Heres

THE WINE HUB

catalogo 2021

Sabina Mirri - 2019

“Destinato a diventare un personaggio di culto.
Sì lo so è assurdo, provate voi a spiegarlo”

Pastello su carta / 134 x 90,5

Heres

THE WINE HUB

Heres è la concretizzazione delle visioni di Cesare Turini.

Nasce nel 1997, nel tentativo di creare una piattaforma di scambio in cui aziende e consulenti possano collaborare nell'elaborazione di una brand identity. Il 2001 è l'anno dell'espansione, in cui la distribuzione di Heres valica i confini nazionali. Successivamente, tra il 2002 e il 2005, Cesare Turini ed Heres diventano, anche secondo Wine Spectator, un player fondamentale per il rinnovamento del settore vitivinicolo in Italia. Tra il 2006 e il 2014 si consolida il posizionamento: nuova sede, import, curato particolarmente in Champagne e Borgogna, eventi e masterclass, organizzati sotto l'acronimo WITH (Wine Italy Tour Heres), dedicati a produttori ed operatori del settore, l'affermazione di una distribuzione vini di qualità. Tra il 2014 e il 2020 Heres si afferma soprattutto nel campo della consulenza manageriale e del brand-building delle aziende clienti attraverso un approccio aziendale moderno, basato soprattutto sulla condivisione del valore e sul co-branding.

Heres utilizza un approccio di prossimità verso le aziende. Per farlo, strategie e prassi sono necessariamente vestite sul cliente: gestione del processo in vigna, cantina, bottiglia, magazzino e via fino al cliente finale. Soltanto così, grazie ad Heres, l'azienda può entrare nella sua versione 4.0.
L'attività di affiancamento che Heres svolge travalica il rapporto commerciale standard, configurandosi piuttosto come quella di un wine hub, un cuore pulsante di assistenza enoica capace di rispondere a tutte le necessità sia di cantine di dimensione medio-grande già posizionate sul mercato che di piccole cantine che cerchino la loro collocazione commerciale.

Indice

Champagne

De Saint-Gall ____ 1
Juillet-Lallement ____ 3
Benoit Munier ____ 5
Jean Milan ____ 7
Corbon ____ 9

Vini Italia

Roberto Voerzio ____ 11
Rocchevibertì ____ 14
Gottardi ____ 16
De Stefani ____ 18
Vini Clementi ____ 22
Silvia Zucchi ____ 24
Enio Ottaviani ____ 26
Petrolo ____ 28
Fuligni ____ 30
Le Chiuse ____ 32
Il Marroneto ____ 34
Brunò ____ 36
Podere Forte ____ 37
De'Ricci ____ 40
Bertinga ____ 42
Marani ____ 44
Ciavolich ____ 46
Tornatore ____ 49
Ciro Biondi ____ 52
Hauner ____ 54
Augustali ____ 57

Vini Import

Denis Race ____ 59
Bart ____ 61
Christian Clerget ____ 63
Rossignol-Trapet ____ 65
Domaine Des Lambrays ____ 67
D'Eugenie ____ 69
Michel Mallard et Fils ____ 71
Fernand et Laurent Pillot ____ 73
Château Sainte Marguerite ____ 76
Willi Schaefer ____ 77
Moric ____ 79

Spirits

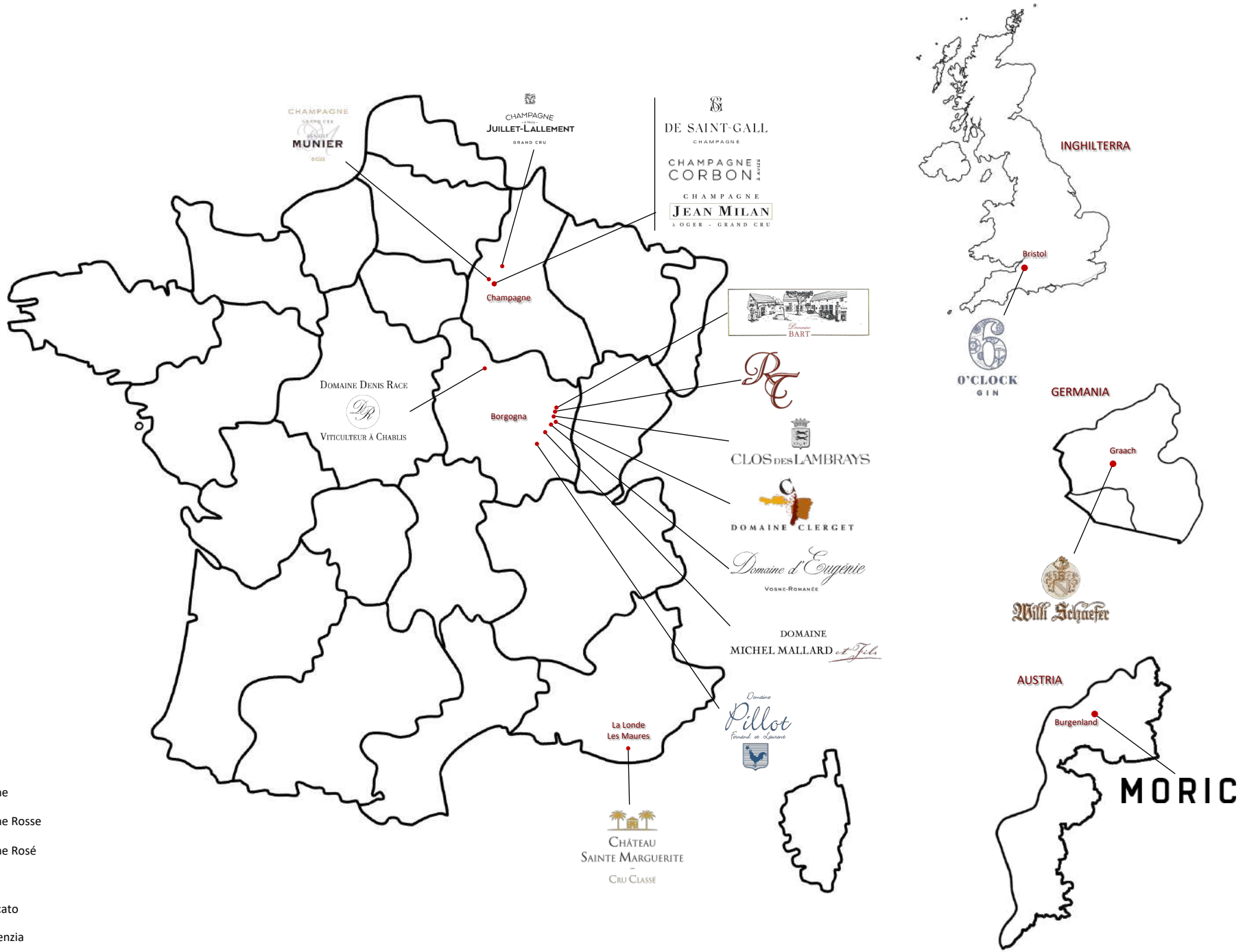
6 o'clock ____ 81

Accessori

Coltellerie Berti ____ 83

BERTINGA

Heres
THE WINE HUB



Legenda

- Vino Bianco
- Vino Rosso
- Vino Rosé
- Vino Bollicine
- Vino Bollicine Rosse
- Vino Bollicine Rosé
- Vino Dolce
- Vino Fortificato
- Prodotti Agenzia
- Azienda Bio

