



Art by Colleen's

INTRO

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 Sapia

ALTO PIEMONTE		
PARIDE CHIOVINI		4
PARIDE IARETTI		5
CONTRORDINE	<i>Novità</i>	6
ROERO		
ALBERTO OGGERO		7
LANGHE		
MONCHIERO		8
FRANCESCO VERSIO		9
BRUNA GRIMALDI		10
GIUSEPPE CORTESE		11
CASCINA FONTANA		12
FRATELLI ALESSANDRIA		13
MONFERRATO		
CASCINA GALARIN		14
CASCINA REY		15
FIORDALISO		16
OLTREPO' PAVESE		
ALESSIO BRANDOLINI		17
FRANCIACORTA DI MONTAGNA		
IL PENDIO		18
VALLE D'ISARCO		
RIELINGER	<i>Novità</i>	19
GARLIDER		20
COLLE DI TENNA		
CANTINA MICHELE SARTORI	<i>Novità</i>	21
VALDOBBIADENE		
SILVANO FOLLADOR		22
VALPOLICELLA		
ADALIA		23
BARDOLINO		
AZIENDA AGRICOLA GENTILI		24
DOLCEACQUA		
MACCARIO DRINGENBERG		25
TERRE BIANCHE		26
CASTROCARO TERME		
MARTA VALPIANI		27
MUGELLO		
IL RIO		28
MONTALCINO		
SANLORENZO		29
CORTONA		
STEFANO AMERIGHI		30
SCANSANO		
MONTECIVOLI		31
COLLINE LUCCHESI		
TENUTA LENZINI	<i>Novità</i>	32
CHIANTI CLASSICO		
POMONA		33
VAL DELLE CORTI		34
JESI		
ALBAMOCCO		35
CONERO		
CLARA MARCELLI		36
CUPRAMONTANA		
LA MARCA	<i>Novità</i>	37
DI SAN MICHELE		
MONTEFALCO		
RAINA		38
ALTO TIRINO		
VALLE REALE		39
CESANESE		
LA VISCIOLA		40
IRPINIA		
ROSA BOCCELLA		41
IL SOLE E IL LUPO		42
ANTICO CASTELLO		43
LE ORMERE		44
DRYAS		45
AZIENDA AGRICOLA TORRICINO	<i>Novità</i>	46
SANNIO		
SIMONE GIACOMO		47
COLLI SALERNITANI		
AITA		48
CILENTO		
MORIGERATI		49
CAMPI FLEGREI		
CANTINE BABBO		50
VESUVIO		
MASSERIA DELLO SBIRRO		51
VULTURE		
CANTINE MADONNA DELLE GRAZIE		52
CIRO'		
'A VITA		53
VALLE D'ITRIA		
CANTINA ELIA	<i>Novità</i>	54
ETNA		
EUDES		55
MARSALA		
BARRACO		56
MAMOIADA		
FRANCESCO CADINU		57
CONDIZIONI GENERALI		

PARIDE CHIOVINI



4.5 ha



Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara, Erbaluce



24.000



Con il suo costante impegno, Paride Chiovini, conduce dal 2004, tra Sizzano e Ghemme, 3 ettari di vigneto con le varietà Nebbiolo (il nome locale è Spanna), Vespolina (detta anche Ughetta), un 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.



“ATHENA” BIANCO COLLINE NOVARESI DOC

Athena, dea greca della sapienza, la stessa che caratterizza il lavoro degli artigiani. 6 mesi in acciaio, acidità viva ma equilibrata; intensa e persistente in profumi e aromi. Erbaluce... Sapidità dell'Alto Piemonte.

4.500 bt prodotte.



“EROS” COLLINE NOVARESI DOC

Dio dell'Amore, raffigurato come un bambino alato che si diverte a portare scompiglio nei cuori, a volte infiammandoli, a volte ferendoli...

Nebbiolo in rosa.

3.500 bt prodotte.



“BRISEIDE” COLLINE NOVARESI DOC

Briseide, la schiava favorita di Achille, teneramente amata dall'eroe: alta, bruna, dallo sguardo brillante. Uva Rara: acidità, eleganza, beva.

1.300 bt prodotte.



“AFRODITE” COLLINE NOVARESI DOC

Afrodite: donna decisa, tenace, proprio come la Vespolina vinificata in purezza e solo in acciaio, delicata ma decisa.

Frutta fresca da bere!

3.500 bt prodotte.



“PRIAMO” NEBBIOLO COLLINE NOVARESI DOC

Priamo, Re dell'antica Troia al tempo dell'epica impresa... Nebbiolo di facile beva che esprime freschezza, eleganza e piacevolezza, profumo caratteristico, note fruttate e tannino ben equilibrato. Autentica espressione dell'Alto Piemonte.

6.000 bt prodotte.



SIZZANO DOC

DOC storica che prevede l'utilizzo di Nebbiolo, Uva Rara e Vespolina, 3 anni di invecchiamento di cui 24 mesi in legno... Regale.

2.500 bt prodotte.



GHEMME DOCG

Vino già noto in epoca romana, è una DOCG da uve Nebbiolo dell'omonimo comune; un minimo di 18 mesi in tonneau da 5 hl di rovere francese e 6 mesi in bottiglia. Splendente.

2.500 bt prodotte.

PARIDE IARETTI



4.5 ha



Nebbiolo



26.000



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 DCG Gattinara. Alcune sue vigne raggiungono i 50 anni di età!



VIGNA VALFERANA GATTINARA DCG

Uve provenienti dai vigneti Valferana, cru particolarmente vocato. Sapidità, eleganza, mineralità... particolari sfumature ferrose, caratteristiche del Cru.

Potenza!

3.000 bt prodotte.



GATTINARA DCG RISERVA

Nebbiolo riserva dalle vigne più vecchie, una struttura tale da permettere un'interessante evoluzione dopo l'imbottigliamento. Prende corpo e cuore dal lavoro in vigna, dall'impegno quotidiano e dalla cura continua delle viti.

La Riserva che mancava.

3.500 bt prodotte.



"PIETRO" GATTINARA DCG

Nebbiolo da vigne di 50 anni d'età media, che Paride ha dedicato a suo padre, Pietro; sottosuolo vulcanico, ricco di mineralità, che si ritrova nel calice...

Sapido ed austero.

15.000 bt prodotte.



COLLINE NOVARESI DOC

Uve nebbiolo da vigneti siti a Briona, sud della DOC Colline Novaresi. Un'esplosione alla vista, al naso ed in bocca, iris, frutti rossi, erbe aromatiche e spezie; avvolgente ed equilibrato.

Un viaggio!

4.500 bt prodotte.

CONTRORDINE



2.5 ha



Nebbiolo, Croatina, Erbaluce



16.000



Il progetto CONTRORDINE nasce da un'idea di Ivan Giuliani, produttore di vino nella Doc dei Colli di Luni con il marchio TERENCEUOLA e l'amico di infanzia Davide Minoletti, ristoratore e proprietario de LA RAMPOLINA sul Lago Maggiore. I due, per i loro 50 anni, decidono di fare qualcosa che sappia di incontro.

Con una stretta di mano prende vita l'avventura: produrre Nebbiolo in ALTO PIEMONTE, la terra natale di entrambi! Lunghe ricerche e studi dettagliati dei vigneti della zona, li conducono sulla strada Traversagna che unisce il Santuario di Boca a Grignasco, dove realizzano il loro sogno, quando le speranze erano ormai perse. Dopo due anni, in un'areale nato dall'esplosione di un Supervulcano, trovano finalmente una porzione di vigneto su porfido viola, ideale per produrre vini Nebbiolo ed Erbaluce. "CONTRORDINE" è il nome del progetto ideato da Ivan, ispirato al suo ritorno alle origini e l'etichetta, di stampo surrealista, lo raffigura con la testa al lago e il corpo al mare.



"CONTROLUCE" **VINO BIANCO**

Erbaluce in purezza, uve vendemmiate in due riprese con macerazione a freddo e successiva decantazione statica; affina poi sui propri lieviti fino all'imbottigliamento. Contraddistinto da freschezza e mineralità, persistenza e buona sapidità. Abbagliante!

3.200 bt prodotte.



"CONTRROSENDO" **NEBBIOLO COLLINE NOVARESI DOC**

Uve Nebbiolo con un piccolo saldo di Croatina, da vigne giovani, vendemmiate anticipatamente, per favorire la base acida. Affina sui propri lieviti fino all'imbottigliamento e svolge un breve affinamento in bottiglia.

L'esaltazione dei sensi!

2.700 bt prodotte.



"CONTRROMANO" **NEBBIOLO COLLINE NOVARESI DOC**

Vino ottenuto da uve Nebbiolo e Croatina: entrambe le uve vengono vendemmiate in due riprese, fermentazione in parte a grappolo intero per il Nebbiolo, fermentazione in rosato invece per la Croatina; affina sui propri lieviti.

Un vino da merenda!

7.000 bt prodotte.



"CONTRORDINE" **NEBBIOLO COLLINE NOVARESI DOC**

Vino ottenuto dai migliori cloni di uve Nebbiolo in purezza da viti di circa 30 anni: fermentazione classica con chiusura "Piemontesina", a caldo e a cappello sommerso; affina sui propri lieviti per circa 6 mesi.

Un Nebbiolo di carattere e tipicità.

3.000 bt prodotte.

ALBERTO OGGERO

 6 ha  Nebbiolo, Arneis  25.000



«Mio nonno me lo diceva sempre perché, 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.»



ROERO BIANCO

“A tavola non si diventa vecchi.”
Arneis, succoso e sapido;
“lavorato” il meno possibile così
da non nascondere la sua essenza.
Versatile, quotidiano; fresco e
salino.

10.000 bt prodotte.



“VALLE DEI LUNGHI” VINO BIANCO

“Il vino è buono per chi sa berlo.”
Un esperimento realizzato
vendemmiando alcuni ceppi molto
vecchi di bacche bianche (Arneis)
sparsi in vigne di nebbiolo. Un Roero
macerato da grande invecchiamento.

600 bt prodotte.



“SANDRO” VINO ROSSO

“Il vino fa ballare i vecchi.”
È una spremuta di territorio: mix di
freschezza e bevibilità, in cui risulta
mitigata la consueta potenza del
nebbiolo.

Ovunque e sempre... da bere!

10.000 bt prodotte.



“LE COSTE” ROERO ROSSO DCG

Nebbiolo dalla vigna Le Coste,
segue i dettami della
vinificazione classica;
espressione perfetta e centrata
del territorio da cui proviene.
Tanta roba!

2.000 bt prodotte.



“ANIME” ROERO ROSSO DCG

Nebbiolo dalla vigna Anime,
vino profondo come la vigna da cui
proviene, da oltre ottant'anni
adagiata in un anfiteatro naturale
esposto a Sud.

La vigna saggia.

2.000 bt prodotte.

MONCHIERO



11 ha



Nebbiolo d'Alba, Arneis,
Barbera d'Alba, Moscato



55/60.000



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 Rocchedi Castiglione, contrapposta alla potenza del Cru Montanello. Ricontriamo 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.



DOLCETTO D'ALBA DOC

Uve Dolcetto da un vigneto di circ 70 anni, nel Comune di Treiso: fermenta e affina solo in acciaio. Il vino da tavola per eccellenza: vivace, fresco, equilibrato, profumi fruttati. Vigneto di circa 70 anni situato nel Comune di Treiso. Pronta beva!

1.000 bt prodotte.



LANGHE NEBBIOLO ANFORA

Fermentazione in acciaio e affinamento in anfora, aromi seducenti, palato agile; tannini non invadenti che contribuiscono alla struttura, grande beva. Eclettico.

1.500 bt prodotte.



LANGHE DOC NEBBIOLO

Nebbiolo vinificato secondo tradizione e invecchiato in rovere al massimo per 18 mesi. Profumi intensi e una buona struttura. Che Nebbiolo!

13.000 bt prodotte.



BAROLO DOCG DEL COMUNE DI LA MORRA

La MGA di La Morra ci regala un'uva che sfrutta al massimo tutto ciò che questa terra può donarle, e quello che ne risulta è un vino equilibrato, con una buona struttura e una grandissima beva. Naso inebriante.

4.000 bt prodotte.



BAROLO DOCG DEL COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO

Dai vigneti di Castiglione Falletto, una DOCG dalle caratteristiche uniche, a partire dalle caratteristiche organolettiche, fino alla longevità e alla struttura. Macerazione a cappello sommerso e invecchiamento in rovere che esaltano e stabilizzano i tannini. Canto del territorio.

6.600 bt prodotte.



BAROLO DOCG MONTANELLO

MGA Montanello di Castiglione Falletto, esposizione Sud/Sud-Est: tornato in produzione nel 2010 con la Riserva, ha una spiccata personalità, è intenso, persistente, corposo ed elegante. Ottimo da giovane, diventa eccellente con l'invecchiamento. Che talento!

2.600 bt prodotte.



BAROLO DOCG ROCHE DI CASTIGLIONE

MGA di Castiglione Falletto, vigne esposte a Sud-Est; bouquet raffinato, struttura ed eleganza estrema.

Suntuoso, unico.

6.600 bt prodotte.



BAROLO DOCG PERNANNO RISERVA

Produzione limitata da viti di oltre 50 anni, Pernanno è il risultato della consapevolezza e dell'esperienza che hanno portato ad una selezione maniacale delle uve provenienti da questo versante collinare. Grande struttura, bouquet e persistenza. Leggiadro.

3.300 bt prodotte.

FRANCESCO VERSIO



4.75 ha



Nebbiolo, Barbera, Dolcetto



24.000



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.



LANGHE ROSATO DOC

Rosato da uve Nebbiolo, prodotto tramite salasso... fruttato al naso, bocca piena, corposo, splendida acidità.

Un'esperienza!

1.200 bt prodotte.



DOGLIANI DOCG

Un Dolcetto sorprendente che vede i suoi natali in un piccolo appezzamento composto da vecchie viti, tra Dogliani e Belvedere Langhe. Contraddistinto dalla sua immediatezza, affina solo in acciaio. Magnifica freschezza.

4.000 bt prodotte.



BARBERA D'ALBA DOC

Uve Barbera, Currà. Bouquet avvolgente di fiori secchi, frutta rossa matura, tabacco e delicate spezie; sorso bilanciato e persistente; profilo ricco e complesso.

Un'ode al territorio.

2.500 bt prodotte.



LANGHE DOC NEBBIOLO

Protagonista della coppia perfetta, assieme al Barbaresco di Francesco: eleganza, charme e personalità distintiva per entrambi; fine e di beva compulsiva grazie all'invecchiamento in botte grande e successivamente in cemento.

Da non perdere questo Nebbiolo da lungo invecchiamento...

7.500 bt prodotte.



BARBARESCO DOCG

Da Neive, a partire da due diversi cru, San Cristoforo e Currà: 24 mesi in botte grande, pieno, articolato, avvolgente all'assaggio.

Il Barbaresco di velluto...

8.200 bt prodotte.

BRUNA GRIMALDI



15 ha



Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Arneis



70.000



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.



LANGHE DOC ARNEIS

Un vino realizzato con l'intento di rappresentare la tipicità del vitigno, senza forzature: profumi floreali delicati, palato sapido ma gentile al contempo. Arneis autentico.

13.000 bt prodotte.



"SAN MARTINO" DOLCETTO D'ALBA DOC

"Non è un vero pasto se non c'è un bicchiere di Dolcetto." Rapporto secolare con la Langa, il nome fa riferimento alle caratteristiche dell'uva, ma non a quelle del vino. Profumi intensi, morbido, piacevolmente fresco e tannico. Succoso e godurioso.

