THE GREAT GIG IN THE WINE 2023

CATALOGO 2023

"Ho voluto raccontare la nostra playlist attraverso una nuova veste.

Il lavoro del vignaiolo, tante volte artigiano, viene amplificato quando costruiamo intorno a lui un racconto basato su tre principi fondamentali: **le zone di appartenenza, i terreni e le annate**. Parlare di Territorio è tante volte riduttivo: potrebbe essere una generalizzazione che influenza il consumatore finale che lascia vivere le proprie emozioni attraverso il suo cuore enologico. La Mano dell'Artigiano che non manipola le sue creature, viene condizionato dalle annate. Un'annata classica rende superlativo il lavoro di tutti, ma continuo a credere che il vero manico si misuri durante le annate difficili. Per la prima volta penso che si possa consultare una playlist leggendola nella maniera più semplice possibile: **voglio che la mia selezione arrivi diretta al consumatore finale, attraverso il lavoro attento della persona che ci preferisce e si trova di fronte ad un qualcosa di diverso**. L' artigiano, o restando in tema con il nome della distribuzione, **"il musicante del vino"**, è il protagonista indiscusso di una selezione che decide di operare con **un numero limitato di clienti, avendo molte volte anche un numero limitato di bottiglie a disposizione.**"

(Gianluca Lo Sapio)

Acidità, Eleganza, Territorialità è il Must Aziendale.

Ad oggi la nostra distribuzione, nata nel Febbraio del 2013 lavora per la **Campania**.

Non svolgiamo lavoro di approvvigionamento bottiglie per soggetti privati oppure altre distribuzioni.

Molte Volte Parliamo di Vino, Tante Altre di Zone del Cuore, del fatidico prezzo, di zone meno blasonate, di qualità prezzo, ma quante volte in una vita enologica si parla di annata?

Ana Cappelli

La playlist della TheGreat

Mamoiada 4

Francesco Cadinu 5

Marsala 7

Barraco 8

Etna 10

Eudes 11

Cirò 13

'A Vita 14

Vulture 16

Madonna delle Grazie 17

Colli Salernitani 19

Aita 20

Cilento 21

Morigerati 22

Irpinia 23

Rosa Boccella 24

Il Sole e Il Lupo 25

Antico Castello 26

Le Ormere 28

Dryas 29

Sannio 30

Giacomo Simone 31

Vesuvio 33

Masseria dello Sbirro 34

Campi Flegrei 35

Cantine Babbo 36

Cesanese 37

La Visciola 38

Alto Tirino 40

Valle Reale 41

Montefalco 43

Raina 44
Cortona 46
Stefano Amerighi 47
Scansano 48
Montecivoli 49
Montalcino 50
Podere San Lorenzo 51
Chianti Classico 52
Val Delle Corti 53
Pomona 55
Mugello 57
Il Rio 58
Jesi 59
Albamocco 60
Conero 61
Clara Marcelli 62
Castrocaro Terme 64
Marta Valpiani 65
Oltrepò Pavese 67
Alessio Brandolini 68
Dolceacqua 70
Terre Bianche 71
Maccario Dringenberg 73
Monferrato / Astigiano 75
Cascina Rey 76
Fiordaliso 77
Cascina Galarin 79
Langhe 81
Monchiero 82
Bruna Grimaldi 84
Giuseppe Cortese 86
Francesco Versio 88
Cascina Fontana 90
Fratelli Alessandria 92

Roero 94
Alberto Oggero 95
Alto Piemonte 97
Paride Chiovini 98
Paride Iaretti 100
Franciacorta di Montagna 102
Il Pendio 103
Valdobbiadene 105
Silvano Follador 106
Bardolino 107
Gentili 108
Valpolicella 110
Adalia 111
Valle d'Isarco 113
Garlider 114
Altre zone 116
Azienda Agricola Camerani 116
Altre zone 117
Torricino 117
Altre zone 119
Cantina Elia 119
Altre zone 120
Rielinger 120
Altre zone 122
La Marca di San Michele 122
Altre zone 123
Tenuta Lenzini 123
Altre zone 125
Cantina Michele Sartori 125
Altre zone 126
Controordine 126

La nostra cantina è socia Mamojà, associazione dei viticoltori e produttori di vino di Mamoiada costituita oggi da 70 soci che collaborano per valorizzare e tutelare, attraverso i vini, il territorio di Mamoiada. Mamoiada è un paese di 2500 abitanti del centro Sardegna. La tradizione vitivinicola è radicata nella cultura locale, a sostenere questa tradizione sono le 200 cantine familiari, che producono vino per autoconsumo e le 31 cantine che imbottigliano per un totale di circa 400.000 bottiglie all'anno, il trend attualmente è in crescita ed è importante sottolineare come, Mamoiada è un luogo dove si sente la forte presenza giovanile, i giovani fanno bagaglio delle loro esperienze vissute al di fuori di Mamoiada e poi scelgono di tornare e di costruirci la famiglia. Notevole è anche la componente femminile presente sia in cantina che in vigna. Il territorio di Mamoiada è altamente vocato per la viticoltura: i vigneti sono ad un'altitudine media di 730 m.s.l.m. (soggetti a forti escursioni termiche tra il giorno e la notte), i terreni sono di natura granitica di struttura sciolta e leggermente acidi. A Mamoiada ci sono circa 350 ettari di vigneto, il vitigno piu? coltivato è il Cannonau (95%) e grazie a dei nuovi impianti, oggi, si sta valorizzando anche la Granatza, un vitigno autoctono a bacca bianca. La forma di allevamento tradizionale è l'alberello basso e le rese sono mediamente tra i 20 q/ha nelle vigne antiche e i 60 q/ha in quelle giovani. La lavorazione del terreno, nei vigneti antichi è fatta ancora con l'aratro a buoi, nei nuovi impianti, con il trattore, e in entrambi i casi, la rifinitura dei ceppi è fatta manualmente con la zappa. In generale, le tecniche di lavorazione del terreno utilizzate sono biologiche e rientrano in una visione di agricoltura sostenibile.

Mamoiada, dal 1855, aveva 65 ha vitati, la vite si è diffusa maggiormente dopo la seconda guerra negli anni 50, fino a raggiungere i 420 ha con la nascita della cantina sociale negli anni '60, però al tempo viticoltori non si sentivano rappresentati dalla qualità del vino prodotto, il vino della cooperativa veniva definito dispregiativamente "vino di cantina". La cantina sociale è fallita definitivamente nel 1980 e in questi anni(soprattutto, dopo i contributi dati per gli espianti) gli ettari vitati sono diminuiti fino a 200. Per altri vent'anni a Mamoiada si è prodotto solo vino sfuso fatto in casa, questo ha cementato ulteriormente il legame della comunità con il vino del territorio, preservandoci dall'era moderna del vino, dalla sua industrializzazione. Dal 2000 piccole cantine familiari hanno iniziato a rimettere il vino di Mamoiada in bottiglia e in generale, anche in questa fase, il modo di fare il vino non ha subito particolari influenze esterne, si è continuato a fare le fermentazioni spontanee con uso di piccole quantità di solfiti, e questi vini continuano ad essere caratterizzati da una chiara territorialità e genuinità.

La Cantina Francesco Cadinu nasce ufficialmente nell'ottobre 2015 con noi, Francesco e Simonetta, ma, la dedizione alla viticoltura e all'arte del vino hanno sempre avuto un ruolo importante nella nostra famiglia, infatti, alcuni vigneti ci sono stati tramandati dai nostri avi arrivando alla quinta generazione. I nostri vigneti si trovano tutti in agro di Mamoiada e si estendono per 8 ettari suddivisi in 8 vigne che si differenziano tra di loro per esposizione, altitudine ed età. Le vigne sono a loro volta suddivise in "ghiradas", di seguito un piccolo approfondimento su queste ultime.

Mamoiada

NUMERO BOTTIGLIE
10000BT/anno

ETTARI VITATI
8ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Mattiò

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Orange

- 100% Granatza
- Indigeni • 50
- Granito
- Alberello
- 20 giorni Bucce + 4 Mesi Anfora
- Formaggi erborinati,Sformato di verdure
- Sapido e Persistente!

Perdas Longas

Biologico • 0,75l • 15° • Vino Rosso

- 100% Cannonau
- Indigeni • 30 mg/l
- Granito
- Alberello
- 15 Mesi Botte Rovere
- Formaggi Stagionati,Stracotto di cinghiale
- Il Cannonau che guarda la Francia ..

Ghirada Elisi

Biologico • 0,75l • 15.5° • Vino Rosso

- 100% Cannonau
- Indigeni • 30 mg/l
- Granito
- Alberello
- 12 Mesi Botte Rovere + 6 Mesi Bottiglia
- Quaglie lardellate,Selvaggina
- Struttura ed Eleganza!

Ghirada Fittiloghe

Biologico • 0,75l • 15.5° • Vino Rosso

- 100% Cannonau
- Indigeni
- Granito
- Alberello
- 12 Mesi Botte Grande + 6 Mesi Bottiglia
- Cacciagione,Lasagne alla bolognese,Stracotto di cinghiale
- Mamoiada e Sto!

Ghirada Loreto

Biologico • 0,75l • 15°

- 100% Cannonau
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla
- Alberello
- 12 Mesi Botte Grande
- Carne,Salumi,Rosticceria

Tziu Simone

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosato

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Cannonau
- Indigeni • 60 mg/l
- Granito
- Alberello
- 1 Ora Bucce + 8 Mesi Acciaio
- Sushi,Aperitivo,Crudi,Crostacei

Mattiò

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Orange

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Granatza
- Indigeni • 50
- Granito
- Alberello
- 20 giorni Bucce + 4 Mesi Anfora
- Formaggi erborinati,Sformato di verdure

Perdas Longas

Biologico • 0,75l • 15° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Cannonau
- Indigeni • 30 mg/l
- Granito
- Alberello
- 15 Mesi Botte Rovere
- Formaggi Stagionati,Stracotto di cinghiale

Marsala, nonostante fosse una colonia fenicia, deve il suo nome al dominio arabo dell'isola, da Mars-Allah, ossia porto di Dio. Associata spesso al famoso vino liquoroso, l'areale non si limita solo a quello. I terreni si distinguono per le calcareniti di Marsala, dal colore giallastro con lenti sabbioso-argillose.

L'azienda di Nino Barraco si contraddistingue per coltivare solo uve autoctone siciliane, in controtendenza verso una regione che stava sempre più andando verso le varietà internazionali. L' esaltazione del territorio e il continuo migliorarsi, sono i punti di forza di questa azienda vitivinicola, operante dal 2004.

La 2020 si presenta come un'annata classica con una primavera equilibrata e un'estate molto torrida, motivo per cui il produttore anticipa la vendemmia e cerca di portare espressività nei suoi vini. La 2021 è un'annata sorprendente, dove Nino finalmente raggiunge la piena consapevolezza dei propri mezzi con dei bianchi interessantissimi.

Marsala

*L'idea aziendale di **Nino Barraco** non è quella di un vino "perfetto", ma di un vino riconoscibile per la sua personalità, in cui le note dissonanti partecipano prepotentemente alla caratterizzazione dello stesso. Per raggiungere tale obiettivo si evita accuratamente l'omologazione apportata dall'intervento di tecnici, affidandosi alla complessità e variabilità della natura. L'impegno è di trasmettere la Sicilia, in particolare il territorio di Marsala, riprendendo la cultura e la tradizione del fare il vino solo con l'uva.*

NUMERO BOTTIGLIE
45000BT/anno

ETTARI VITATI
14ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

"Alto grado" Vino Bianco Grillo

Biodinamico • 0,5l • 15° • Vino Bianco

- 100% Grillo
- Indigeni • 45 mg/l
- Sabbia, Calcare
- Guyot
- 48 ore Bucce + 24 mesi Botte Grande
- Formaggi Stagionati,Pasta di mandorle
- Il vino della tradizione marsalese.

Altomare IGP Terre Siciliane

13° • Bianco

- 100% Grillo

Altogrado Catarratto IGP Terre Siciliane

Altogrado Grillo IGP Terre Siciliane

Biancammare Igp

Biodinamico • 0,75l • 11.5° • Vino Bianco

- 100% Grillo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio
- Frutti di mare,Carpaccio di salmone,Lasagnette al pesto

Bianco G

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Grillo
- Indigeni • 45 mg/l
- Sabbia
- Guyot
- 9 mesi Acciaio
- Antipasti,Pescato fresco,Spaghettoni al pomodoro

Nero di Sicilia DOC

Biodinamico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nero d'Avola
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Ciottolo
- Spalliera
- 10 mesi Acciaio + 18 mesi Bottiglia
- Salumi,Filetto alla rossini,Rigatoni all'amatriciana

RSM

Biodinamico • 0,75l • 10.5° • Vino Rosato

- 100% Nero d'Avola
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla
- Spalliera
- 6 mesi Acciaio
- Salumi,Tartare di tonno,Coniglio all'ischitana

Zibibbo Terre Siciliane Igp

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Zibibbo
- Indigeni • 45 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 6 mesi Cemento
- Crostacei,Carbonara,Insalata di calamari

Catarratto Igp

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Catarratto
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Spalliera
- 6 mesi Acciaio
- Frittura,Formaggi,Sushi

Un antico Feudo che risale al 1880 , della famiglia Platania , nel versante Sud Ovest dell'Etna. Un territorio duro , territorio difficile , soggetto sempre ad un vento importante , terrazzamenti naturali , con vigne pre filossera e una interpretazione del territorio secondo le maestrie di Margherita Platania che cerca di inalterare quello che natura vorrebbe. Microclima e habitat perfetto , rispetto per la natura , potature lunghe e tardive per poi slittare le vendemmie agli inizi di novembre quando altrove è gia tutto fermentato. Intervento in vigna maniacale , quasi una ossessione per farsi che in cantina poi si lavori solo con dei lunghissimi batonage che scavallano l'anno almeno nei vini base e raddoppiano nei cru dell'azienda , prodotti solo nelle migliori annate.

Etna

La cantina Eudes è situata nella parte sud orientale dell'Etna, più precisamente i suoi vigneti si sviluppano alle pendici del Monte Gorna, a circa 700-750 m s.l.m. con una esposizione in pieno Sud, per un totale di 5 ettari vitati. I vitigni principali utilizzati sono le varietà autoctone del territorio, quali Carricante, Catarratto e Nerello Mascalese con quest'ultimo sito in un vigneto con età media di 140 anni.

NUMERO BOTTIGLIE
13000BT/anno

ETTARI VITATI
3ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Etna Rosso

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 80% Nerello Mascalese + 20% Nerello Cappuccio
- Indigeni • 35 mg/l
- Sabbia, Vulcano
- Alberello
- 6 Mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Tartufi,Aperitivo
- Etna Bella

Terre Siciliane Carricante

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Carricante
- Indigeni • 40 mg/l
- Sabbia, Vulcano
- Alberello
- 8 Mesi Acciaio + 6 Mesi Bottiglia
- Battuta di carne,Tartare di tonno,Ostriche
- Libera interpretazione di Bianco Etneo!

Etna Bianco Doc "Bianco di Monte"

Biologico • 0,75l • 13.4° • Vino Bianco

- 100% Carricante
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Sabbia, Vulcano
- Guyot
- 15 Mesi Su fecce fini
- Antipasti,Formaggi

Etna Rosso Doc "Milleottocentoquaranta"

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 90% Nerello Mascalese + 10% Nerello Cappuccio
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Vulcano
- Alberello
- 16 Mesi Acciaio + 12 Mesi Bottiglia
- Carne,Primi Piatti

Etna Bianco Doc "Bianco di Monte" Magnum

Biologico • 1l • 13.4° • Vino Bianco

- 100% Carricante
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Sabbia, Vulcano
- Guyot
- 15 Mesi Su fecce fini
- Antipasti,Formaggi

Etna Rosso Doc "Milleottocentoquaranta" Magnum

Biologico • 1l • 13.5° • Vino Rosso

- 90% Nerello Mascalese + 10% Nerello Cappuccio
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Vulcano
- Alberello
- 16 Mesi Acciaio + 12 Mesi Bottiglia
- Carne,Primi Piatti

Cirò, primo areale *calabro* a ricevere la DOC nel 1969 , pare fosse servito come premio agli atleti durante le prime Olimpiadi nell'antica Grecia.

Qui è sita l'azienda 'A Vita di Francesco De Franco, dove coltiva otto ettari, di cui quattro vitati, coltivati in maniera biologica, si gustano la brezza del mar Jonio e il panorama della Sila. I vitigni autoctoni coltivati e vinificati sono Gaglioppo, Magliocco e Greco bianco. I terreni sono a medio impasto, prevalentemente a base argillosa. L'annata in commercio ci dona vini che trasmettono una bella territorialità e piacevoli note salmastre, con una buona prospettiva d'invecchiamento.

Cirò

'A Vita *nel dialetto calabrese indica la vite, la pianta dell'uva con cui i vini mantengono un legame profondo.*
Essere vignaioli significa agire con responsabilità sul territorio, favorire la biodiversità, rispettare i tempi lenti propri dell'agricoltura. Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni e senza aggiunte di enzimi, decantazioni naturali, basso uso di solforosa.

