée complesse.

CHAMPAGNE GRAND CRU ROSE' DE SAIGNEE INCANDESCENT EXTRA BRUT S.A.

100% Pinot nero

E' un classico rosè, elegante e armonioso, prodotto con uve Pinot Noir in purezza che provengono da vigne coltivate nel territorio comunale del celebre Grand Cru di Verzy. E' uno champagne di buona struttura e intensità aromatica che esprime aromi di piccoli frutti a bacca rossa con sfumature floreali. In bocca ben bilanciato da una limpida freschezza minerale, risulta morbido e fragrante.

● Bottiglia da 750ml

CHAMPAGNE
LAMIABLE
7 TOURS-SUR-MARNE




LAMIABLE (Montagne de Reims 6 ha, 60.000 bottiglie prodotte)

Tours-sur-Marne, un village tagliato dal fiume, anello di congiunzione fra la Vallée de la Marne e la Montagne de Reims (pur appartenendo geograficamente a quest'ultima), dove la famiglia Lamiable produce Champagne da oltre sessant'anni. Spetta ora alla figlia Ophélie portare avanti il lavoro della famiglia. In questo comune classificato Grand Cru ci si dedica maggiormente al Pinot Noir e i Lamiable possiedono un vigneto dal 1955 davvero unico: Les Meslaines da cui oggi viene prodotta una preziosissima selezione monoparcellare. Ophélie, come leggerete nelle schede, ha deciso di cambiare la veste grafica ai suoi prodotti e i nomi alle cuvée.

CHAMPAGNE GRAND CRU SOUFFLE D'ETOILES EXTRA BRUT S.A.

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

La stessa composizione anche per questa cuvée, forse l'ideale per esprimere al meglio questo luogo: il carattere è ancora più asciutto, per chi ama la risolutezza, bollicina di attacco austero, ideale in aperitivo e su piatti non salsati dai gusti nudi, anche sulle carni crude. (dosaggio 4,5 g/l).

● Bottiglia da 750ml



CHAMPAGNE
Jean Vesselle

RÉCOLTANT - MANIPULANT

JEAN VESSELLE (Montagne de Reims 16,9 ha , - 150.000 bottiglie prodotte)

Delphine Vesselle ,insieme al marito, con tenacia, lavoro, garbo e savoir-faire, è riuscita a creare un forte marchio e una identità di gamma davvero convincente. Nel tempo, ha ulteriormente esteso la superficie dei vigneti di proprietà con l'acquisizione di nuove parcelle nella Côte des Bar, portandola complessivamente a 15 ettari, quasi tutti a Pinot Noir. In cantina ha saputo ammodernare gli impianti e trovare una linea espressiva di alto valore enologico.



CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT S.A.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Un Brut classico piuttosto dosato e beverino, comodo come due calde pantofole, la sera. Lo stile enologico si è molto raffinato e alquanto cesellato nel corso degli ultimi anni. Bevuta generosa, di frutta ben matura, cremoso, molto cremoso e vellutato (dosaggio 11 g/l).

- Bottiglia da 375ml
- Bottiglia da 750ml

CHAMPAGNE OEIL DE PERDRIX BRUT S.A.

100% Pinot Noir

Champagne di luce nei toni screziati del rosa. «Occhio di pernice» è tinta appena accennata e si ottiene con una breve macerazione diretta del Pinot Noir (poche ore di contatto delle bucce). Questo antico metodo offre una maggiore univocità di sensazioni e una grande piacevolezza di bevuta, rispetto ai Rosé assemblati, proprio per la sua purezza. (Dosaggio 6,5 gr./l.).

