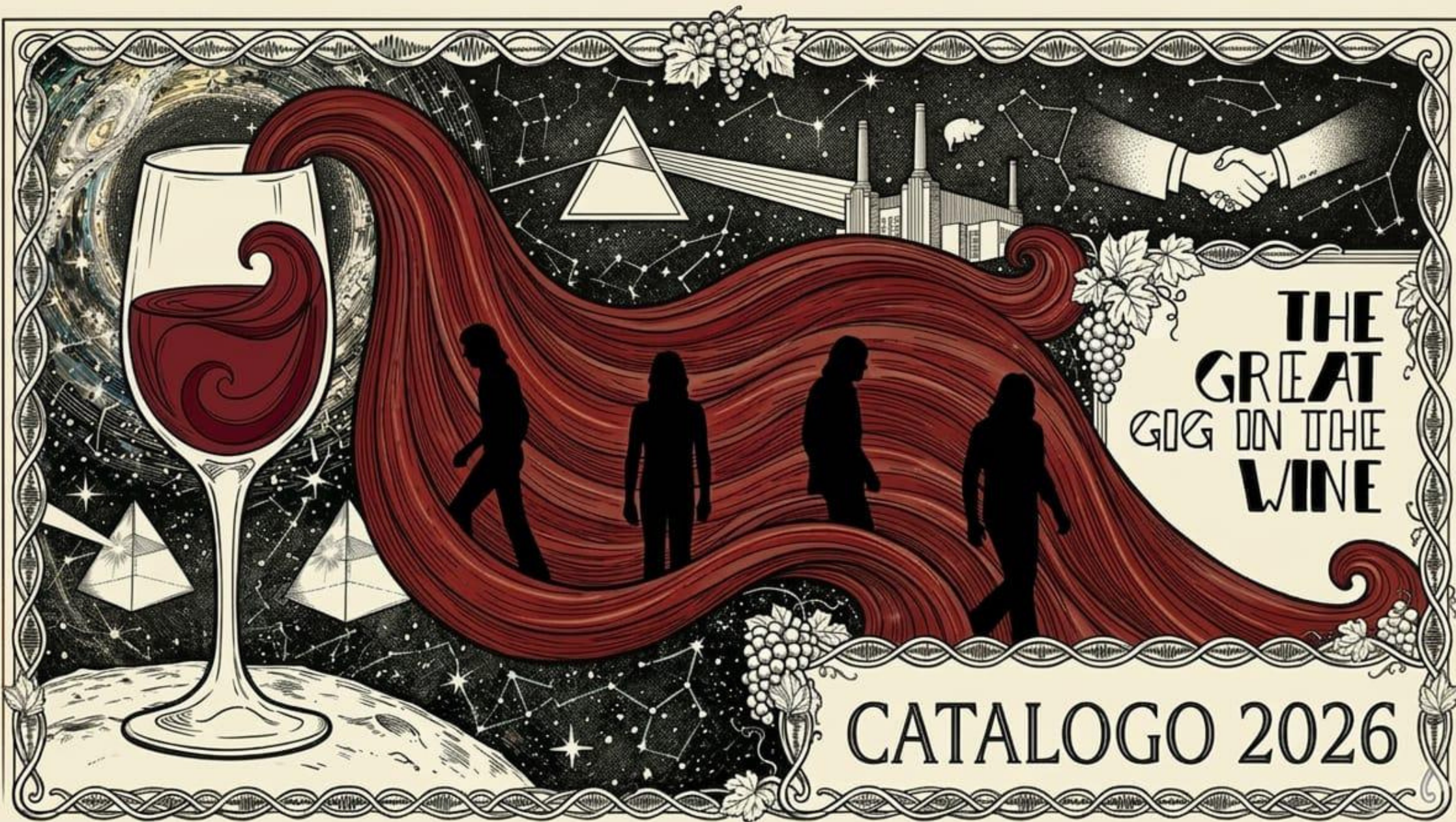




**THE
GREAT
GIG ON THE
WINE**

CATALOGO 2026

ALTO PIEMONTE					
PARIDE CHIOVINI	3	VALPOLICELLA			
PARIDE IARETTI	4	ADALIA	20	MONTEFALCO	
CONTRORDINE	5	BARDOLINO		RAÏNA	32
ROERO		CANTINA GENTILI	21	ALTO TIRINO	
ALBERTO OGGERO	6	DOLCEACQUA		VALLE REALE	33
LANGHE		MACCARIO DRINGENBERG	22	IRPINIA	
GIUSEPPE CORTESE	7	CASTROCARO TERME		IL SOLE E IL LUPO	34
FRANCESCO VERSIO	8	MARTA VALPIANI	23	DRYAS	35
CASCINA FONTANA	9	REGGIO NELL'EMILIA		AZIENDA AGRICOLA	36
BRUNA GRIMALDI	10	PODERE CIPOLLA Novità	24	TORRICINO	
MONFERRATO		MONTALCINO		BOCCELLA ROSA	37
CASCINA GALARIN	11	BÙCINE Novità	25	SANNIO	
CASCINA REY	12	MUGELLO		SIMONE GIACOMO	38
FIORDALISO	13	IL RIO	26	COLLI SALERNITANI	
OLTREPO' PAVESE		CORTONA		AITA	39
ALESSIO BRANDOLINI	14	STEFANO AMERIGHI	27	CILENTO	
FRANCIACORTA DI MONTAGNA		COLLINE LUCCHESI		MORIGERATI	40
IL PENDIO	15	TENUTA LENZINI	28	COSTIERA AMALFITANA	
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI		CHIANTI CLASSICO		PRISINZANO Novità	41
MATTEO BUIATTI Novità	16	VAL DELLE CORTI	29	CAMPI FLEGREI	
VALLE D'ISARCO		CONERO		CANTINE BABBO	42
RIELINGER	17	CLARA MARCELLI	30	VULTURE	
COLLE DI TENNA		CUPRAMONTANA		CANTINE MADONNA	43
CANTINA MICHELE	18	LA MARCA	31	DELLE GRAZIE	
SARTORI		DI SAN MICHELE		VALLE D'ITRIA	
VALDOBBIADENE				CANTINA ELIA	44
SILVANO FOLLADOR	19			ETNA	
				EUDES	45



Paride Chiovini



4.5 ha 24.000



Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara, Erbaluce

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.



Sizzano
(NO)



“CAOS” METODO CLASSICO BRUT

Base spumante da uve del vitigno a bacca bianca tipico dell'Alto Piemonte, 36 mesi sui lieviti: fresco, equilibrato, con una marcata sapidità minerale. Un Metodo Classico elegante, territoriale e di grande versatilità.

750 bt prodotte



“ATHENA” BIANCO COLLINE NOVARESI

100% Erbaluce, solo acciaio. Naso intenso: erbe di montagna, melone bianco, frutta tropicale, pepe bianco. Equilibrato, fresco e mediamente sapido.

4.500 bt prodotte



“EROS” COLLINE NOVARESI

Nebbiolo vinificato in bianco, solo acciaio. Al naso frutti di bosco, note vegetali; sapore intenso di frutta matura, ben bilanciato con il leggero tannino.

3.500 bt prodotte



“BRISEIDE” COLLINE NOVARESI

100% Uva Rara (Bonarda), solo acciaio. Al naso frutti di bosco, spezie, beva scorrevole; acidulo e salino.

1.300 bt prodotte



“AFRODITE” COLLINE NOVARESI

100% Vespolina (Ughetta), solo acciaio. Profumo intenso di rosa macerata, frutta fresca e spezie; persistente, gradevolmente amaro sul finale.