NUMERO BOTTIGLIE
20000BT/anno

ETTARI VITATI
8ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

"il Rosso" Igp Calabria

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 92% Gaglioppo + 8% Magliocco
- Indigeni • 50 mg/l
- Sabbia
- Guyot
- 30 mesi Acciaio
- Carni rosse,Lasagne alla bolognese,Melanzane alla parmigiana

Cirò Doc Rosso Classico Superiore Riserva

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Gaglioppo
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 36 mesi Botte Grande
- Arrosto di vitello,Penne all'arrabbiata

Bianco Bio Leukò

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 70% Greco Bianco + 30% Gaglioppo
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 8 mesi Acciaio
- Pizza,Verdure alla griglia,Primi di pesce

Gaglioppo Rosato Cirò Doc

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosato

- 100% Gaglioppo
- Indigeni • 50 mg/l
- Sabbia
- Alberello
- 6 Mesi Acciaio
- Sushi,Quiche di verdura,Tagliere di salumi

Gaglioppo Rosato Cirò Doc

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosato

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Gaglioppo
- Indigeni • 50 mg/l
- Sabbia
- Alberello
- 6 Mesi Acciaio
- Sushi,Quiche di verdura,Tagliere di salumi

Siamo ai piedi del Monte Vulture, vulcano spento da millenni in provincia di Potenza, con 17 comuni a cui è concessa la produzione. Il suolo è composto essenzialmente da tufo vulcanico, che si comporta come una sorta di spugna: ha la capacità di assorbire l'acqua che cade durante la stagione invernale e restituirla nei mesi estivi, diventando una vera e propria riserva idrica.

L' azienda **Madonna delle Grazie** è situa nell'agro di Venosa, dove possiede piccoli appezzamenti con elevata variabilità pedologica, che consentono di produrre vini di grande finezza ed equilibrio, ma soprattutto duraturi.

Dagli ultimi assaggi fatti in cantina, durante la nostra ultima visita ci siamo trovati dinanzi a dei campioni da vasca, poco prima dell'imbottigliamento , molto particolari. Il Bianco e il rosato hanno una verve da vini poco meridionali , il Messeroto è un vino leggiadro, da pane e salame , gli altri rossi sono da aspettare. Evidenziamo un grandissimo Bauccio, in annata miracolosa come la 2016 , forse la migliore interpretazione di sempre.

Vulture

"Mio nonno ai primi del 900 era noto per la sua bravura in vigna e per la bontà dei suo vino. Per diversi decenni del secolo scorso, le sue uve ed i suoi vini furono venduti per lo più a privati.

Dal 2003, colpito dalla bellezza delle sue vecchie vigne di Aglianico, insieme a mia moglie ed ai miei figli, decisi di vinificare ed imbottigliare la nostra prima vendemmia nelle "nuove" cantine nei pressi del monastero della Madonna delle Grazie (XVI) di Venosa.

Oggi lavoriamo vigne radicate nei suoli minerali del monte Vulture, un vulcano ormai inattivo".

NUMERO BOTTIGLIE
30000BT/anno

ETTARI VITATI
8ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Aglianico del Vulture Doc Drogone d'Altavilla Riserva

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 40 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 24 mesi Tonneaux
- Salumi,Formaggi Stagionati,Brasato di manzo

Aglianico del Vulture Doc Bauccio

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 70 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 12 mesi Tonneaux
- Formaggi Stagionati,Carne al sangue

Rosato di Aglianico Del Vulture Igt Sagaris

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosato

- 100% Aglianico
- Indigeni • 40 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Formaggi freschi

Aglianico del Vulture Doc Liscone

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 45 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 6 mesi Tonneaux
- Salumi,Carne ai ferri,Tagliatelle al ragù

Aglianico del Vulture Doc Messer Oto

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 40 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Tagliere di salumi,Zampone e lenticchie

Aglianico del Vulture Igt Bianco Leuconoe

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Aglianico
- Indigeni • 35 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Quiche di verdura,Primi di pesce

L' Azienda Aita nasce nel 2013 per volere di Alessandra , giovane agronoma che decide di piantare Falanghina , Merlot e Aglianico in località Pariti ai piedi dei monti alburni e ricrearne un micro terroir ideale. Denotiamo un frutteto e un bosco a delimitare questi sei ettari di vigna che da sempre seguono una conduzione biologica in vigna. Una micro produzione di appena 8000 bottiglie annue , vini molto sinceri , che possono accompagnare qualsiasi momento della giornata. Produttore da seguire con attenzione.

aita / azienda agricola

Colli Salernitani

un piccolo centro incastonato nella Piana del Sele, a sud di Salerno, una zona dalle condizioni pedoclimatiche favorevoli. Il primo impianto vinicolo viene impiantato nell'anno 2013, la scelta varietale ricade su una varietà di grande pregio ed autoctona che è l'Aglianico, vitigno che da diversi anni ha assunto rilevanza sia fra gli appassionati di vino che tra i viticoltori. La nostra è un'azienda agricola a conduzione famigliare che si estende su una superficie complessiva più di 6 ettari, i metodi di coltivazione sono quelli di agricoltura sostenibile e biologico, e quindi nel pieno rispetto dell'ecosistema, della flora e della fauna. Crediamo fortemente che solo attraverso l'adozione di un agricoltura rispettosa delle risorse naturali e della biodiversità si può raggiungere un equilibrio fra Natura ed Uomo.

NUMERO BOTTIGLIE
8000BT/anno

ETTARI VITATI
2ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Malva Rosato

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosato

- 100% Aglianico
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla limosa
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Insalata di calamari

Pariti Rosso

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 85% Aglianico + 15% Merlot
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla limosa
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Rosticceria,Pollo

Teone

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 25 mg/l
- Argilla, Ciottolo
- Guyot
- 12 Mesi Acciaio
- Carne,Pizza,Salumi

Pariti Falanghina

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Falanghina
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla limosa
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Pesce,Frittura,Crostacei,Carpaccio di salmone

In provincia di Salerno, incontriamo la denominazione più a sud della Campania. Solo a sentirne il suono si capisce che il Cilento non è veloce. Fare vigna e vino comporta tempi ancor più dilatati. Così vasto e variegato anche il territorio: basti pensare che da Agropoli a Sapri incontriamo spiagge, pianure e montagne che arrivano fino a 1800 metri di altitudine.

Ci siamo soffermati sulla zona di Morigerati, comune sito nel "Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano". In questa zona, troviamo suoli con composizione di quarzo-areniti di tipo numidico, argille marnose e brecciole calcaree. Qui 10 anni fa, delle persone molto coraggiose hanno deciso di dare vita ad un bellissimo progetto volto alla valorizzazione e al contempo sinergia delle singole parcelle a disposizione, poste a 700 metri c.a. di altitudine.
Così nasce Morigerati, che quest'anno va a rappresentare il mistico e meraviglioso territorio del Cilento.

Cilento

Il progetto di Bruno De Conciliis ed i suoi soci ha inizio nel 2010, quando a Morigerati individuano il terroir perfetto per creare un Fiano d'altura che racchiudesse in sé l'essenza degli abissi marini.
"L'Invitta" come un vero e proprio esercito, è formato da 4 plotoni (parcelle): **Vigna Serena** appena 1,5 ha di suoli sabbiosi che donano sapidità al vino; **Vigna Nuova Alta** è la parcella con prevalenza di argilla ed è quindi responsabile della struttura e profondità nel sorso; **Vigna Nuova** gode di ottime escursioni termiche, per cui è responsabile dell'aromaticità del vino; **Vigna Segreta** è un fazzoletto di terra rubato ai boschi, ricco di calcare che regala all'Invitta eleganza e potenza.

NUMERO BOTTIGLIE
3500BT/anno

ETTARI VITATI
4ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Fiano Igp Paestum " L'Invitta"

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

Prodotto con disponibilità limitata

- 100% Fiano
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 15% della massa Barrique
- Mozzarella di bufala,Primi di pesce

Fiano Igp Paestum " L'Invitta"

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

- 100% Fiano
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 15% della massa Barrique
- Mozzarella di bufala,Primi di pesce

L'Irpinia da sempre si distingue per la biodiversità dei suoli e la vocazione territoriale per la produzione di vino.

Partendo da Taurasi, possiamo andare a tracciare il profilo di una delle denominazioni di riferimento per i grandi rossi, non solo campani ma dell'Italia stessa. Incontriamo terreni variegati, passando dall'argilla alla sabbia, fino a calpestare le aree calcaree e vulcaniche. Iniziamo il nostro viaggio da San Mango sul Calore, con l'Azienda **Agricola Antico Castello** che esprime la sua territorialità con bellissime sfaccettature producendo un ottimo Taurasi e particolarissimi vini bianchi.

Troviamo poi Il Greco di Tufo con l'azienda agricola **Le Ormere,** piccola realtà di sole 7000 bottiglie, situata a 550 metri sopra il livello del mare, su un suolo di natura argillosa.

A Montefredane, zona vocata per la produzione di Fiano, troviamo invece **Dryas** che scommette tutto sulle bollicine, mentre a Lapio incrociamo i due giovani fratelli dell'azienda **il Sole e il Lupo**, con un'austera espressione di Fiano.

Per quanto concerne il Taurasi, c'è da dire che l'annata 2015 è stata sicuramente molto discussa, ricordata come calda e piovosa, ma con vini che hanno mantenuto una bella tensione acida. Parlando della 2020 di Greco di Tufo, ci troviamo dinanzi ad un'annata , classica, cosi come per il Fiano: resterà sicuramente impressa nella storia del vino!

Ultimo in ordine di arrivo , Rosa Boccella , dove nella contrada terrone i fratelli molettieri danno vita ad un'azienda che farà sicuramente parlare tanto di se.

Irpinia Aglianico Dop

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 1/3 Botte Grande + 2/3 Acciaio
- Tagliatelle al ragù,Parmigiana di zucchine
- Nervoso quanto basta.

Taurasi Docg

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 30 gg Acciaio + 36 Mesi Botte Grande + 12 Mesi Bottiglia
- Salumi,Formaggi Stagionati,Risotti,Carne ai ferri
- Capolavoro da Annata Calda!

Coda di Volpe

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Coda di Volpe
- Indigeni • 25 mg/l
- Argilla limosa
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Zuppe,Aperitivo,Frutti di mare

Irpinia Rosato Igp

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosato

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Aglianico
- Indigeni
- Argilla limosa
- Guyot
- 6 Ore Bucce + 6 Mesi Acciaio
- Salumi,Gamberoni alla griglia

Campania Aglianico

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla
- Guyot Doppio Capovolto
- 6 Mesi Acciaio
- Pizza,Salumi,Panini

Trespadini Campi Taurasini

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 25 giorni Acciaio + 18 Mesi Botte Grande
- Carne,Formaggi,Carni rosse

IL SOLE & IL LUPO

Irpinia

Azienda nata nel 2018 per volere dei fratelli ***Melchionno*** *, Antonio e Angelo , due giovanissimi ragazzi che ereditano le vigne di famiglia e decidono di dar luce alla loro creatura. Poco piu di cinque ettari , tutti rigorosamente di proprietà in uno degli areali piu vocati della DOCG del Fiano , Lapio , nel cuore dell'Irpinia. Hanno deciso di dar vita ad un vino concepito nella migliore maniera artigianale possibile , senza l'aggiunta di lieviti selezionati e interventismo in cantina ridotto al minimo.*

NUMERO BOTTIGLIE
2500BT/anno

ETTARI VITATI
3ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Italia (Escluso Provincia di Avellino e Umbria)

Fiano d'Avellino Docg "Lapiano"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Fiano
- Selezionati • 40mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi su Fecce Fini Acciaio
- Frittura,Risotto ai frutti di mare,Pollo alle mandorle

Irpinia Aglianico "Lapianico"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Selezionati • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi Barrique + 6 Mesi Bottiglia
- Primi Piatti,Formaggi Stagionati,Carni rosse

Irpinia

NUMERO BOTTIGLIE
50000BT/anno

ETTARI VITATI
10ha

TIPO DI PRODUZIONE
Lotta Integrata

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Taurasi Riserva Docg

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Selezionati • 50 mg/l
- Argilla, Sabbia, Calcare
- Cordone speronato
- 24 mesi Barrique + 4 anni Bottiglia
- Carne,Tartufi,Formaggi Stagionati

Taurasi Docg

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Cordone speronato
- 24 mesi Botte Rovere
- Salumi,Tagliatelle al ragù,Stracotto di cinghiale
- Grande carattere!

Aglianico Magis

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Selezionati • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Cordone speronato
- 6 mesi Acciaio + 9 mesi Barrique
- Carne,Salumi,Battuta di carne,Grigliata di carne

Greco Irpinia Dop Ermes

Convenzionale • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Greco
- Selezionati • 60 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 mesi Acciaio
- Sushi,Aperitivo,Mozzarella di bufala

Falanghina Irpinia Dop Demetra

Convenzionale • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Falanghina
- Selezionati • 60 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 mesi Bottiglia
- Frittura,Pollo,Tartare di tonno
- Sorso Agile!

Fiano Irpinia Dop Orfeo

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

- 100% Fiano
- Selezionati • 50 mg/l
- Sabbia, Calcare
- Cordone speronato
- 6 Mesi Acciaio
- Pesce,Frittura,Mozzarella di bufala

Irpinia

NUMERO BOTTIGLIE
7000BT/anno

ETTARI VITATI
1.5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologico

ZONE DI COMPETENZA
Italia

*L'azienda vinicola **Le Ormere** nasce nel 2012 per realizzare un sogno frutto della comune passione per il vino che anima sin da giovani i soci Fiore Cecere e Carmine Iannaccone.*

L' attenta e controllata gestione della vigna fa si che venga ottenuta una materia prima che esprima al meglio le caratteristiche del vitigno. Tutte le principali operazioni colturali (potatura, legatura, sfogliatura, diradamento dei grappoli) vengono eseguite manualmente, così come la vendemmia. La vinificazione avviene senza l'utilizzo di coadiuvanti enologici ed è priva di interventi volti a limitare la naturale evoluzione del prodotto. Ne consegue un limitato il contenuto di solfiti in bottiglia.

Greco di Tufo Docg

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Bianco

- 100% Greco di Tufo
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla, Vulcano, Calcare
- Guyot
- 9 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Carbonara,Zuppa di pesce

cantina dryas

Irpinia

Dryas *è il nome della cantina, ispirato dalla presenza di una quercia secolare sul terreno dove è stato realizzato, nel 2011, il vigneto per la produzione del Fiano.*

La spumantizzazione del Fiano di Avellino è la scommessa che Stefano, con la consulenza dell'enologo Carmine Valentino, concretizza con la prima produzione del metodo classico del 2013. Le successive vendemmie vedono la nascita, oltre al classico, di un metodo charmat e di un Fiano fermo, il Griseo. Questi spumanti sono ottenuti da un accurato lavoro in vigna ed in cantina, al fine di esaltare una precisa identità del territorio particolarmente vocato alla produzione di Fiano di Avellino.

NUMERO BOTTIGLIE
6000BT/anno

ETTARI VITATI
2ha

TIPO DI PRODUZIONE
Convenzionale

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Spumante di Fiano Brut Metodo Classico 60 mesi

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

- 100% Fiano
- Selezionati • 5 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 60 mesi Sui lieviti
- Frittura,Tartare di tonno,Pescato fresco

Spumante di Fiano Brut Metodo Classico 60 mesi

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

- 100% Fiano
- Selezionati • 5 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 60 mesi Sui lieviti
- Frittura,Tartare di tonno,Pescato fresco

Spumante di Fiano Brut Metodo Charmat

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

- 100% Fiano
- Selezionati • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 Mesi Autoclave + 3 Mesi Bottiglia
- Antipasti,Aperitivo,Pescato fresco

Fiano Igt Griseo

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Fiano
- Selezionati • 25 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 9 mesi Acciaio
- Frittura,Sushi,Formaggi Stagionati

Il Sannio, areale in provincia di Benevento, è posto tra il massiccio del Matese e del Taburno, ai piedi degli Appennini, con suoli di matrice povera con scheletro argilloso e con prevalenza di marne mista a polvere vulcanica.

L'azienda Capolino Perlingieri è attiva a Castelvenere dal 2003, e va a dare risalto a tutti i varietali presenti nel Sannio, dalla Falanghina fino all'Aglianico, passando per Greco e Fiano, tutti territoriali. Giovanni Iannucci invece si trova a Guardia Sanframondi, dove porta avanti solo 2 ettari impiantati a Falanghina e Barbera del Sannio, vini di limpidezza e beva.

L'annata 2020 non è stata facile: abbiamo vini che sicuramente daranno il meglio aspettandoli. La 2015 è stata un'ottima annata, classica, che ha portato bei frutti caratterizzati anche da una bella tensione sapida. Concerne Giovanni Iannucci , tutti e due vini nel millesimo 2020 lasciano presagire la cosiddetta "consacrazione". Sembra che Giovanni abbia trovato finalmente la quadra nei suoi vini ricchi di grande materia in termini olfattivi e gustativi.

Alexia invece non delude mai le aspettative, con le sue cuveé di bella potenza ed eleganza, una continua rincorsa tra freschezza e complessità.

Sannio

La cantina Simone Giacomo nasce nello spirito della tradizione storica delle antiche cantine tufacee ipogee di Castelvenere e della compatibilità ambientale. Saldamente legata al territorio vissuto come complesso dei lavori da salvaguardare, valorizzare e reinterpretare con piglio assolutamente non nostalgico ma contemporaneo. Lo sviluppo della cantina su tre piani permette, nella fase più delicata della lavorazione, una movimentazione per caduta del mosto che non è sottoposto allo stress generato dall'utilizzo di pompe. L'installazione di "alberi fotovoltaici" e il sistema di raccolta di acqua piovana consentono la riduzione dei consumi idrici ed energetici. Con un'ampia sala degustazione e un tetto-giardino con vista sulla "Dormiente del Sannio", la Cantina ha vari ambienti pensati per eventi culturali ed artistici.

NUMERO BOTTIGLIE
12000BT/anno

ETTARI VITATI
6ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania (Escluso Benevento)

Falanghina del Sannio IGT "Silvana"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Falanghina
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 8 Mesi Acciaio + 12 Mesi Bottiglia
- Sushi,Aperitivo,Crudi
- Succosa e Minerale!

Benevento Rosato IGT "Barberosa"

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosato

- 100% Barbera del Sannio
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Rosticceria,Frutti di mare
- Rosato Simpatico.