- Bottiglia da 750ml



Champagne
— Étienne —
CALSAC



Etienne Calsac (Cote des blanc 3ha , - 27.000 bottiglie prodotte)

Etienne Calsac appartiene alle nuove leve dei Vignérans: idee chiare, dedizione assoluta al lavoro in vigna ed enorme rispetto per l'ecosistema, in modo che i differenti suoli possano esprimersi nelle loro diversità. Come la terra anche il vino è un elemento vivo, vitale. È anche per questo che Etienne vinifica quasi esclusivamente per parcelle: proprio per sottolineare le differenze tra i diversi Cru. I suoi Champagne provengono da 3 differenti Villages: Avize e Grauves nella Côte des Blancs e Bisseuil nella Grand Vallée de la Marne, in realtà a pochi minuti dalla Côte. Tutti i suoi Champagne svolgono la fermentazione malolattica. Completano il quadro uve di alcune vecchie varietà lavorate direttamente da Etienne nella Côte de Sezanne, a Montgenost.



CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS L'ÉCHAPPÉE BELLE EXTRA BRUT S.A.

100% Chardonnay

Da suoli di argille e calcari su bellissime esposizioni est, nord-est questo Blanc de Blancs gioca con la profondità del sale e l'armonia gentile di Chardonnay da malolattica svolta. È un piacevolissimo aperitivo che trova anche altre strade per esprimersi al meglio, accessibile a tutti. (dosaggio 2 g/l)

- Bottiglia da 750ml

VAZART COQUART — & FILS — CHAMPAGNE

VAZART-COQUART (Cote des blancs ,11ha - 80.000 bottiglie prodotte)

Jean-Pierre Vazart è un omone alto quasi due metri e gioviale, i suoi Champagne Blanc de Blancs ci raccontano tanto del suo village Grand Cru, Chouilly. Siamo all'inizio della Côte des Blancs, vicinissimo ad Epernay, casa ideale per lo Chardonnay di frutta e crema. Solo su questo vitigno, naturalmente, l'azienda nel tempo sta progredendo verso il Bio (a breve le prime cuvée certificate) e, a partire dalla vendemmia 2022, interamente con lieviti propri. L'intera gamma si esprime nei toni più classici della tipologia, con una beva sempre comprensibile e sboccature regolari, affidabili. Un particolare non trascurabile: i prezzi sono decisamente competitivi in area Grand Cru.



CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS RÉSERVE BRUT S.A.

100% Chardonnay

La freschezza della base viene integrata dal 50% di Vins de Réserve delle tre precedenti annate. È il vino più semplice per approcciare lo stile di casa: freschezza, armonia, cremosità, sofficià. Su tutto ciò che è morbido ma in particolare come aperitivo. I dosaggi si stanno, anno per anno abbassando. (dosaggio 5,5 g/l).

● Bottiglia da 750ml

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS SPÉCIAL CLUB EXTRA BRUT

100% Chardonnay

Eccoci a Chouilly, lo Chardonnay come è qui: non gli si chiedo l'anima gessosa di Les Mesnil, piuttosto quella fragranza croccante e quell'armonia che lo rende piacevole a tutti. Lo Spécial Club è frutto di un'accurata selezione effettuata nelle parcelle più vocate del circondario. (dosaggio 3 g/l).

● Bottiglia da 750ml



STÉPHANE REGNAULT

STEPHAN REGNAULT (Cote des blanc ,1,5ha - 15.000 bottiglie prodotte)

Nel 2014 Stéphane Regnault inizia a lavorare 1,5 ettari del vigneto di famiglia. Nel 2017 parte con le pratiche di certificazione bio (lo sarà quindi dal 2020). Il suo lavoro è su tre parcelle, due nel comune di Oger, Les Chemin de Flavigny e Le Moulin, e una su Le Mesnil-sur-Oger, Les Hautes Mottes. Le espressioni di questi luoghi, determinano tre diversi vini: le parcelle sono lavorate in bio dal 2010 e in biodinamica dal 2014. La vinificazione è sia in legno che in acciaio per le tre cuvée prodotte. Nella costruzione degli Champagne l'idea portante è di utilizzare una parte di riserva perpetuale per ogni referenza: come a complessare con il tempo l'immediatezza di un istante.



CHAMPAGNE GRAND CRU CHROMATIQUE EXTRA BRUT S.A.