3.500 bt prodotte



“PRIAMO” NEBBIOLO COLLINE NOVARESI

Nebbiolo di facile beva che esprime freschezza, eleganza e piacevolezza, profumo caratteristico, note fruttate e tannino ben equilibrato.

6.000 bt prodotte



SIZZANO

Nebbiolo 70%, Uva Rara 5%, Vespolina 25%: affinamento in rovere francese, come previsto dal disciplinare, poi 4/5 mesi in bottiglia.

2.500 bt prodotte



GHEMME

100% Nebbiolo: un minimo di 18 mesi in tonneau da 5 hl di rovere francese e 6 mesi in bottiglia. Frutti rossi, tabacco, cioccolato, bocca intensa, tannini morbidi.

2.500 bt prodotte

Paride Iaretti



4.5 ha



26.000



Nebbiolo

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



Gattinara
(VC)



VIGNA VALFERANA GATTINARA

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

3.000 bt prodotte



“PIETRO” GATTINARA

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



GATTINARA RISERVA

Nebbiolo riserva dalle vigne più vecchie, una struttura tale da permettere un'interessante evoluzione dopo l'imbottigliamento.

3.500 bt prodotte



COSTE DELLA SESIA VELUT LUNA

Un omaggio alla finezza dei grandi rossi dell'Alto Piemonte: Nebbiolo in purezza, equilibrio magistrale tra struttura e bevibilità. Riposa 12 mesi in barrique di rovere francese.

5.000 bt prodotte

Contrordine

 2.5 ha  17.000

 Nebbiolo, Croatina,
Erbaluce

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 decidono di produrre Nebbiolo in Alto Piemonte, la terra natale di entrambi. Il progetto pende vita sulla strada Traversagna, che unisce il Santuario di Boca a Grignasco. 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.



Grignasco
(NO)



BOCA NEBBIOLO COLLINE NOVARESI

Ottenuto dai migliori cloni di Nebbiolo, da vigne di circa 40 anni: circa 60 giorni di macerazione a cappello sommerso, affina sui propri lieviti in rovere da 20 hl, imbottigliato a 30 mesi dalla vendemmia.

800 bt prodotte



"CONTROMANO" NEBBIOLO COLLINE NOVARESI

Uve Nebbiolo e Croatina, vendemmiate in due riprese, fermentazione in parte a grappolo intero per il Nebbiolo, vinificazione in rosato invece per la Croatina; affina sui propri lieviti.

7.000 bt prodotte



"CONTROLUCE" VINO BIANCO

Erbaluce in purezza, uve vendemmiate in due riprese con macerazione a freddo e successiva decantazione statica; affina poi sui propri lieviti. Fresco e minerale, persistente, buona sapidità.

3.200 bt prodotte



"CONTRORDINE" NEBBIOLO COLLINE NOVARESI

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.

3.000 bt prodotte



"CONTROSENDO" NEBBIOLO COLLINE NOVARESI

Nebbiolo con un piccolo saldo di Croatina, vendemmiate anticipatamente, per favorire la base acida. Il risultato è un vino rosato, che affina sui propri lieviti fino all'imbottigliamento e svolge un breve affinamento in bottiglia.

2.700 bt prodotte

Alberto Oggero



6 ha



25.000



Nebbiolo, Arneis

Alberto Oggero è una delle figure più interessanti e "di cuore" del Roero contemporaneo. La sua è una storia di ritorno alle radici e di profondo rispetto per un territorio spesso oscurato dalla fama delle Langhe, ma altrettanto nobile.

La missione di Alberto è quella di valorizzare l'identità pura del Roero, senza inseguire modelli esterni, con un intervento minimo in cantina per lasciare che il terroir si esprima. Siamo sulla sponda sinistra del fiume Tanaro, suoli sabbiosi, pendenze scoscese e biodiversità: Alberto promuove una gestione del vigneto che rispetti l'ecosistema collinare, mantenendo l'equilibrio naturale della pianta.

La produzione si concentra esclusivamente sui due pilastri della zona, Arneis e Nebbiolo.



Santo Stefano
Roero (CN)



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



“LE COSTE” ROERO ROSSO

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

2.000 bt prodotte



“VALLE DEI LUNGI” VINO BIANCO

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

600 bt prodotte



“ANIME” ROERO ROSSO

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

2.000 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

Giuseppe Cortese



15 ha



74.000



Nebbiolo, Barbera,
Dolcetto, Chardonnay

La cantina di Giuseppe Cortese si trova in Strada Rabajà, a Barbaresco, 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. Sono otto gli 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 d'età ed un drenaggio perfetto. Vino come espressione del territorio: terreno ed uva tradotti in una bottiglia. Freschezza ed eleganza: tradizione come elemento chiave.



Barbaresco
(CN)



"SCAPULIN" LANGHE CHARDONNAY

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

8.000 bt prodotte



LANGHE DOLCETTO

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

10.000 bt prodotte



BARBERA D'ALBA

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.

5.000 bt prodotte



"MORASSINA" BARBERA D'ALBA

Vigna Morassina, età media 45 anni: 18 mesi, parte in barrique francesi (30% nuove), parte in botti di rovere di Slavonia. Intenso, vellutato, corposo.

8.000 bt prodotte



LANGHE NEBBIOLO

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

10.000 bt prodotte



BARBARESCO CLASSICO

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

10.000 bt prodotte



"RABAJÀ" BARBARESCO

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.

11.000 bt prodotte



"RABAJÀ" BARBARESCO RISERVA

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

7.000 bt prodotte

Francesco Versio



4.75 ha 24.000



Nebbiolo, Barbera,
Dolcetto

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.



Neive (CN)



LANGHE ROSATO

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

1.200 bt prodotte



DOGLIANI

Dolcetto sorprendente da un piccolo appezzamento composto da vecchie viti, tra Dogliani e Belvedere Langhe. Immediato, affina solo in acciaio.

4.000 bt prodotte



BARBERA D'ALBA

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

2.500 bt prodotte



LANGHE NEBBIOLO

Eleganza e personalità distintiva, fine e di beva compulsiva, invecchiamento in botte grande e successivamente in cemento.

9.000 bt prodotte



BARBARESCO

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

9.500 bt prodotte

Cascina Fontana



7 ha



40.000



Nebbiolo, Barbera,
Dolcetto, Freisa

Cascina Fontana è un nome che, per gli amanti del Barolo, evoca immediatamente i concetti di tradizione purista e umiltà contadina. Situata nel cuore delle Langhe, a Perno di Monforte d'Alba, la cantina è guidata da Mario Fontana, che rappresenta la sesta generazione di viticoltori. Mario è un "custode" della tradizione e, come tale, la sua filosofia non segue le mode del momento, ma si ispira ai metodi dei suoi antenati. L'azienda possiede parcelle storiche situate in zone diverse, il che permette di ottenere vini di grande complessità: Castiglione Falletto (vigne di Villero e Valletti), La Morra (Gallinotto), Sinio. Se dovessimo definire Cascina Fontana con tre parole, sarebbero: pazienza, tempo e legno grande.



Perno di
Monforte d'Alba
(CN)



BARBERA D'ALBA

Un vino profondamente legato al territorio, si contraddistingue per la sua robustezza e acidità, che lo rendono vivo e diretto. In acciaio per 6 mesi, poi circa un anno tra cemento e barriques di rovere francese.