3.500 bt prodotte.



"SCASSA" BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

Uno stile inusuale di interpretazione della Barbera: appezzamenti vocati, rese basse e affinamenti in legno. Intenso nei profumi, frutti rossi, note grafiche, talvolta mentolate; sorso ricco, minerale e fresco. Barbera di grande spessore!

20.000 bt prodotte.



"BONUREI" NEBBIOLO D'ALBA DOC

Uve da diversi appezzamenti localizzati in più comuni; un Nebbiolo caratterizzato da profumi che spaziano dal floreale, alla frutta matura fino alle spezie; tannini che donano eleganza ed armonia alla struttura, fino a giungere ad un meraviglioso equilibrio con l'affinamento. Nebbiolo da invecchiamento.

18.000 bt prodotte.



"CAMILLA" BAROLO DOCG

Un Barolo di equilibrio, uve da diversi terroirs. Eleganza e fascino, bevibilità e piacevolezza in ogni annata; bouquet ampio e variegato, fiori e spezie; palato equilibrato, tannini fini. Apprezzabile in giovane età, espressione massima dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

Il Barolo Classico che non t'aspetti!

26.480 bt prodotte.



"BRICCO AMBROGIO" BAROLO DOCG

Uve provenienti da un appezzamento in piena luce e microclima caldo, raccolte sempre con anticipo. Profumi "caldi", tendenti a frutti maturi e spezie nere; struttura importante, ma tannini vellutati, piacevoli. Da Roddi... una grande interpretazione del Barolo.

5.013 bt prodotte.



"BADARINA" BAROLO DOCG

Il simbolo della famiglia, espressione di potenza e mineralità, caratteristiche del terroir di Serralunga d'Alba; uve con tempi più lunghi di maturazione, in relazione al microclima e al terreno. Ne risulta un Barolo eccezionalmente complesso, contraddistinto dall'intensità dei profumi (frutti rossi, erbe, sentori balsamici) e dalla grande struttura. Grande!

5.777 bt prodotte.



BAROLO DOCG "BADARINA" VIGNA REGNOLA

MGA Badarina, Vigna Regnola, esposizione Sud/Sud-Est, sempre vinificata separatamente dal resto della MGA Badarina. Nelle migliori annate viene proposto in purezza per una piccola parte mentre la restante viene assemblata nel Barolo Badarina. Vino di volume ed eleganza. Introvabile!

1.333 bt prodotte.

GIUSEPPE CORTESE



15 ha



Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Chardonnay



74.000



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.



"SCAPULIN" LANGHE DOC CHARDONNAY

Acciaio per la freschezza, anfore per la mineralità e legno per la sostanza: grande espressività e capacità evolutiva.

Brillante e fresco.

8.000 bt prodotte.



LANGHE DOC DOLCETTO

Un vino in cui si fondono semplicità, eleganza e precisione. Intenso e fruttato. Solo acciaio ad esaltare tutte le sue peculiarità.

Il Dolcetto armonico.

10.000 bt prodotte.



BARBERA D'ALBA DOC

Una barbera che sa di tradizione, carattere e finezza in un connubio unico. Intensa, ma delicata, con una struttura che si ingentilisce con l'invecchiamento.

Intenso e vellutato.

5.000 bt prodotte.



"MORASSINA" BARBERA D'ALBA

Zona Trifolera, vigna Morassina, età media 45 anni: affina per 18 mesi, parte in barrique francesi (di cui circa 30% nuove), parte in botti di rovere di Slavonia. Intenso, vellutato, corposo. Impenetrabile.

8.000 bt prodotte.



LANGHE DOC NEBBIOLO

Esaltazione della tipicità del vitigno e del terroir, senza alcun compromesso. Prodotto con uve provenienti dalle vigne più giovani, ha tutto il carattere e l'eleganza del grande Nebbiolo, fresco e piacevole, con il tipico equilibrio tannico.

Avvincente.

10.000 bt prodotte.



BARBARESCO CLASSICO DOCG

Una classica interpretazione della denominazione, nasce dall'idea di offrire un'alternativa al più famoso Rabajà, da alcune parcelle selezionate: freschezza, mineralità, complessità ed ottima beva.

Eleganza infinita.

10.000 bt prodotte.



"RABAJÀ" BARBARESCO DOCG

L'interpretazione più tradizionale di un grande vigneto, da cui nasce un vino di grande struttura, eleganza e carattere. Etereo, intenso che virano verso spezie, cuoio e sottobosco; robusto, armonico. Grandi emozioni in prospettiva.

11.000 bt prodotte.



"RABAJÀ" BARBARESCO DOCG RISERVA

Poco da dire, se non "Ascoltare la vigna e capire che solo alcune annate possono essere portate all'apice..."

Splendido.

7.000 bt prodotte.

CASCINA FONTANA

7 ha Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Freisa 40.000



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. È 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.



BARBERA D'ALBA DOC

Il Barbera è, più di ogni altro vino, il vino del contadino, profondamente legato al territorio. Si contraddistingue per la sua robustezza e acidità, che lo rendono un vino vivo e diretto, tutt'uno con la terra che lo fa crescere. In acciaio per 6 mesi, poi circa un anno tra cemento e barriques di rovere francese, Un sorso pieno e deciso.

6.000 bt prodotte.



DOLCETTO D'ALBA DOC

Più giovane tra i vini di Mario Fontana, in termini di invecchiamento, questo dolcetto si distingue per la sua spiccata freschezza e vitalità. 8 mesi in acciaio e poi in bottiglia. Eccezionale semplicità.

4.000 bt prodotte.



LANGHE NEBBIOLO DOC

Un vino unico prodotto con uve coltivate nella storica vigna del Castello (Sinio) e nella vigna del Pozzo (Castiglione Falletto). 7 mesi in acciaio, poi affina per circa 1 anno in botticelle di rovere di Slavonia da 10 Hl e vasche di cemento. Seta.

7.000 bt prodotte.



BAROLO DOCG

Nasce dalle uve delle vigne Villero (cru Villero), Valletti (cru Mariondino) e Gallinotto (cru Giachini): ogni cru conferisce a questo Barolo complessità, struttura, eleganza, acidità, frutto e mineralità. Circa 7 mesi in acciaio, poi circa 2 anni in botti di rovere di Slavonia da 25/27 Hl e 6 mesi in cemento. Unico.

8.000 bt prodotte.



BAROLO DOCG CASTIGLIONE FALLETTO

Il vino che Mario dedica alla memoria di tutta la famiglia Fontana, in particolare a nonno Saverio, maestro di vigna e di vita. Austero, elegante, dalla spiccata mineralità e struttura. L'amore per la propria terra.

4.000 bt prodotte.

FRATELLI ALESSANDRIA



16 ha



Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Favorita
Pelaverga



90.000

È 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.



LANGHE DOC FAVORITA

Varietà autoctona piemontese, parente stretto del Vermentino, un vino fresco e sapido, dai profumi floreali e fruttati con una bella vena minerale. La preferita dalla regina Savoia.

6.000 bt prodotte.



DOLCETTO D'ALBA DOC

Il classico e più tipico Dolcetto d'Alba, dall'ottima beva, profumi fruttati e corpo rotondo. L'equilibrio.

6.500 bt prodotte.



BARBERA D'ALBA DOC

Questa versione, che affina tra acciaio e cemento, esalta il frutto e la fragranza che contraddistingue l'uva Barbera. La gran signora.

6.000 bt prodotte.



"PRINSIÒT" LANGHE DOC NEBBIOLO

"Prinsiòt", storico soprannome della famiglia: nasce con il preciso obiettivo di esaltare tutta l'eleganza e la finezza del Nebbiolo e di gestirne la trama tannica così che risulti setosa e bilanciata. Entusiasmante.

8.000 bt prodotte.



"SPEZIALE" VERDUNO PELAVERGA DOC

Prodotto quasi esclusivamente nel comune di Verduno dal raro vitigno autoctono Pelaverga Piccolo: inconfondibile sentore speziato. Intrigante.

20.000 bt prodotte.



BAROLO DOCG DEL COMUNE DI VERDUNO

Eleganza speziata, viene prodotto secondo l'antica usanza di assemblare uve provenienti da più vigneti; in questo caso 5: Pisapola, Riva Rocca, Campasso, Rocche dell'Olmo e Boscatto. Il classico complesso.

19.000 bt prodotte.



BAROLO DOCG MONVIGLIERO

Storicamente riconosciuto come il "grand cru" di Verduno ed una delle più rappresentative dell'intera area del Barolo. Vino austero, ma elegante, distinto per complessità aromatica e profondità gustativa.

Grande interpretazione!
5.000 bt prodotte.



BAROLO DOCG GRAMOLERE

Cru del comune di Monforte d'Alba ubicato tra i Gavarini e la Bussia. Struttura e carattere, erbe aromatiche che si fondono alle classiche note di cuoio e liquirizia.

Il più nervoso di Monforte!
8.000 bt prodotte.



BAROLO DOCG SAN LORENZO

Adiacente alla collina di Monvigliero, San Lorenzo è nel comune di Verduno, stessa tipologia di terreno, meno elevata e più dolce nella pendenza. Complessità ed equilibrio, bocca elegante, tannini levigati.

Verduno che ci piace!
2.000 bt prodotte.



BAROLO CHINATO VINO AROMATIZZATO

Vino aromatizzato, nato a fine '800 con fini medicinali, digestivi e curativi, ben presto si trasformò in vino da meditazione o da sorvegliare a fine pasto. Compagno di meditazione.

CASCINA GALARIN



7 ha



Nebbiolo, Chardonnay, Pinot Nero, Barbera



45.000



“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.”



“NUVOLE” PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Dopo un'accurata selezione delle uve, il mosto resta a contatto con le bucce per un giorno circa, a lenta fermentazione tra i 15 e 16°C per mantenere un frutto fresco e intenso. Aromi freschi e floreali, agrumi e melone con note di nocciola; fresco, minerale, pieno e persistente.

Nuvola di freschezza!

4.000 bt prodotte.



“CAROSI” PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Castagnole Lanze: singolo vigneto alla cima della collina “Carossi”. Il mosto fiore resta a contatto con le bucce per un giorno circa; fermentazione e affinamento in barriques. Aromi floreali e agrumati; fresco e minerale, con acidità rinfrescante e buona complessità.

2.000 bt prodotte.



“BARIVEL” LANGHE DOC ARNEIS

Soffice pressatura delle uve seguita da decantazione a freddo, fermentazione in acciaio; profumi di pera e fiori, con lievi note di frutti esotici; ben bilanciato, elegante, con una buona complessità e lungo finale. Frutta e mineralità.

7.000 bt prodotte.



“PRA DONÈ” MOSCATO D'ASTI DOCG

Soffice pressatura delle uve, seguita da decantazione a freddo e fermentazione in autoclave; perlage fine ed abbondante; tipica aromaticità del vitigno, molto persistente, con sentori di frutta fresca; delicato e dolce, con una buona acidità. Cremoso.

10.000 bt prodotte.



“LE QUERCE” BARBERA D'ASTI DOCG

Vigneti allevati a Guyot su terreni argilloso calcarei del comune di Castagnole delle Lanze. Profumo di rosa, ciliegia e frutti di bosco; palato armonico, vellutato, con una piacevole acidità, tipica della Barbera. Sorso vibrante.

10.000 bt prodotte.



“TINELLA” BARBERA D'ASTI DOCG SUP.

Vigna Rorisso, terreno argilloso calcareo. Profumo intenso, vinoso, speziato con elegante sentore di boisé; armonico, corposo e persistente.

Elegante e longeva.

4.000 bt prodotte.



“CROCEVIA” MONFERRATO DOC NEBBIOLO SUPERIORE

Accurata selezione delle uve, macerazione fino a 30 giorni in tini di legno da 10 Hl, affinamento di 20 mesi in botti di rovere. Profumo intenso di rose secche, menta, liquirizia, spezie, sapore armonico, elegante, con tannini forti ma ben bilanciati.

Armonico e balsamico.

2500 bt prodotte.



“RIVELLA” PIEMONTE DOC PINOT NERO

Castagnole delle Lanze: macerazione di 10 giorni, malolattica e affinamento in barriques. Corpo pieno e complesso, con profumo intenso di rosa, ribes, spezie e leggeri richiami erbacei.

Una vera rivelazione.

600 bt prodotte.

CASCINA REY



5.5 ha



Grignolino, Barbera, Cortese,
Nebbiolo, Syrah, Viognier



10.000



Cascina Rey è una azienda a conduzione familiare, 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..



“SAGRINTE NEN” VINO BIANCO

Vino da uve Cortese, pulito, diretto, sapido, delicato nei profumi. 6 mesi in acciaio.

Fresco e solare.

1.500 bt prodotte.



“IL BISBETICO INDOMATO” GRIGNOLINO D'ASTI DOC

Grignolino in purezza, solo acciaio che preserva intatte tutte le caratteristiche, beva incredibile.

Croccante, gustoso.

4.000 bt prodotte.



“STUMA DAUSIN” BARBERA D'ASTI DOCG

Vigneti con esposizione a sud ovest, su colline sabbiose, caratteristiche che conferiscono al vino note fini ed eleganti. Al naso inebriante vinosità, ciliegia, prugna, viole; corposo, asciutto, acidità ben equilibrata, avvolgente e vellutato. Ammalante!

3.000 bt prodotte.



“DAME'NBASIN” BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

Uve da vecchie viti di circa 60 anni, che subiscono ancora un leggero diradamento, arrivando così ad un'altissima qualità e concentrazione delle uve.

Un cesto di frutti rossi maturi, vaniglia e spezie delicate; bocca piena, vellutato, corposo e di struttura, con lunga persistenza. La Barbera che non t'aspetti.

1.800 bt prodotte.

FIORDALISO



12 ha



Timorasso, Croatina, Barbera,
Dolcetto



10.000



L'azienda Agricola Fiordaliso è di proprietà di Alessandro Bressan e si trova a 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.



DERTHONA COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO

Eccezionale espressione di un grande vitigno autoctono piemontese, il Timorasso di Fiordaliso è contraddistinto da note minerali con sentori floreali ed agrumati, fresco e sapido. Mineralità del Timorasso.

2.500 bt prodotte.



“CLEONICE” DERTHONA COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO

Timorasso in purezza, con sentori di frutta e fiori, accenni dolci e note minerali. Morbido e penetrante, pieno in bocca. Il bianco da invecchiamento.

2.500 bt prodotte.



“GAT ALBEI” COLLI TORTONESI DOC CROATINA

Croatina vinificata in purezza, profumi complessi di frutti rossi maturi, liquirizia e mallo di noce; tannico, fresco e ben equilibrato al palato.

Croatina gentile.

700 bt prodotte.



“RA' PIEV” COLLI TORTONESI DOC DOLCETTO

Dolcetto vinificato in purezza, al naso note di frutta rossa intensa ed avvolgente. Corpo leggero, rotondo al palato, sorso teso e persistente.

Che dolcetto!

700 bt prodotte.



“MONLEALE” COLLI TORTONESI DOC BARBERA

Barbera in purezza, finemente fruttato all'olfatto, piacevolissimo in bocca, con un finale in cui si percepisce una lieve mandorla. Riposa 12 mesi barrique.

Bello è dir poco!

1.200 bt prodotte.