Benevento Bianco IGT "Creta"

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

- 30% Malvasia + 30% Trebbiano + 40% Greco
- Indigeni
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Funghi,Grigliata di pesce,Ravioli di zucca
- Intrigante e eterno

Calamaio Barbera Sannio DOP

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 8 Mesi Acciaio + 12 Mesi Bottiglia
- Carne,Salumi,Aperitivo

Benevento Rosso IGT "Nonno Tòre"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 80% Aglianico + 20% Sangiovese
- Indigeni
- Argilla
- 12 Mesi Acciaio
- Carne,Stracotto di cinghiale,Faraona ripiena

Vesuvio

Vesuvio

NUMERO BOTTIGLIE
4000BT/anno

ETTARI VITATI
1.3ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Masseria dello Sbirro è una giovane realtà di Ercolano, sul Vesuvio, figlia di Carlo e Cristina che inizio anni duemila piantano i primi vigneti per poi lunghi anni coltivare attivamente il pomodoro del piennolo che a lungo andare diventa il loro core business principale. Dopo tanti anni di vendita delle uve , fondamentale è l'incontro con Francesco Andoli , oste di Januarius che con l'ausilio di Alfredo Troise in cabina di regia grafica , hanno deciso con l'annata 2022 di dare vita al loro progetto di vita. Ad oggi , si presentano come ni dei vini del territorio , improntando il loro lavo

Divo Januario Lacryma Christi Rosso

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 80% Piedirosso + 20% Aglianico
- Indigeni • 30 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 12 Mesi Acciaio + 3 Mesi Bottiglia
- Carne,Verdure alla griglia,Cacciagione

Eusebia Lacryma Christi Bianco

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 80% Caprettone + 20% Falanghina
- Indigeni • 40 mg/l
- Vulcano
- Guyot Capovolto
- 12 Mesi Acciaio
- Grigliata di pesce,Mozzarella di bufala,Quiche di verdura

Anime d'o Priatorio Piedirosso

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Piedirosso
- Indigeni • 30 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 12 Mesi Acciaio
- Carne,Tartufi

Patrì Caprettone

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Caprettone
- Indigeni • 40 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 12 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Zuppa di pesce,Risotto ai frutti di mare

Ricchi di storia, i Campi Flegrei sono stati altamente considerati in epoca sia greca che romana, determinando un vero e proprio Cru. Caratterizzati da suoli vulcanici che ne rendono possibile la coltivazione della vite a piede franco (quindi senza il bisogno di innestare la vite su piede americano) , le viti sono coltivate come da tradizione alla puteolana o pozzolana (una forma di spalliera). La Cantina Babbo, di Bacoli, coltiva i varietali storici dell'areale, ossia la Falanghina ed il Piedirosso, con l'intenzione di far parlare la vigna.

La 2020 è stata un'annata molto calda , la vignaiola è dovuta intervenire tanto in vigna e anticipare la consueta data della vendemmia , per cercare di smussare l'austerità del vino mantenendo comunque tanta eleganza e complessità.

Campi Flegrei

Un appassionato amore per la terra e per i vigneti, si concretizza con la nascita dell'azienda vitivinicola **Cantine Babbo, nel 1996.**
Geologicamente l'area dei campi flegrei è una grande caldera in stato di quiescenza con un diametro di 12–15 km nella parte principale, dove si trovano numerosi crateri, piccoli edifici vulcanici e zone soggette a vulcanismo di tipo secondario (fumarole, sorgenti termali, bradisismo...). In tutta la zona sono visibili importanti depositi e laghi di origine vulcanica (Lago d'Averno, Lago Fusaro, Lago di Lucrino e Lago Miseno).

NUMERO BOTTIGLIE
15000BT/anno

ETTARI VITATI
5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Convenzionale

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Piedirosso Campi Flegrei Doc Terracalda

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 100% Piedirosso
- Selezionati • 50 mg/l
- Sabbia, Vulcano
- Guyot
- 10 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Sushi,Tartare di tonno,Pollo alla cacciatora

Falanghina Campi Flegrei Doc Harmoniae

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Falanghina
- Selezionati • 50 mg/l
- Sabbia, Vulcano
- Guyot
- 12 Mesi Acciaio
- Frittura,Crostacei,Primi di pesce
- La saggia Falanghina.

Falanghina Campi Flegrei Doc Sintema

Convenzionale • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Falanghina
- Selezionati • 80 mg/l
- Sabbia, Vulcano
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Pesce,Antipasti,Sushi

Falanghina Campi Flegrei Doc Sintema

Convenzionale • 0,75l • 13° • Vino Bianco

Prodotto disponibile dal 28/07/2025

- 100% Falanghina
- Selezionati • 80 mg/l
- Sabbia, Vulcano
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Pesce,Antipasti,Sushi

La Docg del **Cesanese del Piglio** nasce nel 2008.

Il territorio di riferimento è posto alle pendici dei Monti Ernici, comprendendo i comuni di Piglio, Serrone e solo in parte Acuto, Anagni e Paliano.

Le varietà autoctone che dona questo territorio sono il Cesanese comune che dà vini meno strutturati, dai bei profumi e di pronta beva; la seconda varietà è il Cesanese di Affile con frutti a bacca più scura. In questo caso abbiamo vini con maggior corpo e longevità ma soprattutto più complessi.

Quest'ultimo varietale è proprio quello lavorato dalla nostra nuova micro realtà del catalogo, l'*Azienda Agricola La Visciola*.

Agricoltura biodinamica e fermentazioni spontanee, per vini che vi lasceranno a bocca aperta.

Cesanese

Piero e Rosa, insieme alle figlie Elisa e Cecilia, portano avanti con amore e passione l'azienda di famiglia, che da diversi anni ha deciso di avvicinarsi all'agricoltura biodinamica. L'attenzione alla gestione del suolo è ormai concetto fondamentale per l'azienda, che in questa prospettiva si è impegnata nel sostituire totalmente i prodotti di sintesi con soli zolfo e rame usati in basse quantità.

Questo tipo di gestione ha consentito nel tempo, di far sì che questi vini siano ricchi di espressione territoriale e marcate caratteristiche di mineralità, sapidità, persistenza e setosità dei tannini.

Michele Lorenzetti, amico ed enologo, collabora con l'azienda seguendo la vinificazione in chiave naturale.

NUMERO BOTTIGLIE
6000BT/anno

ETTARI VITATI
2ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Cesanese del Piglio Docg "Priore Mozzatta"

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Cesanese d'Affile
- Indigeni • NO
- Argilla, Calcare
- Guyot Doppio Capovolto
- 20/30 giorni Acciaio + 12 mesi Tonneaux + 24 mesi Bottiglia
- Cacciagione,Formaggi erborinati
- Espressivo e Complesso.

Passerina del Frusinate Igp "Donna Rosa"

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

- 100% Passerina
- Indigeni • NO
- Argilla
- Guyot
- 20 giorni Su fecce fini
- Lasagnette al pesto,Ravioloni alle erbe
- Ampio, fresco, persistente.

Cesanese del Piglio Docg "Priore Ju Lattaro"

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Cesanese d'Affile
- Indigeni • NO
- Argilla, Calcare
- Guyot Doppio Capovolto
- 20/30 giorni Acciaio + 12 mesi Tonneaux + 24 mesi Bottiglia
- Lasagne alla bolognese,Brasato di manzo
- Un Rosso Importante.

Cesanese del Piglio Docg "Priore Vignali"

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Cesanese d'Affile
- Indigeni • NO
- Argilla, Calcare
- Guyot Doppio Capovolto
- 20/30 giorni Acciaio + 12 mesi Tonneaux + 24 mesi Bottiglia
- Formaggi Stagionati,Petto di piccione
- Fresco e Speziato!

Cesanese del Piglio Docg "Vicinale"

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Cesanese d'Affile
- Indigeni • NO
- Argilla
- Guyot
- 20/30 giorni Acciaio + 12 mesi Tonneaux
- Formaggi Stagionati,Melanzane alla parmigiana

Nell'alto tirino, terra di grandi Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo, troviamo l'azienda agricola Valle Reale di Leonardo Pizzolo, con vigneti diversi a quelli a cui si è soliti pensare quando ci si immagina l'Abruzzo, con una viticoltura più simile ad una zona di montagna che di mare o pianura. I vigneti sono situati ad una altezza media di 350 metri sopra il livello del mare, divisi tra due comuni: **Popoli,** con il Vigneto San Calisto, il Vigneto Sant'Eusanio ed il Vigneto di Popoli; nel comune di **Capestrano** abbiamo invece l'omonimo vigneto, con terreni molto diversi tra loro..

La 2015 a Capestrano, è stata un'annata molto calda e umida con vini comunque eleganti in termini di profumi e più esili nella bevuta; A Popoli la 2017 è stata caratterizzata da una gelata primaverile che ha portato ad una produzione limitata con un vino strutturato e di complessità adatto all'invecchiamento. La 2021 per i vini classici segnerà invece un momento importante, di vera e propria consacrazione, con vini che si presentano sin dal primo assaggio molto godibili e predisposti a durare nel tempo. Il Trebbiano Vigneto di Popoli 2018 è un altro grande bianco da tenere a cuore.

Alto Tirino

L'azienda agricola ***Valle Reale*** *sorge tra le montagne dell'Abruzzo nel mezzo dei piu bei parchi nazionali del cuore d'italia. Conduzione biologica sotto le direttive di Leonardo Pizzolo , veronese d'origine , un grande progetto pensando ad un'agricoltura di interventi essenziali e rispettosi del terroir. Le vigne sono suddivise in piccoli appezzamenti, dei veri e propri cru, che vengono vinificati in maniera distinta e separata per esaltare al massimo la peculiarità del vitigno.*

Vini di Montagna!

NUMERO BOTTIGLIE
150000BT/anno

ETTARI VITATI
45ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania (escluso Salerno e provincia),

Trebbiano d'Abruzzo Vigna del Convento di Capestrano

Biodinamico • 0,75l • 12° • Vino Bianco

- 100% Trebbiano
- Indigeni • 60 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 18 mesi Acciaio
- Tagliolini all'astice,Pollo in umido
- Ricco e Complesso.

Trebbiano d'Abruzzo Vigna del Convento di Capestrano

Biodinamico • 0,75l • 12° • Vino Bianco

- 100% Trebbiano
- Indigeni • 60 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 18 mesi Acciaio
- Tagliolini all'astice,Pollo in umido

Trebbiano D'Abruzzo Doc Vigneto Di Popoli

Biodinamico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Trebbiano
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Formaggi,Frutti di mare,Carbonara

Trebbiano d'Abruzzo Doc

Biodinamico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Trebbiano
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Cordone speronato
- 6 mesi Acciaio
- Formaggi,Aperitivo,Pesce grigliato

Montepulciano D'Abruzzo Doc Vigneto Sant'Eusanio

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Montepulciano
- Indigeni • 50 mg/l
- Ciottolo
- Spalliera
- 12 mesi Acciaio + 8 mesi Bottiglia
- Tartufi,Arrosto di vitello

Montepulciano D'Abruzzo Doc

Biodinamico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 100% Montepulciano
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio
- Pizza,Grigliata di carne

Cerasuolo D'Abruzzo Doc

Biodinamico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosato

- 100% Montepulciano
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla
- Controspalliera
- 6 Ore Bucce + 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Lasagnette al pesto,Zuppa di pesce

A rappresentare la storica denominazione umbra di **Montefalco** abbiamo la cantina **Raìna, n**ata nel 2002 per volere di Francesco Mariani e Andrea Mattioli, in provincia di Perugia.

Ormai su tutto il territorio, la colonna portante è la "**sostenibilità**", su cui i nostri produttori basano la loro filosofia di coltivazione e produzione.

Il sistema di allevamento è il cordone speronato per le uve a bacca rossa, e il guyot per quelle a bacca bianca. Nelle vigne vengono coltivati i classici varietali da tradizione umbra, come Sagrantino, Sangiovese, Montepulciano e Trebbiano Spoletino, oltre che a Merlot e Syrah.

La nuova batteria di vini di Francesco Mariani ha fatto un importante passo in avanti; nel calice si legge la dimestichezza con cui il produttore supera brillantemente anche le difficoltà che la natura crea. Annate di scarsa produzione hanno compromesso la reperibilità dei suoi vini, fortuna che il peggio è passato! Finalmente siamo pronti a servire un poker d'assi di eccellenti prodotti.

Montefalco

Francesco, che oltre a essere viticoltore è anche cuoco, ha deciso di intraprendere la strada del vino nel 2002, rilevando la cantina di proprietà del ***"Raina"****, contadino che da decenni si dedicava alla vite in queste zone. L'esposizione è principalmente a sud-est .La densità di impianto è di circa 5700 ceppi per ettaro.*

Siamo dinanzi a vini di grande espressione e immediatezza!

NUMERO BOTTIGLIE
50000BT/anno

ETTARI VITATI
10ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Campo di Raina Igt (Sagrantino)

Biodinamico • 0,75l • 15.5° • Vino Rosso

- 100% Sagrantino
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 24 Mesi Botte Grande + 12 Mesi Acciaio + 12 Mesi Bottiglia
- Salumi,Formaggi Stagionati,Stracotto di cinghiale

Umbria Bianco IGT BATI 9

Vino

Prodotto disponibile prossimamente

Le Campette Igt (Montefalco Rosso)

Biodinamico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 70% Sangiovese + 15% Merlot + 15% Sagrantino
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 24 mesi Botte Grande + 6 mesi Acciaio
- Tagliatelle al ragù,Selvaggina
- Versatilità Territoriale.

Le Campette Igt (Montefalco Rosso)

Biodinamico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 70% Sangiovese + 15% Merlot + 15% Sagrantino
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 24 mesi Botte Grande + 6 mesi Acciaio
- Tagliatelle al ragù,Selvaggina

Rosso della Gobba Igt

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 70% Sangiovese + 15% Montepulciano + 15% Sagrantino
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 18 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Pasta al forno,Tagliere di salumi

Campo di Colonnello Umbria Bianco

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Trebbiano
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Cemento
- Vitello tonnato,Zuppa di pesce,Ravioli di zucca

Umbria Grechetto Igt

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Grechetto
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio
- Frittura,Grigliata di pesce,Sformato di verdure

La Peschiera di Pacino Igt

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Trebbiano
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 8 mesi Acciaio
- Formaggi,Aperitivo,Risotto ai frutti di mare

Vermouth Numero Uno Raina

Biodinamico • 0,75l • 18° • Distillati Rosso

- 75% Sagrantino + 25% Trebbiano
- Indigeni
- Sabbia
- Cordone speronato
- 6 Mesi Bottiglia
- Formaggi,Dolci al cioccolato
- Un Vermouth ideale per la Mixology o Momenti di Relax!

Cortona è una piccola denominazione in provincia di Arezzo, vocata alla produzione della Syrah.

Il territorio è caratterizzato da arenarie, marne e scisti, con presenza di depositi fluvio-lacustri, di argille e detriti di falda. Qui, Stefano Amerighi porta avanti la tradizione contadina della famiglia, identificando una zona nel chiuso di Cortona denominata Poggiobello di Farneta con all'interno due colline ben esposte a sud e sud ovest.

Con la 2019 Stefano ha deciso di proseguire con microvinificazioni e una linea di imbottigliamento a più fasi. Per la prima volta, la sua Syrah vedrà soltanto cemento e non più legno. Tornerà dopo un'annata di silenzio anche il suo Apice in un millesimo come la 2018 che ha già fatto tanto parlare di sè.

Ci aspettiamo tanto da questo passaggio di testimone Legno-Cemento.

Cortona

*La cantina di **Stefano Amerighi** è una grande eccellenza italiana, nata dall'amore e dal desiderio di produrre vino di alta qualità, rispettando l'ambiente e riproponendo tecniche artigianali antiche. Dopo aver posto le fondamenta dell'azienda nel 2002 e aggiudicatosi un immediato successo, Stefano ha elaborato un più ampio progetto di agricoltura sostenibile. Tutte le caratteristiche di autenticità e trasparenza, si ritrovano nel vino simbolo della produzione della cantina – il Syrah.*

Stefano Amerighi è stato eletto Vignaiolo dell'Anno per la guida Gambero Rosso 2018, con le seguente motivazione: "un uomo che vive fino in fondo il suo rapporto con la terra".

NUMERO BOTTIGLIE
37000BT/anno

ETTARI VITATI
8.5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

La Botte Secrète Igt Toscana

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Sangiovese
- Indigeni • NO
- Calcare
- Controspalliera
- 12 mesi Barrique + 12 mesi Cemento
- Funghi,Tagliere di salumi
- Il Sangiovese da Collezione.

Syrah Apice

Biodinamico • 0,75l • 14° • Vino

- 100% Syrah
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 24 Mesi Cemento + 24 Mesi Bottiglia
- Carne,Salumi,Tartufi

Syrah Cortona

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Syrah
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Controspalliera
- 9 mesi Cemento + 9 mesi Ceramica
- Tartufi,Formaggi Stagionati,Grigliata di carne

Syrah Rosa

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Rosato

- 100% Syrah
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 4 Mesi Acciaio
- Frittura,Salumi,Insalata di mare

Siamo in provincia di Grosseto, in terra Maremmana, dove si va a produrre un Sangiovese dai toni differenti da quelli trovati in altre zone Toscane. Nella zona di Scansano, dove prende appunto vita il Morellino, abbiamo vini che giocano più sulla morbidezza e sulla femminilità rispetto ad altri areali. Il suolo è in genere di tessitura franco-limosa o franco-sabbiosa. Il clima, asciutto e ventoso, facilita il lavoro in vigna.

A rappresentare questo areale nella nostra selezione è l'Azienda Agricola Montecivoli, le cui origini risalgono a inizio '900. Nel 1992 due amici, Decio Oberholtzer e Francesco Prosperetti rilevano l'azienda ed iniziano un'opera di riqualificazione ambientale, piantando 7 ettari a vigneto.
L'annata in corso, la 2019, predilige il frutto e la freschezza piuttosto che la complessità; la 2020 per i bianchi è stata invece ricca e luminosa.