6.000 bt prodotte



BAROLO

Nasce da uve provenienti da 3 Cru Villero, Mariondino e Giachini: ognuno dei quali gli conferisce complessità, struttura, eleganza, acidità, frutto e mineralità. Circa 7 mesi in acciaio, 2 anni in botti di rovere di Slavonia da 25/27 Hl e 6 mesi in cemento.

8.000 bt prodotte



DOLCETTO D'ALBA

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.

4.000 bt prodotte



BAROLO 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.

4.000 bt prodotte



LANGHE NEBBIOLO

Le uve vengono dalla storica vigna del Castello (Sinio) e dalla vigna del Pozzo (Castiglione Falletto). 7 mesi in acciaio, poi circa 1 anno in botticelle di rovere di Slavonia da 10 Hl e vasche di cemento.

7.000 bt prodotte

Bruna Grimaldi



15 ha



70.000



Nebbiolo, Barbera,
Dolcetto, Arneis

Bruna Grimaldi rappresenta l'anima del Barolo che fonde la sensibilità femminile con una profonda conoscenza agronomica. Fondata negli anni '50 e oggi guidata da Martina e Simone, la cantina ha sede a Serralunga d'Alba. Per la famiglia Grimaldi, la qualità del vino si decide tra i filari. La loro gestione è improntata su un impegno concreto per la sostenibilità, sull'artigianalità nella gestione della vigna e sul minimo intervento in cantina. Le proprietà dell'azienda si estendono in alcuni dei Cru (MGA) più vocati del territorio: Badarina (Serralunga d'Alba); Bricco Ambrogio (Roddi); Camilla (Grinzane Cavour).



Serralunga
d'Alba (CN)



LANGHE ARNEIS

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

13.000 bt prodotte



"SAN MARTINO" DOLCETTO D'ALBA

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.

3.500 bt prodotte



"SCASSA" BARBERA D'ALBA SUPERIORE

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

20.000 bt prodotte



"BONUREI" NEBBIOLO D'ALBA

Uve da diversi comuni: un Nebbiolo con 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.

18.000 bt prodotte



"CAMILLA" BAROLO

Un Barolo di equilibrio, uve da diversi terroirs: eleganza e fascino, bevibilità e piacevolezza; fiori e spezie al naso; palato equilibrato, tannini fini. Apprezzabile in giovane età, espressione massima dopo alcuni anni di affinamento.

26.480 bt prodotte



"BRICCO AMBROGIO" BAROLO

Uve provenienti da Roddi, 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.

5.013 bt prodotte



"BADARINA" BAROLO

Espressione di potenza e mineralità, caratteristiche di Serralunga d'Alba; uve con tempi più lunghi di maturazione, in relazione a microclima e terreno. Ne risulta un Barolo eccezionalmente complesso, intenso nei profumi e con grande struttura.

5.777 bt prodotte



"BADARINA" BAROLO 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.

1.333 bt prodotte

Cascina Galarin



7 ha



45.000



Nebbiolo, Chardonnay,
Pinot Nero, Barbera

Cascina Galarin è una realtà che incarna perfettamente lo spirito del Monferrato astigiano: un legame indissolubile con il territorio, una conduzione familiare che attraversa le generazioni e una dedizione assoluta ai vitigni autoctoni. La storia di Cascina Galarin è la storia della famiglia Carosso: fondata a fine '700, l'azienda ha visto una svolta qualitativa decisiva con Giuseppe Carosso, che ha trasformato la tenuta da azienda agricola mista a cantina d'eccellenza, oggi affiancato dai figli, che portano una visione moderna nel rispetto dei metodi artigianali, curando ogni dettaglio dalla vigna alla bottiglia.



**Castagnole
delle Lanze
(AT)**



“NUVOLE” PIEMONTE 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.

4.000 bt prodotte



“CAROSSO” PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Singolo vigneto sulla cima della collina “Carossi”: il mosto fiore resta a contatto con le bucce per un giorno circa; fermenta e affina 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.

7.000 bt prodotte



“PRA DONÈ” MOSCATO D'ASTI

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.

10.000 bt prodotte



“LE QUERCE” BARBERA D'ASTI

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.

10.000 bt prodotte



“TINELLA” BARBERA D'ASTI SUPERIORE

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

4.000 bt prodotte



“CROCEVIA” MONFERRATO 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.

2.500 bt prodotte



“RIVELLA” PIEMONTE 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.

600 bt prodotte

Cascina Rey



5.5 ha



10.000

Grignolino, Barbera, Cortese,
Nebbiolo, Syrah, Viognier

Monica guida l'azienda con una visione chiara: produrre vini che siano lo specchio fedele della terra da cui provengono. L'azienda porta avanti una tradizione storica, ma è con Monica che si afferma un approccio moderno basato sulla qualità estrema e sul rispetto del ciclo naturale: l'attenzione alla sostenibilità è massima, con l'intento di preservare la biodiversità dei suoli, riducendo al minimo l'impatto ambientale.



Valle del Re
(AT)



“SAGRINTE NEN” VINO BIANCO

Un bianco di grande personalità che unisce la verticalità del Cortese (60%) alla struttura aromatica del Viognier (40%). Coltivato su sabbie astiane e marne a 200 metri slm, questo vino nasce da una breve macerazione sulle bucce e un affinamento di 4 mesi su fecce fini, al fine di arricchirne il corpo senza comprometterne la freschezza.

1.500 bt prodotte



“STUMA DAUSIN” BARBERA D'ASTI

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.

3.000 bt prodotte



“IL BISBETICO INDOMATO” GRIGNOLINO D'ASTI

Un omaggio alla natura complessa e affascinante del Grignolino, un vitigno che non scende a compromessi. Prodotto da uve coltivate su sabbie astiane di origine marina, questo vino esprime una finezza rara e una struttura tannica inconfondibile.

4.000 bt prodotte



“DAME'NBASIN” BARBERA D'ASTI SUPERIORE

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.

1.800 bt prodotte

Fiordaliso



12 ha



10.000



Timorasso, Croatina,
Barbera, Dolcetto

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.



Volpeglino (AL)



DERTHONA COLLI TORTONESI TIMORASSO

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

2.500 bt prodotte



“CLEONICE” COLLI TORTONESI TIMORASSO

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

2.500 bt prodotte



“GAT ALBEI” COLLI TORTONESI CROATINA

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

700 bt prodotte



“RA' PIEV” COLLI TORTONESI DOLCETTO

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

700 bt prodotte



“MONLEALE” COLLI TORTONESI 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.

1.200 bt prodotte

Alessio Brandolini



13 ha



60.000



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

Alessio Brandolini rappresenta la quarta generazione di una famiglia di viticoltori a San Damiano al Colle, nell'estremo lembo orientale dell'Oltrepò Pavese. Con il suo ingresso in azienda, la realtà ha vissuto una profonda evoluzione, focalizzandosi sulla produzione di spumanti Metodo Classico di altissimo profilo e sulla valorizzazione del Pinot Nero. Alessio ha saputo coniugare il sapere storico della famiglia con una formazione tecnica d'avanguardia. La sua missione è dimostrare come l'Oltrepò Pavese possa competere con le più grandi zone spumantistiche del mondo attraverso una cura maniacale in ogni fase della spumantizzazione e, soprattutto, lasciando da parte il tentativo di imitare modelli, ma raccontando la sapidità e la struttura tipiche delle colline pavesi.



San Damiano al
Colle (PV)



"LUOGO D'AGOSTO" VSQ M. CL.

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.

20.000 bt prodotte



"NOTE D'AGOSTO" VSQ ROSÉ M. CL.

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

10.000 bt prodotte



"IL BARDUGHINO" MALVASIA

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

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.