ALESSIO BRANDOLINI



13 ha



Pinot Nero, Barbera, Croatina,
Riesling, Malvasia, Chardonnay



60.000

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.



"LUOGO D'AGOSTO" VSQ METODO CLASSICO

Pinot Nero 100%: viene tenuta solo la prima spremitura, rimane sulle fecce finì fino al momento del tiraggio. Naso intenso, pesca, erbe balsamiche e anice stellato; bocca equilibrata, in termini di acidità e sapidità. Fresco come la brezza marina.

20.000 bt prodotte.



"NOTE D'AGOSTO" VSQ ROSÉ METODO CLASSICO

Gemello di Luogo d'Agosto nella vinificazione, esclusione fatta per una breve macerazione di 3/4 ore sulle bucce. Naso di spessore, con sentori di frutti di bosco, ribes ed erbe balsamiche; bocca equilibrata con una buona acidità, sapido e persistente.

Un bosco in bolle.
10.000 bt prodotte.



"IL BARDUGHINO" PROVINCIA DI PAVIA IGT

Malvasia in purezza, uve fermentate a bassissima temperatura in riduzione. Al naso albicocca, pera, erbe balsamiche; bocca equilibrata, caldo, di buona struttura e persistenza.

4.000 bt prodotte.



"I PRA" RIESLING PROVINCIA DI PAVIA IGT

Riesling Renano: uve intere in pressa, fermentate a bassa temperatura. Al naso frutta bianca matura, erbe balsamiche e idrocarburi; in bocca equilibrato, caldo, di grande struttura e persistenza.

Balsamico, fresco.
2.000 bt prodotte.



"IL CAMPETTO" PROVINCIA DI PAVIA IGT (FRIZZANTE)

Pinot Nero vinificato in bianco che, dopo pressatura soffice, viene lasciato fermentare a bassa temperatura per alcuni giorni; riposa in acciaio per alcuni mesi e poi in bottiglia. Fiori bianchi e frutta a polpa bianca; morbido, buona acidità e freschezza.

5.000 bt prodotte.



"AL NEGRÈS" PINOT NERO PROVINCIA DI PAVIA IGT

Pinot Nero in purezza: pigiatura e poi fermentazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni. Naso intenso, sentori di frutta rossa (marasca e ribes). Vino equilibrato, caldo, di buona struttura e persistenza. Campioncino del territorio!

3.000 bt prodotte.



"IL BENEFICIO" PROVINCIA DI PAVIA ROSSO IGT

Uve Croatina e Barbera, rosso rubino, sentori di marasca e mora, spezie come la cannella. Vino equilibrato, caldo, di grande struttura e persistenza. Sorso ampio e speziato.

2.000 bt prodotte.



"IL CASSINO" BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Uve Bonarda: il vino è lasciato in vasche d'acciaio per alcuni mesi e poi imbottigliato. Naso fruttato, tipici sentori di ciliegia e marasca, leggero sentore floreale. Buona struttura e tannicità, acidità contenuta e bocca equilibrata.

Amabilmente sapido.
6.000 bt prodotte.



"IL SOFFIO" CROATINA IGT

Croatina 100%, raccolta a piena maturazione polifenolica; il 5% subisce un passaggio in barrique per 12 mesi. Piccoli frutti rossi al naso, fragoline, more, mirtillo, ribes; buona acidità, tannicità e corpo.

Lucente rubino.
9.000 bt prodotte.



"IL COSTANTE" IGT ROSSO

Da uve Croatina e Barbera: un 36 mesi non sboccato, col fondo.

Da provare!

Fuori produzione.

IL PENDIO



3 ha



Chardonnay, Pinot Nero,
Pinot Bianco, Cabernet Franc



15.000

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!



"ETICHETTA NERA" VINO BIANCO

Chardonnay in purezza che fa della mineralità la sua caratteristica principale. Affinamento esclusivamente in acciaio. Grande struttura, sorso potente, teso, sentori finemente dolci di vaniglia, miele, frutta esotica e con una leggera affumicatura. Schivo ma elegante.
2.600 bt prodotte.



"LA VALLETTA" PINOT NERO IGT

Pinot Nero in purezza, prima annata dopo il totale reimpianto del vigneto. Succoso, spicca il tocco meticoloso ed elegante di Michele.
Il grande ritorno...
1.840 bt prodotte.



"IL CONTESTATORE" VSQ METODO CLASSICO PAS DOSÉ

Ottenuto da uve Chardonnay dai Gradoni a Nord-est e dalla parte alta del Ruc dietro il Noce: perlage fine e persistente, al naso si esprime con intensi sentori di crosta di pane, frutta matura e note minerali; fresco, teso, armonico.
Anticonformista!
3.900 bt prodotte.



"TRAIT D'UNION" VSQ METODO CLASSICO PAS DOSÉ

Annata 2017: una delle più difficili dal punto di vista meteorologico. Le uve superstiti di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Blanc, dopo attenta selezione, sono state avviate alla fermentazione in acciaio. Il risultato è una bolla piacevole, elegante con una buona struttura.
Il Bere che prevale sul male!
3.350 bt prodotte.



"MOMI" VSQ METODO CLASSICO PAS DOSÉ

Metodo Classico ottenuto da uve 100% Pinot Blanc. Vino di grande freschezza e una nota agrumata molto percepita al palato e con una notevole pulizia.
1.971 bt prodotte.



"LA SELOSSATA" VSQ METODO CLASSICO PAS DOSÉ

Chardonnay in ossido-riduzione lasciato in barriques esauste per 6 anni prima delle operazioni di tiraggio avvenute nel 2015. La sosta sur lattes è terminata con la sboccatura di gennaio 2024
Il fuoriclasse!



"BLANC DE NOIR" VSQ METODO CLASSICO PAS DOSÉ

L'uvaggio è Pinot Noir in purezza, spumantizzazione avvenuta per sgrondo direttamente dalla pressa, processo che conferisce il tipico colore ramato. 60 mesi sui lieviti: bolla complessa, sapida, finale lungo e persistente.
1.960 bt prodotte.



3.4 ha



Kerner, Blatterle, Riesling, Müller Thurgau, Zweigelt, Vernatsch



19.000



Un gruppo di amici (Matthias, Evi, Simon, Lena, Josef...) che sta realizzando il proprio sogno di creare una fattoria improntata su idee e valori ben definiti: vini profondamente radicati, chiari e onesti, che seguono i dettami del biodinamico. Storia che affonda le sue radici già nel medioevo, cercano di rappresentare consapevolmente l'annata, ottenendo così vini unici.



BLATTERLE

Vecchia varietà autoctona quasi dimenticata: ad oggi in Alto Adige rimangono coltivati con questa varietà appena 1,6 ha. Macerazione di 7 giorni sulle bucce, maturazione di 12 mesi in grandi botti di acacia e 1 anno in acciaio. Fresco, piacevoli note di limone, anice e mela. Fresco come una brezza leggera.

1.000 bt prodotte.



KERNER

Incrocio tra Vernatsch e Riesling, questo vino 100% Kerner vuole essere il riflesso del terreno da cui nasce, morenico, di conformazione limosa. Parte del mosto fermenta sulle bucce; l'80% matura in botti grandi di acacia e rovere, il restante 20% in acciaio. Profumi di pompelmo, albicocca, ananas, mandarino e miele; finale lungo e minerale.

Vivace, succoso.

6.000 bt prodotte.



"KONTUR"

"Kontur" letteralmente "nuova pelle" per il Kerner, qui in versione orange, macerazione di 2 settimane, poi 2 anni in botti grandi di rovere. Fresco, piacevolmente tannico, fruttato. Un elegante compagno di viaggio.

1.000 bt prodotte.



"ST.EIN" RIESLING

L'uva proviene da un vecchio vigneto chiamato "Stein" già nel Medioevo. Vinificato secco, risulta molto concentrato e corposo: nell'annata 2022 quasi il 10% delle uve era affetta da muffa nobile. Invecchia in diverse percentuali tra botti grandi di rovere, cemento e acciaio. Elevata acidità, ma comunque gradevole al palato. Fresco, fruttato, persistente. La regina dei vini bianchi.

4.000 bt prodotte.



MÜLLER-THURGAU

Incrocio tra Riesling e Gutedel, il vino da uve Müller Thurgau è caratterizzato da freschezza e aromi che lo rendono inconfondibile. Fermenta e matura tra acciaio e legno, per poi rimanere sulle fecce fini per circa 6 mesi.

Principe d'altura.

1.000 bt prodotte.



ROSÉ

Vinificato dalla varietà Zweigelt, originaria degli anni '20. Un vino nato non tanto con lo scopo di rappresentare la varietà, quanto piuttosto il terroir da cui provengono le uve, pigiate intere e poi solo acciaio. Vino potente e corposo, aromi che ricordano la fragola e i frutti di bosco.

2.000 bt prodotte.



" '69"

100% Vernatsch, vitigno autoctono dell'Alto Adige, conosciuto in Italia come Schiava, da viti piantate, come suggerisce il nome, nel 1969. Macerazione per 1 mese in botti di castagno con il 20% di raspi; maturazione di 1 anno in botti grandi di castagno e 1 anno in cemento. Piacevolmente acido, fresco, aromi di frutti rossi.

Che anno, il 1969!

2.500 bt prodotte.

GARLIDER



4.2 ha



Müller Thurgau, Sylvaner, Grüner Veltliner, Gewürztraminer, Pinot Grigio, Pinot Nero



30.000



A Veltur, poco sopra Chiusa, si trova l'Azienda vinicola Garlido, 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 Garlido, producendo, su una superficie vitata di 4 ettari, cinque bianchi eccellenti oltre all'unico pinot nero di tutta la Valle Isarco.



BLAUBÜRGUNDER PINOT NERO DOC

Pinot nero dai tannini vellutati, naso intenso con sentori di frutti di bosco, palato pieno e persistente. Fermentazione in acciaio e affinamento in barrique. La potenza del frutto.

1.800 bt prodotte.



GRÜNER VELTLINER IGT

Fruttato e piacevolmente speziato, con aromi delicati di fiori ed erbe aromatiche. Affina in botte grande di rovere.

Vitigno austriaco, grande espressione.

8.000 bt prodotte.



SYLVANER BIO IGT

Sylvaner dalla piacevole freschezza, naso fruttato, con accenni di erba appena tagliata, sentori di uva spina e pesca al gusto. Affina in botte grande di acacia.

Sylvaner da leccarsi i baffi!

7.000 bt prodotte.



PINOT GRIGIO BIO IGT

Vino ricco, dai profumi di floreali, piacevolmente morbido. In piena maturità ha note di noci e miele. Matura in botte di legno. Senza tempo!

5.000 bt prodotte.



MÜLLER-THURGAU BIO IGT

Naso dai profumi di fiori e sentori di erba e noce moscata; fresco e aromatico al palato. Solo acciaio. Sapide armonie.

5.000 bt prodotte.



GEWÜRZTRAMINER HAUTNAH BIO IGT

Profumi delicati ma allo stesso tempo intensi, frutta esotica, fiori bianchi, spezie delicate; corposo e piacevolmente morbido. Equilibrio perfetto tra dolcezza e freschezza. Il 40% delle uve fermenta in acciaio sulle bucce per circa 14 giorni, successivamente riposa per 12 mesi in grandi botti di rovere. Un Gewürztraminer atipico.

780 bt prodotte.



GRÜNER VELTLINER LEICHTIGKEIT IGT

Parcellare; freschezza e bevibilità in primo piano; frutti esotici con sfumature erbacee e leggera mineralità. Solo acciaio.



2.75 ha



Chardonnay, Pinot Nero, Riesling Renano



7.000



Nato e cresciuto a Tenna, Michele Sartori fonda la sua cantina nel 2015, in un territorio storicamente vocato per coltivazione della vite grazie alle specifiche condizioni climatiche e del sottosuolo. L'obiettivo di Michele è quello di restituire al Colle di Tenna il prestigio che deteneva storicamente nella tradizione vitivinicola, in un contesto di rinnovo e valorizzazione del territorio, recuperando le caratteristiche intrinseche di terreni tanto vocati per la produzione di uve Chardonnay e Pinot Nero, favorendo la qualità della materia prima e preferendola alla quantità; un percorso tanto difficile quanto entusiasmante.

**TRENTO DOC EXTRA BRUT**

Sole uve Chardonnay, raccolte a mano sui ripidi terreni calcarei delle "Fontanaze" e dai terreni porfirici situati presso "Maso Serafini". Raccolta manuale, selezione del mosto fiore, affinamento delle cuvée in botti di acciaio fino al tiraggio. L'affinamento prosegue in bottiglia sui lieviti per 36 mesi. Note burrose, di mela verde, fiori bianchi e crosta di pane, sapido, bollicina cremosa. Brezza di montagna!

3.100 bt prodotte.**RIESLING RENANO TRENINO DOC**

Una riserva, da Riesling Renano, da un vigneto situato sulla sommità del Colle di Tenna vista lago, con viti di oltre 50 anni. Fermenta quasi interamente in acciaio, mentre una piccola parte viene vinificata in barrique esauste, così da smussare il vino, vista l'alta acidità. Al naso note idrocarburiche, fruttate, agrumate; palato fresco, lungo, sapido e minerale. Un viaggio!

1.250 bt prodotte.**PINOT NERO TRENINO DOC**

Uve Pinot Nero: complessità olfattiva, sentori speziati e fruttati. Il vino affina 12 mesi in barriques di rovere e altri 18 mesi in bottiglia. Note fresche, verdi, quasi balsamiche, tipiche della coltivazione di montagna. Struttura complessa e distintiva, con un'elegante acidità; l'affinamento in legno armonizza il finale rendendo vellutati e setosi i tannini.

1.880 bt prodotte.

SILVANO FOLLADOR



2.8 ha



Glera



13.000



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



PROSECCO EXTRA BRUT VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G.

Il vino affina sulle fecce fini in cemento, per 6 mesi; a primavera avviene la seconda rifermentazione in autoclave al cui termine i lieviti vengono eliminati nell'arco di 1/2 mesi mediante filtrazione, passaggio che diventa determinante nell'esaltazione delle note fresche, del suo sapore dinamico e delicato. Si presenta come extra brut, senza residuo zuccherino, scelta fatta allo scopo di esaltare il sapore originale, rispettando l'equilibrio naturale di acidità, sapidità e struttura. Glera in prevalenza, con piccole quantità di Verdiso, Perera e Bianchetta.

La bolla perfetta.

13.000 bt prodotte.

ADALIA



5 ha



Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara



40.000

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. Cinque 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.



“SINGAN” SOAVE DOC

Garganega, Trebbiano di Soave e una piccola percentuale di Chardonnay, macerazione di alcune ore e pochi mesi in acciaio; al naso agrumi, mela matura e sentore di mandorla, buona consistenza, minerale e con un'acidità equilibrata.

Frutta e fiori in bianco!

9.000 bt prodotte.



“BALT” VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE

Naso inebriante, ricco di frutti rossi con evidenti sentori di marasca, speziato sul finale; elegante, morbido, con tannini ben equilibrati. 18 mesi in botti di rovere da 25 hl.

Vellutato equilibrio.

12.000 bt prodotte.



“LAUTE” VALPOLICELLA DOC

Un mix perfetto di frutti rossi, vinosità e spezie, palato setoso e bilanciato. Fermenta e macera per una settimana in cemento, per poi rimanere nelle vasche di fermentazione fino all'imbottigliamento.

Un sorso pieno di verve.

13.000 bt prodotte.