Scansano

NUMERO BOTTIGLIE
7000BT/anno

ETTARI VITATI
7ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Montecivoli *nasce nei primi anni del novecento come podere mezzadrile della Tenuta Vivarelli Colonna. Questa famiglia fu infatti protagonista, all'inizio del secolo scorso, di un'azione di trasformazione del territorio di Magliano in Toscana, allora prevalentemente boschivo.*

Dopo la riqualificazione ambientale, l'azienda si orienta da subito verso un'agricoltura a conduzione biologica, come unica strada per garantire la conservazione dell'ambiente incontaminato della Maremma.

Morellino di Scansano Alidore Docg

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 95% Sangiovese + 5% Alicante
- Indigeni • 40 mg/l
- Arenaria
- Spalliera
- 6 mesi Acciaio + 9 mesi Barrique
- Formaggi,Zuppa toscana,Primi di carne

Morellino di Scansano Docg Riserva "Montianvecchio"

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 95% Sangiovese + 5% Alicante
- Indigeni • 40 mg/l
- Arenaria
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 18 mesi Barrique
- Zuppa toscana,Stracotto di cinghiale
- Complesso e versatile.

Vermentino Maremma Toscana Doc

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Vermentino
- Indigeni • 30 mg/l
- Arenaria
- Cordone speronato
- 6 Mesi Acciaio
- Frittura,Pescato fresco,Formaggi freschi

Già menzionata nel 814 da Ludovico il Pio, Montalcino è stato il primo areale italiano a ricevere la DOCG nel 1980, ed è iscritta dal 2004 come paesaggio agricolo al Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. A livello di altimetria andiamo dai 120 ai 650 metri sopra il livello del mare, mentre a livello morfologico abbiamo un mosaico territoriale che può essere suddiviso in quattro versanti. A **Nord-Est** troviamo un terreno costituito da marne argillose; a **Nord-Ovest** abbiamo invece uno scisto di galestro e alberese alternato a zone di argilla e calcare. Il **Sud-Est** presenta invece un terreno composto da rocce arenarie con presenza di tufo di origine vulcanica. Concludiamo con il **Sud-ovest,** dominato da terreni galestrosi. Ed è proprio qui che si trova l'azienda San Lorenzo guidata da Luciano Ciolfi, con vini che raccontano al meglio la nobile storia ilcinese.

La 2017 è sofferenza: Luciano parla di una delle annate più difficili da lui prodotte nell'ultimo ventennio; un'annata complessa già dalla primavera, non troppo mite. L'estate si è presentata al limite del caldo africano che ha comportato una gradazione importante per il Brunello. Nonostante questo il vignaiolo è riuscito a tenere nel bicchiere un vino succoso , con grande profondità di bocca, a riprova del suo grande talento. La Riserva 2016 è Antologia del Bere , una delle più grandi riserve assaggiate negli ultimi anni nel comune sacro di Montalcino.

Montalcino

Sanlorenzo *si trova sul versante sud-ovest del comune di Montalcino e si sviluppa a 500 metri di altitudine sulla cresta delle colline che dal poggio della Civitella si allungano morbide fino al fiume Ombrone.*

Il terreno è galestro ricco di pietre, tendenzialmente magro e arido. Il particolare microclima e le precipitazioni concentrate nei mesi primaverili e tardo autunnali caratterizzano la crescita del sangiovese e conferiscono alle uve un aroma unico.

Ci sono giornate di vento in cui i vigneti diventano la grande voce di Sanlorenzo, un coro che spezza il normale silenzio e per qualche giorno sembra voglia raccontare ai passanti tutte le storie del territorio.

NUMERO BOTTIGLIE
25000BT/anno

ETTARI VITATI
6ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Brunello di Montalcino Docg

Biologico • 0,75l • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Cordone speronato
- 36 Mesi Botte Grande + 6 Mesi Acciaio
- Formaggi,Risotto ai funghi,Brasato di manzo

Brunello di Montalcino Docg MAGNUM

Biologico • 1,5l • 15° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Cordone speronato
- 36 Mesi Botte Grande + 6 Mesi Acciaio
- Formaggi,Risotto ai funghi,Brasato di manzo

Rosso di Montalcino Doc

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 12 Mesi Botte Grande
- Grigliata di carne,Ragù Napoletano,Pasta fresca ripiena

Rosato Bio Toscana Igt

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosato

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 50 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 6 mesi Barrique
- Pizza,Carpaccio di salmone,Spaghettoni al pomodoro

Il Chianti Classico è una storica denominazione compresa tra Firenze e Siena, i cui confini furono tracciati già nel 1716 dal Granduca di Toscana Cosimo III de' Medici. Da non confondersi con Chianti generale, il **Chianti Classico** presenta terreni variegati che vanno prevalentemente dallo scisto argilloso, alla pietra alberese, di origine calcarea e l'arenaria, fino ad una roccia sedimentaria, con un'altimetria che arriva oltre gli 800 metri sopra il livello del mare.

Due le aziende presenti nel catalogo: Val delle Corti di Roberto Bianchi, da Radda in Chianti, il comune più alto della denominazione, e Villa Pomona di Monica Raspi a Castellina in Chianti, comune posto a sud-ovest. Due comuni, considerati tra più antichi e facenti parte con Gaiole nel XIII secolo della Lega del Chianti. A Radda con Val delle Corti troviamo vini fini, taglienti, che si concedono mano a mano, mentre con Villa Pomona e Castellina abbiamo cuvée fini, di grande eleganza e femminilità.

Quest'anno in catalogo troviamo annate molto diverse: la 2019 sarà una bella interpretazione di annata , viene dopo un grande millesimo come la 2018 e lascia presagire dei vini più timidi rispetto ai brillanti e distesi suoi predecessori . Ci sarà da divertirsi tra qualche tempo, quando l'affinamento in bottiglia finalmente lascerà la grande materia figlia dell'annata, libera di esprimersi.

Castellina e Radda sono dissonanti in termini di esposizione, ma assonanti in termini di grandezza e longevità.

Chianti Classico

Giorgio Bianchi nel 1974 si trasferì con la famiglia da Milano a Radda, realizzando il sogno della sua vita : vivere in campagna ed imparare a fare il vino. La sua fu una scelta coraggiosa, allora il Chianti era meraviglioso e selvaggio, ma economicamente molto indietro e non esistevano né viticoltura né turismo di qualità – salvo poche eccezioni.
Roberto Bianchi oggi guida con passione, competenza e sensibilità agronomica la sua azienda facendo della ***Cantina Val Delle Corti*** *una delle più importanti di Toscana.*

NUMERO BOTTIGLIE
30000BT/anno

ETTARI VITATI
7ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

On y Danse Vino Rosso

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 50% Cabernet Sauvignon + 30% Merlot + 20% Sangiovese
- Indigeni • 85 mg/l
- Calcare
- Cordone speronato
- 24 mesi Tonneaux
- Zuppa toscana,Hamburgher
- Il taglio bordolese "alla chiantigiana".

On y Danse Vino Rosso Magnum

Biologico • 1,5l • 13.5° • Vino Rosso

- 50% Cabernet Sauvignon + 30% Merlot + 20% Sangiovese
- Indigeni • 85 mg/l
- Calcare
- Cordone speronato
- 24 mesi Tonneaux
- Zuppa toscana,Hamburgher

Chianti Classico Docg Riserva

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 24 mesi Barrique + 6 Mesi Bottiglia
- Cacciagione,Costatona di manzo,Brasato di manzo

Chianti Classico Docg Riserva Magnum

Biologico • 1,5l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 24 mesi Barrique + 6 Mesi Bottiglia
- Cacciagione,Costatona di manzo,Brasato di manzo

Chianti Classico Docg

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 95% Sangiovese + 5% Canaiolo
- Indigeni • 40 mg/l
- Sabbia, Calcare
- Cordone speronato
- 3 settimane Acciaio + 24 mesi Botte Grande
- Formaggi,Melanzane alla parmigiana,Primi di carne

Chianti Classico Docg Magnum

Biologico • 1,5l • 13.5° • Vino Rosso

- 95% Sangiovese + 5% Canaiolo
- Indigeni • 40 mg/l
- Sabbia, Calcare
- Cordone speronato
- 3 settimane Acciaio + 24 mesi Botte Grande
- Formaggi,Melanzane alla parmigiana,Primi di carne

Extra 19 Vino Rosso

Vino Rosso

Extra 19 Vino Rosso Magnum

Vino Rosso

Lo Straniero Vino Rosso

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 65% Sangiovese + 35% Merlot
- Indigeni • 50mg
- Calcare
- Cordone speronato
- 18 Mesi Acciaio
- Carne,Formaggi,Spaghettoni al pomodoro

Rosè Scuro Vdt

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosato

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 30 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 12 Ore Bucce + 6 Mesi Acciaio
- Rosticceria,Carpaccio,Rigatoni all'amatriciana

Chianti Classico

*Monica Raspi vive a **Pomona** (nel Chianti Classico) dal 1991. Veterinaria di professione, nel 2007, ha deciso di chiudere l'ambulatorio e saltare sul trattore, con un manuale di Enologia tra le mani.*

"Pomona è la mia terra, la mia cantina, il mio luogo di azione (e sperimentazione). La scelta di prendermi cura della terra a Pomona resta una delle decisioni più folli e meravigliose che abbia mai preso."

NUMERO BOTTIGLIE
27000BT/anno

ETTARI VITATI
6ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Chianti Classico Gran Selezione L'Omino

Rosandrea IGT Toscana Rosato

0,75l • Vino Rosato

Pomonica Trebbiano IGT Bianco Toscano

0,75l • Vino Bianco

Chianti Classico Docg

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 8 Mesi Botte Grande + 6 Mesi Bottiglia
- Carne,Tartufi,Costatona di manzo

Toscana Igt Piero Rosso

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 35 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 8 Mesi Acciaio + 3 Mesi Bottiglia
- Primi Piatti,Rosticceria,Hamburgher

Toscana Igt Piero Rosso

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 35 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 8 Mesi Acciaio + 3 Mesi Bottiglia
- Primi Piatti,Rosticceria,Hamburgher

Cabernet Sauvignon Igt Toscana

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Cabernet Sauvignon
- Indigeni • 35 mg/l
- Calcare, Marna
- Guyot
- 8 mesi Acciaio + 3 mesi Bottiglia
- Antipasti,Carne ai ferri,Primi di carne

Non è mai mancata nel Mugello la coltivazione delle vigne. Già nel Rinascimento i vini mugellani erano ben considerati. Dagli anni 2000 questa zona ha riconfermato la fama che negli secoli precedenti si era dispersa, con un protagonista d'eccezione, il Pinot Nero. Qui nasce negli anni '90 **l'Azienda Agricola il Rio**, posta tra il comune di Vicchio di Mugello e l'Appennino tosco-romagnolo, di proprietà di Paolo Cerrini. Il terreno è prevalentemente argilloso, con un clima continentale e forti escursioni termiche.

Questi fattori si sono rivelarti favorevoli alla coltivazione di Pinot Nero, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Per le uve a bacca bianca, l'annata 2020 è stata favorevole ed ha consentito una perfetta maturazione delle uve, mantenendo sempre la classica tensione di bocca. Il Pinot Nero soffre la 2017 , annata siccitosa dopo una grande annata classica come la 2016; la 2018 è invece una giovane scommessa, sembra davvero un quadro bellissimo da ammirare, un grande classico.

IL RIO

Mugello

L'Azienda **Il Rio** è condotta dal proprietario Paolo Cerrini, un ex artigiano orafo di Firenze trapiantato nel Mugello, dove da ragazzo amava scorrazzare in bicicletta.

La passione per l'agricoltura e poi per il vino lo ha spinto dai primi anni '90 a sperimentare e studiare, fino all'incontro con la sua attuale compagna di avventura, Manuela Villimburgo, che partecipa attivamente alla gestione dell'azienda, fondata insieme nel 2003 (e realizzata grazie ad una inconsueta lista nozze...).

NUMERO BOTTIGLIE
8500BT/anno

ETTARI VITATI
2ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Pinot Nero Igt Il Ventisei

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Pinot Noir
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 12 mesi Barrique + 12 mesi Bottiglia
- Battuta di carne,Carni bianche,Primi di carne,Petto di piccione

Annita

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 52% Chardonnay + 28% Sauvignon + 20% Pinot Nero
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 12 Mesi Barrique
- Formaggi Stagionati,Peperone ripieno

Il Verdicchio di Jesi, spesso chiamato anche verdicchio di mare per la sua vicinanza ad esso, è figlio di un territorio unico, di cui ne riflette le caratteristiche. Il Verdicchio viene testimoniato nelle Marche già nel 1500, ed è stata una delle prime Doc nate in ordine temporale.La tenuta si trova a Castelpiano, uno dei comuni più vocati per la produzione del Verdicchio, nata nei primi anni '80, e tutt'oggi porta avanti la sua filosofia di vini puliti e cristallini. Qui troviamo terreni siliceo sabbiosi, ricchi di scheletro.

L'annata in corso presenta una bella acidità di frutto, vini che sapranno evolvere al meglio nel tempo.

Jesi

Albamocco sorge nella zona antica del **Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi**, in una vallata abbracciata da boschi e sorgenti che accoglie la brezza del mare al mattino presto. Abbiamo un unico principio che accomuna tutta la produzione, dalla terra alla bottiglia: la **qualità**. Il sistema di allevamento del nostro verdicchio è a guyot semplice e basso, in modo da garantire un microclima ottimale alla pianta. Lavoriamo al meglio con le potature e la concimazione organica. Utilizziamo attrezzature all'**avanguardia** per non danneggiare mai gli acini d'uva sino alla loro pressatura soffice e rapida. Diamo al vino il giusto tempo di maturazione in acciaio e lavoriamo solo con materiali di qualità.

NUMERO BOTTIGLIE
25000BT/anno

ETTARI VITATI
9ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico Superiore Doc "Fijo"

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Verdicchio
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 11 Mesi Acciaio + 6 Mesi Bottiglia
- Frittura,Tartare di tonno,Coniglio all'ischitana
- Bello , Pieno , Complesso!

Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico Superiore Doc "Sciocchina"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Verdicchio
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 15 Mesi Su fecce fini + 8 Mesi Bottiglia
- Pesce,Lasagne alla bolognese,Baccalà fritto

Il Conero è una DOCG la cui produzione è consentita nella zona del Monte Conero, nelle Marche, un verde promontorio a picco sul mare, dove si trova l'azienda agricola Clara Marcelli. I loro vini esprimono a pieno le potenzialità del territorio nel totale rispetto dell'ambiente, conforme ai requisiti di agricoltura biologica di cui vantano la certificazione. I vigneti, posti ad una altitudine di 280 metri sopra il livello del mare, godono di un ottimo microclima dato dalla vicinanza del mare Adriatico e dell'Appennino su terreni medio sciolti di base argillosa.

Le ultime Annate prodotte dai fratelli Emanuele e Daniele sono una raccolta dell'attento lavoro svolto negli ultimi anni. Sempre piu soddisfacenti i bianchi che finalmente vengono snelliti da una macerazione che in passato ci è sembrata sempre un tantino invadente , affiancati dal Marke , nuovo vino nato dalla genialata dell'ovetto in legno con una microproduzione , a dare risalto ad un cru in particolare. I rossi vengono affiancati dal rosso piceno e da un ruggine in millesimo 2015 che farà uscir pazzi.

Conero

Nelle Colline del Piceno nasce l'azienda agricola **Clara Marcelli** che esprime attraverso il vino che produce la potenzialità del territorio nel totale rispetto dell'ambiente conforme ai requisiti di agricoltura biologica.

"Le dolci colline del Piceno, la sua gente, le sue tradizioni, fanno da scena alla nostra azienda. Posti ad un'altitudine di 280 metri sul livello del mare i nostri terreni godono di un ottimo microclima dato dalla vicinanza del mare Adriatico e dell' Appennino" .

NUMERO BOTTIGLIE
40000BT/anno

ETTARI VITATI
10ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Batatè

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Syrah
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio + 24 Mesi Cemento + 2 Mesi Botte Grande
- Carne,Cacciagione,Grigliata di carne
- La Syrah che fa innamorare.

Marche Rosso Igt Ruggine

Biodinamico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Grenache Noir (Bordò)
- Indigeni • 35 Mg/l
- Argilla, Sabbia
- Alberello
- 2 Anni Botte Grande + 2 Anni Bottiglia
- Salumi,Formaggi Stagionati,Carne ai ferri,Risotto ai funghi
- Tannini ricamati.

Piceno Superiore Doc

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 80% Montepulciano + 20% Sangiovese
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Pergola singola
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Barrique
- Tagliere di salumi,Filetto alla rossini

Marche Rosato "Decò"

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Rosato

- 20% Montepulciano + 20% Sangiovese + 20% Grenache + 10% Cabernet Sauvignon + 10% Passerina + 20% Pecorino
- Argilla
- Pergola singola
- 6 mesi Barrique
- Sushi,Tartare di tonno
- Il Rosato complesso.