2.000 bt prodotte



"IL CAMPETTO"

Pinot Nero vinificato in bianco, pressatura soffice, viene lasciato fermentazione a bassa temperatura; 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

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.

3.000 bt prodotte



"IL CASSINO" BONARDA

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

6.000 bt prodotte



"IL SOFFIO" CROATINA

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

9.000 bt prodotte

Il Pendio



3 ha



15.000



Chardonnay, Pinot Nero,
Pinot Bianco, Cabernet Franc

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!



Parmezzana
Calzana (BS)



"ETICHETTA NERA" VINO BIANCO

Chardonnay in purezza che fa della mineralità la sua caratteristica principale. Affinamento solo in acciaio. Grande struttura, sorso potente, teso, sentori finemente dolci di vaniglia, miele, frutta esotica e una leggera affumicatura.

2.600 bt prodotte



"LA VALLETTA" PINOT NERO

Pinot Nero in purezza, prima annata dopo il totale reimpianto del vigneto. Succoso, spicca il tocco meticoloso ed elegante di Michele.

1.840 bt prodotte



"IL CONTESTATORE" VSQ 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.

3.900 bt prodotte



"TRAIT D'UNION" VSQ PAS DOSÉ

Annata complicata, la 2017: 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.

3.350 bt prodotte



"MOMI" VSQ 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 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

1.088 bt prodotte



"BLANC DE NOIR" VSQ PAS DOSÉ

L'uvaggio è Pinot Noir in purezza, spumantizzazione per sgrondo direttamente dalla pressa, da qui il tipico colore ramato. 60 mesi sui lieviti: bolla complessa, sapida, finale lungo e persistente.

1.960 bt prodotte

Matteo Buiatti



3 ha



4.600



Tocai Friulano, Malvasia Istriana,
Refosco dal peduncolo rosso, Merlot

L'azienda si sviluppa, in provincia di Udine, su due versanti distinti, capaci di regalare espressioni profondamente diverse: Buttrio (Gioldin e Mestri), dominato dalla "Ponca" (marna-arenaria), un suolo drenante che dona ai vini struttura, corpo e un'intensità volumetrica profonda; Bagnaria Arsa (Buiot), caratterizzato da terreni argillosi e ghiaiosi, accarezzati dalla brezza marina del Golfo di Trieste: ne risultano vini con un'eleganza sottile, freschezza e note sapido-balsamiche. In vigneto si segue una gestione biologica del suolo, mentre in cantina un intervento minimo così da permettere alla natura di esprimere il proprio potenziale senza alterazioni.



Privano (UD)



“BUIOT”

Friulano in purezza che parla di mare e di argilla, unisce bevibilità immediata e complessità aromatica e sapida. L'uso sapiente di barrique di decimo/undicesimo passaggio evitano sovrapposizioni legnose e lasciano spazio al frutto.

800 bt prodotte



“MESTRI”

Uve Merlot dai vigneti siti sui declivi di Buttrio, esposizione sud-est, con una forte prevalenza della componente argillosa. L'omaggio di Matteo al Merlot di collina: un vino di grande carattere e personalità, dove la ciliegia e la mora si fondono a tannini avvolgenti.

1.100 bt prodotte



“GIOLDIN”

Tocai Friulano in purezza dai vigneti storici di Buttrio; terreno ricco di marna-arenaria friulana, che dà al vino una struttura imponente e profondità minerale. Macera in legno e matura in barrique di 5°/6° passaggio.

1.700 bt prodotte



“SIGUR”

Il Refosco dal Peduncolo Rosso è l'anima selvaggia e fiera del Friuli, e questa versione di Bagnaria Arsa sembra aver trovato un equilibrio perfetto tra l'irruenza del vitigno e l'eleganza del legno. La vicinanza al mare e il terreno argilloso regalano a questo vino una sapidità e una struttura davvero peculiari.

500 bt prodotte



“BISSA”

Una Malvasia Istriana che racconta il suo territorio: l'influenza del mare unita alla struttura data dall'argilla e alla sapiente gestione del legno (in fermentazione e in affinamento), crea un profilo decisamente sofisticato.

500 bt prodotte



3.4 ha



19.000



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

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.



Klobenstein (BZ)



BLATTERLE

Vecchia varietà autoctona quasi dimenticata. 7 giorni sulle bucce, 12 mesi in grandi botti di acacia e 1 anno in acciaio. Fresco, piacevoli note di limone, anice e mela.

1.000 bt prodotte



KERNER

Kerner 100%, incrocio tra Vernatsch e Riesling: parte del mosto fermenta sulle bucce, l'80% matura in botti grandi di acacia e rovere, il restante 20% in acciaio. Pompelmo, albicocca, ananas, mandarino e miele; finale lungo e minerale.

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.

1.000 bt prodotte



"ST.EIN" RIESLING

Uve dal vecchio vigneto "Stein". Vinificato secco, risulta molto concentrato e corposo, anche grazie al 10% di uve affette da muffa nobile (nel 2022). Invecchia in diverse percentuali tra botti grandi di rovere, cemento e acciaio. Elevata acidità, fresco, fruttato, persistente.

4.000 bt prodotte



MÜLLER-THURGAU

Questo 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.

1.000 bt prodotte



ROSÉ

Vinificato dalla varietà Zweigelt: 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, (Schiava) da viti del 1969. Macerazione per 1 mese in botti di castagno con il 20% di raspi, poi 1 anno in botti grandi di castagno e 1 anno in cemento. Piacevolmente acido, fresco, aromi di frutti rossi.

2.500 bt prodotte



VERNATSCH

100% Vernatsch, (Schiava), solo cemento: vino di trama sottile, elegantissimo, piacevoli sentori di frutti di bosco maturi e caramello.

2.000 bt prodotte

Cantina Michele Sartori



2.75 ha



7.000



Chardonnay, Pinot Nero, Riesling Renano

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.



Tenna (TN)



TRENTO DOC EXTRA BRUT

Chardonnay, raccolto a mano sui ripidi terreni calcarei delle Fontanaze e dai terreni porfirici di Maso Serafini: selezione del mosto fiore, affinamento delle cuvée in botti di acciaio fino al tiraggio. Sui lieviti per 36 mesi. Note burrose, di mela verde, fiori bianchi e crosta di pane, sapido, bollicina cremosa.

3.100 bt prodotte



PINOT NERO TRENTINO

Pinot Nero: complessità olfattiva, sentori speziati e fruttati; 12 mesi in barriques di rovere e altri 18 in bottiglia. Note fresche, verdi, quasi balsamiche; 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



RIESLING RENANO TRENTINO

Riesling Renano da un vigneto situato sulla sommità del Colle di Tenna, da viti di oltre 50 anni. Fermenta quasi interamente in acciaio, mentre una piccola parte viene vinificata in barrique esauste, così da smussare l'alta acidità. Note idrocarburiche, fruttate, agrumate; palato fresco, lungo, sapido e minerale.

1.250 bt prodotte

Silvano Follador



2.8 ha



13.000



Glera

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.



Santo Stefano
(TV)



PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE

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.

13.000 bt prodotte

Adalia



5 ha



40.000



Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara

Situata sulle colline di Mezzane di Sotto, Adalia rappresenta il lato vibrante, giovane e autentico del territorio veronese. Nata dal desiderio di creare vini che parlino un linguaggio diretto e solare, l'azienda si distingue per una filosofia produttiva che mette al centro la biodiversità e la sostenibilità. Adalia non è solo un nome, ma un progetto che racchiude 5 ettari di vigneti curati con un approccio rispettoso dell'ecosistema. Qui, la viticoltura biologica non è una moda, ma una scelta di campo per preservare la vitalità del suolo e la purezza del frutto. I vini di Adalia sono specchio di un terroir calcareo, capaci di coniugare la struttura classica della zona con una beva agile e moderna.