100% CHARDONNAY

La cuvée iniziale di casa Regnault: assemblaggio delle differenti parcelle della proprietà, in particolare su Les Mesnil-sur-Oger, di pianura, molto gessose e ricche. Nessun trattamento sistemico in vigna come di consueto: fermentazione a metà tra legno e acciaio, malolattica completata. La gioia e la passione per lo Chardonnay! (dosaggio 1 g/l).

● Bottiglia da 750ml



MARIE COPINET (Cote des Sezanne, 9ha - 60.000 bottiglie prodotte)

Gli anni '60 furono anni felici anche per la famiglia di Marie-Laure e i suoi nonni acquistarono in quel periodo i primi vigneti. Poi, nel 1975, sempre a Montgenost, i genitori di Marie-Laure si mettono in affari, intraprendono la loro prima vendemmia e producono i loro primi champagne. Ora tocca a Marie-Laure e Alexandre portare avanti la storia della famiglia. Forti del savoir-faire che è stato loro tramandato, si impegnano a rimanere fedeli alle tradizioni e allo stile della casa, pur creando le proprie cuvée e facendo la loro parte nella continua ricerca dell'eccellenza.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT S.A.

100% Chardonnay

Un concetto che si amplifica: freschezza, frutto e complessità. Una filosofia centrale nel lavoro di Vincent Couche: infatti in questa referenza utilizza sempre diversi millesimi per sopperire alla mancanza di zucchero con la struttura del vino. La base è sfaccettata, i profumi netti e dinamici, l'assaggio è nervoso, stimolante. All'aperitivo è una sferzata di energia ma accompagna anche il cibo con una bella dinamica fruttata.

- Bottiglia magnum da 1500ml

CHAMPAGNE NOS PAS DANS LA CRAIE'

100% Chardonnay

Champagne dal colore giallo paglierino con profondi riflessi giallo limone nel bicchiere. Al naso è raffinato, rivela note di cuore di limone, polvere di gesso, fiori di acacia, arricchite da accenti mentolati, pera fresca, papavero, liquirizia di Carensac, uva fresca, con accenti di verbena e anice stellato. Al palato è morbido e fresco, rivela una mineralità gessosa che dona franchezza, salinità iodata e lunghezza

- Bottiglia magnum da 1500ml



PIERRE BRIGANDAT (Aube Barséquanais-Channes - 8,4ha - 60.000 bottiglie prodotte)

Piccolo produttore, grandi vini. Questa, in estrema sintesi, è la storia di Pierre Brigandat.. Ci troviamo nell'area della Côte des Bar. Gli Champagne della piccola Maison, tutti lavorati rigorosamente in acciaio, sono sempre caratterizzati da una medesima cifra stilistica. Precisa e apprezzabile. Vini biologici, in campagna vengono anche utilizzate delle pratiche tipiche dell'agricoltura biodinamica. In cantina, invece, è previsto solo l'uso di lieviti naturali e di affinamenti in bottiglia medio/lunghi.

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT S.A.

100% Pinot Noir

Solo Pinot Noir vinificato in bianco per questo champagne. Estrazione della frutta polposa e fine, bella sostanza, armonia tra toni freschi e appena maturi. per sopperire alla mancanza di zucchero con la struttura del vino. La base è sfaccettata, i profumi netti e dinamici, l'assaggio è nervoso, stimolante. All'aperitivo è una sferzata di energia ma accompagna anche il cibo con una bella dinamica fruttata.

- Bottiglia magnum da 1500ml

CHAMPAGNE
Vincent Couche
Excellence par nature

VINCENT COUCHE (Cote des bar ,15ha - 80.000 bottiglie prodotte)

Vincent Couche porta avanti l'azienda familiare con attenzione e sensibilità avendo da tempo intrapreso la strada degli Champagne bio. Dal 2008, infatti, ha impresso un radicale cambiamento di rotta alla cantina paterna, scegliendo di convertire tutti i vigneti alle pratiche biodinamiche. I Couche possiedono il vigneto più grande piantato a Pinot Noir nel 1973 a Buxeuil e uno più piccolo a Montgueux, con Chardonnay dal 1985. Il clima è mediamente più caldo rispetto alla zona classica, ma la presenza della Senna nel fondovalle garantisce un apporto prezioso di umidità. In cantina quasi tutte le basi maturano in botti di rovere e si dà ampio spazio all'utilizzo dei vins de réserve.