Marche Rosso Igt K'UN

Biodinamico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Montepulciano
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 18 mesi Barrique + 12 mesi Bottiglia
- Salumi,Cacciagione,Pasta al forno

Marche Rosso Igt Corbù

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 80% Montepulciano + 20% Cabernet Sauvignon
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla
- Pergola singola
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Barrique
- Costatona di manzo,Melanzane alla parmigiana

Marke Bianco Igt

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

- 100% Pecorino
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 24 mesi Ovetto di legno
- Formaggi,Olive all'ascolana

Pecorino "Irata"

Biodinamico • 0,75l • 14° • Vino Bianco

- 100% Pecorino
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Rosticceria,Formaggi freschi

Passerina Raffa

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

- 100% Passerina
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 12 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Pescato fresco,Mozzarella di bufala

Zona Vitivinicola tra la provincia di Forlì e Cesena , viticoltura di montagna ad una trentina di chilometri dal Mare , che funge da perfetto bilanciere per escursioni importanti durante la giornata , durante tutto l'arco di tempo dell'anno solare. Terreni molto poveri di sostanze minerali , viti soggette ad un forte stress durante il periodo vegetativo. Argille Azzurre e Bianco Calcare , prevalenza di sabbia , qui troviamo l'Azienda **Marta Valpiani** ,dove la Elisa eredita un'azienda come seconda generazione e stravolge un pochino la visione della zona , andando a lavorare su una nuova interpretazione dell'Albana e del Sangiovese. Niente piu macerazioni esasperate e tanta freschezza per un bianco , salino, che incuriosisce con la sua interpretazione tutta ad personam.

Castrocaro Terme

Caparbietà , perseveranza soprattutto Vignaiola , Elisa Mazzavillani , seconda generazione di questa realtà nata negli anni novanta , lavora quest'unico corpo di vigna arroccato sulle colline di Castrocaro Terme. Circa 13ha a conduzione biologica e dal 2015 biodinamica non certificata , resa per ettaro molto bassa , e intervento chimico pressoché nullo. L' aridità del terreno , in prevalenza sabbia con presenza di argille azzurre e calcare , fanno si che il lavoro in vigna sia meticoloso e poco interventistico , rispettando a pieno l'uva e la vigna. Azienda molto interessante , interpretazione perfetta dei suoi autoctoni di zona.

NUMERO BOTTIGLIE
30000BT/anno

ETTARI VITATI
13ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Zorba

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bollicine

- 100% Trebbiano Romagnolo
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot Doppio Capovolto
- 6 mesi Su fecce fini
- Frittura,Aperitivo,Quiche di verdura
- Festoso!

La Fugarena

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 18 mesi Botte Grande + 6 mesi Cemento
- Lasagne alla bolognese,Arrosto di vitello tartufato
- Il Perpetuo da Crete Azzurre.

Rio Pietra

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Arenaria, Argilla, Calcare
- Cordone speronato
- 6 Mesi Botte Grande + 10 Mesi Cemento + 6 Mesi Bottiglia
- Carne,Salumi,Primi Piatti
- Il Rosso da condivisione.

Fiore dei Calanchi

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 12 mesi Tonneaux + 6 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Formaggi,Pasta fresca ripiena
- Leggiadro come il Vento.

Madonna dei Fiori

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

Prodotto disponibile dal 06/10/2025

- 100% Albana
- Indigeni • 50 mg/l
- Arenaria, Sabbia
- Guyot
- 6 Mesi Cemento + 6 Mesi Bottiglia
- Rosticceria,Ravioli di zucca

Fiore dei Calanchi

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 12 mesi Tonneaux + 6 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Formaggi,Pasta fresca ripiena

Crete Azzurre

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 90 gg Acciaio + 18 Mesi Botte Grande + 6 Mesi Cemento + 6 Mesi Bottiglia
- Carne,Tartufi,Formaggi Stagionati

Delyus

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Albana
- Indigeni • 50 mg/l
- Arenaria, Sabbia
- Guyot
- 6 Mesi Cemento + 3 Mesi Bottiglia
- Aperitivo,Crudi,Risotto ai frutti di mare

La Farfalla

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 6 Mesi Cemento + 4 Mesi Bottiglia
- Tagliere di salumi,Coniglio all'ischitana

Il territorio dell'Oltrepò Pavese si trova a sud della provincia di Pavia, proprio al di sotto del fiume Po.

Già intorno al 40 a.C. vi sono le prime testimonianze di cultura del vino in questo areale.

Nell'800, a seguito dell'attacco della fillossera, avrà un exploit a livello produttivo e commerciale, grazie alle numerose varietà coesistenti al tempo (basti pensare che si sono distinti all'epoca ben 225 vitigni differenti).

I terreni sono essenzialmente caratterizzati dalla presenza di argille limose e marne sabbiose.

La presenza di collina e le importanti escursioni termiche, permettono la coltivazione di Pinot Nero (da cui si ottiene una meravigliosa bollicina), Croatina, Bonarda e Riesling.

A rappresentare questo areale, vi è l'azienda di Alessio Brandolini, nata nel 1873 e ad oggi affidata interamente al suo estro enologico e commerciale.

I suoi vini sono semplici, puliti e sinceri.

ALESSIO BRANDOLINI

Oltrepò Pavese

"I nostri vigneti sono situati nei comuni di **San Damiano al Colle** per la maggior parte, mentre in minor quantità nei comuni di Rovescala e Montù Beccaria, per un totale di 9 ettari.
Le varietà coltivate sono: **Barbera**, **Croatina**, **Uva Rara, Pinot Nero** da vinificazione in rosso**, Malvasia**, **Riesling**, **Chardonnay**, **Pinot Nero** da vinificazione in bianco.

In vigna non vengono utilizzati concimi di sintesi e in cantina utilizziamo tecniche come **criomacerazione , fermentazioni a bassa temperatura e lunghi contatti con le bucce,** in modo da estrarre al meglio le sostanze aromatiche naturalmente presenti nelle nostre uve".

NUMERO BOTTIGLIE
55000BT/anno

ETTARI VITATI
9ha

TIPO DI PRODUZIONE
Agricoltura Sostenibile

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Il Bardughino Malvasia

100% Malvasia

Luogo d'Agosto Metodo Classico Docg

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bollicine

Gennaio 2023
100% Pinot Nero
Indigeni • 75 mg/l
Argilla, Calcare
Guyot
36 mesi Sui lieviti
Sushi,Rosticceria
Gastronomico.

Al Negres

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

100% Pinot Nero
Indigeni • 70 mg/l
Argilla, Calcare
Guyot
12 mesi Tonneaux + 10 mesi Bottiglia
Formaggi freschi,Pollo alle mandorle

Note d'Agosto Metodo Classico Rosè

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

Gennaio 2023
100% Pinot Nero
Indigeni • 75 mg/l
Argilla, Calcare
Guyot
48 mesi Sui lieviti
Aperitivo,Crudi,Pollo
Bosco in Bolle.

Riesling I Pra' Igt

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Bianco

- 100% Riesling
- Indigeni • 70 mgl
- Sabbia, Calcare
- Guyot
- 10 mesi Su fecce fini + 3 anni Bottiglia
- Formaggi Stagionati,Pesce grigliato

Il Campetto Igt

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Frizzante

- 100% Pinot Noir
- Indigeni • 100 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Autoclave + 6 mesi Bottiglia
- Aperitivo,Grigliata di pesce

Il Cassino Bonarda Vivace Doc

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Frizzante

- 100% Bonarda
- Indigeni • 98 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 30 giorni Bucce + 6 mesi Acciaio
- Primi di carne,Tagliere di salumi

Il Soffio Igt

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Croatina
- Indigeni • 78 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 12 mesi acciaio Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Tagliatelle al ragù,Faraona ripiena

Siamo in Liguria, a Dolceacqua, borgo medievale della Val Nervia, lungo il torrente omonimo, in provincia di Imperia. Qui, oltre al Vermentino, è il Rossese ad esprimere al meglio, anche tramite i suoi cru (Arcagna, Galeale, Curli, Luvaira, Posau, Giuncheo) un territorio dalla viticultura eroica. Difatti le viti, spesso ad alberello, sono poste su terrazzamenti a picco sul mare. La zona produttiva è composta da 14 comuni, dai 300 ai 600 metri sopra il livello del mare, con una grande variabilità geologica. Lungo il percorso incontriamo argille azzurre, flysch di Ventimiglia, argilla rossa e roccia. Due aziende a catalogo, entrambe con il loro stile ben preciso, comunicano questo territorio unico per la nostra selezione: **Maccario Dringenberg** di Giovanna Maccario e **Terre Bianche** di Filippo Rondelli. Parlando di due annate in commercio, la 2020 può essere definita calda, con vini di grande ricchezza di frutto e splendida vivacità di colore. Un nuovo cru per la Signora del Rossese "Sette cammini": grande finezza ed eleganza con trama tannica imponente. Terre Bianche col millesimo 2021 finalmente rivedrà tutti i suoi cru, dopo un anno in commercio con il solo Rossese "village". Monumentale il **Bricco Arcagna 2019.**

Terre Bianche *prende il nome dalla cima di una collina nella Val Nervia, in una regione caratterizzata da un clima mite e da una terra bianca argillosa. Negli anni lo sviluppo di tecniche di produzione che combinano nuove tecnologie con la tradizione tramandata da generazioni, garantisce come unico fine una qualità senza compromessi.*

Il risultato è una selezione di vini premiati dagli esperti, come il Rossese di Dolceacqua (a bacca rossa),Vermentino e Pigato (a bacca bianca).

Dolceacqua

NUMERO BOTTIGLIE
65000BT/anno

ETTARI VITATI
8.5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Rossese di Dolceacqua Doc Bricco Arcagna

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Rossese
- Indigeni • 45 mg/l
- Calcare
- Alberello
- 6 mesi Botte Rovere
- Formaggi,Salumi,Pollo alla cacciatora
- Il Magnifico.

Rossese di Dolceacqua Doc Bricco Arcagna

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Rossese
- Indigeni • 45 mg/l
- Calcare
- Alberello
- 6 mesi Botte Rovere
- Formaggi,Salumi,Pollo alla cacciatora

Rossese di Dolceacqua Doc Terrabianca

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Rossese
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Alberello
- 12 Mesi Barrique
- Tartufi,Carpaccio,Carne al sangue
- Annata strepitosa!

Rossese di Dolceacqua Doc Terrabianca

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Rossese
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Alberello
- 12 Mesi Barrique
- Tartufi,Carpaccio,Carne al sangue

Rossese Dolceacqua Doc

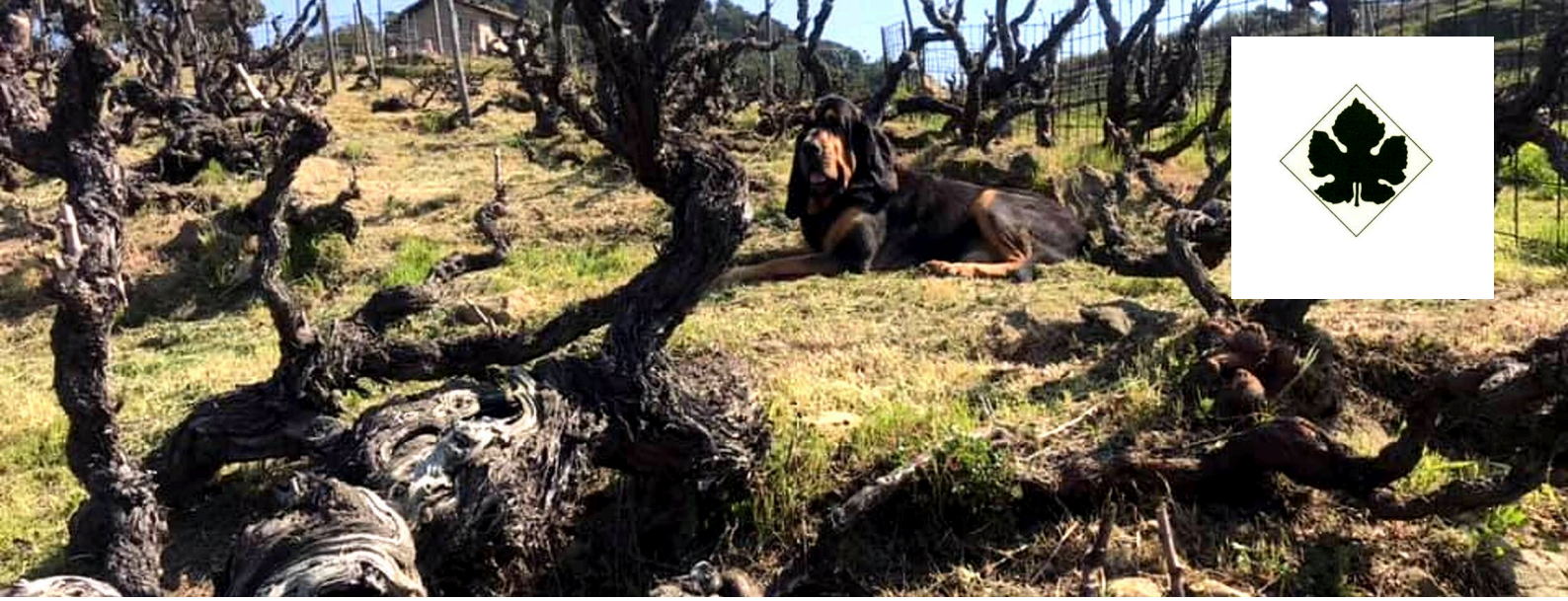
Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Rossese
- Indigeni • 43 mg/l
- Argilla, Calcare
- Alberello
- 6 Mesi Acciaio
- Zuppa di pesce,Filetto alla rossini

R.L.P. Pigato Doc

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Pigato
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Formaggi freschi,Insalata di mare



Dolceacqua

La cantina **Maccario Dringenberg** si trova a San Biagio della Cima, un piccolo borgo in provincia di Imperia, tutto caruggi e scale, che rendono difficoltoso il transito di qualunque mezzo a motore. La piccola cantina di proprietà è sita proprio nel centro di questo paesino e ciò obbliga il trasferimento manuale delle uve per la vinificazione.

Proprietaria della cantina è Giovanna Maccario che, da giovane oggi è coadiuvata dal marito Goetz Dringenberg. È nata così la straordinaria avventura della cantina Maccario Dringemberg: una storia di grande passione, amore incondizionato per il proprio lavoro e spirito di sacrificio, visto che in questa terra meravigliosa ma impervia tutto è difficile e richiede duro lavoro.
La sua produzione si articola su quattro "cru" diversi (Braë, Luvàira, Posaù e Curli).

NUMERO BOTTIGLIE
24000BT/anno

ETTARI VITATI
3.5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Rossese di Dolceacqua Pini

Rossese di Dolceacqua Doc Sup. Posaù

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Rossese
- Indigeni • 20 mg/l
- Argilla, Calcare
- Alberello
- 12 mesi Acciaio
- Grigliata di carne,Tartare di tonno,Spaghettoni al pomodoro

Rossese di Dolceacqua Doc Settecammini

Biologico • 0,75l • 12° • Vino Rosso

- 100% Rossese
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla
- Alberello
- 6 mesi Acciaio
- Tagliere di salumi,Petto di piccione

Rossese Dolceacqua Doc

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Rossese
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Calcare
- Alberello
- 6 mesi Acciaio
- Zuppe,Pizza,Battuta di carne,Formaggi freschi

Rossese di Dolceacqua Doc F.lli Maccario

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Rossese
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla
- Alberello
- 6 Mesi Acciaio
- Risotto ai funghi,Salsiccia di maialino nero
- Unico Grande Vino!

Il Monferrato è una denominazione che riunisce diversi vini prodotti in numerosi comuni dell'Astigiano e dell'Alessandrino.

Il paesaggio è prevalentemente collinare, con terreni argillosi molto compatti.

Qui sorge l'azienda agricola di Giovanni Carosso, **Cascina Galarin**. Attiva fin da inizio '700, è solo con l'inserimento di Giuseppe Carosso, in azienda che si è iniziato ad imbottigliare vino per conto proprio. Il rispetto per la natura, l'utilizzo limitato della solforosa, la considerazione del proprio territorio fa da perno alla filosofia dell'azienda.

L'annata 2020, ultima imbottigliata, parla di un frutto goloso, verve acida, vini che potranno sicuramente andare ad affinarsi nel tempo. Sarà bello vedere la nuova interpretazione di Chardonnay che affina in legno e questo Pinot nero che dopo la versione "border line" vede una nuova visione del più nobile vitigno al mondo, secondo la personalissima idea di Giovanni. L'ultima aggiunta del tassello Astigiano è **Cascina Rey,** la realtà di Monica Monticone , giovane vignaiola del 1985 che decide di imbottigliare le masse dopo che per decenni le generazioni precedenti hanno venduto vino sfuso. Lavorazione in vigna completamente manuale , zappa e sacrificio immane, in cantina pigiatura soffice, prevalenza d'acciaio e tonneaux per una barbera d'asti superiore da medio lungo invecchiamento e un Grignolino tutto succo e beva.

Monferrato / Astigiano

Cascina Rey è una azienda a conduzione famigliare, che da tre generazioni è impegnata nella produzione dei vini tipici della provincia di Asti, in particolare Barbera, Grignolino e Cortese. Nelle nostre vigne e nella nostra cantina, la tradizione contadina della vendemmia rigorosamente fatta a mano, della torchiatura e della vinificazione tradizionale, si fonde con i moderni sistemi di controllo e di qualità Il risultato è un prodotto ...da gustare a tavola, senza restrizioni...

NUMERO BOTTIGLIE
10000BT/anno

ETTARI VITATI
6ha

TIPO DI PRODUZIONE
Lotta Integrata

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Sagrinte Nen Cortese

Convenzionale • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Cortese
- Indigeni • 50 mg/l
- Sabbia
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Sushi,Aperitivo
- Fresco e Solare.

Il Bisbetico Indomato Grignolino

Convenzionale • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Grignolino
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Carne,Salumi

Stuma Dausin Barbera d'Asti Docg

Convenzionale • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Barbera
- Indigeni • 50 mg/l
- Sabbia
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Carne,Salumi

Dame 'n basin Barbera d'Asti Sup.