“RUVALN” AMARONE DELLA VALPOLICELLA DCG

Pigiatura soffice dell'uva dopo la diraspatura, fermenta in acciaio per 1 mese completando nel frattempo la malolattica, macerazione di 4 settimane, per poi affinare 24 mesi in botti grandi da 25hl.

Spiccano profumi di amarene sotto spirito, prugna secca e tabacco; corposo e persistente. Amarone da capogiro.

6.000 bt prodotte.



“ROASAN” RECIO TO DELLA VALPOLICELLA DCG

Vino dolce, con sentori di amarene sotto spirito, spezie dolci e tabacco. Robusto e mai stucchevole. 12 mesi in botti di rovere di diverse dimensioni.

Da meditazione.

1.000 bt prodotte.

AZIENDA AGRICOLA GENTILI



37 ha



Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella, Sangiovese, Garganega, Tocai Friulano, Sauvignon Gris



30.000



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.



CHIARETTO SPUMANTE METODO CLASSICO

La classica eleganza di un Metodo Classico in perfetto equilibrio con una struttura importante data dall'uvaggio (Corvina, Corvinone, Molinara e Rondinella). Piccoli frutti rossi, pasticceria secca; asciutto, di corpo. Acidità in perfetta armonia con la componente più salata. Croccante e persistente.
2.000 bt prodotte.



"VENDRISANTO" TREBIANEL

Tradizionalmente imbottigliato di Venerdi Santo, da qui il nome. Al fine di mantenere questa usanza, una piccola parte del succo viene congelata, mentre il resto fermenta, per poi essere aggiunta alla massa in primavera; parte poi la rifermentazione in bottiglia. Grande bevibilità, bolla fine e persistente; tanta frutta bianca, fragrante, note agrumate. La tradizione che rivive.
5.400 bt prodotte.



SOUVIGNIER GRIS

Cuveè di 4 vigneti con diverse esposizioni, questo vino nasce da una varietà PIWI, normalmente poco trattati vista la resistenza. Riposa in anfora di terracotta a contatto con i propri lieviti e con quelli delle annate precedenti per 1 anno. Diretto e minerale, note di fiori bianchi e agrumi, diventa più rotondo e complesso con qualche grado in più; frutti tropicali e polposi, fieno ed erbe balsamiche. Come raccontare il terroir del Lago di Garda...
1.000 bt prodotte.



CHIARETTO DI BARDOLINO DOC

Nasce dalle uve rosse tipiche veronesi e ne riassume i caratteri più vivi. Profumi fruttati, accenno di fiori di sambuco; armonico e ben costruito, acidità e freschezza incisive. Goloso.
4.000 bt prodotte.



"BARBAGLIANTE" CHIARETTO DI BARDOLINO

Parte delle uve, quelle più scure, vengono pressate e fermentano in acciaio, quelle più fermentano con le proprie bucce in anfora di terracotta, dove macerano per 6 mesi; vengono poi assemblate e passano altri 6 mesi in anfora. Un rosato che unisce caratteristiche di vini bianchi e rossi: minerale, balsamico, acidità naturale e capacità di invecchiamento. Fuori dagli schemi, pop.
4.000 bt prodotte.



BARDOLINO DOC CLASSICO

Corvina e piccole quantità di Rondinella e Merlot, solo acciaio. Frutti rossi al naso, salvia, rosa canina e viola, note di speziatura dolce, cannella, eucalipto e noce moscata; facile beva, percettibile freschezza. Anima sempregiovane.
6.000 bt prodotte.



"SAN VEROLO" BARDOLINO DOC

Nasce dalle ultime uve vendemmiate, frutto di un lungo e meticoloso lavoro in vigna. Gli acini macerano e fermentano senza raspi, dapprima in acciaio per poi affinare in terracotta e ceramica per 18 mesi. Corpo equilibrato, fresco, persistente; profumi di amarena, ribes e ciclamino; sapido, teso, saporito e di facile beva. Una sfida al tempo.
3.000 bt prodotte.

MACCARIO DRINGENBERG



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 insieme al marito Goetz Dringenberg, ha dato vita alla straordinaria avventura della cantina Maccario Dringenberg: una storia di grande passione, amore incondizionato per il proprio lavoro e spirito di sacrificio, visto che in questa terra, meravigliosa ed impervia, tutto è difficile e richiede duro lavoro. La sua produzione si articola su quattro "cru" diversi: Braë, Luvàira, Posaù e Curli.



"L'AMIRAL" VINO BIANCO

Rossese a bacca bianca, Malaga e Massarda: macerazione di oltre 50 ore sulle bucce, pressatura soffice. Un naso complesso, frutta gialla, erbe, miele; un sorso pieno, lungo e salino. Aromaticamente impegnativo.



"F.LLI MACCARIO" ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC

Annata 2022, malandata, che ha imposto la necessità di blendizzare i 6 cru e produrre un'unica referenza, oltre al Curli. Eleganza, struttura, verve. Profumi floreali, oli essenziali di rosmarino e lavanda; sorso ricco, fruttato, poi speziato, tanto. Un'annata particolare. **100 bt disponibili.**



ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC

Siamo a 250/300 m slm, età delle vigne che tocca i 60 anni nella parcella di Novuilla. Solo acciaio, in vinificazione e affinamento. Fiori, frutto, spezie, bocca dinamica, acida e salina in chiusura. L'essenzialità. **11.000 bt prodotte.**



ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC SUP. LUVÀIRA

Luvàira, Val Nervia, da ceppi anche prefillosserici: naso di grande intensità, fiori, frutti e spezie; complesso al gusto, trama acida vigorosa, si caratterizza per la sua freschezza e dinamicità. Confini che diventano orizzonti. **3.000 bt. prodotte.**



ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC SETTECAMMINI

Da viti recuperate in un piccolo vigneto a 550 m slm, in frazione Mortola Superiore (Ventimiglia). Sentori lievemente speziati, di erbe fresche e medicinali, piccoli frutti selvatici, rosa canina; sorso continuo, fresco. **3.500 bt. prodotte.**



ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC PINI

Cru Pini, uve selezionate e raccolte a mano da alberelli provenzali, terreno prevalentemente calcareo a 300 m slm, in vetro per almeno 12 mesi. Profilo intenso, rurale e speziato, ciliegie sotto spirito, sottobosco autunnale, richiami a pelli conciate; sorso teso, ottima acidità. Combinazione di austerità e garbo. **3.000 bt. prodotte.**



ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC SUP. POSAÙ

Il Rossese di Dolceacqua Posaù Vigneto Posaù, 300 m slm, entroterra di Ventimiglia. Complesso al naso, frutti rossi, fiori, macchia mediterranea, note salmastre e iodate di mare; intenso al palato, tannini levigati e fresca mineralità. Da provare almeno una volta nella vita. **6.000 bt. prodotte.**



ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC CURLI

Piccola vigna del comune di Perinaldo, a oltre 300 m slm. Molto più colore e struttura rispetto agli altri Cru, profumi di inchiostro di china, ginepro, mirtillo e viola; fitti tannini, grande freschezza, intenso, salatissimo finale. "Il vigneto Curli è la Romanée italiana" L. Veronelli **600 bt. prodotte.**

TERRE BIANCHE



10 ha



Rossese, Vermentino, Pigato



55.000



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).



"BRICCO ARCAGNA" ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC

Zona 'Bricco Arcagna', sulla sommità della collina di Arcagna, cuore dell'azienda. Vino intenso e continuo, bouquet largo, focalizzato su sentori di ciliegia sotto spirito, frutti a polpa chiara, spezie, legno di sandalo; sapido, caldo, tannini setosi, fondo amarognolo. Il Magnifico.

1.300/3.000 bt prodotte.



"TERRABIANCA" ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC

Da Terrabianca, il Cru più noto del Rossese di Dolceacqua, arriva questo delicato mix di floreale e minerale, focalizzato su piccoli frutti rossi, iodio, spezie; sapido, dai tannini ben pronunciati. Strepitoso!

1.300/3.000 bt prodotte.



ROSSESE DOLCEACQUA DOC

Un vento che arriva dal mare... arricchito da sentori di piccoli frutti rossi, rosa canina e spezie; sapido, fresco, elegante, caldo sul fondo amarognolo; tannini eleganti e ben integrati in una trama tanto semplice quanto efficace. Macchia mediterranea da bere.

13.000 bt prodotte.



R.L.P. VERMENTINO DOC

Ottenuto dalla pressatura soffice delle uve Vermentino, sosta sulle fecce fini. Sottile ed elegante, con fini sentori di frutta e fiori bianchi campestri; fresco e persistente, gradevolmente morbido e scorrevole, delicato.

Freschezza da bere.

18.000 bt prodotte.



R.L.P. PIGATO DOC

Il Pigato è una variante ligure del Vermentino che si è perfettamente adattata alla zona. Dal dialetto genovese 'pigau', si riferisce alle macchioline color ruggine sugli acini in maturazione.

Naso ampio, intenso e persistente con note di pesca gialla, miele di acacia, erbe aromatiche; avvolgente, tipico fondo amarognolo.

Potenza e struttura.

18.000 bt prodotte.



"ARCANA BIANCO" R.L.P. PIGATO DOC

Risultato di un'accurata selezione delle uve, limitate nella resa e raccolte a maturazione ottimale, dalla vigna Terrabianca, ricca di argilla bianca e marne blu. Intenso, minerale, ampio di agrumi e frutta a polpa bianca; fresco, sapido, con una nota amarognola finale. Grande persistenza.

2.600 bt prodotte.

MARTA VALPIANI



12.6 ha



Sangiovese, Albana, Trebbiano
Romagnolo



40.000



Caparbieta, 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 13 ettari 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 sì 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.



“ZORBA”

Vino frizzante ottenuto da rifermentazione sui lieviti, senza sboccatura, nato dal desiderio di valorizzare la piccola e antica vigna di Trebbiano dell'azienda. Bolla leggera e delicata, frutta gialla.
Festoso!
2.000 bt prodotte.



“DELYUS”

ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG

Vino luminoso, leggero e salato che nasce sul versante sud di Bagnolo, su molasse dorate, arenarie e calcare. Affina in cemento. Note floreali, frutta a polpa gialla; corpo leggero, sapidità percepibile, buona freschezza.
Sete e spensieratezza.
6.600 bt prodotte.



“MADONNA DEI FIORI”

ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG

Espressione di Albana dalle vigne più adulte, prodotta solo nelle migliori annate: senza surmaturazioni in pianta e senza macerazioni. Esprime il sale dei suoli di Castrocaro, acidità viva e affilata. La patrona di Castrocaro Terme.
6.600 bt prodotte.



“LA FARFALLA”

La Farfalla è l'espressione di Sangiovese giovane dell'azienda. Note di fiori freschi e piccoli frutti rossi, secco, morbido, versatile e non impegnativo nella beva. Succoso, divertente.
10.000 bt prodotte.



“RIO PIETRA”

Prende il nome da un piccolo rio di acque ferruginose vicino al podere. Speziatura unica, compatto, tannino elegante ed armonico. Il rosso da condivisione.
6.600 bt prodotte.



“CRETE AZZURRE” ROMAGNA CASTROCARO SANGIOVESE DOC

Espressione del Castrocaro Sangiovese che nasce su argille calcaree e sasso spungone. Naso intenso con prevalenza di frutti rossi; secco, caldo, morbido, di buona freschezza. Sosta per 12 mesi, rispettivamente in botte grande, in cemento e in bottiglia. Il grande rosso di Romagna.
6.600 bt prodotte.



“LA FUGARENA”

Castrocaro Riserva: la Fugarena è un rito agreste propiziatorio e di ringraziamento per il raccolto avuto. Espressione del concetto di tempo, in un momento in cui il tempo manca, nasce dall'assemblaggio di diverse annate del Crete Azzurre, a partire dalla prima annata prodotta, l'affinamento parte in damigiana, per poi proseguire in cemento. Sangiovese on the road.
733 bt prodotte.

IL RIO



2 ha



Pinot Nero, Chardonnay,
Sauvignon Blanc



9.000



Posta tra il paese di Vicchio di Mugello e l'Appennino Tosco-Romagnolo, Il Rio è una piccola azienda vitivinicola di proprietà di Paolo Cerrini che, nei primi anni 90, provò a impiantare vitigni nordici, scommettendo sulle caratteristiche pedoclimatiche di una zona considerata fino a quel momento scarsamente vocata alla viticoltura.

Il terreno argilloso e il clima continentale, con forte escursione termica tra il giorno e la notte, si sono rivelati favorevoli alla produzione di uve Pinot Nero, Chardonnay e Sauvignon, vitigni che, sperimentati nella prima vigna, sono stati impiantati nei primi anni 2000 sul resto del terreno di proprietà, in località Le Panche, dando luogo a due vini lavorati e imbottigliati nella cantina ricavata nei locali del casale originario Il Rio, uno dei poderi storici della Fattoria di Molezzano.

Paolo e la moglie Manuela lavorano 2 vigne: Il Rio, mezzo ettaro a 250-300 m di altitudine, e Le Panche, 1 ettaro e mezzo a 200 m di altitudine, entrambe allevate a ipso e potate a guyot. Concimazione con letame, terreno perennemente inerbito con essenze spontanee, potatura verde orientata a equilibrare chioma e frutto, senza esporre eccessivamente i grappoli al sole diretto, trattamenti biologici, sono tutti interventi per ridurre all'essenziale le operazioni di cantina.



“ANNITA” IGT TOSCANA

Da uve Chardonnay, Sauvignon e Pinot nero vinificato in bianco, fermenta in barrique di rovere; affina 8 mesi in barrique e 10 in bottiglia. Intenso, note di agrumi, fieno, erbe aromatiche e leggeri sentori di vaniglia; sorso dinamico e scorrevole, persistente. Il Bianco sperimentale.

1.500 bt prodotte.



“VENTISEI” IGT TOSCANA

Uve 100% Pinot Nero sottoposte a parziale macerazione carbonica e fermentazione a temperatura controllata, con malolattica in barrique di rovere; 12 mesi in barrique e altri 18 in cemento e bottiglia. Si alternano note di frutta matura e spezie a sensazioni balsamiche; sorso corrispondente al naso, molto fresco in chiusura.

Pinot Noir di grande manifattura.

6.000 bt prodotte.

SANLORENZO



7 ha



Sangiovese



22.000



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.



ROSATO BIO TOSCANA IGT

Prodotto in piccola quantità da uve Sangiovese: al naso qualche nota verde, ma emerge il fruttato della ciliegia e di altri frutti rossi; sorso ricco ed intenso, bella acidità e freschezza durevole. Prodotto mediante salasso.

Un rosato dal grande carattere.

1.500 bt prodotte.



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Ottenuto dai vigneti più giovani dell'azienda, un anfiteatro sulla valle dell'Orcia e verso il mare. Il terreno mediamente argilloso, ricco di pietre, e il microclima particolare, rendono particolarmente delicato il gusto di questo Sangiovese, vinificato in vasche di acciaio e affinato in barriques. Struttura importante, aromi freschi di ciliegia matura e piacevoli sentori di legno in sottofondo; palato equilibrato ed elegante.

Un piccolo Brunello.

5.000 bt prodotte.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Dalle migliori uve di Sanlorenzo, fusione perfetta tra territorio, vigna e cantina: elegante, intenso, massima espressione nel tempo. Profumi di fiori appassiti, spezie e frutta matura; buona struttura e tannini di esemplare estrazione. Finale lungo.

Frutta sinuosa.