Heres
THE WINE HUB

DE SAINT-GALL
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
- à Verzy -
JUILLET-LALLEMENT
GRAND CRU

CHAMPAGNE
GRAND CRU
BENOIT
MUNIER
à CUIS

CHAMPAGNE
CORBON
À AVIZE

CHAMPAGNE
JEAN MILAN
À OGER - GRAND CRU

Champagne

DE SAINT-GALL
CHAMPAGNE

De Saint-Gall

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE PRODUZIONE
CÉDRIC JACOPIN

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
> 250.000

CATEGORIA
CM

Il nome De Saint-Gall racchiude una storia tutta da scoprire nella regione della Champagne. Dietro questo marchio nato nel 1972 si cela un universo composto da 2000 famiglie di vignerons, che rappresentano un patrimonio di 1258 ettari, di cui 760 ettari classificati Grand Crus. Sono numeri enormi di eccellenza che fanno di De Saint-Gall lo champagne con il più grande vigneto Grand Cru a disposizione. La nascita di De Saint Gall come brand avviene 6 anni dopo la fondazione dell'Union Champagne, creata ad Avize nel 1966 nella Côte des Blancs. Da allora, il nucleo originale si è arricchito di nuovi membri e oggi il gruppo ha dodici centri di produzione, sui migliori terroirs della Champagne, con 2/3 delle vigne classificate Grand Cru, dai villaggi di Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil sur Oger, Ambonnay, Bouzy e Ay. Il resto delle uve sono classificate Premier Cru e provengono da Vertus, Bergères les Vertus e Cumières. Questo patrimonio unito a una cantina moderna dove la vinificazione avviene separatamente per parcelle di villaggi dal 2003 vengono conservati 1000 hl di vins de reserve, garantisce la costanza qualitativa dei non-vintage oltre a permettere di poter scegliere le uve migliori per i millesimati e le cuvée de prestige.

NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
Brut BdB Premier Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	> 36	1/3 anni
Extra Brut BdB Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	4 g/l	66	1/3 anni
Le Blanc De Blancs Millésimé	100% Chardonnay	Côte des Blancs	7 g/l	60	1/3 anni
Le Grand Cru Rosé	100% Pinot Noir	Côte des Blancs	8 g/l	60	1/3 anni
Orpale Brut BdB Millésime Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	7 g/l	144	> 6 anni
Le Sélection	55% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 20% Pinot Meu.	Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne	10 g/l	36	1/3 anni

INFLUENCES	UVAGGIO	TERROIRS D'INFLUENCE	DOSAGGIO	LONGEVITÀ
Le Genereux	100% Chardonnay	Vertus 52%, Bergères Les Vertus 27%	5 g/l	1/3 anni
Le Minéral	100% Chardonnay	Cramant 52%, Oger 31%	3 g/l	1/3 anni
L'Expressif	100% Chardonnay	Oger 47%, Le Mesnil sur Oger 33% 3 g/l	1/3 anni	
Les Charpenté	81% Pinot Noir, 19% Chardonnay	Ambonnay 66%, Bouzy 15%	3 g/l	1/3 anni

Brut Blanc de Blancs Premier Cru

Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

Le Blanc De Blancs Millésimé

Le Grand Cru Rosé

Orpale Brut BdB Millésime Grand Cru

Le Sélection

CHAMPAGNE
– à Verzy –
JUILLET-LALLEMENT
GRAND CRU

Juillet-Lallement

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE PRODUZIONE
JEAN LALLEMENT

ETTARI VITATI
4,13

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000

CATEGORIA
RM

Juillet-Lallement è una piccola Maison familiare fondata all'inizio del XX secolo da Paul Lallement, Arthur Lallement e René Juillet. Divenuta nel 1963 proprietà del figlio di Arthur, Pierre Lallement, è passata nel 2003 nelle mani di Jean, che si impegna a perpetuare una tradizione familiare fatta di altissima qualità ed esaltazione del territorio, attraverso una viticoltura ragionata e rispettosa dell'ambiente. L'azienda si trova nel cuore della Montagna di Reims, a Verzy, e comprende poco più di 4 ha distribuiti sui territori di Verzy e Sillery, entrambi classificati come Grand Cru. Due sono le gamme off erte: la Juillet-Lallement, vinificata in vasche di acciaio e caratterizzata da maggiore freschezza, e la Belle de Juillet, che presenta Champagne millesimati e vinificati in botti di rovere della foresta di Verzy. Espressione di due grandi territori, i vini di questa gamma testimoniano la volontà di Jean Lallement di far rivivere il lavoro e la conoscenza dei suoi antenati.

NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
Brut Seléction Grand Cru	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay	Verzy - Sillery	10 g/l	18/24	1/3 anni
Brut BdB Grand Cru	100% Chardonnay	Verzy - Sillery	7 g/l	24	1/3 anni
Brut BdN Grand Cru	100% Pinot Nero	Verzy - Sillery	6 g/l	24	1/3 anni
La Belle di Juillet Extra Brut BdN Millésime Grand Cru	100% Pinot Nero	Verzy - Sillery	4 g/l	48	3/6 anni
La Belle di Juillet Extra Brut BdB Millésime Grand Cru	100% Chardonnay	Verzy - Sillery	4 g/l	36	3/6 anni

Brut Seléction Grand Cru

Brut BdB Grand Cru

Brut BdN Grand Cru

La Belle di Juillet Extra Brut BdN Millesime Grand Cru

La Belle di Juillet Extra Brut BdB Millésime Grand Cru

Benoit Munier

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE PRODUZIONE
BENOIT MUNIER

ETTARI VITATI
1,6

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
7.000

CATEGORIA
RC

Benoit Munier è un piccolissimo vigneron di Cuis, nel cuore della Côte des Blancs. Il suo è un bel progetto di agricoltura sostenibile e la straordinarietà della produzione sta nell'uva: solo Chardonnay, unicamente da vigneti di proprietà situati nei villaggi Grand Cru di Avize, Cramant, Chouilly e Oger. Il primo vigneto di famiglia fu acquistato nel 1930 dal bisnonno di Benoit a Bouzy, ma dopo la seconda guerra mondiale la famiglia si trasferì a Cremant. Oggi gli ettari vitati sono 1,6 suddivisi in 30 micro parcelle, per una produzione totale di circa 7.000 bottiglie l'anno. L'azienda si appoggia per la vinificazione alla piccola associazione cooperativa "Viticulteurs d'Avize" dove Benoit segue direttamente i suoi champagne, pensati per rappresentare il territorio della Côte des Blancs nella sua più assoluta purezza.

NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
Brut Blanc de Blancs Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	48	1/3 anni
Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	0 g/l	36	3/6 anni
Blandélice Brut Nature Chard. Grand Cru Mill. 2009	100% Chardonnay	Côte des Blancs	0 g/l	78	3/6 anni
Brut Blanc de blancs Millésimé Grand Cru 2008	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	96	3/6 anni
Brut Rosé Grand Cru	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir	Côte des Blancs et Montagne de Reims	8 g/l	48	1/3 anni

Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Brut BdB Millésime
Grand Cru 2008

Brut Nature Blanc de Blancs
Grand Cru

Blandélice Brut Nature Chard.
Grand Cru Millésime 2009

Brut Rosé Grand Cru

CHAMPAGNE
JEAN MILAN
À OGER - GRAND CRU

Jean Milan

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE PRODUZIONE
FAMIGLIA MILAN

ETTARI VITATI
6

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
60.000

CATEGORIA
NM

È nel rispetto della tradizione che i fratelli Milan, eredi di un savoir-faire trasmesso di generazione in generazione da ormai più di 150 anni, conducono oggi l'azienda familiare. Situata tra Avize e Le Mesnil-sur-Oger, nel cuore della Côte des Blancs, la cantina si trova a Oger, uno dei 17 comuni classificati come Grand Cru, e conta 6 ha di prestigiosi vigneti di Chardonnay, per un totale di circa 60.000 bottiglie, caratterizzate da un finezza e una rotondità uniche. Lo chardonnay è il vitigno principe di tutta la gamma: le varie cuvée proposte declinano un modello di eleganza caratterizzato da freschezza e sapidità.

NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
Brut Tradition	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	36	1/3 anni
Brut Grande Réserve 1864	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	72	3/6 anni

Brut Tradition

Brut Grande
Réserve 1864

CHAMPAGNE CORBON À AVIZE

Corbon

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE PRODUZIONE
AGNÈS CORBON

ETTARI VITATI
3

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

CATEGORIA
RM

Negli anni ’20 il bisnonno di Agnès Corbon acquistò le prime vigne ad Avize, ma fu suo padre Claude a dare il via, nel 1970, ad una storia di autenticità e artigianato diventando récoltant-manipulant. Gli attuali 3 ha di vigneto si dividono tra il Grand Cru di Avize e la Vallée de la Marne. Gli Champagne Corbon sono il frutto di un complesso processo di creazione artistica, nato dall’unione tra le antiche tradizioni e le capacità visionarie di Agnès Corbon.

	NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI	LONGEVITÀ
	Brut Anthracite	50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier	Avize	5 g/l	60	3/6 anni
	Absolument Brut Zero Dosage	50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier	Avize	0 g/l	60	3/6 anni
	Brut D'Autrefois	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir	Avize	6,5 g/l	> 60	> 6 anni
	Chardonnay Brut Millésime Grand Cru	100% Chardonnay	Avize	5 g/l	72	> 6 anni
	La Cuvée Perdue n.2	33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier	Avize	5 g/l	92	> 6 anni
	Les Bacchantes Chardonnay Grand Cru	100% Chardonnay	Avize	5 g/l	> 60	> 6 anni
	Les Bacchantes Rosé	100% Pinot Meunier	Trélou	5 g/l	> 48	3/6 anni

Brut Anthracite

Absolument Brut
Zero Dosage

Brut D'Autrefois

Chardonnay Brut
Millésime Grand Cru

La Cuvée Perdue
n.2

Les Bacchantes
Chardonnay Grand Cru

Les Bacchantes Rosé

Roberto Voerzio
AZIENDA AGRICOLA

ROCCHEVIBERTI
AZIENDA AGRICOLA

DE STEFANI
VENEZIA 1866

Clementi
Azienda Agricola Gnirega

WEINGUT GOTTARDI
MAZZON

SILVIA ZUCCHI
IN PUREZZA

FULIGNI

LE CHIUSE

ENIO OTTAVIANI
VINI E VIGNETI

PETROLO

IL MARRONETO

Podere Forte

DE'RICCI
CANTINE STORICHE

BERTINGA

CIAVOLICH
1853

MARANI

TORNATORE

BIONDI

Hauner

AUGUSTALI

Vini Italia

Roberto Voerzio
AZIENDA AGRICOLA

Roberto Voerzio

REGIONE
PIEMONTE

RESPONSABILE PRODUZIONE
ROBERTO VOERZIO

ETTARI VITATI
25

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
60.000

La cantina nasce nel 1986 a La Morra, piccolo paese nel cuore delle Langhe. Inizialmente di soli due ettari, si è ampliata nel corso degli anni fino ad occuparne 25, grazie all'acquisto di vigneti situati nei più prestigiosi cru della zona. Una produzione che mira all'eccellenza, caratterizzata da una cura maniacale in vigna e da rese tra le più basse di tutta la zona del Barolo. Ogni pratica di vigna o di cantina è tesa al rispetto dell'uva e del territorio, senza nessuna interferenza, per permettere ad ogni vigneto di dare il suo vino. Grazie ad un lavoro meticoloso e una ricerca accuratissima Roberto riesce a produrre vini di straordinaria purezza e di elevatissima qualità, eleganti e capaci di esprimere al meglio il terroir. Non è il tempo a far diventare un vino grande, ma il tempo ne esalta le iniziali qualità: per questo i vini di Voerzio non andrebbero consumati prima di 4-5 anni di affinamento in bottiglia e possono dare grandi emozioni anche dopo 20-30 anni.