CHAMPAGNE ZERO DOSAGE S.A.

85% Pinot Noir - 15% Chardonnay

Un concetto che si amplifica: freschezza, frutto e complessità. Una filosofia centrale nel lavoro di Vincent Couche: infatti in questa referenza utilizza sempre diversi millesimi per sopperire alla mancanza di zucchero con la struttura del vino. La base è sfaccettata, i profumi netti e dinamici, l'assaggio è nervoso, stimolante. All'aperitivo è una sferzata di energia ma accompagna anche il cibo con una bella dinamica fruttata.

● Bottiglia da 750ml

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS CHARDONNAY DE MONTGUEUX BRUT NATURE S.A.

100% Chardonnay

Da vecchie vigne di Montgueux ecco un Blanc de Blancs cerebrale, varietale, maturo e cremoso. Apre con accenti vanigliati, ma vira velocemente sulle sensazioni agrumate. Evidenti le matrici del vitigno e del territorio dopo una lunga sosta sur lattes.

● Bottiglia da 750ml



CHAMPAGNE
Nathalie Falmet
VIGNERONNE
ENOLOGUE

NATHALIE FALMET (Cote Des Bar, 3,5ha - 30.000 bottiglie prodotte)

Ancora un bel racconto da zone peculiari, siamo a Rouvres les Vignes, zona Bar sur-Aube e Nathalie Falmet, vigneronne-oenologue, elegante e raffinata, più tailleurino e tacchi a spillo che divise da lavoro, dopo alcuni anni passati in grandi Maisons con ruoli tecnici, ritorna a casa, riprende le vigne dei genitori e apre un laboratorio d'analisi. Vigneto curato come un giardino, agricoltura in regime di lotta integrata, in cantina spazio a vinificazioni precise e coerenti, dal puntiglioso perimetro enologico. Gli Champagne prodotti sono puri e cristallini, aerei e piacevolissimi.



CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE S.A.

100% Pinot Noir

Se esiste la tradizione, esiste anche un'innovazione ragionata che dal passato trae gli spunti e li interpreta. Questa è l'essenza di un Blanc de Noirs nuovo, senza concessione al barocco, lontano da troppa muscolarità e potenza, alla ricerca dell'equilibrio tra persistenza e freschezza. L'assenza del dosaggio apporta a questa cuvée una bocca ampia e nervosa con una freschezza inconfondibile. E la tavola ringrazia per versatilità e abbinabilità.

● Bottiglia da 750ml



J. LAURENS (Languedoc , 13ha - 130.000 bottiglie prodotte)

L'azienda già impostata, nel tempo, da Michel Dervin, "champagnard" in trasferta, ha tutto per ben figurare nel contesto generoso, ma piuttosto chiuso, del Limoux. Basse rese, interventi il meno invasivi possibili, cantina tecnologicamente avanzata. Solo bollicine come vuole la secolare tradizione di questo territorio. Fioccano i riconoscimenti, basati, soprattutto, sullo stratosferico rapporto prezzo/qualità e sulla piacevolissima bevibilità dei suoi prodotti. Bravo Jacques Calvel!



BLANQUETTE DE LIMOUX LE MOULIN BRUT S.A.

90% Mauzac - 5% Chardonnay 5% Chenin

Ecco la Blanquette: freschezza e delicatezza negli aromi di mela verde, di fiori di acacia e di albicocche. Cuvée perfetta all'aperitivo, accompagna infinite varietà di crostini. Ricordate inoltre che in quest'area geografica per questa tipologia, le cantine producono milioni di bottiglie. In questo caso invece potete contare su un prodotto realizzato con cura e attenzione.