0,75l • 15.5° • Vino Rosso

- 100% Barbera
- Indigeni
- Sabbia
- Guyot
- 12 Mesi Tonneaux
- Carne ai ferri,Risotto ai funghi

Monferrato / Astigiano

L'azienda Agicola Fiordaliso è di proprietà di Alessandro Bressan e si trova Volpeglino nel Tortonese. 6 sono gli ettari di proprietà dove vengono coltivati vitigni autoctoni come il timorasso, la barbera e la croatina. Vino di punta dell'azienda è sicuramente il timorasso, vitigno autoctono riscoperto intorno agli anni '80. Il nome della cantina è un omaggio al defunto padre, che aveva l'abitudine di portare regolarmente dei fiori di campo, soprattutto il fiordaliso, alla moglie.

NUMERO BOTTIGLIE
10000BT/anno

ETTARI VITATI
8ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Gat Albei

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Croatina
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Calcare
- Spalliera
- 6 Mesi Cemento + 6 Mesi Acciaio
- Carne,Formaggi
- Croatina Gentile!

Ra' Piev

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Dolcetto
- Indigeni • 35 mg/l
- Arenaria, Argilla
- Spalliera
- 6 Mesi Acciaio + 6 Mesi Cemento
- Rosticceria,Funghi,Trippa

Magnum Derthona Colli Tortonesi Timorasso Doc

Biologico • 1,5l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Timorasso
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla, Marna
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Formaggi,Carni bianche

Magnum "Monleale" Colli Tortonesi Barbera Doc

Biologico • 0,75l • 15°

- 100% Barbera
- Indigeni
- Argilla, Calcare
- Guyot Doppio Capovolto
- 6 Mesi Acciaio + 12 Mesi Barrique
- Carpaccio,Primi di carne,Pollo in umido

Derthona Colli Tortonesi Timorasso Doc

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Timorasso
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla, Marna
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Formaggi,Carni bianche

"Cleonice" Colli Tortonesi Timorasso Doc

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Bianco

- 100% Timorasso
- Indigeni • 30 mg/l
- Arenaria, Argilla
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Ravioli di zucca,Primi di pesce,Coniglio all'ischitana

"Monleale" Colli Tortonesi Barbera Doc

Biologico • 0,75l • 15°

- 100% Barbera
- Indigeni
- Argilla, Calcare
- Guyot Doppio Capovolto
- 6 Mesi Acciaio + 12 Mesi Barrique
- Carpaccio,Primi di carne,Pollo in umido

CASCINA GALARIN

Monferrato / Astigiano

"Tutto ha avuto inizio alla fine del 1700, quando i nostri antenati costruirono personalmente, pietra su pietra, la struttura, edificando parte dell'attuale cantina e realizzando anche la preziosa porta in legno, dal cui intarsio, un gallo, abbiamo ricavato il logo dell'azienda: "Galarin", da sempre il soprannome della nostra famiglia.

Verso la fine degli anni ottanta, l'ingresso in azienda di Giuseppe Carosso, apporta una piccola, ma fondamentale rivoluzione nella filosofia aziendale. **Cascina Galarin** inizia ad imbottigliare i propri vini, a condurre i vigneti in maniera meticolosa e attenta, esaltando al massimo le varietà e il terroir".

NUMERO BOTTIGLIE
25000BT/anno

ETTARI VITATI
6ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Langhe Rosato DOC

Prodotto disponibile prossimamente

Barbera d'Asti DOCG "Le Querce"

Biologico • 0,75l • 15° • Vino Rosso

- 95% Barbera + 5% Freisa
- Selezionati • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Cordone speronato
- 6 Mesi Acciaio
- Formaggi,Pollo,Lasagne alla bolognese

Barbera d'Asti DOCG "Le Querce" Magnum

Biologico • 1,5l • 15° • Vino Rosso

- 95% Barbera + 5% Freisa
- Selezionati • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Cordone speronato
- 6 Mesi Acciaio
- Formaggi,Pollo,Lasagne alla bolognese

Barbera d'Asti Docg Sup. "Tinella"

Biologico • 0,75l • 15.5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Barbera
- Selezionati • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 18 Mesi Barrique
- Formaggi,Carne ai ferri,Hamburgher

Monferrato Doc "Crocevia"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Selezionati • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 20 Mesi Barrique
- Rosticceria,Carne ai ferri,Risotto ai funghi

Pinot Nero Doc "Rivella"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Pinot Noir
- Selezionati • 54 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Barrique
- Tartufi,Tagliere di salumi,Coniglio all'ischitana

Piemonte Doc Chardonnay "Nuvole"

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

- 100% Chardonnay
- Selezionati • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Cordone speronato
- 25% Barrique + 75% Acciaio
- Aperitivo,Grigliata di pesce

Piemonte Doc Chardonnay "Carossi"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Chardonnay
- Selezionati • 80 mg/l
- Argilla, Calcare
- Cordone speronato
- 6 Mesi Barrique
- Crostacei,Pollo in umido

Langhe Doc Arneis "Barivel"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Arneis
- Selezionati • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Cordone speronato
- 6 Mesi Acciaio
- Antipasti,Frittura,Gamberoni alla griglia

Moscato d'Asti Docg "Pra Donè"

Biologico • 0,75l • 5° • Vino Bianco

- 100% Moscato
- Selezionati • 60 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 3 Mesi Acciaio
- Dolci,Dessert con crema

Le Langhe, il territorio che va a raccontare al meglio l'idea di terroir, quel concetto che racchiude non solo l'ambiente pedoclimatico ma anche il rapporto del contadino con la sua vigna. Il suolo langarolo ha origine sedimentaria e marina, deriva dall'antico bacino terziario piemontese.
13 i comuni che compongono la denominazione di Barolo, ognuno con i suoi Cru (chiamate MGA, menzioni geografiche aggiuntive, ovvero le singole vigne).
Ognuno di essi ha le sue caratteristiche con numerose differenze interne, per cui diventa difficile fare una generalizzazione.
Partendo da Verduno con Fratelli Alessandria, abbiamo le marne di Sant'Agata fossili composte in questo caso prevalentemente da limo. Siamo nel comune più a Nord della denominazione, con il San Lorenzo, e poco sopra incrociamo il Cru Monvigliero, storica vigna tra le più quotate a Barolo negli ultimi anni. Fratelli Alessandria possiede anche una MGA a Monforte d'Alba, il Gramolere, posta proprio a nord del comune. A Monforte abbiamo un misto di terreni , dalle formazioni di Lequio alle arenarie di Diano.
L'azienda Giacomo Fenocchio, che qui ha sede, possiede vigne in uno dei Cru storici, la MGA più grande a livello di estensione di Barolo,: il Bussia. E non solo: altri possedimenti sono a Cannubi e Castiglione Falletto (Villero).

Cascina Fontana, guidata da Mario Fontana, produce invece un Barolo frutto di tre diverse MGA, due provenienti da Castiglione, Villero e Mariondino, e uno da la Morra, dal Giachini.

Con l' azienda Bruna Grimaldi invece tocchiamo le zone di Roddi e Grinzane Cavour: qui i vini si distinguono per la grande tipicità e il temperamento. La terza generazione è rappresentata dai fratelli Martina e Simone, due giovani intraprendenti e con tanto da raccontare.

Ancora due fratelli per l'ultimo ingresso di Langa: parliamo di Luca e Stefano Monchiero, figli del territorio di Castiglione Falletto, dove negli anni '50 i loro familiari hanno iniziato a produrre vino,
I loro Barolo sono pura eleganza, assoluta tradizione e armonica leggiadria.

3 sono invece i comuni che formano il Barbaresco, con terreni più simili a quelli trovati a La Morra, quindi con marne di sant'Agata. Qui troviamo Giuseppe Cortese e lo storico Cru del Rabajà; il giovane Francesco Versio invece esprime Neive con vini dotati di grande acidità e profumi.

La 2018 a detta dei nostri produttori nell'areale del Barolo e dai nostri assaggi, si rivela come un'annata "divertente" , di quelle che alla lunga diranno la loro.

Sul versante Barbaresco invece, l'annata 2019 in tutte le interpretazioni è un'annata importantissima, una da oltre le cinque stelle. Ma non vogliamo svelarvela.

Langhe

Luca e Stefano sono la terza generazione di viticoltori della famiglia *Monchiero*, attiva già dagli anni '50 come conferitrice di uve.
L' azienda vanta vigneti nelle migliori MGA del Barolo, tra i comuni di La Morra e Castiglione Falletto. Nella nostra selezione avremo l'eleganza e la struttura di ***Rocche di Castiglione***, contrapposta alla potenza del ***Cru Montanello***. Riscontriamo invece maggiore austerità nel ***Cru Pernanno***, da cui nasce la Riserva, attualmente commercializzata in annata 2016.
Assoluta novità il loro Langhe Nebbiolo da Anfora, una vera lettura futuristica del principe di Langa.

ETTARI VITATI
11ha

TIPO DI PRODUZIONE
Lotta Integrata

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Barolo del Comune di La Morra Docg

0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 75 mg/l
- Argilla, Marna
- Guyot
- 24 mese Botte Rovere
- Melanzane alla parmigiana,Roast beef

Barolo del Comune di Castiglione Falletto Docg

0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 75 mg/l
- Marna, Argilla limosa
- Guyot
- 24 giorni Bucce + 24 mesi Botte Rovere
- Formaggi Stagionati,Agnello con patate

Barolo Rocche di Castiglione Docg

Langhe Nebbiolo Anfora

0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 70 mg/l
- Arenaria, Marna
- Guyot
- 20 giorni Bucce + 6 mesi Anfora
- Costolette d'agnello in crosta di pistacchi,Tartare di manzo

Barolo Riserva Pernanno Docg

0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 75 mg/l
- Marna, Argilla limosa
- Guyot
- 32 giorni Bucce + 24 mesi Botte Rovere + 24 mesi Bottiglia
- Brasato al Barolo,Arrosto di vitello tartufato

Barolo Montanello Docg

0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 75 mg/l
- Marna, Argilla limosa
- Guyot
- 32 giorni Bucce + 24 mesi Botte Rovere
- Cacciagione,Formaggi erborinati

Langhe DOC Nebbiolo

Vino

- 100% Nebbiolo
- 18 mesi Botte Rovere

Dolcetto d'Alba DOC

Langhe

Martina e Simone, due giovani fratelli che hanno preso le redini dell'azienda di famiglia, che porta il nome della mamma Bruna, enologa.

La seconda generazione di questa azienda sita in Grinzane Cavour, vanta circa 14 ettari a conduzione di lotta integrata , vari Cru tra Roddi, Serralunga e appunto Grinzane Cavour. Giovane Realtà dalle idee ben chiare e dal grande divenire.

NUMERO BOTTIGLIE
70000BT/anno

ETTARI VITATI
14ha

TIPO DI PRODUZIONE
Lotta Integrata

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Barolo "Badarina"

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni
- Argilla, Marna
- Guyot
- 35 gg Acciaio + 36 Mesi Botte Grande + 2 mesi Bottiglia
- Tartufi,Carne ai ferri,Costatona di manzo

Barolo "Badarina Vigna Regnola"

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni
- Argilla, Marna
- Guyot
- 35 gg Acciaio + 36 Mesi Botte Grande + 2 mesi Bottiglia
- Tartufi,Carne ai ferri,Costatona di manzo

Barbera d'Alba Doc Superiore "Scassa"

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Barbera
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 15 Mesi Tonneaux + 6 Mesi Bottiglia
- Carne,Zuppe,Aperitivo,Pollo

Langhe Doc Arneis

Convenzionale • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Arneis
- Indigeni • 55 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 2 Mesi Acciaio
- Carne,Pesce,Antipasti,Frittura,Sushi

Dolcetto d'Alba "San Martino"

Convenzionale • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Dolcetto
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi Cemento
- Tartufi,Aperitivo,Primi Piatti

Nebbiolo d'Alba

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 15 Mesi Tonneaux
- Costolette d'agnello in crosta di pistacchi,Tagliatelle ai funghi porcini

Barolo "Camilla"

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 30 Mesi Botte Grande + 6 Mesi Bottiglia
- Carne,Primi Piatti,Stracotto di cinghiale

Barolo "Bricco Ambrogio"

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 30 mg/l
- Sabbia, Marna
- Guyot
- 30 gg Acciaio + 30 Mesi Botte Grande
- Carne,Formaggi,Rosticceria

GIUSEPPE CORTESE

Langhe

*La cantina di **Giuseppe Cortese** si trova in Strada Rabajà, a Barbaresco, un paesino situato nel cuore delle Langhe. Da sempre la cantina Cortese dimostra un grande amore e un forte legame con la propria terra, a cui dedica cure attente e rigorose, ma soprattutto grande rispetto. Possiede otto ettari di vigneto in pieno Rabajà, fra i cru più vocati per la produzione del Barbaresco, grazie alla sua favorevole esposizione a Sud-Ovest, i ceppi di 40 anni ed un drenaggio perfetto. Vino come espressione del territorio: terreno ed uva tradotti in una bottiglia.*

Freschezza ed eleganza : tradizione come elemento chiave.

NUMERO BOTTIGLIE
74000BT/anno

ETTARI VITATI
8ha

TIPO DI PRODUZIONE
Convenzionale

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Barbera d'alba DOC Morassina 2020

- 100% Barbera
- Fermentazione 20 giorni Acciaio + 18 mesi parte in Barrique + parte in Botte Rovere + 6 mesi Bottiglia

Barbaresco Docg Rabaja

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 55 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 20 mesi Botte Rovere
- Formaggi Stagionati,Stracotto di cinghiale,Brasato di manzo

Barbaresco Classico Docg

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 55 mg/l
- Granito, Calcare
- Guyot
- 18 Mesi Botte Grande + 6 Mesi Bottiglia
- Formaggi,Carne ai ferri,Tagliatelle al ragù

Langhe Dolcetto Doc

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 100% Dolcetto
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 3 mesi Bottiglia
- Vitello tonnato,Pasta al forno,Rigatoni all'amatriciana

Langhe Doc Nebbiolo

Convenzionale • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 60 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 12 Mesi Botte Rovere + 6 Mesi Bottiglia
- Rigatoni all'amatriciana,Salsiccia di maialino nero

Langhe Doc Chardonnay Scapulin Magnum

Convenzionale • 1,5l • 13.5° • Vino Bianco

- 100% Chardonnay
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 10 mesi Barrique
- Aperitivo,Rosticceria,Quiche di verdura

Langhe Doc Chardonnay Scapulin Magnum

Convenzionale • 1,5l • 13.5° • Vino Bianco

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Chardonnay
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 10 mesi Barrique
- Aperitivo,Rosticceria,Quiche di verdura

Langhe Doc Chardonnay Scapulin

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

- 100% Chardonnay
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 10 mesi Barrique
- Aperitivo,Rosticceria,Quiche di verdura

Barbera D'Alba Doc

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Barbera
- Indigeni • 60 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 20 Giorni Acciaio + 6 Mesi Bottiglia
- Salumi,Tartufi,Risotto ai funghi

Langhe

L' azienda nasce nel 2012 quando ***Francesco Versio*** *inizia a vinificare le proprie uve, precedentemente vendute a terzi, provenienti dai vigneti del nonno situati nel cru San Cristoforo e nel Currà. Poco più che trentenne, Francesco può vantare una grande formazione in ambito enologico: dopo la laurea in Enologia inizia a lavorare come cantiniere nell'azienda di Bruno Giacosa e, sotto la guida dell'enologo Dante Scaglione ha modo di apprendere i segreti della vinificazione del Barbaresco.*

NUMERO BOTTIGLIE
5000BT/anno

ETTARI VITATI
3,5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Langhe Nebbiolo

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 mesi Botte Grande + 10 mesi Cemento
- Formaggi,Carne al sangue

Langhe Rosato

Barbaresco Docg

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 24 Mesi Botte Grande
- Tartufi,Primi Piatti,Grigliata di carne

Barbera d'Alba Doc

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Barbera
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 24 Mesi Botte Grande
- Formaggi Stagionati,Arrosto di vitello tartufato

Dogliani Docg

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 100% Dolcetto
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Controspalliera
- 6 Mesi Acciaio
- Tartufi,Rosticceria,Pollo

Azienda Agricola
Cascina Fontana

Langhe

Mario Fontana coltiva i vitigni tipici delle Langhe: il dolcetto, il barbera e il nebbiolo. Produce vini classici, che sono la pura espressione della terra da cui provengono, le Langhe.

E' qui, su queste terre vocate alla produzione del vino, che la famiglia Fontana coltiva i vigneti di proprietà e produce grandi vini da ormai sei generazioni.

NUMERO BOTTIGLIE
28000BT/anno

ETTARI VITATI
5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Lotta integrata

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Barolo Docg Castiglione Falletto

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

Prodotto con disponibilità limitata

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 40mg/l
- Argilla
- Guyot
- 36 Mesi Botte Grande
- Formaggi Stagionati,Cacciagione,Grigliata di carne

Barolo Docg

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

Prodotto con disponibilità limitata

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 30 mesi Botte Rovere
- Tagliatelle al ragù,Costolette d'agnello in crosta di pistacchi

Barbera D'Alba Doc

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Barbera
- Indigeni • 60 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Vitello tonnato,Tagliere di salumi

Langhe Nebbiolo Doc

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 12 Mesi Botte Grande
- Hamburgher,Ragù Napoletano

Dolcetto D'Alba Doc

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

Prodotto con disponibilità limitata

100% Dolcetto
Indigeni • 20 mg/l
Calcare
Guyot
6 mesi Acciaio + 4 mesi Bottiglia
Pizza,Carne ai ferri,Tagliere di salumi

Langhe

"E' nella vigna che nasce un grande vino": questa è da sempre la ferma convinzione di Gian Battista, che segue personalmente tutti i lavori in vigneto.
*Cantina storica del Barolo, **Fratelli Alessandria**, affonda le sue radici all'inizio dell'ottocento ed ottiene importanti riconoscimenti già nel concorso agrario indetto nel 1843 da Re Carlo Alberto.*

NUMERO BOTTIGLIE
70000BT/anno

ETTARI VITATI
12ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Barolo Chinato Vino Aromatizzato

Convenzionale • 0,5l • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 12 mesi Botte Grande
- Dolci al cioccolato,Selvaggina
- Compagno di Meditazione.