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Dolcetto D'Alba Priavino	Dolcetto D'Alba DOC	100% Dolcetto	13,5	12.000/15.000	1987	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	In acciaio per 10 mesi
Barbera D'Alba il Cerreto	Barbera D'Alba DOC	100% Barbera	14	12.000/15.000	2003	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	12 mesi in tonneaux (30% nuovo - 70% usato) e botti da 25 hl, 8 mesi in acciaio
Langhe Nebbiolo Disanfrancesco	Langhe Nebbiolo DOC	100% Nebbiolo	14	10.000/12.000	2001	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	12 mesi in tonneaux (30% nuovo - 70% usato), 8 mesi in acciaio
Barolo del comune di La Morra	Barolo del comune di La Morra DOCG	100% Nebbiolo	14	4.000/5.000	2014	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 15hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
Barolo Rocche Dell'Annunziata	Barolo Rocche Dell'Annunziata DOCG	100% Nebbiolo	14,5	4.000/5.000	2000	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 20hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia

Dolcetto D'Alba Priavino

Barbera D'Alba Il Cerreto

Langhe Nebbiolo Disanfrancesco

Barolo del comune di La Morra

Barolo Rocche Dell'Annunziata

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	Barolo Fossati	Barolo Fossati DOCG	100% Nebbiolo	14,5	4.000/5.000	-	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 15hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
●	Barolo Cerequio	Barolo Cerequio DOCG	100% Nebbiolo	14,5	5.000/6.000	1988	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 20hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
●	Barolo Brunate	Barolo Brunate DOCG	100% Nebbiolo	14,5	3.000/3.500	1988	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 15hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
●	Barolo La Serra	Barolo La Serra DOCG	100% Nebbiolo	14,5	5.000/6.000	1987	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barrique usate e botti da 15hl, 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia
●	Barolo Case Nere Riserva 10 anni	Barolo Case Nere Riserva 10 anni DOCG	100% Nebbiolo	15	3.000/4.000	2003	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barriques (30% nuovo - 70% usato), 8 mesi in acciaio e 7 in bottiglia
●	Barolo Torriglione	Barolo Torriglione DOCG	100% Nebbiolo	15	70/900 Magnum	2010	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	24 mesi in barriques (30% nuovo - 70% usato), 8 mesi in acciaio e 8 in bottiglia

Barolo Fossati

Barolo Cerequio

Barolo Brunate

Barolo La Serra

Barolo Case Nere Riserva 10 anni

Barolo Torriglione

ROCCHEVIBERTI
AZIENDA AGRICOLA

Roccheviberti

REGIONE
PIEMONTE

RESPONSABILE PRODUZIONE
CLAUDIO VIBERTI

ETTARI VITATI
4,5

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000

Nata nel 2002 dal subentro di Claudio Viberti al Padre Giovanni, l'Azienda Agricola Roccheviberti occupa una superficie di 4,5 Ha. Dalla nascita non usiamo diserbanti chimici, antimuffa, né lieviti selezionati o inoculi per malolattica. Vinifichiamo solo le uve di proprietà situate in tre grandi Cru di Castiglione Falletto: Rocche di Castiglione (Nebbiolo da Barolo), Bricco Boschis (Nebbiolo da Barolo, Barbera e Dolcetto) e Mariondino (Nebbiolo da Barolo usato per il Langhe Nebbiolo). Il comune denominatore dei quattro vini è senz'altro l'eleganza abbinata all'equilibrio accompagnata da un'ottima bevibilità.

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Dolcetto d'Alba Vigna Malera	Dolcetto d'Alba DOC	100% Dolcetto	13	3.500	2002	Castiglione Falletto	65	0,4	Fermentato in tini di acciaio con controllo della temperatura	In acciaio per 6 mesi
Barbera d'Alba Superiore Vigna Lunga	Barbera D'Alba Superiore DOC	100% Barbera	14	3.000	2002	Castiglione Falletto	50	0,3	16 giorni in fermentazione in tini in acciaio a temperatura controllata	8 mesi in botti da 500 lt. di rovere francese e in bottiglia 4 mesi in locali a temperatura controllata
Langhe Nebbiolo	Langhe Nebbiolo DOC	100% Nebbiolo da Barolo	14,5	6.000	2002	Castiglione Falletto	40	1	Fermentato in tini di acciaio con controllo della temperatura.	Botti di rovere francese da 20-25 hl e tonneaux da 5 hl per 18 mesi, in seguito in bottiglia per almeno sei mesi.
Barolo Rocche di Castiglione	Barolo Rocche di Castiglione DOCG	100% Nebbiolo da Barolo	14	7.000	2003	Castiglione Falletto	40	1,6	25 giorni in fermentazione in tini in acciaio a temperatura controllata	24 mesi in botti da 25 Hl di Rovere francese e in bottiglia per 12 mesi in locali a temperatura controllata
Barolo Bricco Boschis	Barolo Bricco Boschis DOCG	100% Nebbiolo da Barolo	14	5.500	2014	Castiglione Falletto	9	1,2	22 giorni in fermentazione in tini in acciaio a temperatura controllata e fermentazione malolattica sempre in acciaio	24 mesi in botti da 25 Hl di Rovere francese, 12 mesi in locali a temperatura controllata

Dolcetto d'Alba DOC

Barbera d'Alba Superiore DOC

Langhe Nebbiolo DOC

Barolo Rocche di Castiglione DOCG

Barolo Bricco Boschis DOCG

Gottardi

Il bronzo è lo specchio del volto, il vino quello della mente - Eschilo (drammaturgo greco antico)

REGIONE
TRENTINO ALTO ADIGE

RESPONSABILE PRODUZIONE
ALEXANDER GOTTARDI

ENOLOGO
ENRICO PATERNOSTER

ETTARI VITATI
9

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
45.000

Nel 1986 Bruno Gottardi, cittadino austriaco con antenati italiani, acquista il maso Fernheimhof situato nel villaggio di Mazzon nella Bassa Atesina, al centro dei migliori vigneti di Pinot Nero della regione. Negli anni, i nove ettari di vigneto dedicati esclusivamente a Pinot Nero sono stati completamente reimpiantati, e nel 1994 viene costruita una cantina più grande e moderna. Nel 1995 la famiglia Gottardi imbottiglia la prima annata di quello che è diventato di lì a breve uno dei Pinot Nero più acclamati d'Italia. Nelle migliori annate si produce anche una piccola quantità di riserva.