● Bottiglia da 750ml



DOMAINE ANDRE ET MICHEL QUENARD

(Savoia 26ha,- 215.000 bottiglie prodotte)

La famiglia Quenard non ha scelto di fare le cose facili. Coltivano infatti su vigneti terrazzati, per le forti pendenze del Coteaux de Torméry, le varietà del luogo più conosciute. Le vigne sono per lo più esposte a pieno sud, in modo da catturare al massimo l'irradiazione solare e si trovano tra i 450 e i 300 metri di altitudine. Le scelte sono quelle di lavorare secondo la tradizione: vini in tutto e per tutto savoiani con il massimo rispetto dell'espressione delle uve locali. I bianchi sono piuttosto generosi e ricchi in toni fruttati, i rossi eleganti e ben connotati da una buona conoscenza enologica.



CRÉMANT DE SAVOIE EXTRA BRUT S.A.

100% Jacquère

A partire dalla raccolta 2014 la Savoia ha raggiunto la famiglia dei grandi Crémants di Francia, come ottava zona ammessa da disciplinare. Jacquère in purezza, rese molto basse, freschezza e curve gourmands per questa bellissima, insolita bollicina. (dosaggio 2 g/l)

● Bottiglia da 750ml



DOMAINE ALLIMANT-LAUGNER

(Alasazia 12ha, - 250.000 bottiglie prodotte)

Hubert Laugner produce vini di assoluta bevibilità, informali e super competitivi nel prezzo, il che non guasta. Non aspettatevi i palestrati, opulenti, grassi, minerali, tipici di queste zone, ma una serie di prodotti non impegnativi ed estremamente gustosi. I suoi Crémants, in modo particolare il Rosé, sono da noi proposti con spettacolari risultati di vendita da molti anni (era il 1999). Sempre un evergreen, accanto ad altri campioni che lo stanno diventando...



CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ BRUT S.A.

100% Pinot Noir di Orschwiller

Freschezza e gioventù, aromi di fragola con sorprendente mineralità. Per tutte le occasioni. Bello il colore, bello il perlage, bello il gusto e imbattibile il rapporto qualità/prezzo, per questa cuvée che rappresenta quasi la metà della produzione complessiva della famiglia. Crémant venduto in tutto il mondo che sosta sui lieviti almeno 12 mesi. (dosaggio 5,7 g/l)

● Bottiglia da 750ml

ALSACE RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG

100% Riesling

Da una vecchia parcella su suoli ricchi di graniti e porfidi quarziferi, già coltivata nell'823 dai Monaci di Ebersmunster ecco un perfetto vino da gastronomia, morbido, soffice, gustoso, con una gradevole mineralità e un'intrigante complessità con lieve zucchero residuale.

● Bottiglia da 750ml



ALSACE GEWÜRZTRAMINER 100% GEWÜRZTRAMINER

La più aromatica tra le uve alsaziane, riesce in questa interpretazione a non sbordare su toni eccessivamente intensi e stucchevoli, mantenendo tutto il bello del suo corredo: speziato, aromatico, morbido e grasso. Da aperitivo, foie gras e formaggi della regione.

● Bottiglia da 750ml

**DOMAINE BOUCHIE-CHATELLIER****(Loira , 22ha - 100.000 bottiglie prodotte)**

Non è una visione storica dell'appellation più conosciuta della Loira. Non è un Domaine moderno, è atipico nel genere, tutto basato sull'export, eppure rigorosissimo nei vini, senza concessioni ai gusti internazionali. Il fascino è tutto lì, tra le vigne: Pouilly è dolce collina della riva orientale, è tratto del segno, è quadro impressionista ma è forza nel vino: è ardesia, selce riscaldata dal sole, argilla, conchiglie fossili, iodio, pietre e sali minerali che saturano l'uva di aromi inconfondibili. Il Sauvignon Blanc in questa sponda del fiume trova la sua migliore veste; non esistono altri luoghi in grado di condizionare tanto fortemente la varietà dell'uva. Cantina esistente dal 1930, arricchitasi nel tempo con conferimenti dalle generazioni di passaggio. Al timone è il turno del quarantenne Arnaud Bouchié che, nei suoi vini, predilige la freschezza e l'armonia in un giusto rapporto con il prezzo.