Barbera d'Alba Doc

Convenzionale • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Barbera
- Indigeni • 60 mg/l
- Calcare, Argilla limosa
- Guyot
- 6 mesi Cemento
- Salumi,Pasta al forno

Barolo Docg Monvigliero

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 3 Anni Botte Grande + 2 Mesi Acciaio + 6 Mesi Bottiglia
- Stracotto di cinghiale,Primi di carne

Barolo Docg Gramolere

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 3 Anni Botte Grande + 2 Mesi Acciaio + 6 Mesi Bottiglia
- Formaggi Stagionati,Carne al sangue,Brasato di manzo

Barolo Docg Gramolere Magnum

Convenzionale • 1l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 3 Anni Botte Grande + 2 Mesi Acciaio + 6 Mesi Bottiglia
- Formaggi Stagionati,Carne al sangue,Brasato di manzo

Barolo Docg San Lorenzo

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 45 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 36 mesi Botte Rovere + 2 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Carne,Primi Piatti

Barolo Docg San Lorenzo Magnum

Convenzionale • 1l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 45 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 36 mesi Botte Rovere + 2 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Carne,Primi Piatti

Barolo Del Comune di Verduno Docg

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 3 Anni Botte Grande + 6 Mesi Acciaio + 4 Mesi Bottiglia
- Tartufi,Costolette di capriolo

Verduno Pelaverga Doc Speziale

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Pelaverga
- Indigeni • 60 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Cemento
- Pizza,Aperitivo,Tagliere di salumi

Verduno Pelaverga Doc Speziale Magnum

Convenzionale • 1l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Pelaverga
- Indigeni • 60 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Cemento
- Pizza,Aperitivo,Tagliere di salumi

Langhe Favorita Doc

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

- 100% Favorita
- Indigeni
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 3 mesi Acciaio
- Carpaccio di salmone,Pescato fresco,Zuppa di pesce,Carni bianche

Siamo ben lontani dalle dolci colline delle Langhe, da terreni ricchi di humus: qui si combatte su colline con pendenze importanti e terreni poveri, che portano la vite a soffrire, e tanto. Sabbia in monopolio, vigne vecchie con sistemi d'allevamento speciali e lavorazioni prettamente svolte a mano. La globalizzazione non tocca il Roero, padre di vignaioli amanti del proprio territorio. Le ultime uscite di Alberto Oggero vedono finalmente i cru con un dettagliato approfondimento sullo splendido terroir da lui calpestato e lavorato duramente. Produttore in decollo. Occhio!

Roero

"Mio nonno me lo diceva sempre perchè fin da piccolo avevo l'abitudine di essere frettoloso in tutto. Quando ho iniziato a fare vino per davvero ho capito che i tempi non li avrei mai più dettati io. Impiantare un nuovo vigneto vuol dire vederlo a produzione dopo quattro anni e aspettare almeno altri due per la prima bottiglia; questo è il tempo del vino e bisogna farci pace per fare il mio lavoro.

Sono cresciuto nel cortile che è diventata la mia casa dove ho visto fare a mio nonno quella che è diventata la mia passione. Ho capito presto che fare vino sarebbe stato il lavoro della mia vita e da allora ho lavorato per creare la mia Azienda.

La priorità è sempre stata quella di fare vino nel modo più territoriale possibile, recuperando vecchi vigneti trascurati per una generazione e vinificando nella cantina che apparteneva a mio nonno Sandro."

NUMERO BOTTIGLIE
20000BT/anno

ETTARI VITATI
5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologico

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Roero Bianco

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Arneis
- Indigeni • 20 mg/l
- Sabbia
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio + 6 Mesi Botte Grande
- Formaggi,Aperitivo
- Territorio da bere.

Roero Bianco

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

Prodotto disponibile dal 25/08/2025

- 100% Arneis
- Indigeni • 20 mg/l
- Sabbia
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio + 6 Mesi Botte Grande
- Formaggi,Aperitivo

Valle dei Lunghi

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Arneis
- Indigeni • 10mg /l
- Argilla, Sabbia
- Controspalliera
- 14 Mesi Cemento + 12 Mesi Bottiglia
- Salumi,Aperitivo
- Elegante macerazione.

Valle dei Lunghi

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Arneis
- Indigeni • 10mg /l
- Argilla, Sabbia
- Controspalliera
- 14 Mesi Cemento + 12 Mesi Bottiglia
- Salumi,Aperitivo

Sandro Vino Rosso

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 20 mg/l
- Sabbia
- Controspalliera
- 6 mesi Cemento + 6 mesi Bottiglia
- Aperitivo,Crudi,Frutti di mare,Carni bianche

Roero Rosso Docg "Anime"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 20
- Argilla, Sabbia
- Controspalliera
- 25 giorni Acciaio + 14 Mesi Tonneaux + 24 Mesi Bottiglia
- Risotti,Carni rosse

L'alto Piemonte comprende diverse denominazioni, tutte con le loro specifiche unità territoriali che vanno a raccontare attraverso i vignaioli una storia legata al proprio territorio. In provincia di Novara troviamo Ghemme e Gattinara, vicine, ma molto differenti come composizione morfologica. Separate solo dal fiume Sesia, a Gattinara troviamo dei terreni con una composizione mineralogica delle Alpi, con graniti, porfidi ed abbondanti minerali di ferro, un suolo leggero e ricco di scheletro a forte reazione acida. A rappresentanza di questo particolare suolo abbiamo il viticoltore **Paride Iaretti.** A Ghemme invece abbiamo rocce dolomitiche, gneiss, scisti, un suolo arido. Ad accoglierci qui è un altro Paride, sembra quasi che il nome sia profetico: **Chiovin**i. Lui produce anche a Sizzano, piccola Doc sempre in provincia di Novara, con suoli argillosi con depositi fluvio glaciali, ghiaie e ciottoli.

Le Ultime annate in commercio a Gattinara vedono delle primavere piuttosto miti, estati quasi torride ed autunno sempre equilibrato, anche se la grandine purtroppo compromette sempre il lavoro del vignaiolo Iaretti. Sul versante Sizzano da sottoscrivere un" Uva rara in annata fantastica e un Sizzano che nella 2016 ritrova la giusta complessità.

Alto Piemonte

*Con il suo costante impegno, **Paride Chiovini**, conduce dal 2004, tra Sizzano e Ghemme, tre ettari di vigneto nelle varietà: Nebbiolo, (il nome locale è Spanna); Vespolina (detta anche Ughetta), autoctono di bacca rossa del Novarese; Uva Rara (detta anche Bonarda Novarese), anch'essa autoctona a bacca rossa.*

I vini, come il suo nome, traggono ispirazione dagli Dei e dagli Eroi dell'antica Grecia. Hanno personalità inconfondibili e le loro vicende si intrecciano in una radice comune.

NUMERO BOTTIGLIE
10000BT/anno

ETTARI VITATI
3ha

TIPO DI PRODUZIONE
Convenzionale

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Athena

Convenzionale • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Erbaluce
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Pesce,Aperitivo,Formaggi Stagionati
- Sapidità dell'Alto Piemonte.

Sizzano Doc

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 60% Nebbiolo + 30% Vespolina + 10% Uva rara
- Selezionati • 35 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 4 mesi Acciaio + 24 mesi Botte Rovere + 3 mesi Bottiglia
- Salumi,Carne al sangue,Filetto alla rossini

Ghemme Docg

Convenzionale • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Selezionati • Senza Solfiti Aggiunti
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 4 mesi Acciaio + 18 mesi Tonneaux + 6 mesi Bottiglia
- Tartufi,Roast beef,Pasta cacio e pepe

Priamo Nebbiolo Doc

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Selezionati • 10mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 20 giorni Cemento + 2 mesi Tonneaux
- Tagliere di salumi,Rigatoni all'amatriciana
- Un piacevolissimo Nebbiolo.

Afrodite Vespolina Doc

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Vespolina
- Selezionati • 10mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 9 mesi Acciaio
- Carne,Salumi,Battuta di carne

Briseide Uva Rara Doc

Convenzionale • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Uva rara
- Selezionati • 10 mg/l
- Argilla
- Controspalliera
- 5 mesi Acciaio + 3 mesi Bottiglia
- Grigliata di carne,Quiche di verdura

Eros Rosato

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Rosato

- 100% Nebbiolo
- Selezionati • 10 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 5 mesi Acciaio + 3 mesi Bottiglia
- Sushi,Pesce grigliato,Carpaccio di salmone

Alto Piemonte

La cantina di Paride Iaretti è stata fondata dal papà Pietro che nel tempo libero, dopo il suo lavoro di vigile urbano, coltivava la vigna per vendere l'uva alla locale cooperativa e vinificare una piccola parte che poi vendeva come vino sfuso. Paride, con un diploma di cuoco alla scuola alberghiera, nel 1999 quando il papà Pietro decide di vendere il vigneto non ci pensa due volte a lasciare il suo lavoro al supermercato e iniziare la vita da vignaiolo. Ristruttura la vecchia casa e nello scantinato, a tre metri sotto terra, costruisce la sua cantina. Compra altre vigne per dare maggiore solidità all'azienda, e oggi coltiva quattro ettari di cui ben tre iscritti alla DOCG Gattinara. Alcune sue vigne raggiungono i 50 anni di età!

NUMERO BOTTIGLIE
15000BT/anno

ETTARI VITATI
4ha

TIPO DI PRODUZIONE
Convenzionale

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Gattinara DOCG Vigna Valferana

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 30 mg
- Vulcano
- Guyot
- 12 Mesi Tonneaux + 24 Mesi Botte Rovere
- Risotti,Tagliatelle al ragù,Carne al sangue
- Austero, lunghissimo.

Gattinara Docg Riserva

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 30 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 12 mesi Tonneaux + 24 mesi Botte Grande
- Carne ai ferri,Ragù Napoletano

Gattinara Pietro Docg

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 30 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 12 Mesi Tonneaux + 24 Mesi Botte Rovere
- Risotti,Tagliatelle al ragù,Carne al sangue
- Annata generosa!

Colline Novaresi

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 30 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 12 Mesi Barrique + 6 Mesi Bottiglia
- Aperitivo,Risotti,Carne al sangue

Gattinara DOCG Vigna Valferana

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 30 mg
- Vulcano
- Guyot
- 12 Mesi Tonneaux + 24 Mesi Botte Rovere
- Risotti,Tagliatelle al ragù,Carne al sangue

Sulle colline della Franciacorta, la coltivazione della vite ha origini antichissime, come testimoniato nelle opere di Virgilio e Plinio il Vecchio.

La viticoltura è una vera e propria costante, grazie alle favorevoli condizioni climatiche e pedologiche. Le escursioni termiche sono notevoli e il suolo morenico è ricco di minerali.

Le varietà principalmente coltivate sono lo Chardonnay, il Pinot Bianco, il Pinot Nero e per i più coraggiosi il Cabernet Franc.

Portavoce di questa zona è l'azienda agricola Il Pendio, sita a Monticelli Brusati, il cui pioniere è l'anticonformista Michele Loda.

Si tira fuori dalla DOCG Franciacorta dall'annata 2012, in segno di protesta verso una denominazione che non lo rappresentava più. Ricordiamoci che la sua etichetta di riferimento fa di nome, non a caso, "Il Contestatore".

Situato a 450 metri sopra il livello del mare, è facile capire da dove il nome dell'azienda dai ripidi pendii su cui sorge e che permettono una maturazione ottimale dell'uva. Tutti i metodo classico sono prodotti senza alcun utilizzo di dosaggio, e per il rabbocco post dégorgement viene utilizzato esclusivamente lo stesso vino affinato sui lieviti (e non vino più giovane come da usanza comune). L'annata 2015 del Contestatore sarà la nuova uscita in commercio dopo un anno difficile come la 2014 quando Michele ha ben deciso di preservare il nome del suo prodotto di punta e fare un vino diverso, un blend delle tre vigne. Ci sarà una grande espressione di Beccaccia ed Etichetta rossa mentre ci saluta definitivamente il Delabrè. Nuova annata in uscita anche per la Selossata , in millesimo 2009 a far compagnia alla 2006.

IL PENDIO

Franciacorta di Montagna

*L'azienda **Il Pendio** è situata a Monticelli Brusati, nel cuore della Franciacorta , ed è gestita sapientemente da Michele Loda.*

Nel vigneto "La beccaccia", esposto a sud e ricoperto di sassi, viene allevato il Cabernet franc; nel "Roncol", esposto a sud-est troviamo il Pinot Bianco mentre nei due vigneti "Gradoni" e " Ruc" viene allevato lo Chardonnay che serve per produrre i due Franciacorta "Il Contestatore" e "Il Brusato". Vini autentici, rispettosi del territorio che sanno regalare grandi emozioni!

NUMERO BOTTIGLIE
10000BT/anno

ETTARI VITATI
3ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

La Selossata

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bollicine

- 100% Chardonnay
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 9 Anni Sur Voile + 48 Mesi Sui lieviti
- Frittura,Salumi,Rosticceria

Trait d'Union

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bollicine

- 50% Chardonnay + 30% Pinot Noir + 20% Pinot Bianco
- Indigeni • 20 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 60 Mesi Sui lieviti
- Verdure,Aperitivo,Battuta di carne,Pescato fresco

Blanc de Noir

- 100% Pinot Noir
- 60 mesi Sui lieviti

Pinot Nero IGT " La Valletta"

0,75l • Vino Rosso

Il Contestatore VSQ Metodo Classico

Biodinamico • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

- 100% Chardonnay
- Indigeni • 15 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 60 Mesi Acciaio
- Pesce,Aperitivo,Crostacei,Carpaccio di salmone,Ravioloni alle erbe

Chardonnay Igt Sebino

Vino Bianco

- Carbonara,Vitello tonnato,Lasagnette al pesto,Risotto ortiche e castelmagno

L'area di Conegliano di Valdobbiadene si estende su un territorio collinare situato a 50 km da Venezia a circa 100 km dalle Dolomiti. Delimitata a 15 comuni (non va confusa con il prosecco generale), due di questi ne danno anche il nome, Conegliano e Valdobbiadene: una capitale culturale, l'altra il cuore produttivo. Il terreno ha un'origine molto antica, risale infatti al sollevamento dei fondali marini e lacustri. Una parte delle colline è stata rimodellata dai ghiacciai delle Dolomiti, che hanno portato a valle vari sedimenti. I suoli che ne derivano sono molto profondi, costituiti da conglomerati di roccia e sabbia, con argilla e talvolta ferro.

La cantina di Silvano Follador è composta dai due fratelli Silvano e Alberta, che hanno deciso di continuare l'attività del nonno paterno, cercando ti trasmettere attraverso i loro vini la genuinità che spesso è venuta a mancare in questo territorio. I loro vini sanno unire le caratteristiche tipiche della glera ad una bella beva sul metodo Charmat (quindi autoclave) e alla complessità del metodo classico (quindi affinamento sui lieviti).

La 2021 vede un decremento di produzione , solamente 15000 bottiglie prodotte per un solo metodo martinotti e un bianco fermo che rivaluteremo nell'anno solare per capire la messa in commercio o proseguire con un'esigua quantità di merce a disposizione a discapito della tantissima richiesta.

Valdobbiadene

NUMERO BOTTIGLIE
30000BT/anno

ETTARI VITATI
5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

"..in un vino è più difficile cogliere le sottigliezze che le differenze nette; la finezza parte da qui".
Silvano Follador

Silvano e la sorella Alberta, finiti gli studi liceali, decidono di continuare l'attività del nonno paterno.

Il rispetto della naturale fisiologia della pianta come della fertilità e della vita microbica del suolo ha garantito la formazione di uva più saporita. Le fermentazioni spontanee hanno saputo restituire al vino i veri aromi varietali e quelli minerali del terreno. L'aver ridotto al minimo i travasi e le chiarifiche (con bentonite solo quando serve) ed eliminato ogni filtrazione prima della seconda fermentazione ha garantito un gusto più ricco e sincero.

Prosecco Extra Brut Valdobbiadene Superiore Docg

Convenzionale • 0,75l • 11.5° • Vino Bollicine

100% Glera
Indigeni • 50 mg/l
Argilla, Calcare
Guyot
10 Mesi Acciaio
Pizza,Aperitivo,Pescato fresco

La Rinascita della Doc Bardolino passa attraverso il cambiamento epocale che decidono di mettere in piedi le nuove generazioni che dopo decenni di visione commerciale del classico "vinello" da servire ai turisti del lago , cominciano a stravolgere tutto. Da uve nobili come quelle che hanno fatto grande la zona della Valpolicella , cambia tutto nell'ultimo decennio. Noi abbiamo scelto di puntare su uno dei produttori emergenti della zona , Enrico , classe 1983 che dopo decenni di sfuso nell'azienda di famiglia comincia ad imbottigliare nel 2018.