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	Pinot Nero	Alto Adige DOC	100% Pinot Nero	13	42.000	1995	Mazzon di Egna nella bassa atesina	5-25	9	Uva pigiata e diraspata, fermentazione in tini d'acciaio Termocondizionati per 8-10 giorni; follatura 2 volte al giorno	Affinamento 12 mesi in barriques, 8 mesi in botte grande (12-30 hl)
●	Pinot Nero "Private Cellar"	Alto Adige DOC	100% Pinot Nero	14	3.000	1995	Mazzon di Egna nella bassa atesina	5-25	9	Uva pigiata e diraspata, fermentazione in tini d'acciaio Termocondizionati per 8-10 giorni; follatura 2 volte al giorno	Affinamento 12 mesi in barriques, 8 mesi in botte grande (12-30 hl). Rilascio sul mercato dopo un ulteriore affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.
●	Pinot Nero "Riserva"	Alto Adige DOC	100% Pinot Nero	14, 5	-	1995	Mazzon di Egna nella bassa atesina	5-25	9	Uva pigiata e diraspata, fermentazione in tini d'acciaio Termocondizionati per 8-10 giorni; follatura 2 volte al giorno	Affinamento 12 mesi in barriques, 8 mesi in botte grande (12-30 hl).

Pinot Nero

Pinot Nero "Private Cellar"

Pinot Nero "Riserva"

DE STEFANI
VENEZIA 1866

De Stefani

Non solo prosecco da 4 Generazioni

REGIONE
VENETO

RESPONSABILE PRODUZIONE
TIZIANO E ALESSANDRO DE STEFANI

ETTARI VITATI
60

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
400.000

La famiglia De Stefani è originaria di Refrontolo, un paesino collinare in provincia di Treviso. Nella seconda metà dell'800 Valeriano De Stefani, il fondatore della cantina, individuò i terreni migliori dove produrre vini con spiccata personalità nel podere Colvendrame, sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene. Solo successivamente l'azienda si spinse nella Valle del Piave, nei poderi Le Ronche a Fossalta di Piave e Pra' Longo a Monastier di Treviso. Oggi Tiziano e Alessandro De Stefani, enologi dell'azienda, producono vini secondo una filosofia di sostenibilità, nella più significativa interpretazione di rispetto ambientale. Valorizzando i vitigni autoctoni, hanno sviluppato una rete commerciale mondiale, con circa 400.000 bottiglie l'anno prodotte da 60 ha di vigneto e con vini segnalati nelle più importanti guide.

NOME	DENOM.	UVAGGIO	RESIDUO ZUCCHERINO	ANNO VIGNETO	VINIFICAZIONE EAFFINAMENTO
DS	Blanc De Blancs	Glera, Chardonnay, Pinot Bianco	-	-	Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta esclusivamente con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox a 18°C. Poi il vino matura in tali recipienti sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti (battonage), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.
Prosecco Frizzante	Prosecco Frizzante DOC	100% Glera	14 mg/l	2011	Diraspa-pigiatura, criomacerazione delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto, fermentazione svolta a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti battonage rimescolamenti), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano.
Rive Di Refrontolo Brut Nature Millesimato	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg	100% Glera	0 mg/l	2017	Diraspa-pigiatura, raffreddamento del mosto a 0˚c in diverse fasi della vinificazione secondo il nostro esclusivo metodo zero. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano
Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG Brut Millesimato	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato	100% Glera	8 mg/l	2017	Diraspa-pigiatura, e fermentazione del mosto a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano
Prosecco 0,15 Extra Dry	Prosecco DOC Millesimato – Extra Dry	100% Glera	12 mg/l	1976/ 2011	Diraspa-pigiatura, raffreddamento del mosto a 0˚c in diverse fasi della vinificazione secondo il nostro esclusivo metodo zero. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano
Prosecco col fondo	Prosecco frizzante DOC a rifermentazione naturale in bottiglia	100% Glera	0 mg/l	2011	Diraspa-pigiatura, criomacerazione delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto, fermentazione svolta a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite e frequenti battonage (rimescolamenti), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino
Rosé 0,15 millesimato	Rosé Brut millesimato	50% Raboso, 50% Marzemino	10 mg/l	2007	Diraspa-pigiatura, raffreddamento del mosto a 0˚c in diverse fasi della vinificazione secondo il nostro esclusivo metodo zero. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano
Rosé col fondo	Rosé vino frizzante con rifermentazione naturale in bottiglia	100% Raboso	0 mg/l	2011	Diraspa-pigiatura, criomacerazione delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto, fermentazione svolta a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite e frequenti battonage (rimescolamenti), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino

DS Blanc De Blancs

Prosecco Frizzante

Rive Di Refrontolo Brut Nature Millesimato

Prosecco Brut Millesimato

Prosecco 0,15 Extra Dry

Prosecco col Fondo

Rosé 0,15 millesimato

Rosé col fondo

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	ANNO VIGNETO	VINIFICAZIONE EAFFINAMENTO
Onde Rosa	Rosé	100% Raboso	13,5-15	-	È prodotto in un vigneto situato tra il mare Adriatico e le Alpi.	2006	Diraspa-pigiatura, breve macerazione delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta a temperatura controllata
Pinot Grigio	Pinot Grigio Venezia DOC	100% Pinot Grigio	12,5-14	20.000	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986-2009	Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino
Venis	Sauvignon delle Venezie IGT	100% Sauvignon Blanc	12,5-14	15.000	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986-2009	Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino
Olmèra	Bianco Veneto IGT	60% Tocai, 40% Sauvignon	13,5-15	5.000	Vigneto Olmera nel podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986	Diraspa-pigiatura, pressatura soffice. il tocai viene appassito per 1 mese con lo sviluppo della muffa nobile dell'uva. il sauvignon non viene appassito. Su entrambi i vini i lieviti vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti al fine di elevare lo spessore e l'armonia del vino. Il tocai si fermenta e si affina in barrique su tutte le proprie fecce, mentre il sauvignon fermenta e si affina in acciaio sulle proprie fecce