11.000 bt prodotte.



"BRAMANTE"

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

Dedicata al nonno Bramante Ferretti, fondatore di Sanlorenzo, nato e vissuto a Montalcino: nasce solo nelle annate eccezionali, dalla selezione delle uve migliori. La memoria.

4.000 bt prodotte.

STEFANO AMERIGHI



11 ha



Syrah



40.600



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 la seguente motivazione: "Un uomo che vive fino in fondo il suo rapporto con la terra".



SYRAH ROSA

Dalle uve con maggiore acidità e precocità del vigneto Canonici, nasce l'interpretazione rosata della Syrah secondo Stefano Amerighi: fermenta ed affina in acciaio; fresco, delicato. Un rosato d'autore.

8.000 bt prodotte.



SYRAH "CORTONA"

Un vino che vede la luce in totale assenza di correttivi, pigiatura alla maniera antica, vero e proprio specchio della realtà biodinamica di Stefano. Piena esaltazione della carnosità dell'uva Syrah: sorso ampio, cremoso ma comunque deciso.

La nuova forma di Syrah!

29.500 bt prodotte.



"APICE"

Questo Syrah nasce dalle uve maturate "all'apice" del vigneto de' Canonici; affina 2 anni e mezzo in bottiglia ed è prodotto solo nelle annate ritenute eccezionali. Aromi tipici di frutta rossa, sottobosco e spezie; corposo e consistente.

Essenza di Cortona.

2.100 bt prodotte.

MONTECIVOLI



7 ha



Sangiovese, Alicante,
Vermentino



20.000

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.



“BUONVENTO” VERMENTINO MAREMMA TOSCANA DOC

Subito dopo la raccolta, l'uva viene raffreddata e immediatamente pressata; il mosto ottenuto viene fatto poi decantare e viene travasato. Affina in acciaio sulle fecce fini: aromi di ginestra, erbe aromatiche, note agrumate; sapido, intenso, di buona struttura.

Ben oltre la freschezza.

3.000 bt prodotte.



“ALIDORE” MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Emergono i caratteri naturali tipici del Sangiovese, accompagnato dall'Alicante, che ne esalta colore e gusto. Sole, mare, terra e vento, esaltati da un attenta vinificazione: 6 mesi in acciaio, cui seguono 6-9 mesi in barriques francesi di Allier di secondo passaggio.

Fresco e avvolgente.

15.000 bt prodotte.



“MONTIANVECCHIO” MORELLINO DI SCANSANO DOCG RISERVA

Prodotto solo nelle annate che si ritiene possano dare le caratteristiche necessarie all'invecchiamento; raccolta e selezione manuale delle uve. Dopo i primi 6 mesi in acciaio seguono 24 mesi in tonneaux da 5 hl. Sentori intensi di frutti rossi, profumi speziati di chiodi di garofano e pepe nero; bocca ricca, corposo, ben strutturato.

1.000 bt prodotte.



13.5 ha



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Alicante Bouschet, Vermentino, Sauvignon Blanc



60.000



“Toscana. Lucca. Gragnano: un anfiteatro naturale con microclimi, matrici di suolo ed esposizioni diverse: tutti gli elementi naturali concorrono a definire il carattere unico dei nostri vini. Siamo Benedetta e Michele: dal 2008 ci prendiamo cura delle nostre vigne e dei nostri olivi, seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica. Qui abbiamo imparato che 14 ettari di vigna possono ospitare infiniti mondi: dove l'argilla è protagonista coltiviamo Merlot, sul terreno più sabbioso ci sono il Syrah, l'Alicante bouschet e i due vitigni bianchi, Vermentino e Sauvignon Blanc. Altri due appezzamenti, divisi dal corpo centrale solo da una strada, completano la nostra azienda: sono gli impianti più vecchi, dove troviamo il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc. Il nostro compito, anno dopo anno, è far sì che questo universo si materializzi in uva, che in cantina gestiamo in modo naturale, con un'attenzione maniacale alla pulizia. Nelle nostre etichette a parlare è il territorio, fatto di luoghi e delle persone che lo vivono.”

**“VERMIGNON” TOSCANA IGT**

Vermentino/Sauvignon Blanc 80/20: macerazione in pressa per 24 ore con i raspi per il Sauvignon, senza per il Vermentino. Solo acciaio. Note di frutta bianca e sentori vegetali; sorso fresco, sapido, ottima bevibilità.

7.000 bt prodotte.**“B-SIDE” TOSCANA IGT ROSATO**

Nasce da uve Merlot, che macerano in pressa per 40 minuti; affina alcuni mesi in acciaio sulle fecce fini. Naso intenso, rosa, ciliegia, rotondo e morbido in bocca. Ottimo equilibrio tra acidità e sapidità finale.

**“POGGIO DE' PAOLI” TOSCANA IGT**

Cabernet Sauvignon in purezza, affina 24 mesi in botti grandi, tonneaux e cemento. Piccoli fiori e frutti di sottobosco al naso, strutturato, complesso e dal finale persistente.

3.000 bt prodotte.**“LENZINI FRANCO” TOSCANA IGT**

Cabernet Franc 100%, fermentazione in cemento e malolattica in botte grande; affina 6 mesi in acciaio e grès. Naso vegetale, fruttato, sfumature terrose; balsamico, minerale, speziato; morbido e avvolgente in bocca.

3.000 bt prodotte.**“LA SYRAH” SYRAH TOSCANA IGT**

Fermenta in mastelle da 1000 chili e svolge la malolattica in tini di legno; affina in tonneaux e grès per 12 mesi. Piccoli frutti a bacca scura, sottobosco, macchia mediterranea, grafite e pepe nero; scorrevole, buona trama tannica.

3.000 bt prodotte.**“BUSCÈ” ALICANTE TOSCANA IGT**

Alicante Bouschet, un'uva ritrovata, solo passaggio in acciaio. Profumi intensi di frutta rossa, sentori minerali e leggermente speziati; equilibrato in acidità e freschezza.

1.000 bt prodotte.**“CASA E CHIESA” MERLOT COLLINE LUCCHESI DOC**

Merlot in purezza, che affina circa 16 mesi in vasche di cemento nudo non vetrificate. Al naso frutti di bosco, terra e accenni speziati; fresco, beva armonica la beva musicale. Succo di Merlot.

40.000 bt prodotte.**“VERMOON” VERMOUTH ROSSO**

Uve Merlot raccolte l'ultimo giorno di vendemmia con una elevata componente zuccherina; la base affina per 24 mesi in botte grande, successivamente vengono infuse le botaniche.

2.000 bt prodotte.

POMONA



Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Colorino



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."



"POMONICA" IGT TOSCANA BIANCO

Quattro filari di Trebbiano nella Vigna del Termine per una produzione minima, solo acciaio, un bianco dalla beva feroce! Un gioco, come il nome del vino.
600 bt prodotte.



"ROSANDREA" IGT TOSCANA ROSATO

Prodotto per salasso, dopo la diraspatura del Sangiovese, le uve vanno in vasca d'acciaio, il mosto viene prelevato e fatto fermentare in vasca separata.
1.000 bt prodotte.



CABERNET SAUVIGNON IGT TOSCANA ROSSO

Uve Cabernet Sauvignon da 2 appezzamenti, con viti di età dai 21 (ovest) ai 26 anni (est), uno straniero in terra chiantigiana... 12 mesi in acciaio: frutti di bosco, sentori speziati, erbacei; strutturato al palato, ma fine, avvolgente, senza alcuna spigolosità. Curioso come... questo Cabernet!
1.000 bt prodotte.



"PIERO ROSSO" TOSCANA IGT ROSSO

Sangiovese da 2 appezzamenti, solo acciaio: frutti rossi, lieve speziatura; sorso dinamico e svelto, fresco, beva compulsiva. Immediatezza!
1.300 bt prodotte.



CHIANTI CLASSICO DOCG

Sangiovese 98% e Colorino: 8 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e 4 mesi in vasca di cemento vetrificato. Bouquet ricco, intenso, note di marasca e iris, finale che vira su liquirizia e spezie dolci; bella struttura, pieno. Frutto ricco!
15.000 bt prodotte.



CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

Sangiovese da vigneto impiantato nel 1998; fermenta in acciaio, affina 15 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e 12 mesi in vasca di cemento vetrificato. Profumi ampi, complessi, fiori essiccati, sfumature di legno, cuoio; sorso pieno, corposo, tannini setosi, finale persistente. Riserva da conservare in cantina!
4.500 bt prodotte.

VAL DELLE CORTI



9 ha



Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot



42.000



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.



“ROSÈ SCURO” TOSCANA IGT ROSATO

Dopo 7 giorni di contatto con le bucce, dalla massa fiore del Chianti Classico viene salassata una parte di mosto, che fermenta all'aperto in acciaio per tutto l'inverno. Nasce così un rosato complesso, inusuale, succoso, dai profumi intensi. Un rosato con la verve di un rosso!

6.000 bt prodotte.



“ON Y DANSE” VINO ROSSO

Nasce dall'assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese, 24 mesi in tonneau: equilibrio che accomuna frutto e beva, esempio palpabile della freschezza che solo Radda può dare.

Il taglio bordolese alla raddese.

5.000 bt prodotte.



“LO STRANIERO” VINO ROSSO

Sangiovese e Merlot, un esempio felice di come il territorio prevalga e domini sulle varietà delle uve; piacevole timbro fruttato, armonico e immediato. Uno straniero che parla toscano!

5.000 bt prodotte.



CHIANTI CLASSICO DCG

Il vino che meglio rappresenta il territorio raddese, racchiude le principali caratteristiche di un Chianti Classico: frutto vivo al naso, grande struttura, buona acidità ma sopra ogni cosa eleganza e straordinaria godibilità. Il Sangiovese chiantigiano al suo meglio.

La firma di Radda.

18.000 bt prodotte.



CHIANTI CLASSICO DCG RISERVA

A Val delle Corti la Riserva viene prodotta solo nelle grandi annate e con le migliori uve Sangiovese, selezionate dai vigneti più vecchi del podere. Vocata all'invecchiamento, con gli anni si esprime al meglio: alta mineralità, freschezza di frutto e grande eleganza.

Il fiore all'occhiello.

5.000 bt prodotte .

ALBAMOCO



13 ha



Verdicchio



14.000



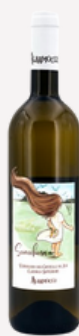
«Albamocco sorge nella zona antica del Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi, in una vallata abbracciata da boschi e sorgenti che accoglie la brezza del mare al mattino presto. Abbiamo un unico principio che accomuna tutta la produzione, dalla terra alla bottiglia: la qualità. Il sistema di allevamento 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. »



“FIJO” VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC

Verdicchio in purezza: al naso agrumi, fiori bianchi, biancospino; bocca fresca, sapido, chiude con leggere note di mandorla. Giocherellone!

6.600 bt prodotte.



“SCIOCCHINA” VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC

Verdicchio 100%, matura sulle fecce fini per 7 mesi e poi in acciaio. Intenso profumo di pesca bianca, mela verde, buccia di pompelmo, ginestra, biancospino e note balsamiche; fresco, sapido e ben equilibrato. Vanitoso!

3.700 bt prodotte.



“SALOTTO42”

Verdicchio in purezza, vinificato ed affinato sui propri lieviti in acciaio. Profumi intensi di mela verde, agrumi, biancospino, accompagnati da note verdi e balsamiche; fresco e sapido.

Equilibrato ed intenso.

3.500 bt prodotte.

CLARA MARCELLI



10.5 ha



Pecorino, Passerina, Montepulciano, Sangiovese, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon



40.000



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".



"IRATA" OFFIDA PECORINO DOCG

Pecorino che racconta l'anima del suo territorio in ogni sorso: fresco, fragrante, avvolto da una brezza marina, carattere unico e vibrante. Balsamico e persistente.

6.500 bt prodotte.



"RAFFA" OFFIDA PASSERINA DOCG

Espressione pura di Passerina, come un canto che si libra nell'aria cristallina; aromi che catturano ricche sensazioni sapide e fresche.

Erbaceo e dissetante.

6.500 bt prodotte.



"MARKE BIANCO" IGT

Pecorino. Un bianco che danza sui colli tra Offida e Ascoli Piceno, incantando i sensi con la sua profondità.

Il Bianco per sognare.

1.200 bt prodotte.



"DECÒ" MARCHE ROSATO

Nasce da varie uve rosse e bianche, simbolo dell'unità tra i vitigni dell'azienda, un'ode alla diversità, fusione perfetta di bianchi e rossi, capolavoro di armonia e di equilibrio. Complesso.



PICENO SUPERIORE DOC

Moltepulciano e Sangiovese: essenza avvincente della terra marchigiana.; carattere inebriante, nasce dove cielo e terra si abbracciano a oltre 200 metri d'altitudine.

Un rosso sincero!

6.500 bt prodotte.



"CORBÙ" MARCHE ROSSO IGT

Montepulciano e Cabernet danno vita ad un mix potente di frutta, spezie e spunti salmastri; trama fitta e piacevolmente sapida. Fragrante.

10.000 bt prodotte.



"K'UN" MARCHE ROSSO IGT

Montepulciano in purezza, quintessenza del Piceno. L'affinamento in barrique porta a rivelare al naso profumi evoluti e speziati.

Un fantastico racconto.

6.500 bt prodotte.



"BATATÈ" SYRAH

Rosso dall'anima antica e dal cuore vibrante, vinificazione in acciaio, maturazione 24 mesi in cemento. Riflette in ogni suo aspetto la forza e la profondità della terra che lo ha generato.

Fa innamorare!

1.200 bt prodotte.



"RUGGINE" MARCHE ROSSO IGT

Grenache: racconta con audacia e profondità la terra di cui è figlio prediletto. 2 anni in botte grande.

Magistrale!

700 bt prodotte.

LA MARCA DI SAN MICHELE



6 ha



Verdicchio, Montepulciano



35.000



«Il vino come contenitore in cui far confluire linguaggi diversi. Il nostro obiettivo è quello di creare una situazione di scambio e condivisione in un percorso di crescita comune. Cerchiamo sempre la collaborazione e l'unione di più talenti per una crescita condivisa. La centralità del suolo, il rispetto dei suoi ritmi e il succedersi delle stagioni e dei cicli lunari. Le sfumature del terreno nel vino. Coltiviamo e accudiamo 6 ettari di vigneto, 2 ettari di seminativo e 2 ettari di uliveto. Le uve provengono soltanto da vigneti di nostra proprietà, da uve Verdicchio (5 ha) e Montepulciano (1 ha), uve raccolte a mano in cassetta. Esposizioni a pieno sole e terreni calcarei con predominanza di argille, marne e gessi contraddistinguono la contrada di San Michele, a 400 metri sul livello del mare. »



**“NUMEROCINQUE”
DOSAGGIO ZERO EXTRA BRUT COL FONDO**

Altro tentativo (dal Numero Zero al Numero Sette) di andare alle radici dell'uva Verdicchio: ecco il senso di questo Dosaggio Zero, la ricerca della sua spina dorsale. Il vino non viene sboccato e matura sur lie in bottiglia per 36 mesi: bolla delicata, naso ampio e variegato, mandorla, anice, crosta di pane, fiori. Grande espressività.

2.500 bt prodotte.



**“PASSOLENTO” CASTELLI DI JESI
VERDICCHIO RISERVA DOCG CLASSICO**

100% Verdicchio, fermenta in botti grandi di legno dove matura sur lie per 12 mesi. Il nome spiega le sue caratteristiche evolutive: tempi lunghi di maturazione, evolve bene negli anni, con i suoi aromi resinati, sfumature di nocciola; palato autorevole.