Mezzane di
Sotto (VR)



“SINGAN” SOAVE

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.

9.000 bt prodotte



“RUVALN” AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Pigiatura soffice dell'uva dopo la diraspatura, fermenta in acciaio per 1 mese completando nel frattempo la malolattica, macerazione di 4 settimane, affina 24 mesi in botti grandi da 25hl. Profumi di amarene sotto spirito, prugna secca e tabacco; corposo e persistente.

6.000 bt prodotte



“BALT” VALPOLICELLA RIPASSO 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.

12.000 bt prodotte



“ROASAN” RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

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.

1.000 bt prodotte



“LAUTE” VALPOLICELLA

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.

13.000 bt prodotte

Cantina Gentili



37 ha



30.000



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

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.



Caprino Veronese (VR)



CHIARETTO SPUMANTE METODO CLASSICO

L'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.

2.000 bt prodotte



BARDOLINO 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, percepibile freschezza.

6.000 bt prodotte



"VENDRISANTO" TREBIANEL

Uva Trebianel, tradizionalmente imbottigliata di Venerdi Santo: per mantenere questa tradizione, una piccola parte di succo viene congelato e poi aggiunto in primavera; segue rifermentazione in bottiglia. Bevibilità, bolla fine e persistente; tanta frutta bianca, fragrante, note agrumate.

5.400 bt prodotte



"BARBAGLIANTE" CHIARETTO DI BARDOLINO

Parte delle uve vengono pressate e fermentano in acciaio, parte fermentano con le proprie bucce in anfora, dove macerano per 6 mesi; segue assemblaggio e altri 6 mesi in anfora. Un rosato unico: minerale, balsamico, acidità naturale e capacità di invecchiamento.

4.000 bt prodotte



SAUVIGNIER GRIS

Cuveè di 4 vigneti con diverse esposizioni, vino da una varietà PIWI. Riposa in anfora a contatto con i propri lieviti e con quelli delle annate precedenti per 1 anno. Diretto, minerale, note di fiori bianchi e agrumi, più rotondo e complesso con qualche grado in più; frutti tropicali e polposi, fieno ed erbe balsamiche.

1.000 bt prodotte



CHIARETTO DI BARDOLINO

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.

4.000 bt prodotte



"SAN VEROLO" BARDOLINO

Nasce dalle ultime uve vendemmiate, frutto di un lungo e meticoloso lavoro in vigna. Gli acini macerano e fermentano senza raspi 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.

3.000 bt prodotte

Maccario Dringenberg



7 ha

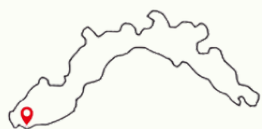


24.000



Rossese

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 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.



San Biagio della Cima (IM)



"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.



ROSSESE DI DOLCEACQUA SUP. LUVAIRA

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.



ROSSESE DI DOLCEACQUA SUP. LUVAIRA

Luvaira, 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.



ROSSESE DI DOLCEACQUA SETTECAMMINI

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

11.000 bt prodotte

3.000 bt prodotte

3.500 bt prodotte



ROSSESE DI DOLCEACQUA 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 speziato, ciliegie sotto spirito, sottobosco autunnale, richiami a pelli conciate; sorso teso, ottima acidità.

3.000 bt prodotte



ROSSESE DI DOLCEACQUA SUP. 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.

6.000 bt prodotte



ROSSESE DI DOLCEACQUA 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.

600 bt prodotte

Marta Valpiani



12.6 ha



40.000



Sangiovese, Albana, Trebbiano
Romagnolo

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.



Castrocaro
Terme (FC)



“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.

2.000 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.

10.000 bt prodotte



“DELYUS”

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.

6.600 bt prodotte



“RIO PIETRA”

Prende il nome da un piccolo rio di acque ferruginose vicino al podere. Speziatura unica, compatto, tannino elegante ed armonico.

6.600 bt prodotte



“MADONNA DEI FIORI”

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.

6.600 bt prodotte



“CRETE AZZURRE”

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. 12 mesi tra botte grande, cemento e bottiglia.

6.600 bt prodotte

Podere Cipolla ●



4.5 ha



20.000



Lambrusco (Grasparossa, Salamino, Sorbara, Montericco, Maestri), Malbo Gentile, Spergola, Malvasia

Alle porte di Reggio Emilia, dove la nebbia del "Grande Fiume" di Guareschi incontra le colline, sorge Podere Cipolla, un'oasi di biodiversità nel cuore del Parco Modolena e Quaresimo, nata nel 2003 dal legame profondo tra il vignaiolo Denny Bini e la sua terra. Su una superficie di 7 ettari, la vite convive con frutteti e seminativi, seguendo i ritmi dell'agricoltura biologica. Il cuore della produzione batte per la grande famiglia dei Lambruschi e per gli storici vitigni reggiani come Spergola e Malbo Gentile. Qui il vino è inteso come espressione sincera del territorio: si utilizza il metodo ancestrale della rifermentazione in bottiglia con il risultato di vini "vivi", capaci di evolversi nel tempo, sospesi tra un'eleganza raffinata e quella rusticità schietta che solo l'Emilia sa regalare.



Reggio
nell'Emilia (RE)



**LEVANTE 90
MALVASIA DELL'EMILIA**

Da un blend di Malvasia Aromatica di Candia e Spergola nasce un vino autentico, che punta tutto sulla freschezza e l'integrità del frutto. Un'acidità vibrante in perfetto equilibrio con l'aromaticità delle uve.

9.000 bt prodotte



**PONENTE 270
LAMBRUSCO DELL'EMILIA**

Frutto di un blend meticoloso di varietà storiche di Lambrusco (Grasparossa, Sorbara, Salamino, Montericco, Oliva) e Malbo Gentile, pone al centro il legame tra suolo e vitigno.

6.000 bt prodotte



**CIPOLLA N. 5
MALVASIA DELL'EMILIA**

100% Malvasia Aromatica di Candia: è un vino capace di coniugare intensità aromatica e incredibile leggerezza. Macera 15 giorni sulle bucce; con una spiccata acidità, è un vino agile ma profondo.

3.000 bt prodotte



**LIBECCIO 225
LAMBRUSCO EMILIA**

Questo vino nasce da una piccola parcella di soli 0,5 ettari di Lambrusco Grasparossa: alcolicità contenuta ma grande struttura, e la freschezza dell'acidità bilancia perfettamente la ricchezza polifenolica derivante dai 21 giorni di macerazione.

1.500 bt prodotte



**ROSA DEI VENTI
LAMBRUSCO
DELL'EMILIA**

Un blend di vitigni autoctoni che unisce la vivacità del Lambrusco alla gentilezza del Malbo. Non filtrato, non chiarificato e fermentato spontaneamente.

5.000 bt prodotte



**ARMA DEI SPERGOLA
DELL'EMILIA**

Vigneto Case Martini, 0,4 ha a 450 m slm, suolo ricco di limo, argilla e gesso: una prova di evoluzione della Spergola, una promessa mantenuta dopo 3 anni di attesa nel buio della cantina: fresco, sapido e incredibilmente longevo.