Onde Rosa

Pinot Grigio

Venis

Olmèra

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE EAFFINAMENTO
Venezia	Venezia DOC	58% Merlot 42% Cabernet Sauvignon	12,5-13,5	-	-	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986-2009	Diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique di rovere per 12 mesi sui propri lieviti nobili.
Solèr	Rosso Veneto IGT	20% Marzemino, 20% Refosco, 20% Carmenere, 20% Merlot, 20%Cab. Sauv.	13-14,5	50.000	2002	Podere “Colvendrame”, sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene e Podere “Le Ronche”, nella valle del Piave	1986-2009	Il Marzemino e il Refosco vengono appassiti, mentre la parte rimanente viene vinificata in maniera classica a temperatura controllata. Le uve vengono diraspate, pigiate e messe a fermentare in speciali vinificatori a temperatura controllata. L’affinamento in legno si protrarrà per 12 mesi, a cui seguirà un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 12 mesi
Plavis	Merlot Veneto IGT	100% Merlot	12,5-14,5	20.000	1961	Podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1974-2009	Diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in speciali vinificatori a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica termina in serbatoi in acciaio inox. Affinamento: Il vino matura in barrique e in botti di rovere per 12-18 mesi sui propri lieviti e poi per ulteriori 12 mesi in bottiglia
Kreda	Refosco Veneto IGT da uve stramature	100% Refosco dal Peduncolo rosso	15-17,5	7.000	2001	Vigneto Kreda nel podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986	Appassimento delle uve, diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori a temperatura controllata con frequenti rimontaggi, svinatura e termine della fermentazione alcolica. Affinamento: Il vino viene posto a maturare per 24 mesi circa in barrique
Malanotte	Malanotte del Piave DOCG	100% Raboso Piave	15-18	_	2007	Vigneto Terre Nobili a Fossalta di Piave a 10 km dal Mare Adriatico e a 50 km dalle montagne Dolomiti	–	Appassimento di una parte delle uve, diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica, a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique per 36 mesi circa sui propri lieviti e successivamente 18 mesi in bottiglia
Stèfen 1624	Refrontolo, colli di Conegliano DOCG	100% Marzemino	15-17,5	5.000	1880	Vigneto "Stèfen 1624" nel podere "Colvendrame" sulle colline ci Conegliano Valdobbiadene	1987	Quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di appassimento, vengono pigia-diraspate selezionando gli acini migliorie fatte macerare in fermentazione. La fermentazione continua lentamente e il mosto-vino si arricchisce del patrimonio aromatico delle bucce. Affinamento: Il vino matura in barrique per 36 mesi circa sui propri lieviti e successivamente 18 mesi in bottiglia
Refrontolo Passito	Passito colli di Conegliano DOCG	100% Marzemino	13-15	2.000	1880	Podere Colvendrame, sulle colline di Refrontolo tra Conegliano e Valdobbiadene	1987	Quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di appassimento, vengono pigia-diraspate selezionando gli acini migliorie fatte macerare in fermentazione. Il vino si affina in barrique di rovere per 36 mesi per poi affinarsi ulteriormente in bottiglia

Venezia

Solér

Plavis

Kreda

Malanotte

Stèfen 1624

Refrontolo Passito

Clementi
Azienda Agricola Gnirega

Vini Clementi

REGIONE
VENETO

RESPONSABILE PRODUZIONE
BERNARDINO CLEMENTI

ETTARI VITATI
13

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000

Clementi Gnirega è una piccola azienda vitivinicola famigliare nel cuore della Valpolicella Classica, fondata dal l'Avvocato Pietro Clementi nel 1969 come cantina ad uso famigliare e trasformata in cantina di produzione nel 2003. Lavorano con lui i figli Maria, Bernardino e Maurizio. La produzione avviene secondo la tradizione storica della Valpolicella Classica: Amarone, Ripasso, Valpolicella Superiore, Cà del Giovane IGT e, a seconda delle annate, Loto, un vino rosso passito. I vini nascono dai classici vitigni autoctoni della Valpolicella: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta, e la qualità dei vini è aiutata dall'eccellente posizione dei campi, a 300/400 metri s.l.m., dove l'uva cresce e matura in una condizione ideale tra il terreno, l'esposizione, il clima gentile. La cura e la passione del vino nascono dall'amore per la terra e il rispetto della natura, dalla coltivazione dei campi e dei vigneti all'imbottigliamento. Si creano così dei vini che, affinati in botti e barriques di rovere, raggiungono un suadente equilibrio di profumi , preservano ed esaltano intensi aromi dei frutti, delle erbe e delle spezie delle meravigliose terre della Valpolicella.

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Ca' Del Giovane	Rosso Veronese IGT	65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara	13,5	Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Il Rosso Veronese viene vinificato in Ottobre in botti di acciaio a temperatura controllata, laddove fermenta per dieci giorni circa, poi vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Quindi viene svinato. Viene successivamente travasato quattro volte, senza filtraggio, e messo a riposo in botti d'acciaio e, successivamente, di rovere. Affinamento In botti di rovere francesi da 30 hl
Valpolicella Classico	Valpolicella Classico DOC	65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara	12	Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Il Valpolicella, vendemmiato a mano, viene vinificato a metà Settembre. Fermenta per circa dieci giorni; vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno e un delastage a metà del processo di fermentazione. Viene poi svinato. Il vino, non filtrato, viene travasato quattro volte, messo a riposo in botti d'acciaio, quindi imbottigliato verso Aprile.
Valpolicella Superiore Classico	Valpolicella Superiore DOC	65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara	13,5	Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Il Valpolicella, vendemmiato a mano, viene vinificato in Ottobre. Fermenta per circa dieci giorni, vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno e un delastage a metà del processo di fermentazione. Viene poi svinato. Il vino, non filtrato, viene travasato quattro volte, messo a riposo prima in botti da 30 hl, quindi in barriques di rovere di secondo passaggio, dove il vino si affina per almeno un anno. Affinamento In botti di rovere francesi da 30 hl
Valpolicella Ripasso Classico	Valpolicell a Sup. Ripasso DOC	65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara	14	Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Le uve Valpolicella vengono vinificate in Settembre Ottobre e ripassate sulle vinacce dell'Amarone (le vinacce dell'Amarone non vengono pressate) in Gennaio. Fermenta per circa dieci giorni, poi vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Viene quindi travasato quattro volte, senza essere filtrato, messo a riposo in botti di rovere da 30 hl e poi in barriques, sempre di rovere, di secondo passaggio, l'estate successiva. Affinamento In botti di rovere francesi, da 30 hl, per almeno due anni
Valpolicella Amarone Classico	Amarone della Valpolicell a DOCG	65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara	16,5	Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Le uve selezionate e raccolte a mano a fine Settembre, e rimangono ad appassire in plateaux sino a Febbraio, per aumentare la percentuale di aromi e composti fenolici. Successivamente vengono vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata per una settimana circa, dove il mosto fermenta. Vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Il vino quindi, senza essere filtrato, viene travasato cinque - sei volte. Viene poi messo a riposo prima in botti di rovere per circa 36 mesi e successivamente in barriques di secondo passaggio. Viene quindi imbottigliato quattro/cinque anni dopo. Affinamento In botti di rovere francesi per almeno tre anni
Loto	Rosso Veronese Passito IGT	65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara	15	Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Le uve raccolte a fine Settembre, inizio Ottobre, rimangono ad appassire nel fruttaio per 100/120 giorni, vengono poi vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 25 giorni, dove il mosto fermenta. Si arresta poi la fermentazione per conservare la percentuale di zucchero necessaria a garantire la struttura tipica di questo vino dolce. Il vino viene travasato cinque, sei volte. Viene poi messo a riposo in botti di rovere da 30.