Eleganza estrema.

7.000 bt prodotte.



**“CAPOVOLTO” VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE**

Nome preso dal metodo di allevamento a capovolto, utilizzato in passato quando alla pianta era richiesta tanta produzione: il tralcio (capo) veniva curvato ad arco (volto), così da avere più superficie, più gemme e quindi più uva. Fermentazione in acciaio e maturazione sur lie per 7/8 mesi. Note floreali delicate, poi vegetali e salmastre; profondo, sapido, minerale. Persistente.

15.000 bt prodotte.



“LA FUGA” ROSATO

Nome ispirato a Jan Ali Baiquiri, in fuga dall'Afganistan in guerra, che ha lavorato per qualche anno alla tenuta. Fermentazione e maturazione in acciaio. Fresche note di frutti rossi, freschezza anche in bocca, beverino. Leggerezza.

4.000 bt prodotte.



**“BASTIANCONTRARIO”
MARCHE ROSSO IGP**

Il nome riprende il concetto di impiantare un vigneto di uva Montepulciano in una zona a netta prevalenza di uve bianche. Fermentazione e maturazione in acciaio per 12 mesi. Al naso sentori di sottobosco, viole, spezie; piacevolmente fresco, dinamico. Anarchico!

4.000 bt prodotte.

RAÏNA



10 ha



Sangiovese, Sagrantino, Merlot, Trebbiano Spoletino, Trebbiano Toscano, Grechetto, Montepulciano, Syrah



90.000



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!



UMBRIA BIANCO GRECHETTO IGT

Grechetto in purezza, macera 2 giorni sulle bucce per poi affinare 7 mesi in acciaio sulle fecce fini. Un naso molto espressivo, composto da note di frutta fresca, erbe aromatiche e leggermente balsamiche; palato succoso, molto fresco, con percezione di tannini in chiusura. Espressione Umbra!
20.000 bt prodotte.



“LA PESCHIERA DI PACINO” UMBRIA BIANCO IGT

Trebbiano toscano: 3 giorni di macerazione sulle bucce, poi 6 mesi in acciaio su fecce fini. Fiori bianchi, note fruttate; fresco ed equilibrato, corpo medio.
Da bere continuamente!
10.000 bt prodotte.



“CAMPO DI COLONNELLO” UMBRIA BIANCO IGT

Trebbiano Spoletino, macerazione di 8 giorni sulle bucce, solo acciaio. Note di frutta esotica, erbe aromatiche, agrumi e spezie selvatiche; teso, sapido e succoso.
Grande interpretazione di Trebbiano Spoletino!
13.000 bt prodotte.



“CAMPO DI RAINA” UMBRIA ROSSO IGT

Vitigno storico autoctono: affina 12 mesi in acciaio sulle fecce fini e 24 mesi in botti grandi di rovere. Molto complesso, spiccano erbe balsamiche, fiori secchi, spezie dolci; robusto al gusto, di grande struttura. Intenso e balsamico!
7.000 bt prodotte.



“LE CAMPETTE” UMBRIA ROSSO IGT

Sangiovese, Merlot e storico autoctono: fermentazione e macerazione in acciaio; successivamente 6 mesi in acciaio sulle fecce fini, 12 mesi in botti grandi di rovere. Grande equilibrio, alcol ben integrato e bilanciato, naso ricco ed evoluto. Vibranti profumi!
20.000 bt prodotte.



“ROSSO DELLA GOBBA” UMBRIA ROSSO IGT

Vitigni autoctoni, fermenta e macera in acciaio, per poi affinare in cemento vetrificato per 15 mesi sulle fecce fini. Frutti rossi molto presenti al naso, accompagnati dal floreale e dalle note tipiche del Sangiovese; palato morbido, nonostante i tannini ben presenti.
Beva facilissima!
13.000 bt prodotte.



“NUMERO UNO” VERMOUTH

Vermouth artigianale, il primo in assoluto ottenuto da uve autoctone umbre. Montefalco Sagrantino DCG 75%, La Peschiera di Pacino IGT 25%, in aggiunta poi infusi alcolici naturali di erbe aromatiche e spezie. Buona struttura, note di liquirizia, genziana, rabarbaro e agrumi.
Ideale per la mixology o semplicemente per un momento di relax!



L'azienda agricola Valle Reale sorge tra le montagne dell'Abruzzo nel mezzo di uno dei parchi nazionali più belli 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!



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Vino fresco, minerale, passa solo in acciaio; naso ricco di fiori gialli ed erbe aromatiche, leggera nota di pietra focaia; sorso ricco, sapido e persistente.
Dinamico!

15.000 bt prodotte.



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC VIGNETO DI POPOLI

Nasce da una piccola parcella con vecchie viti che regalano uve dalla grande concentrazione e complessità: aromatiche sensazioni di frutta disidratata, tocchi agrumati, erbe aromatiche; caldo e avvolgente, ricordo di miele, grande freschezza e sapidità.

In continua evoluzione!

Annata 2021: 6.430 bt prodotte.



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC VIGNA DEL CONVENTO DI CAPESTRANO

Uve da una piccola vigna, nella parte più alta dei terreni, un tempo di pertinenza dell'antico Convento di San Francesco. Ricco, complesso; agrumi, miele, fiori gialli e frutti al naso; sorso morbido, succoso, minerale.
Beato!

Annata 2020: 4.350 bt prodotte.



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Tutta la carica del Montepulciano si concentra in questo rosato, i suoi aromi fruttati intensi, floreali; bella freschezza e finezza, al palato buona struttura, frutto succoso, leggera sapidità.
Delicato.

24.000 bt prodotte.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Vino ricco, esuberante, contadino; aromi di frutti rossi, richiami di corteccia, un palato fresco ma corposo, sapido. Beva incredibile!
Adorabile!

15.000 bt prodotte.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC VIGNETO SANT'EUSANIO

Cru Sant'Eusanio: profumi intensi, tannino robusto ma mai aggressivo; passa solo in acciaio, ha un ottimo potenziale di invecchiamento. Sottobosco, muschio, frutti rossi; sorso corposo e sapido.
Da collezione!

Annata 2021: 13.600 bt prodotte.

LA VISCIOLA



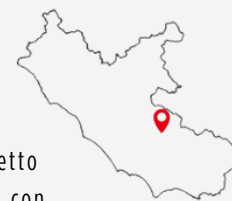
4 ha



Cesanese d'Affile, Passerina



16.000



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.



“DONNA ROSA” PASSERINA DEL FRUSINATE IGT

L'80% delle uve viene vinificata in bianco, il 20% fa macerazione fino all'esaurimento degli zuccheri, per poi essere riunite a fine fermentazione; solo acciaio, poi 15/18 mesi in bottiglia. Al naso profumi di erba tagliata, bocca fresca e sapida.

Ampio e persistente!

3.500 bt prodotte.



“VICINALE” CESANESE DEL PIGLIO DOCG

Località Vignali: un Cesanese che sorprende con i suoi profumi incisivi ed invitanti, sottobosco, frutta rossa; morbido ma comunque fresco e sapido, trama tannica ben delineata.

Vinificazione in acciaio e poi 12/15 mesi in bottiglia.

Gustoso e dinamico.

3.500 bt prodotte.



“PRIORE MOZZATTA” CESANESE DEL PIGLIO DOCG

Località Mozzatta: vinificazione, macerazione e affinamento in cemento, poi 24 mesi in bottiglia. Profumi di frutta rossa, susine; ottima struttura e freschezza, acidità ben bilanciata, tannino morbido e non invasivo.

Espressivo e complesso!

2.500 bt prodotte.



“PRIORE JU LATTARO” CESANESE DEL PIGLIO DOCG

Località Berlame: Cesanese d'Affile vinificato ed affinato in cemento, poi 24 mesi in bottiglia. Vino preciso ed elegante, complesso, con note più dure rispetto agli altri Cru, più spezzate e tostate.

Un rosso potente.

1.500 bt prodotte.



“PRIORE JU QUARTO” CESANESE DEL PIGLIO DOCG

Località Ju Quarto, suoli d'argille rosse: vinificazione ed affinamento in cemento, 12/15 mesi in bottiglia. Un rosso fresco, deciso, ma con tannini non aggressivi, finale lungo e persistente.

Incantevole potenza.

1.500 bt prodotte.



“PRIORE VIGNALI” CESANESE DEL PIGLIO DOCG

Località Vignali, la varietà è sempre Cesanese d'Affile: preparati biodinamici in vigna, vinificazione ed affinamento in botti di cemento, senza controllo delle temperature; 12/15 mesi in bottiglia. Vino deciso, elegante e affascinante che nasce da uve del singolo vigneto detto Vignali; vinificato in acciaio.

Spezie da capogiro.

2.000 bt prodotte.



ROSA BOCCELLA



10 ha



Aglanico, Coda di Volpe



20.000



I fratelli Molettieri hanno preso in mano le redini dell'azienda agricola fondata dai genitori già nel 1968. Circa 11 ettari di vigneto incastonati nella parte più alta del comune di Montemarano, alternati tra il bosco e piccoli appezzamenti dalla quale nasce il bianco dell'azienda. Conduzione biologica da sempre, dalla nascita nel 2017, suoli argillosi con presenza di strato sabbioso limoso e un piccolo appezzamento anche nella località Baiano a Castelfranci dove nascerà il nuovo cru l'anno prossimo.



IRPINIA CODA DI VOLPE

Coda di Volpe, vede solo acciaio sia in vinificazione che in affinamento sulle fecce fini. Profumi delicati, fiori e frutta, fresco, bella intensità; sapido, agrumato, buona acidità.

Autentica!

1.000 bt prodotte.



IRPINIA ROSATO DOP

Rosato di Aglianico: solo acciaio, in vinificazione prima, in affinamento sulle fecce fini poi. Bouquet intensamente fruttato, molto fine, sapido al gusto, deciso ma non aggressivo.

Rosato provenzale!

1.300 bt prodotte.



CAMPANIA AGLIANICO IGP

Aglianico in purezza, passa solo in acciaio: al naso frutta matura, sottobosco; fresco in bocca, tannino rotondo e ben armonizzato.

Rosso da pic-nic!

6.000 bt prodotte.



IRPINIA AGLIANICO DOP

Aglianico in purezza, 12 mesi barrique esauste, 12 mesi in acciaio. Frutta rossa, spezie, legno leggero; bella struttura e trama tannica, equilibrata con tutti gli altri sensi.

L'Intermedio!

1.700 bt prodotte.



"TRESPADINI" IRPINIA CAMPI TAURASINI DOP

Aglianico, permane 16 mesi in botte di rovere, dopo una vinificazione in acciaio, per poi affinare ancora lungamente in bottiglia. Note di amarena sotto spirito, confettura, pepe nero e note tipiche di viola; fresco, tannino legato a doppio filo con la parte acida.

Austerità di Montemarano.

4.000 bt prodotte.



TAURASI DOCG

Uve Aglianico vinificate in troncoconici di rovere, successivamente dai 24 ai 36 mesi in botti di rovere, cui segue lungo affinamento in bottiglia. Un naso intenso e complesso, mix di frutti di bosco, rosa canina, viola, spezie; tannino elegante e vellutato; bocca corposa e ricca in freschezza, ottima persistenza e buona sapidità.

Che Taurasi!

6.000 bt prodotte.



IL SOLE E IL LUPO



3.5 ha



Aglianico, Fiano



9.000



L'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 più di cinque ettari, tutti rigorosamente di proprietà in uno degli areali più 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.



"LAPIANO" CAMPANIA FIANO IGT

Fiano in purezza, solo acciaio. Naso complesso, note floreali, frutta a polpa bianca; sorso morbido, che rispecchia perfettamente il naso, fresco; corposo e con una piacevole persistenza. Imponente.

7.500 bt prodotte.



"LAPIANICO" CAMPANIA AGLIANICO IGT

Aglianico in purezza, solo acciaio. Sentori di frutti rossi al naso, tannino morbido e perfettamente integrato con l'intera trama, spalla acida che sorregge bene il sorso. Frutto d'Irpinia.

1.500 bt prodotte.

ANTICO CASTELLO



10 ha



Aglianico, Greco, Falanghina, Fiano



40.000



I fratelli Francesco e Chiara Romano hanno scelto con affetto e coraggio di restare nella loro Irpinia e di condividere l'appartenenza che i genitori nutrono per questa terra inserendosi nella realtà agricola di famiglia. La cantina di Antico Castello sa come accogliere al meglio le uve nel momento della vinificazione: pressa a membrana soffice e serbatoi in acciaio, per le delicate uve bianche; barriques e botti di rovere francese, per importanti rossi. I terreni argillosi calcarei, l'esposizione a sud-est delle vigne, i 450 metri sul livello del mare e il benefico effetto delle acque del fiume Calore a valle conferiscono un unicum alle uve ed ai vini di Antico Castello.



“DEMETRA” FALANGHINA BIANCO DOP

Contatto di poche ore con le bucce, solo acciaio sia in vinificazione che in affinamento sulle fecce fini. Naso immediato, con sentori di mela acerba, mandorla ed erba tagliata, accenni salini anche al gusto, che è equilibrato nell'acidità e nella persistente mineralità. Agile!

7.000 bt prodotte.



“ORFEO” FIANO BIANCO DOP

Contatto di poche ore con le bucce, acciaio sia in vinificazione che in affinamento sulle fecce fini. Delicato e fine nei profumi, fiorellini bianchi, nocciola; tenace al gusto e perfettamente equilibrato in alcol/acidità/salinità. Persistente e dai rintocchi fumé.

Un canto da San Mango...

7.000 bt prodotte.



“ERMES” GRECO DI TUFO BIANCO DOP

Solo poche ore a contatto con le bucce, poi acciaio sia in vinificazione che in affinamento sulle fecce fini. Naso irruento ma elegante, con richiami a salvia, gardenie, mela; bocca attraente, fresca e sapida.

Il Messaggero di San Mango.

7.000 bt prodotte.



“MAGIS” AGLIANICO ROSSO DOP

Aglianico che fermenta in acciaio ed invecchia 9 mesi in rovere, per poi affinare lungamente in bottiglia. Al naso esprime molteplici sensazioni varietali, marasca, china, leggero pepe; palato generoso e complesso, tannico ma pulito e durevole. Sempre di più, sempre di più!

10.000 bt prodotte.



TAURASI DOCG

Dopo la fermentazione e la macerazione, viene estratto il solo mosto fiore, che continua il suo cammino in botti di rovere e successivamente a lungo in bottiglia. Naso complesso, fine, aromi improntati sul minerale, affiancato da rose essiccate, spezie, tostatura e note fumé; palato vellutato, caldo, tannino importante.

Le grandi bottiglie si fanno aspettare...

7.000 bt prodotte.



“MASSALE” TAURASI RISERVA DOCG

Aglianico da clone “Coda di cavallo”, dopo l'estrazione del mosto fiore, va in botti di rovere e poi affina lungamente in bottiglia. Percezioni fruttate e speziate, balsamiche e tostate; si potrebbe definire severo al gusto, rafforzato da una giusta dose di freschezza, il tutto tenuto a bada dall'alcolicità. Accattivante.

3.000 bt prodotte.

LE ORMERE



1.5 ha



Greco di Tufo



7.000



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 sì 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 contenuto di solfiti in bottiglia.