**POUILLY-FUMÉ RENARDIÈRE**

100% Sauvignon Blanc Fumé

L'inconfondibile cifra stilistica fumé della pierre à fusil si intreccia in una freschissima polposa frutta gialla tropicale su accenti vegetali; note sapide, minerali e di buccia d'agrume (cedro, mandarino) rendono invitantissima la bevuta.

- Bottiglia da 750ml

POUILLY-FUMÉ ARGILE A SILEX

100% Sauvignon Blanc Fumé

Vino di assoluta eleganza, fine e gentile, nonostante la cifra fumé. Aromi eleganti di frutta nella polpa bianca e gialla. Bellissimo attacco acido al palato, sempre ben bilanciato, nei toni di cedro e lime. Il sapore è frutto minerale, fresco e concentrato dalla lunga e piacevole persistenza retrogustativa. Si accompagna a piatti di pesce importanti e carni bianche, volatili compresi.

- Bottiglia da 750ml

**Vincent Pinard****VINCENT PINARD (Loira 15ha ,100.000 bottiglie prodotte)**

In Francia si parla e parecchio bene, da molto tempo, di questa maison familiare con molti secoli di storia alle spalle. Guidata oggi da Florent e Clément Pinard è da considerarsi una delle migliori del Sancerrois. Idee e lavoro in vigna di stampo naturale, vini freschi e super bevibili; oltre alla gamma superlativa di Sauvignon in tutte le sfumature possibili, possiedono belle parcelle di Pinot Noir sempre contingentate. Sancerre informali e di grandissimo livello qualitativo, per chi ama la varietà, non teme rivali.

**SANCERRE BLANC FLORÈS 100% SAUVIGNON BLANC**

Verve vegetale-floreale su toni verdi e bianchi di grande pulsazione, note fragranti di frutta a polpa bianca, sensazioni minerali e sapide. Con un risotto agli asparagi è la morte sua.

- Bottiglia da 750ml

Domaine d'Elise

**CHABLIS**

100% Chardonnay

Fresco, preciso, finemente gessoso e invitante, richiama profumi di fiori bianchi con leggeri tocchi vegetali; al palato è polposo nella frutta gialla con un final armonico e minerale. Perfetto per una cena di pesce.

- Bottiglia da 750ml

CHABLIS PREMIER CRU CÔTE DE LÉCHET

100% Chardonnay

Chablis elegante e raffinato, dalle note minerali gessose su un tessuto fresco di frutta a polpa bianca, accenti di agrume nella scorza di limone e arancia, chiude con quel tocco boisé di grande classe e piacevolezza. Perfetto sulla cucina di pesce, in particolare con filetto di ombrina alle olive taggiasche e salsa al vino bianco.

- Bottiglia da 750ml

**GUILHEM ET JEAN-HUGUES GOISOT****(Borgogna 29ha 150.000 bottiglie)**

Ci troviamo nell'estremità nord della Borgogna, vicino a Chablis, più precisa nella zona dell'Auxerrois, all'interno dell'appellation Saint Bris. Per Guilhem e Jean-Hugues Goisot la qualità di un vino comincia in vigna. I loro bellissimi vigneti insistono su suoli calcarei (siamo davvero vicini a Chablis), ricchi di minerali che offrono ai vini sensazioni raffinatamente aromatiche. La tutela della terra si dichiara subito: no a trattamenti sistemici, no alla chimica di sintesi, no a insetticidi e diserbanti. La pratica dell'agricoltura biodinamica certificata è qui un assunto fondamentale.

**BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE BLANC CORPS DE GARDE**

100% Pinot Nero

Rosso rubino con riflessi violetti, al naso profumato e penetrante nei toni di mirtillo mora e ribes. In bocca. Al palato speziato con sensazioni di cacao e torrefazione. Tannini molto fini, finale di liquirizia

- Bottiglia da 750ml



Mark Haisma

MARK HAISMA

(Cote de Nuits, 2+5ha 34.000 bottiglie)

Mark Haisma è un australiano nato da madre francese e padre olandese che, a un certo punto della sua vita, dopo aver lavorato in patria per 10 anni nella cantina Yama Yerring, ha puntato a ovest ed è arrivato in Borgogna. Ha iniziato un'attività di négoce che lo ha portato a conoscere bene le delicate sfumature dei migliori Cru. Oggi vinifica in proprio uve acquistate da fidati agricoltori, per lo più bio. I suoi sono vini di grande scheletro e profondità, il legno è un elemento fra tanti ma è nelle foglie di sali e minerali che Mark ricerca la strada e l'espressione delle proprie cuvée.



VOLNAY LA CAVE

100% Pinot Nero

Vino soave e versatile. Al naso presenta profonde note di frutti di bosco, tra cui spiccano mora, lampone e ribes rosso, accompagnate da delicati aromi di violetta ed erbe aromatiche. Al palato è scorrevole, dinamico, leggermente speziato e caratterizzato da una buona acidità.

● Bottiglia da 750ml



CHATEAUX RIOUBLANC

(Bordeaux , 47ha ,120.000 bottiglie prodotte)

Lo Château è un domaine familiare guidato da Philippe Carretero dal 1989, si trova su un plateau di argille e silici, con profonde inclusioni ferrose. L'intero patrimonio viticolo è certificato bio e le uve coltivate sono: Merlot noir, il Cabernet Sauvignon, un poco di Malbec per le varietà a bacca rossa; Sauvignon, Sémillon e Colombard, tra le bianche, quest'ultima usata anche per i Crémants che riteniamo davvero interessanti.



BORDEAUX ROUGE SUPERIEUR

70% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon - 6% Cabernet Franc 4% Malbec

Assemblaggio da uve provenienti da diversi terroirs del domaine. Ricchezza, complessità e rotondità. Un buon vino per la tavola.

● Bottiglia da 750ml



VIGNOBLES LEYDET

(Saint-Emilion-Pomerol Libourne, 16ha 42.000 bottiglie prodotte)

Chateau Leydet Valentin si trova a Saint Emilion a confine con Pomerol. La tenuta è stata acquistata dall'attuale proprietaria famiglia Leydet, ed è successivamente stata tramandata di generazione in generazione alle donne. Il desiderio del produttore nel creare questo Grand Cru è stato quello di raggiungere la massima espressione del territorio e ci è riuscito. Grazie a metodi di produzione tradizionale e all'utilizzo di botti nuove per l'affinamento, hanno fatto sì che questo prodotto rappresentasse un ritorno ad un Saint Emilion Grand Cru tradizionale. Un vino borlese molto riconoscibile ma allo stesso tempo non molto note e comune in questi tempi.

CHATEAU LEYDET VALENTIN

63% Merlot, 33% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon

Colore rosso rubino brillante, si apre al naso con note intense di frutta a bacca rossa come la prugna e i frutti di bosco. Si percepiscono note speziate, tostate e di tabacco. In bocca è rotondo, opulento, elegante, con tannini ben equilibrati e persistenti.

 Bottiglia da 750ml



DOMAINES CHERMETTE
Martine, Pierre-Marie & Jean-Étienne



PIERRE-MARIE CHERMETTE (Beaujolais 35ha 200.000 bottiglie prodotte)

Martine e Pierre-Marie Chermette sono i produttori di un nostro cavallo di battaglia tra le bollicine non Champagne. Il loro Crémant di Borgogna Blanc de Blancs tutto da uve Chardonnay coltivate su un terreno argillocalcario è da tempo uno tra i vini più apprezzati e venduti del nostro catalogo. La qualità del vino è cartina di tornasole della costante attenzione messa dai coniugi Chermette alla selezione delle uve: gli acini sono raccolti a mano e posti in cassette aerate che lasciano colare il succo, evitando così l'ossidazione. In cantina poi, scelta stilistica che condividiamo, l'assemblaggio di tre millesimi, elaborati secondo il metodo tradizionale, a garantire equilibrio e armonia nelle cuvées.