L'azienda agricola Gentili nasce nel 1979 per volontà di Carlo Gentili, che con pochi fondi a disposizione ma con grande tenacia costruisce poco per volta una cantina (ricavata all'interno di una corte del XV° secolo) e impianta i vigneti nei terreni circostanti, incastonati tra il Monte Baldo e il lago di Garda. Per trent'anni l'intera produzione aziendale è destinata alla vendita come prodotto sfuso ad altre cantine, ma dal 2010, con la direzione dei figli Enrico ed Elisa, inizia un percorso di valorizzazione delle potenzialità viticole ed enologiche dell'azienda attraverso il recupero delle tradizioni della zona, dei vecchi vitigni locali e dei metodi di coltivazione del passato. Uno dei grandi punti di forza dell'azienda è la possibilità di coltivare e produrre uva da vigneti di una considerevole età, tra i 20 e i 60 anni, portando orgogliosamente indietro nel tempo la propria idea di viticoltura a un'età in cui era minore la standardizzazione ed era maggiore il rispetto per la vigna. Tutte le uve utilizzate per i vini in bottiglia vengono raccolte a mano perlopiù dai vecchi vigneti, nella maggior parte dei casi coltivati con il sistema tradizionale della pergola, che è perfettamente adatto per raggiungere un'alta qualità nelle condizioni climatiche di questa zona e con le varietà autoctone. In alcuni casi si è scelto di riprodurre le viti di vigneti molto vecchi, salvando le varietà più antiche dall'oblio. L'azienda, pur non avendo ancora chiesto una certificazione biologica, crede che ogni produzione agricola dovrebbe avere rispetto della natura e della salute di chi beve. Per questo da molti anni sta cercando di ridurre e talvolta eliminare le pratiche dannose, ricercando piuttosto le buone prassi tradizionali che consentono di riportare in vita un sistema agricolo ricco di biodiversità e di rispetto del suolo, della pianta, delle risorse idriche e del lavoro dell'uomo. Dal 2016, nella direzione della salvaguardia dell'ambiente e della ricerca di una forma di viticoltura ancora più sostenibile, è cominciata la coltivazione anche delle varietà PIWI resistenti alle malattie. Nella cantina dell'azienda non avviene altro che l'ultimazione del lavoro iniziato in vigna. Con pazienza e tenacia l'azienda ha cercato di affinare le migliori tecniche di vinificazione e maturazione per valorizzare il più possibile il proprio "terroir". Lo stile di vinificazione vuole essere quindi semplice e rispettoso delle caratteristiche originali, ripudiando le pratiche che standardizzano il prodotto, rovinando la sorpresa della diversità di stagione, terreno e affinamento di un vino. Molti vini vengono fatti maturare per un certo periodo in azienda, usando contenitori di diversi materiali, come legno e terracotta, scelti in base alle caratteristiche del vino.

Bardolino

I Terreni su cui si sviluppano i vigneti , situati tra Caprino Veronese e Costermano , sono di origine morenica , caratterizzati da composizioni diverse a seconda della parcella. Il vigneto Boldiera , allevato a pergola veronese singola , con sesti d'impianto larghi sulla fila , ospita le varietà autoctone veronesi che Enrico ha selezionato per la produzione del Chiaretto in versione metodo classico. Cura , rispetto e passione caratterizzano il progetto di enrico, che ambisce a produrre vini territoriali e tipici , ma rivisitati in chiave moderna.

NUMERO BOTTIGLIE
20000BT/anno

ETTARI VITATI
37ha

TIPO DI PRODUZIONE
Lotta Integrata

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Chiaretto Spumante M.Classico

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

- 50% Corvina + 25% Corvina grossa + 10% Rondinella + 15% Molinara
- Indigeni
- Argilla
- Pergola doppia
- 20 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Pesce grigliato,Carpaccio di salmone
- Croccante e Persistente!

Bardolino "San Verolo"

Convenzionale • 0,75l • 12° • Vino Rosso

- 80% Corvina + 10% Molinara + 10% Rondinella
- Indigeni • 35 mg/l
- Granito, Ciottolo
- Pergola doppia
- 18 Mesi Botte Grande
- Petto di piccione,Pollo arrosto,Baccalà alla puttanesca
- Intreccio di spezie e tannini.

Trebianel

Convenzionale • 0,75l • 11° • Vino Rifermentato

- 100% Trebianel
- Indigeni
- Argilla, Granito
- Pergola singola
- 4 Mesi Bottiglia
- Formaggi,Aperitivo,Primi Piatti

Chiaretto

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Rosato

- 55% Corvina + 25% Rondinella + 10% Molinara + 10% Corvina grossa
- Indigeni • 60 mg/l
- Argilla, Silice
- Spalliera
- 12 Ore Bucce + 6 Mesi Acciaio
- Pizza,Aperitivo,Primi di pesce

Souvignier Gris

0,75l • 12.5° • Vino Bianco

Bardolino Classico

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 80% Corvina + 10% Sangiovese + 10% Rondinella
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Granito
- Pergola doppia
- 9 Mesi Acciaio + 2 Mesi Botte Grande
- Carne,Costatona di manzo

Chiaretto "Barbagliante"

Convenzionale • 0,75l • 12° • Vino Rosato

- 50% Corvina + 10% Corvina grossa + 10% Rondinella + 30% Molinara
- Indigeni
- Argilla, Calcare
- Pergola doppia
- 6 Mesi Bucce + 6 Mesi Anfora
- Rosticceria,Frutti di mare,Tartare di tonno

Chiaretto Spumante M.Classico

Convenzionale • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

Prodotto disponibile prossimamente

- 50% Corvina + 25% Corvina grossa + 10% Rondinella + 15% Molinara
- Indigeni
- Argilla
- Pergola doppia
- 20 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Pesce grigliato,Carpaccio di salmone

Bardolino DOC Montebaldo Magnum

1,5l • Vino

Chiaretto di Bardolino DOC Spumante Magnum "Vigna Boldiera"

1,5l • Vino Bollicine

La Valpolicella è la zona collinare che precede l'inizio delle Prealpi Veronesi. Il territorio dal punto di vista geografico presenta diverse situazioni geologiche, dalla roccia, all'argilla, ad aree calcaree, che vanno a dare stili diversi ai vini prodotti.

L'azienda agricola **Adalia** si trova in un angolo della Val di Mezzane, area soleggiata e ben ventilata, con 5 ettari coltivati a vigneto, molto espressivi. La conduzione è biologica, nel pieno rispetto della territorialità ed espressione del vitigno.

Parlando dell'annata in commercio, troviamo nella 2020 grande calura come nel resto della penisola. Federica e Marinella (madre e figlia) hanno cercato di smussare la grande materia presente nelle annate calde. L'Amarone vive la sua gioia con la 2016 che lo renderà grande e nuovi scenari aziendali fanno chiacchierare in positivo.

Valpolicella

Il nome dell'Azienda **ADALIA**, deriva da Adalia Bipunctata, una piccola coccinella con due macchie nere sulle ali.
In un angolo della Val di Mezzane, area soleggiata e ben ventilata, troviamo un piccolo gioiello della Valpolicella.

5 ettari che vogliono diventare espressione di un concetto diverso di azienda agricola: giovane ma autentico, innovativo ma sempre in contatto diretto con la natura, in una delle aree vitivinicole più tradizionali e austere del panorama nazionale.

NUMERO BOTTIGLIE
30000BT/anno

ETTARI VITATI
5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Amarone della Valpolicella Docg Ruvaln

Biologico • 0,75l • 15° • Vino Rosso

- 40% Corvina + 40% Corvina grossa + 20% Rondinella
- Indigeni • 60 mg/l
- Calcare
- Pergola doppia
- 24 mesi Botte Rovere
- Carne,Formaggi Stagionati,Stracotto di cinghiale

Valpolicella Ripasso Doc Superiore Balt

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 40% Corvina grossa + 30% Corvina + 30% Rondinella
- Indigeni • 45 mg/l
- Calcare
- Pergola doppia
- 6 mesi Acciaio
- Formaggi Stagionati,Salsiccia di maialino nero

Valpolicella Doc Laute

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 40% Corvina grossa + 30% Corvina + 10% Molinara + 20% Rondinella
- Indigeni • 45 mg/l
- Calcare
- Pergola doppia
- 6 Mesi Acciaio
- Salumi,Aperitivo,Rosticceria

Soave Doc Singan

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 80% Garganega + 10% Trebbiano + 10% Chardonnay
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla
- Controspalliera
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Grigliata di pesce,Formaggi freschi

Recioto della Valpolicella Docg Roasan

Biologico • 0,5l • 15° • Vino Rosso

- 40% Corvina + 40% Corvina grossa + 20% Rondinella
- Indigeni • 120 mg/l
- Calcare
- Pergola doppia
- 12 mesi Botte Rovere
- Formaggi,Dolci al cioccolato
- Sensuale Scioglievolezza.

La Valle d'Isarco - o Eisacktaler in tedesco - è la regione vitivinicola più a nord d'Italia, stretta in una valle erosa dai ghiacci e dal corso del fiume (l'Isarco, appunto)una delle valli Altoatesine maggiormente vocate alla viticoltura. Si dilunga per 40km, da Bolzano sino sopra Bressanone, con diversi microclimi, e coltivazioni poste tra le 300 e i 1000 metri di altezza , con suoli molto diversi tra loro, che vanno dalle ghiaie moreniche e di sedimenti fluviali a suoli di origine glaciale, composti da sabbie e ciottoli, con presenza di ardesia, gneiss e granito. Qui, più precisamente a Velturno, poco sopra Chiusa, si trova la cantina Garlider, dove Christian Kershbaumer porta avanti 4 ettari vitati, producendo vini cristallini e varietali.

L' annata 2020 e 2019 vede visioni diverse del vignaiolo, che nell'annata più calda cerca di smussare meno il contatto col legno di acacia per rendere i vini meno stucchevoli e più agili. La 2019 da la possibilità di dormire sogni felici, con dei bianchi in progressione pronti ad un invecchiamento medio lungo dato che il vignaiolo per etica aziendale non "velocizza" un normale affinamento di un vitigno semi aromatico.

Valle d'Isarco

A Velturno, poco sopra Chiusa, si trova l'Azienda vinicola Garlider, che gode di una vista magnifica sulla Valle Isarco e sull'imponente mondo alpino. Christian Kerschbaumer gestisce qui con i suoi genitori, la moglie Veronika ed i figli Anna, Elisa, Philipp e Manuela l'Azienda vinicola ***Garlider****, producendo, su una superficie vitata di 4 ettari, cinque bianchi eccellenti oltre all'unico pinot nero di tutta la Valle Isarco.*

NUMERO BOTTIGLIE
28000BT/anno

ETTARI VITATI
4.2ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Gruner Veltliner Igt

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Gruner Veltiner
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 6 mesi Acciaio
- Formaggi freschi,Tagliolini all'astice

Sylvaner Bio Igt

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Sylvaner
- Indigeni • 30 mg/l
- Ghiaia
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Aperitivo,Formaggi Stagionati,Zuppa di pesce

Blauburgunder Pinot Nero Doc

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Pinot Noir
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 12 Mesi Botte Grande
- Sushi,Primi Piatti,Battuta di carne

Pinot Grigio Bio Igt

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

- 100% Pinot Grigio
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 12 Mesi Acciaio
- Formaggi freschi,Risotto ai frutti di mare

Muller Thurgau Bio Igt

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Muller Thurgau
- Indigeni • 45 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 12 Mesi Botte Grande
- Formaggi,Aperitivo,Gamberoni alla griglia

Gewurztraminer Hautnah Bio Igt

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Gewurztraminer
- Indigeni • 40 mg/l
- Ghiaia
- Guyot
- 12 mesi Botte Grande
- Pesce,Zuppe,Aperitivo,Primi di pesce,Insalata di mare

Valpolicella Superiore
Poderecastagne

Biodinamico

Greco di Tufo DOCG Iclassici
0,75l

Fiano di Avellino DOCG Iclassici

Campania Falanghina IGT "Torricino Bianco"

Campania Aglianico IGT "Torricino Rosso"

Greco di Tufo DOCG Riserva "Raone"

Fiano di Avellino DOCG Riserva "Serrapiano"

Taurasi DOCG “Cevotiempo”

Prodotto disponibile prossimamente

IRPINIA GRECO DOC PASSITO

“Vittoria” Metodo Classico

0,75l • Vino Bollicine

Prodotto disponibile prossimamente

100% Verdeca
36 mesi Bottiglia

Bianco Giugno Verdeca IGP Valle d’Itria

0,75l • Vino Bianco

100% Verdeca
. Acciaio

Rosarina Rosato

70% Susumaniello + 30% Negramaro
6 mesi Acciaio

Fata Morgana Negramaro

0,75l • Vino Rosso

100% Negramaro
12 mesi Barrique

Ninino Susumaniello

Vino Rosso

100% Susumaniello
7 mesi Acciaio

Alberelli Sparsi Primitivo

0,75l • Vino Rosso

100% Primitivo
18 mesi Barrique + 3 mesi Bottiglia

Rielinger

Blatterle

0,75l • 10° • Vino Bianco

Prodotto disponibile prossimamente

100% Blatterle
12 mesi Botti di acacia + 12 mesi Acciaio

Kerner

Vino Bianco

100% Kerner
80% Botti di acacia + e Botte Rovere + 20% Acciaio

Kontur Orange

0,75l • 12.5° • Vino Orange

Prodotto disponibile prossimamente

100% Kerner
24 mesi Botte Rovere

Riesling St.ein

0,75l • 13.5° • Vino Bianco

100% Riesling
50% Botti di acacia + 30% Acciaio + 20% Cemento

Müller Thurgau Rielinger

0,75l • 12° • Vino Bianco

100% Muller Thurgau
6 mesi Acciaio + e Botte Grande

Rosé Zweigelt

0,75l • 12° • Vino Rosato

Prodotto disponibile prossimamente

100% Zweigelt
6 mesi Acciaio

Vernatsch ´69

0,75l • 11.5° • Vino Rosso

100% Schiava
12 mesi (castagno) Botte Grande + 12 mesi Cemento

LA MARCA
DI SAN MICHELE

Numero Cinque Metodo tradizionale 2020

0,75l • 11.5° • Vino Bollicine

Prodotto disponibile prossimamente

100% Verdicchio

"Passolento" Verdicchio Riserva

0,75l • 13.5°

Prodotto disponibile prossimamente

100% Verdicchio

12 mesi Botte Grande + 12 mesi Bottiglia

"Capovolto" Verdicchio Cl. Sup.

Prodotto disponibile prossimamente

100% Verdicchio

7 mesi Acciaio

La Fuga Rosato

0,75l • 12.5° • Vino Rosato

Prodotto disponibile prossimamente

100% Montepulciano

5 mesi Acciaio

"Bastiancontrario" Marche Rosso IGP

0,75l • 13.5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

100% Montepulciano

12 mesi Acciaio + 12 mesi Tonneaux + 12 mesi Bottiglia

"Vermignon" Toscana IGT

0,75l • 12.5° • Bianco

80% Vermentino + 20% Sauvignon
6 mesi Acciaio

"Casa e Chiesa" Merlot Colline Lucchesi DOC

0,75l • 14° • Rosso

100% Merlot
16 mesi Cemento

"Poggio de' Paoli" Toscana IGT

0,75l • 14° • Rosso

100% Cabernet Sauvignon
24 Botte Grande + . Tonneaux + . Cemento

"Lenzini Franco" Toscana IGT

0,75l • 12.5°

100% Cabernet Franc
6 mesi Acciaio + . Grès

"La Syrah" Syrah Toscana IGT

0,75l • 13° • Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

100% Syrah
12 mesi Tonneaux + . Grès

"Buscè" Alicante Toscana IGT

0,75l • 12°

100% Alicante
6 mesi Acciaio

“Vermoon” Vermouth Rosso

0,7l • 18°

Trento DOC

0,75l • 12.5°

Prodotto disponibile prossimamente

100% Chardonnay

36 mesi Bottiglia

Riesling Renano Trentino DOC

0,75l • 12° • Bianco

Prodotto disponibile prossimamente

100% Riesling

24 mesi Bottiglia

Pinot Nero Trentino DOC

0,75l • 13° • Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

100% Pinot Noir

12 mesi Barrique + 12 mesi Bottiglia

“Contrordine” Nebbiolo Colline Novaresi DOC

0,75l • 13.5° • Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

100% Nebbiolo

6 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia

“Contromano” Nebbiolo Colline Novaresi DOC

0,75l • 13.5° • Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

95% Nebbiolo + 5% Croatina

6 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia

“Controluce” Bianco Colline Novaresi DOC

0,75l • 13.5° • Bianco

Prodotto disponibile prossimamente

100% Erbaluce

6 mesi Acciaio

“Controsenso” Nebbiolo Colline Novaresi DOC

0,75l • 13.5°

Prodotto disponibile prossimamente

95% Nebbiolo + 5% Croatina

6 mesi Bottiglia

The Great Gig in The Wine Srl
Via Nola,153
80049 - Somma Vesuviana (NA)

www.thegreatgiginthewine.it - info@thegreatgiginthewine.it
Tel : 081 362 94 90 Cell : 366 17 05 675

Condizioni Generali Annata 2024

- Il Catalogo è valido per l'Anno Solare 2024
- Il Primo Ordine del **Nuovo Cliente** deve essere obbligatoriamente con **Pagamento Anticipato.**
- Il Pagamento Anticipato prevede uno sconto dell'**5%**
- **Ordine Minimo per Porto Franco: 350 + Iva (Campania), 450 + Iva (altre regioni), 500 + Iva (zone disagiate o isole)**

- Ordine dal valore di **250 euro** prevede pagamento obbligato in anticipato o alla consegna.
- In Caso di **Ordine con Contrassegno** non sarà applicata nessuna tipologia di sconto.
- Condizioni Commerciali differenti vengono comunicate attraverso l'ausilio dell'ufficio ordini.
- Eventuali Rotture o Consegne Incomplete vanno segnalate sul documento di trasporto, con riserva in bolla firmata.
- La Fattura Proforma viene ritenuta valida circa **sette giorni lavorativi**, dopodiché l'ordine verrà ritenuto nullo.
- La Consegna Espresso ha un costo maggiore a seconda della zona (18+Iva per tutte le zone di competenza)
- Gli scarichi in cantina o ai piani non sono inclusi nel porto franco.
- **Le sostituzioni di bottiglie con sentore di tappo avvengono solo dopo riconsegna del tappo in questione.**
- **Tutti i Cartoni sono divisibili anche per una sola bottiglia.**

BASSO

CHITARRA

BATTERIA

TASTIERA