GRECO DI TUFO DOCG

Greco in purezza, coltivato a Santa Paolina, ad un'altitudine media di 550 metri s.l.m. su terreno argilloso, allevato a contropalliera. Vinificato e affinato solo in acciaio.

Naso ricco di fiori bianchi, agrumi, lieve accenno idrocarburo, fresco e sapido; molto equilibrato e lungo nel finale.

Territorialità inconfondibile.

7.000 bt prodotte.

DRYAS



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.



“GRISEO” FIANO IGT

Fiano in purezza che vede solo acciaio: fresco e sapido, con note erbacee e fruttate, erbe aromatiche e agrumi gialli; perfetta trama alcolica, retrogusto fumé, richiami di zolfo, tufo, persistente.

Un Fiano da invecchiamento.

3.000 bt prodotte.



SPUMANTE DI FIANO BRUT METODO CHARMAT

Fiano in purezza spumantizzato con metodo Martinotti: naso balsamico, leggera nota fumé; freschezza viva, sapidità marina percepita da tutti i sensi. Bollicina territoriale.

3.300 bt prodotte.



SPUMANTE DI FIANO BRUT METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

Fiano in purezza spumantizzato secondo il Metodo Classico: al naso è percepibile la vulcanicità e la mineralità del suolo, bocca piena ed intensa, sapidità decisamente marcata con finale amaricante.

Cremoso, complesso.

Millesimo **2016**, 60 mesi: **3.000 bt prodotte.**

Millesimo **2018**, 60 mesi: **3.000 bt prodotte.**

Millesimo **2021**, 36 mesi: **3.000 bt prodotte.**



11.5 ha



Aglianico, Fiano, Greco di Tufo, Falanghina



52.000



L'Azienda Agricola Torricino è armoniosamente inserita nel panorama delle colline di Tufo e ritrova la scelta del nome dall'antica torre medievale che sovrastava il sito aziendale, lì a protezione del castello di Tufo; su una collina esposta a mezzogiorno, a destra del fiume Sabato. La famiglia Di Marzo arriva a Tufo alla fine del XVII secolo e si fa subito artefice di una forte e viscerale interazione col paese. Oggi quella della famiglia Di Marzo è una storia di uomini e donne forti legati dall'amore per la terra, fieri ambasciatori dell'Irpinia, mossi da lealtà verso il proprio territorio e desiderio di tutela dell'identità culturale.

**FIANO DI AVELLINO DOCG**

Fiano di Avellino 100% da vigne di un singolo comune, Pratola Serra: acciaio per la vinificazione e l'affinamento su fecce fini. Fiori e frutta matura al naso, accompagnate da acacia e nocciola tostata; freschezza e buona sapidità, con note agrumate al gusto. Un classico!

6.000 bt prodotte.**GRECO DI TUFO DOCG**

Uve Greco di Tufo 100% da diversi appezzamenti nei comuni di Tufo e Prata: poche ore di macerazione a freddo e poi pressatura soffice. Solo acciaio, anche in affinamento sulle fecce fini: note giovani agrumate vengono poi soppiantate da frutta a polpa gialla e mandorla verde; freschezza e spiccata sapidità al gusto.

Un altro classico!

15.000 bt prodotte.**"TORRICINO BIANCO"
CAMPANIA FALANGHINA IGT**

Uve Falanghina 100%, poche ore di macerazione a freddo, poi pressatura soffice e acciaio in affinamento sulle fecce fini. Profumi freschi e fruttati, accompagnati da sentori floreali; freschezza e sapidità al gusto, con note agrumate. Lucente.

15.000 bt prodotte.**"TORRICINO ROSSO"
CAMPANIA AGLIANICO IGT**

Aglianico in purezza, vinificato e affinato in acciaio e poi in bottiglia. Naso intenso e complesso, con note tipiche di viola mammola, rosa e spezie dolci; morbidezza e freschezza in bocca sono affiancate da una buona sapidità e da tannini delicati.

Brillante!

5.000 bt prodotte.**"RAONE"
GRECO DI TUFO DOCG RISERVA**

In località Vignale è ubicato il vigneto da cui provengono le uve, a 300/350 m s.l.m. Solo il mosto fiore è utilizzato per questa Riserva, che passa solo in acciaio sia in vinificazione che in affinamento sui propri lieviti. Naso dai tratti chiaramente minerali e sulfurei, un palato succoso e tagliente, salino.

Nobile!

5.000 bt prodotte.**"SERRAPIANO"
FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA**

Siamo a 400 m s.l.m., località "SERRA", nome storico del vitigno "APIANO": solo acciaio per la vinificazione e l'affinamento sui lieviti, nasce dal solo mosto fiore. Naso intenso e complesso che libera note fumé, iodate e di pietra focaia; bocca che travolge ed avvolge, salmastro, ampio e salino.

Impossibile andarci piano!

3.000 bt prodotte.**"CEVOTIEMPO"
TAURASI DOCG**

500/550 m s.l.m., piante di circa 20 anni d'età: vinificazione e macerazione in acciaio, affinamento di 24 mesi in botti di rovere e poi in bottiglia. Bouquet complesso, ampio, profumi "carnosi" di frutta rossa, spezie, tabacco; bocca naturalmente fresca, note balsamiche.

Ci vuole tempo...

3.000 bt prodotte.**IRPINIA GRECO DOC PASSITO**

Passito da uve Greco: la passitura avviene su pianta solo negli autunni più caldi e meno piovosi; le uve vengono raccolte nei primi giorni di dicembre; affina poi 3 anni in barriques.

Il residuo zuccherino non troppo alto, 84 g/l lo rende molto adatto sugli erborinati.

Annata 2020: 500 bt prodotte.

SIMONE GIACOMO



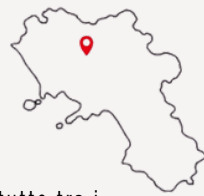
6 ha



Barbera del Sannio, Falanghina, Aglianico, Sangiovese, Malvasia, Greco, Agostinella



15.000



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, che vuole essere salvaguardato, valorizzato e reinterpretato in chiave contemporanea. Si estende su circa 11 ettari, che includono uliveti e vigneti, il tutto tra i comuni di Castelvenere e Guardia Sanframondi, nel cuore del Sannio. Gran parte dei vigneti, di recente costituzione, hanno un impianto a spalliera, allevati a guyot, sia singolo che doppio, mentre i più datati conservano la caratteristica forma a tendone. Lo sviluppo della cantina su tre piani permette, nella fase più delicata della lavorazione, una movimentazione per caduta del mosto, che non è sottoposto a stress meccanico. L'utilizzo di buone pratiche agronomiche biologiche permette di portare in cantina uve sane e limitare, quindi, l'utilizzo di qualunque agente chimico.



“SILVANA” BENEVENTO FALANGHINA IGP

Falanghina del Sannio in purezza, affronta 24/48 ore di macerazione che variano in base alle caratteristiche dell'annata, per poi continuare l'affinamento in acciaio. Trama olfattiva variegata, che spazia dai frutti tropicali, alla ginestra, al taglio; sorso morbido e tipicamente fresco. Succosa e minerale!

3.000 bt prodotte.



“CRETA” BENEVENTO BIANCO IGP

Da uve Grieco e Cerreto, cloni locali riconducibili a Malvasia e Trebbiano, vinificate e affinate, sulle fecce fini, in acciaio. Profumi ben distinguibili di fiorellini gialli e frutta esotica; freschezza e sapidità quasi salina, con una chiusura leggermente ammandorlata. Intrigante...

3.000 bt prodotte.



“BARBEROSA” BENEVENTO ROSATO IGP

Barbera del Sannio vinificata in bianco, pressatura soffice, solo acciaio. Naso fruttato, fragola, ribes, note floreali e sentori di rabarbaro; gusto deciso e pieno, equilibrato al gusto, sapida e finale leggermente amarognolo.

Rosato simpatico!

3.000 bt prodotte.



“CALAMAIO” BARBERA SANNIO DOP

Barbera del Sannio in purezza: ha un naso seducente che si muove dalla ciliegia, alla mora, alla prugna, mentre in bocca regala una freschezza ed una morbidezza che accarezzano in palato, delicatamente tannico. Che caratterino!

3.000 bt prodotte.



“NONNO TÒRE” BENEVENTO ROSSO IGP

Aglianico e Sangiovese, vinificate senza alcuna aggiunta di SO₂, non chiarificate e non stabilizzate. Frutti di bosco e fiori rossi al naso, accompagnati da una leggera nota speziata e di fieno; sorso lungo e succoso, completato da una gradevole trama tannica e da un'ottima freschezza. Un grande rosso della tradizione!

3.000 bt prodotte.



5 ha



Falanghina, Merlot, Aglianico, Flano



12.000



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 terreno 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.



PARITI FALANGHINA IGT CAMPANIA

Falanghina in purezza, vinificata e affinata solo in acciaio. Naso fresco, intenso, fiori di zagara, agrumi; pieno e "caldo" al palato, tensione sapida stellare, chiusura fresca, ancora agrumata. Mineralità.

3.000 bt prodotte.



MALVA ROSATO

Uve Aglianico vinificate in bianco, solo acciaio. Naso dai sentori floreali e fruttati, fresco al gusto e giustamente sapido, buona persistenza. Da aperitivo!

2.000 bt prodotte.



PARITI ROSSO IGT COLLI DI SALERNO

Aglianico/Merlot, 85/15; solo acciaio: aromi intensi, di ribes nero, frutti rossi, pepe nero; un sorso caldo, appagante, a tratti sapido; grande corpo, tannini levigati.

Blend da quotidianità.

5.000 bt prodotte.



"TEONE" AGLIANICO IGT COLLI DI SALERNO

Aglianico in purezza, affina solo in acciaio. Spezie importanti al naso, frutta rossa, sorso caldo e sapido, ma estremamente pulito e fresco. Aglianico da beva.

2.000 bt prodotte.

MORIGERATI



4 ha



Fiano



4.000



Il progetto di Bruno De Conciliis ed i suoi soci ha inizio nel 2010, quando a Morigerati individuano il terrono 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.



“L'INVITTA” PAESTUM IGT FIANO

Fiano cilentano, solo acciaio e il 15% della massa va in barrique. Naso molto ampio, raffinato; mineralità predominante, assieme a note fiorite, fruttate e di macchia mediterranea; sapido, iodato, lungo nel sorso.

Mediterraneo!

4.000 bt prodotte.

CANTINE BABBO



1 ha



Piedirosso, Falanghina



6.600



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 Misenò).



“TERRACALDA” PIEDIROSSO CAMPI FLEGREI DOC

Nasce dalla vinificazione in purezza di uve Piedirosso, vinificate ed affinate solo in acciaio; il nome richiama la terra da cui nasce, i Campi Flegrei: dal greco “flégo”, “brucio, ardo”. Fusione di tradizione ed innovazione, frutti rossi al naso, armonico al gusto, ottima spalla acida e corpo. Frutta vibrante!

3.300 bt prodotte.



“SINTEMA” FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOC

Falanghina in purezza, vede solo acciaio sia in vinificazione che dopo. Al naso presenta un ricco ventaglio aromatico che va dal floreale al fruttato, a lievi sentori agrumati e di macchia mediterranea; fresco e di buona acidità, retrogusto amarognolo.

Un calice vulcanico!

3.300 bt prodotte.



“HARMONIAE” FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOC

“Harmoniae” nasce da un'accurata selezione di grappoli di Falanghina leggermente surmatura: elegante ed armonica, espressione pura della terra da cui proviene, connubio perfetto di mare e zolfo.

Esplosivo!

Prodotta solo nelle annate migliori.

MASSERIA DELLO SBIRRO



4.5 ha



Piedirosso, Aglianico, Caprettone, Falanghina



3.700



Masseria dello Sbirro è una giovane realtà di Ercolano, sul Vesuvio, figlia di Carlo e Cristina che inizio anni 2000 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 autentiche espressioni dei vini del territorio, improntando il loro lavoro quanto meno possibile enologico spinto da una cura maniacale in vigna secondo i canoni del biologico.



“DIVO JANUARIO” LACRYMA CHRISTI DOC ROSSO

Dedica esplicita al Patrono di Napoli e della Campania, l'unico che è stato capace di fermare lo “Sterminator Vesevo”, terra d'origine delle vigne di Masseria dello Sbirro: vinificazione e macerazione sulle bucce per le uve Piedirosso e Aglianico in acciaio, che sostano poi in barrique per alcuni mesi. Profumi di frutta scura, tannino gradevole e non invasivo, gradevole spinta in freschezza e sapidità.

Il Lacryma che non ti aspetti.

1.000 bt prodotte.



“EUSEBIA” LACRYMA CHRISTI DOC BIANCO

Eusebia, la pia donna che raccolse il sangue del Santo dopo il suo martirio, sua nutrice secondo la leggenda: in onore della purezza di un amore immenso, come quello di una madre per il proprio figlio. Caprettone/Falanghina, 80/20: solo acciaio in tutte le fasi: naso molto intenso, prevalgono note fruttate unitamente a quelle minerali; caratteristiche che ritornano anche al gusto, oltretutto persistente.

Bianco da prospettiva.

1.000 bt prodotte.



“ANIME D'O PRIATORIO”

“A refrische ‘e ll’anime d’ ‘o priatorio”, “Alleviare le pene delle anime del Purgatorio”, anime abbandonate, bloccate nel Purgatorio, sollevate dalle loro pene dalla benevolenza della gente. Piedirosso in purezza: vinificazione e macerazione in acciaio, successivamente 5 mesi in barrique. Naso floreale, violette, fiori selvatici, spezie; palato succoso ed equilibrato con un finale sapido.

...‘Nu milione!

850 bt prodotte.



“PATRI”

Dedica a Santa Patrizia, compatrona della città di Napoli assieme a San Gennaro ed il cui sangue subisce lo stesso processo miracoloso. Caprettone in purezza, vinificato ed affinato solo in acciaio: naso ampio e complesso, note di ginestra e cedro, lievi aromi balsamici; suadente, avvolgente, potentemente sapido, perfetta vena acida che accompagna il sorso lungo.

Un bianco autentico del Vesuvio.

850 bt prodotte.

CANTINE MADONNA DELLE GRAZIE



9 ha



Aglianico del Vulture, Riesling Renano (0.4 ha)



60.000



“Mio nonno ai primi del '900 era noto per la sua bravura in vigna e per la bontà del 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.”



“SAGARIS” BASILICATA ROSATO IGT

Sagaris, Liberto romano, fidato conduttore del fondo padronale, la cui cura e dedizione sono fonte di ispirazione, in vigna e successivamente in cantina. Aglianico del Vulture vinificato in bianco, con breve sosta sulle fecce fini. Note fruttate al naso, di ciliegia e fragola, freschezza che predomina, supportata da una buona spalla acida.

Estremamente versatile!

10/12.000 bt prodotte.



“LEUCONOE” BASILICATA BIANCO IGT

Leucònoe, la donna del “carpe diem”: dalla mente chiara, lucida, pronta a cogliere l’attimo che fugge. Quale nome migliore per un Aglianico del Vulture vinificato in bianco? Spiccano aromi di erba tagliata, agrumi, pietra bagnata; palato su cui rimbalzano grassezza, acidità e mineralità.

Tagliente!

10/12.000 bt prodotte.



“MESSEROTO” AGLIANICO DEL VULTURE DOC

Messer Oto, fontana rinascimentale del centro antico, da sempre teatro di incontri vivaci per i venosini.