1.000 bt prodotte

Podere Bùcine



2.13 ha



7.000



Sangiovese Grosso

Fondato nell'Ottocento e custodito dal 1980 da una famiglia profondamente legata a Montalcino, Podere Bùcine è una realtà in cui tradizione e accoglienza si fondono. Quella che era una proprietà agricola dedicata agli oliveti e ai castagneti, dal 2007 è diventata un'azienda vitivinicola completa, grazie a una ristrutturazione che ha dato vita a una cantina moderna e a spazi pensati per l'ospitalità. I vigneti di Sangiovese Grosso sorgono in una posizione privilegiata, a 350-400 metri s.l.m., una quota che garantisce freschezza e maturazioni armoniche, versante nord-est di Montalcino; i terreni argillosi, uniti all'allevamento a cordone speronato, esaltano il carattere varietale e la struttura tipica di questo terroir.



Montalcino (SI)



ROSSO DI MONTALCINO

Dopo una cernita manuale rigorosa, le uve arrivano nei fermentini in acciaio sfruttando la sola forza di gravità, preservando l'integrità del grappolo; 21 giorni sulle bucce. Matura per 18 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia. Un vino pronto e vivace, in cui l'assenza di legno esalta il lato più vibrante e fragrante del Sangiovese Grosso.

4.200 bt prodotte



BRUNELLO DI MONTALCINO

Nasce da un singolo ettaro di vigneto del 2002, situato a 350 metri s.l.m. sul versante nord-est della collina di Montalcino, con suolo misto argilloso ricco di scheletro. Le uve arrivano per gravità nei fermentini in acciaio dopo la diraspatura, dove rimane sulle bucce per 21 giorni; 30 mesi in tonneau di rovere da 500 litri, seguiti da un lungo passaggio in acciaio e un affinamento finale in bottiglia.

2.895 bt prodotte

Il Rio



2 ha



9.000



Pinot Nero, Chardonnay,
Sauvignon Blanc

Posta tra il paese di Vicchio di Mugello e l'Appennino Tosco-Romagnolo, Il Rio è una piccola realtà guidata da Paolo e Manuela, che, nei primi anni 90, hanno deciso di 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. Le vigne lavorate sono 2: 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 ipsilon e patate a guyot.



Vicchio (FI)



“ANNITA”

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.

1.500 bt prodotte



“IL RIO”

L'annata 2023 racconta una storia di resilienza e carattere: un Pinot Nero che segue la via della purezza aromatica a scapito della potenza strutturale, con una beva più agile, scattante e profondamente identitaria, celebrata per l'occasione da una nuova veste grafica.

3.200 bt prodotte



“VENTISEI”

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

6.000 bt prodotte

Stefano Amerighi



11 ha



40.600



Syrah

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".



Poggibello di Farneta (AR)



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.

8.000 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.

2.100 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.

29.500 bt prodotte

Tenuta Lenzini



13.5 ha



60.000



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

Toscana. Lucca. Gragnano: un anfiteatro naturale con microclimi, matrici di suolo ed esposizioni diverse. Dal 2008 Benedetta e Michele si prendono cura di 14 ettari di vigna, e non solo, seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica: dove l'argilla è protagonista si coltiva Merlot, sul terreno più sabbioso ci sono il Syrah, l'Alicante bouschet e i due vitigni bianchi, Vermentino e Sauvignon Blanc. Altri due appezzamenti completano l'azienda e sono gli impianti più vecchi, con il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc.



Capannori (LU)



“VERMIGNON”

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”

Nasce da uve Merlot vinificate in bianco; affina alcuni mesi in acciaio sulle fecce fini. Naso intenso, rosa, ciliegia, rotondo e morbido in bocca. Ottimo equilibrio tra acidità e sapidità finale.

1.500 bt prodotte



“POGGIO DE' PAOLI”

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”

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”

Fermenta in mastelle da 1000 kg 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 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 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.

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

Val delle Corti ●



9 ha



42.000



Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Merlot

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.



Radda in
Chianti (SI)



“ROSÈ SCURO”

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.

6.000 bt prodotte



“LO STRANIERO”

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

5.000 bt prodotte



CHIANTI CLASSICO

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.

18.000 bt prodotte



CHIANTI CLASSICO 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. Alta mineralità, freschezza di frutto e grande eleganza.

5.000 bt prodotte

Clara Marcelli



10.5 ha



40.000



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

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".



Castorano (AP)



"IRATA"

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"

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"

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

1.200 bt prodotte



PICENO SUPERIORE

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

6.500 bt prodotte



"CORBÙ"

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

10.000 bt prodotte



"K'UN"

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

6.500 bt prodotte



"BATATÈ"

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.

1.200 bt prodotte



"RUGGINE"

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

700 bt prodotte

La Marca di San Michele



6 ha



35.000



Verdicchio, Montepulciano

Per l'azienda La Marca di San Michele, il vino non è un semplice prodotto, ma un vero e proprio contenitore culturale capace di far confluire linguaggi diversi. Il loro obiettivo primario risiede nella creazione di contesti di scambio e condivisione, orientati verso un percorso di crescita comune. Al centro del loro operato vige la centralità del suolo: l'azienda si impegna a rispettarne i ritmi naturali, assecondando il succedersi delle stagioni e l'influenza dei cicli lunari, così da trasporre nel calice ogni minima sfumatura del terreno. La realtà produttiva si sviluppa su una superficie complessiva di 10 ettari, di cui 6 dedicati al vigneto (5 di Verdicchio e 1 di Montepulciano), in contrada di San Michele, a 400 m s.l.m., con un'esposizione solare ottimale e una composizione del terreno unica, dove i suoli calcarei incontrano una predominanza di argille, marne e gessi, conferendo ai vini un carattere distintivo e territoriale.



Cupramontana
(AN)



“NUMEROSEI” METODO CLASSICO

Dosaggio Zero: 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.

2.500 bt prodotte



“PASSOLENTI” VERDICCHIO RISERVA

100% Verdicchio, fermenta in botti grandi di legno dove matura sur lie per 12 mesi. Tempi lunghi di maturazione, evolve bene negli anni, con i suoi aromi resinati, sfumature di nocciola; palato autorevole.

7.000 bt prodotte



“CAPOVOLTO”

Nome preso dal metodo di allevamento a capovolto: fermenta in acciaio e matura sur lie per 7/8 mesi. Note floreali delicate, poi vegetali e salmastre; profondo, sapido, minerale.

15.000 bt prodotte



“SALTATEMPO” BIANCO

Il Saltatempo è frutto di un assemblaggio di uve Verdicchio provenienti da tutti i vigneti dell'azienda, estratto dalla seconda spremitura delle uve, vede solo acciaio: agile, sapido, minerale, note fiorite delicate.

8.000 bt prodotte



“LA FUGA”

Montepulciano vinificato in bianco, fermenta e matura in acciaio. Fresche note di frutti rossi, freschezza anche in bocca, beverino.

4.000 bt prodotte



“BASTIANCONTRARIO”

Uve Montepulciano impiantate in una zona a netta prevalenza di uve bianche. Fermenta e matura in acciaio per 12 mesi: sentori di sottobosco, viole, spezie; piacevolmente fresco, dinamico.

4.000 bt prodotte



“SALTATEMPO” ROSSO

Il debutto della versione in rosso del Saltatempo: interpretazione più fresca e dinamica di Montepulciano, che vede solo acciaio.

4.300 bt prodotte



10 ha



90.000



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

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!



Turri (PG)



GRECHETTO

Grechetto 100%: 2 giorni sulle bucce, 7 mesi in acciaio sulle fecce fini. Note di frutta fresca, erbe aromatiche e balsamiche; succoso, fresco, con percezione di tannini in chiusura.