Ca' del Giovane

Valpolicella Classico

Valpolicella Superiore Classico

Valpolicella Ripasso Classico

Valpolicella Amarone Classico

Loto

SILVIA ZUCCHI
IN PUREZZA

Silvia Zucchi

REGIONE
EMILIA ROMAGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
SILVIA E DAVIDE ZUCCHI

ETTARI VITATI
10

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
20.000

È alla fine degli anni 50 che Bruno Zucchi insieme alla moglie Maria Alma, piantano i loro primi vigneti su degli appezzamenti di terra lasciati in dote a Maria Alma. Nel 1958 Bruno e Alma incominciano a produrre i primi Lambrusco commercializzati con il nome "Zucchi". Il figlio Davide insieme alla moglie Maura prendono le redini dell'azienda negli anni '70. Con il passare degli anni investono molto nell'azienda per cercare di ottenere vini di qualità sempre migliore. Nel 2010 terminati gli studi presso la prestigiosa scuola enologica di Conegliano, Silvia la figlia minore di Davide e Maura ha deciso di dedicarsi a tempo pieno all'interno dell'azienda di famiglia. La sua passione e la continua ricerca le hanno permesso di maturare una ricca e variegata esperienza sui modi sempre più avanzati di lavorare e produrre vini, senza mai dimenticare il valore del territorio. Dopo 10 anni di grande impegno e costanza Silvia a quasi trent'anni ha deciso di avvicinarsi ancora di più alle sue origini valorizzando i vecchi sesti d'impianto dismessi da quasi tutti i produttori di zona.

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE EAFFINAMENTO
	Purezza	Lambrusco di Sorbara DOP	100% Lambrusco di Sorbara	12.000	San Lorenzo sott'argine parte destra Fiume Secchia	1990	Le uve raccolte a mano in cassette l'ultima settimana di settembre vengono pigiadiraspate, segue la criomacerazione per 12ore il mosto ottenuto decantato e filtrato viene fatto fermentare in autoclave per la presa di spuma per 60 giorni e infine imbottigliato.
	Rosè	Lambrusco di Sorbara DOP	100% Lambrusco di Sorbara	6.000	San Lorenzo sott'argine parte destra Fiume Secchia	1990	Le uve raccolte a mano in cassette in maniera anticipata la seconda settimana di settembre vengono pigiadiraspate avvenuta la pressatura soffice, il mosto ottenuto decantato e filtrato verrà fatto fermentare per la presa di spuma per 60 giorni a temperatura controllata.
	Infondo	Lambrusco di Sorbara DOP	100% Lambrusco di Sorbara	3.000	San Lorenzo sott'argine parte destra Fiume Secchia	1990	Ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Sorbara raccolte esclusivamente a mano in cassette da 17Kg. La prima fermentazione avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata per circa due mesi; dopo 4 mesi di riposo all'interno di queste vasche avviene l'imbottigliamento e successiva rifermentazione in bottiglia, all'interno della bottiglia sarà presente un sedimento dovuto all'affinamento in bottiglia.
	Metodo Classico	Lambrusco di Sorbara DOP	100% Lambrusco di Sorbara	2.000	San Lorenzo sott'argine parte destra Fiume Secchia	1990	Ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Sorbara raccolte esclusivamente a mano in cassette da 17Kg.le uve vengono pressate intere il mostro ottenuto viene fatto fermentare e dopo una sosta di alcuni mesi all'interno di tini d'acciaio avviene la presa di spuma in bottiglia secondo il metodo classico.

Purezza

Rosé

Infondo

Dosaggio Zero

ENIO OTTAVIANI
VINI E VIGNETI

Enio Ottaviani

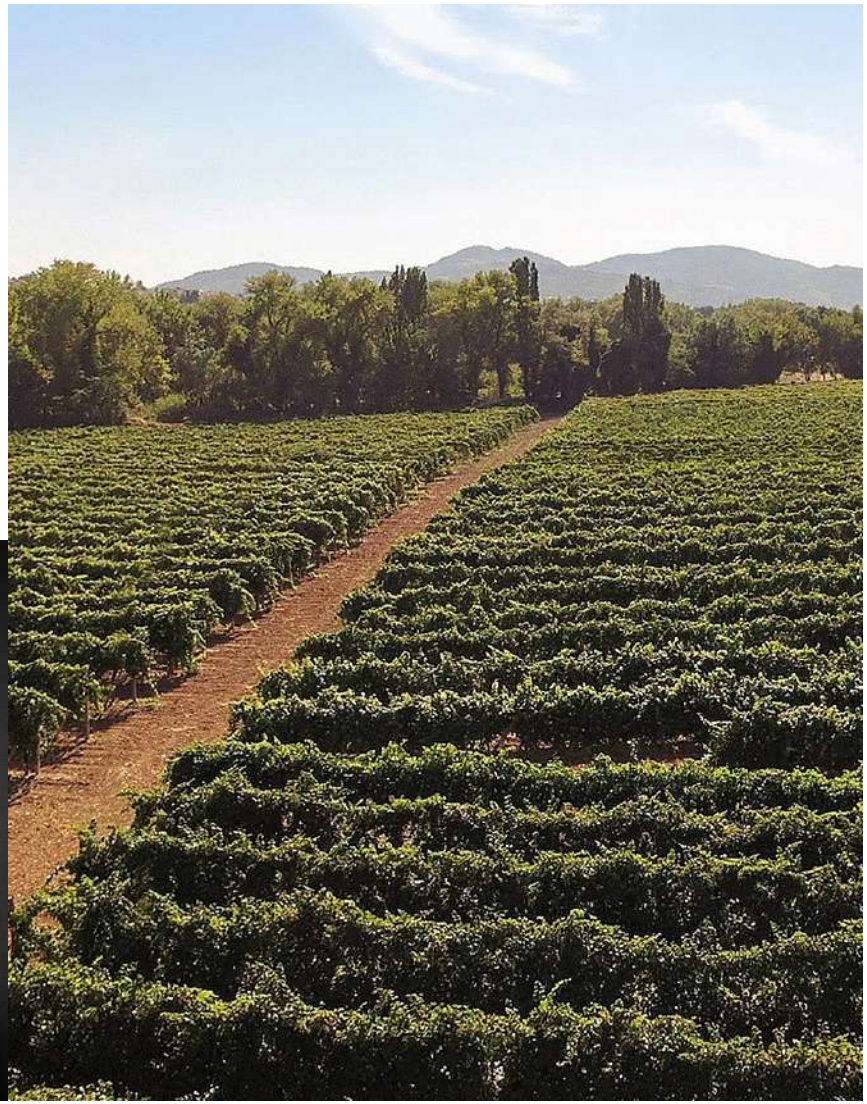
REGIONE
EMILIA ROMAGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
DAVIDE LORENZI