“Vivacità” è la parola chiave in questo caso: un Aglianico del Vulture dinamico, fresco, con tannini ben integrati nella trama; sentori di frutta rossa e spezie. Affina a lungo sulle fecce fini, processo che gli conferisce una maggiore grassezza ed una migliore evoluzione gusto-olfattiva.

Goloso!

10/12.000 bt prodotte.



“LISCONE” AGLIANICO DEL VULTURE DOC

La contrada di provenienza dà il nome a denominare questa bottiglia. Brillante, con spiccate note di frutta nera e sentori floreali, un palato ben strutturato con tannini eleganti in evoluzione. Affinamento in tonneau francesi usati per 8/12 mesi.

L’eleganza del Vulture.

10.000 bt prodotte.



“BAUCCIO” AGLIANICO DEL VULTURE DOC

Bauccio, Pirro del Balzo, principe di Venosa nel XV secolo. Un Aglianico del Vulture elegante, che affina in tonneau di rovere per almeno 12 mesi: aromi intensi e complessi, struttura importante.

Suntuoso.

6/8.000 bt prodotte.



“DROGONE D'ALTAVILLA” AGLIANICO DEL VULTURE DCG SUPERIORE

Drogone d’Altavilla, a cui la Venosa dell’XI secolo deve un periodo florido in ambito culturale, artistico ed agricolo. Viene vinificato in acciaio per poi sostare in legno per 24 mesi: presenta un bouquet fine ed ampio, completato da un palato elegante, pieno, segnato da freschezza e tannini avvolgenti.

Da lungo invecchiamento.

10/12.000 bt prodotte.



8 ha



Gaglioppo, Greco bianco, Mantonico, Magliocco



25.000



Nel dialetto calabrese, 'a vita 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.



"LEUKÒ" VINO BIANCO

Greco Bianco/Gaglioppo, 70/30: queste le percentuali da cui nasce questo bianco fortemente territoriale. Le uve vengono pressate separatamente, l'affinamento prevede solo acciaio con sosta sui lieviti.

per 6 mesi. Ne risultata un vino dall'intensa carica espressiva, specchio del terroir mediterraneo.

Il bianco per divertirsi!

7.000 bt prodotte.



GAGLIOPPO ROSATO CALABRIA IGP

Gaglioppo, vigna Fego, vicina al mare: fermenta solo il mosto fiore, dopo una macerazione di 12 ore, che poi affina in acciaio. Ne risulta un vino fruttato, sapido, elegante, bella struttura, estremamente versatile.

Anticonformista.

8.000 bt prodotte.



"IL ROSSO" CALABRIA IGP

Il Gaglioppo delle vigne collinari incontra il Magliocco della vigna Fego, vicina al mare; l'affinamento è in acciaio. Equilibrio gustativo, frutto, sapidità, territorialità.

Un rosso freschissimo.

7.000 bt prodotte.



CIRÒ DOC ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA

Dalla vigna più vecchia, tra le colline del Cirò esposte a Nord, vengono raccolte le uve Gaglioppo selezionate per la Riserva: dopo 15 giorni di contatto con le bucce viene estratto il vino fiore ed affina 1 anno in botte di rovere e 4 in bottiglia. Un vino fiero, bevibile, di grande carattere, autentico figlio della sua terra.

Longevità sorprendente.

2.500 bt prodotte.



Sergio Elia, dopo il diploma da enotecnico e la laurea in Enologia, sperimenta ed affina le sue conoscenze e capacità in giro per il mondo per poi fare ritorno in Puglia e fondare “Cantina Elia”: un progetto che nasce con l’idea di valorizzare il territorio, pur utilizzando le più innovative tecniche di vendemmia e vinificazione. «La Terra è il nostro bene primario, è dove tutto ha vita. Il rispetto del territorio è la nostra priorità, per questo i nostri vitigni sono coltivati in modo sostenibile, seguono i criteri di biodiversità e hanno una bassa resa. »



“VITTORIA” METODO CLASSICO

Un rifermentato in bottiglia da varietà Verdeca e Maresco, il cui colore giallo paglierino anticipa il perlage finissimo e persistente, un palato piacevole ed un naso con note fruttate, agrumate e leggermente di pane tostato; molto versatile.

Una sorpresa continua sorso dopo sorso.

1.200/1.400 bt prodotte.



“BIANCO GIUGNO” VERDECA IGP VALLE D'ITRIA

Uve Verdeca in purezza, varietà autoctona della Valle D'Itria, da vigneti siti tra Locorotondo e Cisternino. Una parte della massa affronta una breve macerazione, processo che conferisce note agrumate ed acide al vino; bocca grassa e fresca.

Dedicato ad una persona speciale.

3.000 bt prodotte.



“ROSARINA”

Uve Susumaniello vinificate in bianco, interpretazione personale di rosato, nella loro terra di eccellenza. Ha un naso fresco, mentre all'assaggio risulta deciso e profondamente elegante. Il vino dell'amore.

3.000 bt prodotte.



“FATA MORGANA”

Uve Negroamaro vinificate in acciaio ed affinate in barrique francesi e americane di primo passaggio per 12 mesi. Frutti rossi, una fitta trama floreale, note legnose; fresco in bocca, morbido ed armonico grazie ai tannini eleganti e delicati.

Il vino delle belle speranze...

2.200 bt prodotte.



“NININO”

Susumaniello vinificato in purezza, in acciaio, anche per l'affinamento. Note speziate e di frutta fresca, che lo rendono leggero all'assaggio.

Con le sue note speziate richiama sentori di frutta fresca che lo rendono leggero all'assaggio, ma avvolgente e con una delicata acidità.

Alle giornate in bicicletta con papà...

2.000 bt prodotte.



“ALBERELLI SPARSI”

Primitivo ad alberello in purezza: fermenta in acciaio e affina in barrique per 18 mesi: è caratterizzato da un frutto al naso molto intenso, complesso e fine, potente ed elegante nella beva.

La magia dei Trulli...

1.500/1.800 bt prodotte.



5 ha



Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante



18.500



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.



ETNA BIANCO DOC

Carricante in purezza, vinificato ed affinato in acciaio sulle fecce fini per circa 10 mesi. Un vino vulcanico, nel vero senso della parola, frutta bianca e miele al naso, bella acidità e persistenza aromatica al gusto.

Libera interpretazione di Bianco Etneo!

8.000 bt prodotte.



ETNA ROSSO DOC

Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio 80/20: un rosso esplosivo, tanta frutta rossa al naso; balsamico, terroso, bella tannicità e ottimo supporto acido.

Etna bella!

8.000 bt prodotte.



"BIANCO DI MONTE" ETNA BIANCO DOC

Carricante in purezza, vede solo acciaio, anche durante l'affinamento di 15 mesi sulle fecce fini. Sentori fruttati ed intensamente floreali al naso, note agrumate, pietra focaia e tanta salsedine; fresco e minerale al gusto, perfetta corrispondenza tra i sensi; finale lungamente sapido.

Un grande bianco da invecchiamento.

1.000 bt prodotte.



"MILLEOTTOCENTOQUARANTA" ETNA ROSSO DOC

Da viti molto vecchie, che ispirano appunto il nome del vino, Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio 90/10: vinificazione ed affinamento in acciaio. Un bouquet ampio e variegato, tanti frutti neri, sottobosco, spezie dolci e note balsamiche in chiusura che aprono prontamente l'assaggio, caratterizzato anche da buona sapidità e da un tannino levigato.

Interpretazione Etnea perfetta.

1.500 bt prodotte.



17 ha



Grillo, Zibibbo, Pignatello, Catarratto, Nero d'Avola



70.000



“L'avventura di Nino Barraco inizia nel 2004 dalla volontà di creare vini capaci di trasmettere le peculiarità dei vitigni autoctoni e le caratteristiche del territorio marsalese. Guidati dalla passione per il vino e ispirati dal sapere contadino familiare e dalla vera tradizione vitivinicola di Marsala, ogni giorno lavoriamo controllando ogni fase della produzione, dalla coltivazione delle uve alla vinificazione, dall'imbottigliamento alla proposta di cinque vitigni. L'obiettivo non è un vino "perfetto", ma un vino riconoscibile per la sua personalità. Non ci sono limiti, se non quello del rispetto della natura e del territorio. A ogni vendemmia dedichiamo sempre uno spazio alla ricerca, sperimentazione e innovazione, nel solco del lavoro che abbiamo già fatto, senza stravolgerlo.”



“BIANCAMMARE”

Grillo in purezza, da un vigneto a 30 metri dal mare: fermenta in acciaio dove resta a contatto con le bucce per 1 giorno. Sensazioni salmastre, marcata acidità. Agrumi e salsedine.

9.000 bt prodotte.



“BIANCO G”

Dal vigneto Rina vecchia, suolo che ricorda una duna di sabbia marina; il nome deriva dall'impossibilità di nominarne la varietà. Macera sulle bucce per 24 ore; 2/3 della massa fermenta in acciaio, 1/3 in tino troncoconico di castagno; affinamento in cemento e castagno. Fragranza intensa di nocciola tostata, richiami agrumati dolci, floreali.

Un bianco autentico.

9.000 bt prodotte.



CATARRATTO

Catarratto in purezza, rimane a contatto con le bucce per 24 ore in acciaio, per poi fermentare in cemento, dopo prosegue anche l'affinamento. Naso speziato e floreale, agrumato e affumicato; grande mineralità e sapidità; fresco.

Libera interpretazione di Catarratto.

9.000 bt prodotte.



ZIBIBBO TERRE SICILIANE IGP

Zibibbo vinificato in purezza, secco, in acciaio, dopo contatto con le bucce di 24 ore; una parte della massa affina poi in cemento. Complessa trama aromatica, gelsomino, zagara, erbe mediterranee; palato sapido, dissetante.

Divinità macerata.

9.000 bt prodotte.



“ALTOGRADO” VINO BIANCO

Mix di uve bianche dei vigneti dell'azienda, raccolte appena surmature: fermentazione e maturazione in botti grandi di castagno, ricolmata i primi 2 anni, poi scolma per i successivi 5. Nota di mela, nocciola, sorso finemente acido, finale sapido.

Il vino dell'anima, l'anima del vino.

1.200 bt prodotte.



“ALTOMARE” VINO BIANCO

Il primo vino in stile ossidativo (AD 2018) dall'unione di quattro vini, prodotti separatamente e poi assemblati in castagno; diversa zona di provenienza, diversa epoca di vendemmia, diversa tecnica di vinificazione, stessa annata, stesso uvaggio: Altogrado, Biancammare, Bianco G e una vinificazione a grappolo intero. Struttura, armonia tra acidità, tannino e sapidità, agrumi, nocciole, spezie.

La riserva.

3.000 bt prodotte.



“RSM” TERRE SICILIANE IGP

Da uve rosse di una varietà autoctona non menzionabile per motivi di denominazione, fermenta in acciaio dove passa una notte sulle bucce, matura poi in cemento. Freschezza e mineralità si fondono, fragranze di frutti rossi si combinano a sentori di macchia mediterranea.

Rosato selvatico.

7.000 bt prodotte.



NERO D'AVOLA IGP

Nero d'Avola in purezza, acciaio sia in vinificazione che in affinamento: gelso, mora, soppiantati poi da aromi di caffè, pepe nero e cacao; palato fresco, fine nell'aspetto tannico, richiami balsamici sul lungo finale.

L'equilibrista!

4.000 bt prodotte.

FRANCESCO CADINU



7 ha



Cannonau, Granatza



13.450



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", termine che è molto vicino e assume lo stesso significato del più ben noto concetto di "Cru".



"MATTIO" IGT BARBAGIA BIANCO

Uve Granatza, 15 giorni di macerazione sulle bucce e poi affinamento in anfora: un vitigno autoctono impiantato a Mamoiada e dintorni tra i vigneti di Cannonau. Un vino dal carattere unico, intenso e di ottima freschezza, sentori di scorza di agrumi, erbe aromatiche, frutta gialla, mare.

Sapido e persistente.

800 bt prodotte.



"TZIU SIMONE" IGT BARBAGIA ROSATO

Dedica a Simone Sale, proprietario originario delle vigne; Cannonau vinificato in bianco, 1 ora sulle bucce e poi 8 mesi in acciaio: frutto succoso al gusto, fragoline di bosco al naso, spezie dolci; sorso morbido ed avvolgente, dal finale fresco.

Minerale.

1.000 bt prodotte.



"PERDAS LONGAS" CANNONAU DI SARDEGNA ROSSO

Vino molto identitario, che nasce da attenta selezione delle uve provenienti da vecchie vigne in zona Elisie Perdas Longas; matura in botte dai 12 ai 15 mesi. Bella struttura, combinazione di morbidezza e potenza; frutta matura, legno, complessità e persistenza.

Il Cannonau che guarda la Francia.

8.800 bt prodotte.



"GHIRADA LORETO" CANNONAU DI SARDEGNA ROSSO

Nato dalle uve Cannonau raccolte in ghirada Loreto, passa 12 mesi in botte. Aromi fruttati, rossi, note balsamiche di eucalipto e sandalo. Intenso.

900 bt prodotte.



"GHIRADA FITTILOGHE" CANNONAU DI SARDEGNA ROSSO

Da un vigneto di oltre 120 anni, in omonima ghirada "Fittiloghe", "Luogo di viti", dove non passano mezzi meccanici, solo un giogo di buoi; 12 mesi in botte. Aromi di frutti di bosco e spezie dolci, sorso morbido, tannini delicati, lunga chiusura.

Mamoiada e sto!

650 bt prodotte.



"GHIRADA ELISI" CANNONAU DI SARDEGNA ROSSO

Cannonau raccolto in ghirada Elisi, 12 mesi in botte. Sorso vellutato, naso ricco di frutti di bosco e macchia mediterraneo, chiusura lunga.

Struttura ed eleganza.

1.300 bt prodotte.

CONDIZIONI GENERALI 2025

- **Vendita consentita solo a clientela Ho.Re.Ca, NO GDO, NO soggetti privati, NO liberi professionisti.**
- Catalogo in vendita in **esclusiva campana** (eventuali eccezioni segnalate singolarmente).
- **Il primo ordine del nuovo cliente deve essere obbligatoriamente con pagamento anticipato.**
- Il pagamento anticipato prevede uno sconto del **6%**.
- Il pagamento a **60 gg con assegno allo scarico** prevede una scontistica del **3%**.
- Non si accettano pagamenti oltre i 60 gg data fattura fine mese.
- Ordine minimo per porto franco:
 - Napoli: **€200,00 + IVA;**
 - Avellino, Benevento, Salerno, Caserta: **€250,00 + IVA;**
 - Costiera Amalfitana, Isole e Località Disagiate: **€450,00 + IVA.**
- Per gli ordini che non superano o eguagliano l'importo minimo del porto franco, è previsto un contributo spedizione variabile in base alla zona:
 - Napoli: €10,00;
 - Costiera Amalfitana: €15,00;
 - Avellino, Benevento, Salerno, Caserta: €15,00;
 - Isole: €20,00.
- Un ordine inferiore a **€200,00** d'imponibile prevede obbligatoriamente un pagamento in anticipo o alla consegna.
- 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 per 7 giorni lavorativi**, dopodiché l'ordine verrà ritenuto **nullo**.
- La consegna espressa 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 LA RICONSEGNA DEL TAPPO** IN QUESTIONE.
- Le bottiglie dal **costo imponibile inferiore a €10.00 non sono vendibili singolarmente**, ma solo in cartoni da 6.