BEAUJOLAIS LES GRIOTTES

100% Gamay

Questo è il tipico Beaujolais rosso: fruttato, fresco, di facile beva, croccante con un lato piccante di frutti rossi freschi: marasca, lampone, fragola. Vino amichevole "per eccellenza", si beve con gli amici in modo rilassato. Si sposa bene con un'ampia varietà di circostanze e pasti. È perfetto per grigliate, buffet e piccole masticate...

 Bottiglia da 750ml

BEAUJOLAIS VIEILLES VIGNES

100% Gamay

Questa cuvée è realizzata secondo la pura tradizione del Beaujolais: non screpolata, invecchiata nelle grandi botti di rovere per 6 mesi. Il fruttato bello e intenso è molto vicino all'uva stessa. Concentrazione e freschezza in bocca ne fanno un Beaujolais di carattere.

 Bottiglia da 750ml





CLOS DU MONT OLIVET

(Cote du Rhone , 46,5ha - 180.000 bottiglie prodotte)

Oltre trecento anni di storia, dieci generazioni della stessa famiglia si sono succedute al timone del Domaine e alla coltivazione di queste meravigliose vigne. Dal 1984 la famiglia Alary ha delineato una cantina di altissima qualità, conosciuta e stimata in Francia come una tra le migliori dell'appellation Côtes-du-Rhône Villages. Oggi il Domaine ha cambiato proprietà, essendo stato acquisito da Château Mont-Redon, importante realtà produttiva di Châteauneuf-du Pape.



CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE VIEILLES VIGNES

80% Grenache Noire 10% Carignan - 10% Syrah

Che rosso bellissimo! Gradevole, pieno e rotondo, dal tannino vellutato, nei toni della frutta rossa croccante e matura. Perfetto in abbinamento a carni rosse, la grigliata mista sarà un ottimo banco di prova.

● Bottiglia da 750ml

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE CLOS DU MONT OLIVET

80% Grenache Noire 10% Syrah - 6% Mourvèdre 4% Cinsault Cunoise Vaccarèse - Muscardin Terret Noir - Picpoul Noir

Un classico; uno dei migliori rapporti prezzo/qualità di tutto il Rodano. Di stampo tradizionale senza perdere di vista la contemporaneità. Bevuta calda ma fresca e pulsante di frutta come un soffio di Mistral.

● Bottiglia da 750ml



Maurizio Cavalli

Viaggi, Vigne, Emozioni



CHÂTEAU LA GARENNE

SAUTERNES - VIN BLANC SEC

Château La Garenne è una cantina nella zona di produzione del Sauternes di Bordeaux. I suoi vigneti sono stati convertiti all'agricoltura biologica sotto la proprietà di Nicole e Christian Ferbos e la certificazione biologica completa è avvenuta a partire dalla vendemmia 1998. Dopo la morte di Christian Ferbos nel 2013, Nicole ha venduto la tenuta a Jean-Paul Fourcaud, attuale proprietario. La proprietà consta di circa 6 ettari di terreno, di cui l'80% vitato a Sémillon, il 15% a Sauvignon Blanc e il 5% a Muscadelle.



SAUTERNES CHATEAU LA GARENNE

Questo vino a denominazione Sauternes è vinificato esclusivamente dal vitigno Sémillon.

La resa è di circa 10-20 ettolitri per ettaro a seconda dell'anno. La vinificazione viene effettuata in tini per conservare quanta più frutta possibile.

È un Sauternes particolarmente gradevole da bere in ogni occasione, per il suo equilibrio e freschezza al palato.

- Bottiglia da 375ml
- Bottiglia da 750ml





SALA CEREALI S.r.l.
Prodotti tipici di Valtellina
Specialità alimentari - Enoteca
Viale dello Stadio, 24
23100 Sondrio (SO) - Italia

Tel. Ufficio: + 39 0342 214068
Tel Enoteca: +39 0342 571828