20.000 bt prodotte



“LA PESCHIERA DI PACINO”

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.

10.000 bt prodotte



“CAMPO DI COLONNELLO”

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

13.000 bt prodotte



“LA PESCHIERA DI PACINO” ROSATO

100% Syrah, delicata macerazione di 6 ore sulle bucce, fermenta in tini di legno; 6 mesi in acciaio sulle fecce fini. Fresco e strutturato, aromaticamente complesso.

7.000 bt prodotte



“CAMPO DI RAINA”

Vitigno storico autoctono: 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.

7.000 bt prodotte



“LE CAMPETTE”

Sangiovese, Merlot e storico autoctono: fermenta e macera in acciaio; 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.

20.000 bt prodotte



“ROSSO DELLA GOBBA”

Vitigni autoctoni, fermenta e macera in acciaio, affina in cemento vetrificato per 15 mesi sulle fecce fini. Frutti rossi molto presenti al naso, floreale e note tipiche del Sangiovese; palato morbido, nonostante i tannini ben presenti.

13.000 bt prodotte



“NUMERO UNO”

Vermouth composto per il 75% Montefalco Sagrantino, 25% La Peschiera di Pacino e in aggiunta infusi di erbe aromatiche e spezie. Buona struttura, note di liquirizia, genziana, rabarbaro e agrumi.

5.000 bt prodotte

Valle Reale



45 ha



130.000



Montepulciano, Trebbiano

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!



Popoli (PE)



TREBBIANO D'ABRUZZO

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.

15.000 bt prodotte



CERASUOLO D'ABRUZZO

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.

24.000 bt prodotte



TREBBIANO D'ABRUZZO VIGNETO DI POPOLI

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

Annata 2021: 6.430 bt prodotte



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Vino ricco, esuberante, contadino; aromi di frutti rossi, richiami di corteccia, un palato fresco ma corposo, sapido, grande beva.

15.000 bt prodotte



TREBBIANO D'ABRUZZO VIGNETO DEL CONVENTO DI CAPESTRANO

Uve da una piccola vigna, nella parte più alta dei terreni: ricco, complesso; agrumi, miele, fiori gialli e frutti al naso; sorso morbido, succoso, minerale.

Annata 2020: 4.350 bt prodotte



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 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.

Annata 2021: 13.600 bt prodotte

Il Sole e il Lupo ●



3.5 ha



9.000



Fiano, Aglianico

L'azienda nasce 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 5 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 maniera artigianale più pura, senza l'aggiunta di lieviti selezionati e interventismo in cantina ridotto al minimo.



Lapio (AV)



“LAPIANO”

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.

7.500 bt prodotte



“LAPIANICO”

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.

1.500 bt prodotte

Dryas



2 ha



9.300



Fiano

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.



**Montefredane
(AV)**



“GRISEO”

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.

3.000 bt prodotte



SPUMANTE DI FIANO METODO CLASSICO

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.

Millesimo 2016, 60 mesi: 3.000 bt prodotte
Millesimo 2021, 36 mesi: 3.000 bt prodotte



SPUMANTE DI FIANO METODO CHARMAT

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

3.300 bt prodotte

Azienda Agricola Torricino



11.5 ha



52.000



Aglianico, Fiano, Greco di Tufo, Falanghina

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.



Tufo (AV)



FIANO DI AVELLINO

Fiano di Avellino 100% da vigne di un singolo comune (Pratola Serra): solo acciaio e l'affinamento su fecce fini. Fiori e frutta matura al naso, acacia e nocciola tostata; freschezza e buona sapidità, con note agrumate al gusto.

6.000 bt prodotte



"RAONE" GRECO DI TUFO RISERVA

Località Vignale, 300/350 m slm. Si utilizza solo il mosto fiore per questa Riserva di Greco di Tufo, che passa solo in acciaio. Naso dai tratti minerali e sulfurei, un palato succoso e tagliente, salino.

5.000 bt prodotte



GRECO DI TUFO

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

15.000 bt prodotte



"SERRAPIANO" FIANO DI AVELLINO RISERVA

Località Serra, 400 m slm: solo acciaio, nasce dal solo mosto fiore di uve Fiano. Naso intenso e complesso che libera note fumé, iodate e di pietra focaia; bocca che travolge ed avvolge, salmastro, ampio e salino.

3.000 bt prodotte



"TORRICINO BIANCO"

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

15.000 bt prodotte



"CEVOTIEMPO" TAURASI

500/550 m slm, piante di circa 20 anni: Aglianico vinificato e macerato in acciaio, affina 24 mesi in botti di rovere, poi in bottiglia. Complesso: profumi "carnosi" di frutta rossa, spezie, tabacco; fresco, note balsamiche.

3.000 bt prodotte



"TORRICINO ROSSO"

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; morbido, fresco, con una buona sapidità.

5.000 bt prodotte



IRPINIA GRECO 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. Residuo zuccherino: 84 g/l.

2020: 500 bt prodotte

Boccella Rosa



10 ha



20.000



Aglianico, Coda di Volpe

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.



Montemarano
(AV)



"CAPORABALLO" BIANCO

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.

1.000 bt prodotte



IRPINIA AGLIANICO

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.

1.700 bt prodotte



"CAPORABALLO" ROSATO

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.

1.300 bt prodotte



"TRESPADINI" CAMPI TAURASINI

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

4.000 bt prodotte



"CAPORABALLO" ROSSO

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

6.000 bt prodotte



TAURASI

Vinificazione e affinamento (dai 24 ai 36 mesi) in rovere, lungo affinamento in bottiglia. 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.

6.000 bt prodotte

Simone Giacomo



6 ha



15.000

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

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 hanno un impianto a spalliera, allevati a guyot, sia singolo che doppio, mentre i più datati conservano la caratteristica forma a tendone. L'utilizzo di buone pratiche agronomiche biologiche permette di portare in cantina uve sane e limitare, quindi, l'utilizzo di qualunque agente chimico.



Castelvenere
(BN)



“SILVANA”

Falanghina del Sannio: 24/48 ore di macerazione, in base alle caratteristiche dell'annata, poi affinamento in acciaio. Naso variegato: frutti tropicali, ginestra, tiglio; sorso morbido e tipicamente fresco.

3.000 bt prodotte



“CALAMAIO”

Barbera del Sannio in purezza: naso che spazia dalla ciliegia, alla mora, alla prugna, mentre in bocca regala una freschezza e una morbidezza che accarezzano in palato, delicatamente tannico.

3.000 bt prodotte



“CRETA”

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

3.000 bt prodotte



“NONNO TÒRE”

Aglianico e Sangiovese, vinificazione senza alcuna aggiunta di SO2, nessuna chiarifica e stabilizzazione. Frutti di bosco e fiori rossi al naso, leggera nota speziata e di fieno; sorso lungo, succoso, gradevole trama tannica e ottima freschezza.

3.000 bt prodotte



“BARBEROSA”

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, sapido e finale leggermente amarognolo.

3.000 bt prodotte



5 ha



12.000



Falanghina, Merlot, Aglianico, Fiano

Nel cuore pulsante della Piana del Sele sorge l'Azienda Agricola Aita: 6 ettari di terra trasformati in un laboratorio a cielo aperto dove la vite dialoga con la storia e il rispetto per l'ambiente. Tutto ha inizio nel 2013 con la messa a dimora dell'Aglianico, nel 2015 viene introdotto il Merlot e avviata la produzione dei bianchi con la Falanghina e il Fiano. La biodiversità, la flora e la fauna locale sono attivamente tutelati grazie a metodi di agricoltura sostenibile e biologica. Le uve sono vinificate a Prignano Cilento, presso i Viticoltori De Conciliis.



PARITI FALANGHINA

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.

3.000 bt prodotte



PARITI ROSSO

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.

5.000 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.

2.000 bt prodotte



"TEONE"

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

2.000 bt prodotte

Morigerati



4 ha



4.000



Fiano

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



Morigerati
(SA)



“L’INVITTA”

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.

4.000 bt prodotte

Prisinzano



4 ha



12.000



Tintore, Piediroso, Pepella, Biancolella, Fiano, Falanghina

I vini Prisinzano debuttano con l'annata 2025, frutto di un progetto che nasce da una scelta audace: quella di ridare vita alla bellezza aspra di Tramonti e Scala; una missione etica: il ripristino della terra attraverso una viticoltura biologica e sostenibile. La cantina nasce dall'incontro tra due menti eccezionali: Bruno De Concilis, maestro dell'enologia campana con quarant'anni di esperienza, guida la produzione verso pratiche a basso intervento; Frank Prisinzano, celebre chef newyorkese, porta nel vino la sua filosofia "no-recipe": seguire l'istinto e il rispetto per la materia prima. Ne risultano vini che non seguono regole prestabilite ma cercano l'emozione pura, audaci, profondi, che rispettano la tradizione della Costiera ma hanno il coraggio di infrangerne gli schemi.



Scala
(SA)



COSTA D'AMALFI BIANCO BIOLOGICO DOP

Blend di Pepella, Fiano, Falanghina e Biancolella, un omaggio alla biodiversità eroica della Costiera che riesce a creare un bouquet vibrante di fiori bianchi, agrumi e note minerali. Un'esperienza sensoriale tesa, sapida e totalmente naturale, libera da ogni additivo.

1.000 bt prodotte



CAMPANIA BIANCO

Un vino che punta tutto sulla purezza e sulla bevibilità estrema, blend di Pepella, Fiano, Falanghina e Biancolella; un vino leggero, agile. Al naso emergono agrumi, erbe spontanee e una spiccata nota salmastra. In bocca è fresco, dinamico, con una mineralità quasi "vulcanica" tipica dei suoli di Tramonti.

1.000 bt prodotte



COSTA D'AMALFI BIANCO DOP

L'influenza del mare incontra la freschezza dell'altitudine: blend tradizionale di Pepella, Fiano, Falanghina e Biancolella. Un bianco leggero, scattante e di grande bevibilità, che mantiene la complessità minerale tipica dei suoli vulcanici della zona.

5.000 bt prodotte



COSTA D'AMALFI ROSSO DOP

Blend identitario di Piediroso e Tintore, vitigno simbolo del territorio noto per la sua intensità e longevità. La combinazione tra l'eleganza del Piediroso e la forza ancestrale del Tintore restituisce un profilo sensoriale profondo, fresco e vibrante.

5.000 bt prodotte

Cantine Babbo



1 ha



8.000



Piedirosso, Falanghina

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



Bacoli
(NA)



“TERRACALDA”

Piedirosso vinificato e affinato solo in acciaio; il nome richiama la terra da cui nasce, i Campi Flegrei: dal greco “flégo”, “brucio, ardo”. Frutti rossi al naso, armonico al gusto, ottima spalla acida e corpo.

3.300 bt prodotte



“HARMONIAE”

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

Prodotta solo nelle annate migliori



“SINTEMA”

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

3.300 bt prodotte



“MONTENUOVO” VINO ROSE' SPUMANTE

Uve Piedirosso: vendemmia anticipata di viti a piede franco, lavorazione interamente manuale, dal remuage su pupitres alla sboccatura "al ghiaccio". Rabbocco con una miscela di rossi aziendali, senza aggiunta di zuccheri. Note croccanti di ciliegia e miele, sapido.

1.500 bt prodotte

Cantine Madonna delle Grazie



9 ha



60.000



Aglianico del Vulture,
Riesling Renano (0.4 ha)

Cantine Madonna delle Grazie è una delle realtà vitivinicole più autentiche della Basilicata, situata a Venosa, nel cuore dell'area di produzione dell'Aglianico del Vulture. Fondata dalla famiglia Latorraca, l'azienda rappresenta l'unione tra una lunga tradizione contadina e una moderna visione imprenditoriale. Il nome deriva dal santuario omonimo situato vicino ai vigneti di proprietà, a sottolineare il profondo legame con il territorio lucano. La cantina opera in un contesto pedoclimatico unico: i vigneti sorgono infatti su suoli vulcanici, alle pendici del Monte Vulture, un vulcano spento che conferisce ai vini una distintiva mineralità e complessità. La filosofia aziendale si basa su un approccio "artigiano", con una grande attenzione alla sostenibilità in vigna e a interventi minimi in cantina per preservare l'espressione naturale dell'uva. Il protagonista assoluto è l'Aglianico, vitigno tardivo capace di regalare vini di grande struttura e longevità.



Venosa
(PZ)



"SAGARIS"

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.

10/12.000 bt prodotte



"LISCONE"

Aglianico del Vulture: brillante,
con spiccate note di frutta nera e
sentori floreali, un palato ben
strutturato con tannini eleganti
in evoluzione. Affinamento in
tonneaux francesi usati per 8/12
mesi.

10.000 bt prodotte



"LEUCONOE"

Aglianico del Vulture
vinificato in bianco:
spiccano aromi di erba
tagliata, agrumi, pietra
bagnata; palato su cui
rimbalzano grassezza,
acidità e mineralità.

10/12.000 bt prodotte



"BAUCCIO"

Un Aglianico del Vulture
elegante, che affina in
tonneaux di rovere per
almeno 12 mesi: aromi
intensi e complessi,
struttura importante.

6/8.000 bt prodotte



"MESSEROTO"

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 e una migliore
evoluzione gusto-olfattiva.

12/15.000 bt prodotte



"DROGONE D'ALTAVILLA" AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE

Vinificazione in acciaio,
affinamento in legno per 24
mesi: presenta un bouquet
fine ed ampio, completato da
un palato elegante, pieno,
segnato da freschezza e
tannini avvolgenti.

3.000 bt prodotte

Cantina Elia



2.65 ha



11.000



Primitivo, Negroamaro, Susumaniello,
Ottavianello, Verdeca

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. »



Ceglie
Messapica (BR)



“VITTORIA” METODO CLASSICO

Metodo Classico Pas Dosè da uve Verdeca, 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.

1.200/1.400 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.

2.200 bt prodotte



“BIANCO GIUGNO”

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.

3.000 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, sentori di frutta fresca che lo rendono leggero all'assaggio, ma avvolgente e con una delicata acidità.

2.000 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.

3.000 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.

1.500/1.800 bt prodotte



5 ha



18.500



Nerello Mascalese, Nerello
Cappuccio, Carricante

La cantina Eudes è situata nella parte sud orientale dell'Etna, più precisamente 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.



Trecastagni
(CT)



TERRE SICILIANE CARRICANTE

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.

8.000 bt prodotte



“BIANCO DI MONTE”

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.

1.000 bt prodotte



ETNA ROSSO

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

8.000 bt prodotte



“MILLEOTTOCENTOQUARANTA”

Da viti molto vecchie (1840), 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, buona sapidità e tannino levigato.

1.500 bt prodotte



THE GREAT GIG IN THE WINE

via Nola, 153 - 80049 - Somma Vesuviana (NA)

0813629490 - info@thegreatgiginthewine.it

www.thegreatgiginthewine.it