ETTARI VITATI
12

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
130.000

Enio Ottaviani è un'azienda di famiglia che da tre generazioni produce vino a San Clemente di Rimini. I vigneti si trovano nell'oasi faunistica del fiume Conca, un piede in vigna e uno nell'Adriatico. La vigna si estende per 12 ettari, e la cantina è la sintesi di quello che l'enologia in Romagna ha rappresentato dagli albori sino ai giorni nostri. I vini sono l'espressione più sincera del territorio, e rappresentano una Romagna generosa e vicina al mare: le vigne infatti godendo dell'influsso marino, regalano ai vini note salmastre e minerali. Enio Ottaviani esporta in 30 paesi nel mondo, nonostante questo il motto dell'azienda è "Facciamo vino per gli amici", perché la convivialità è un valore prezioso e il vino è l'espressione massima della gioia a tavola. La vendemmia ancora oggi viene fatta manualmente, e il vino viene affinato in vasche di cemento, vecchie vasche degli anni '70 che sono state ristrutturate e che ciclicamente vengono messe a nuovo.



NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	SUP-VIGNETO	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Clemente Primo	Bianco Rubicone I.G.P.	Pagadebit, Sauvignon, Riesling	12,5	30.000	2007	5,5	30	Vendemmia manuale diraspa pigiatura pressatura soffice in saturazione d'azoto, decantazione del mosto a freddo, fermentazione in cemento a temperatura 16/18 gradi	Cemento, 5 mesi bottiglia
Rebola	Colli di Rimini	Grechetto gentile	13	4.000	2019	1	4	Vendemmia manuale diraspatura pigiatura pressatura soffice in saturazione d'azoto, decantazione del mosto a freddo, fermentazione in cemento a temperatura 16/18 gradi	Cemento, 5 mesi bottiglia
Strati	Romagna Pagadebit D.O.P.	Pagadebit - Bombino Bianco	12,5	15.000	2016	2,5	38	Vendemmia manuale diraspatura pigiatura pressatura soffice in saturazione d'azoto, decantazione del mosto a freddo, fermentazione in cemento a temperatura 16/18 gradi	Cemento, 5 mesi bottiglia
Bio Primalba	Romagna Sangiovese DOP	100% Sangiovese	13	12.000	2007	1	22	Vendemmia manuale macerazione a freddo 8 gradi prefermentativa, 6/8 giorni di fermentazione sulle bucce in vasche di cemento a temperatura 18/22 gradi	Cemento, 5 mesi bottiglia
Caciara	Romagna DOP Sangiovese Superiore	100% Sangiovese	13	30.000	2007	3	10	Vendemmia manuale macerazione a freddo 8 gradi prefermentativa, 6/8 giorni di fermentazione sulle bucce in vasche di cemento a temperatura 18/22 gradi	Cemento, botti di rovere 30hl, 5 mesi bottiglia
Dado	Romagna Sangiovese	100% Sangiovese	13,5	4.000	2016	1	15	Vendemmia manuale macerazione a freddo 8 gradi prefermentativa, 8/10 giorni di fermentazione sulle bucce in vasche di cemento a temperatura 18/22 gradi	Cemento, botti di rovere 30hl, 12 mesi bottiglia
Merlot	Merlot Rubicone I.G.P.	100% Merlot	14	12.000	2011	1,5	20	Vendemmia manuale macerazione a freddo 8 gradi prefermentativa, 12/14 giorni di fermentazione sulle bucce in vasche di cemento a temperatura 18/22 gradi	Cemento, botti di rovere 30hl, 12 mesi bottiglia

Clemente Primo

Rebola

Strati

Bio Primalba

Caciara

Dado

Merlot

PETROLO

Petrolo

And in the end, the love you take is equal to the love you make - John, Paul, George, Ringo, 1969

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE
SIMONE CUCCOLI CON LA CONSULENZA DI CARLO FERRINI

ETTARI VITATI
29

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
70.000

DAL **2016** (SUOLO E SALUTE)

La Tenuta Petrolo faceva parte dell'antico feudo medioevale di "Galatrona", di cui esiste ancora la torre innalzata su basi di epoca romana. La Tenuta fu acquistata dalla Famiglia Bazzocchi negli anni '40 e dalla seconda metà degli anni '80 i proprietari hanno intrapreso una svolta produttiva basata esclusivamente sulla ricerca estrema della qualità. L'ubicazione dei vigneti di Petrolo, tutti in posizioni ottimali, e lo sforzo intrapreso con una rigorosa zonazione hanno permesso a Luca Sanjust ed al suo team di poter identificare per i diversi appezzamenti i portainnesti più adatti e le varietà che meglio potessero rappresentare i microterroir individuali.

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	Torrione	Valdarno di Sopra DOC	80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon	14	50.000	1988	Valdarno di Sopra	20-30	20	La fermentazione malolattica in genere si svolge rapidamente e regolarmente, in parte in barriques di rovere francese, in parte in botti di rovere da 40 Hl ed infine in vasche di cemento vetrificato.	Il vino è passato in barriques di rovere francese di uno, due e tre anni per un periodo di circa 15 mesi. Durante questa fase il vino è lasciato per i primi 6 mesi sulle fecce fini, in seguito minimo 6 mesi in bottiglia
●	Galatrona	Valdarno di Sopra DOC	100% Merlot	14	30.000	1994	Valdarno di Sopra	20	5	Raccolta manuale in cassette e selezione degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in vasche di cemento. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. La macerazione delle bucce si prolunga oltre i 15 giorni.	Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione in barrique di rovere francese, per un terzo nuove, per circa 18 mesi. Batonnage costanti delle fecce fini per i primi 6 mesi.
●	Campo Lusso	Valdarno di Sopra DOC	100% Cab. Sauvignon		1.800		Valdarno di Sopra		0,50 Ha	Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione spontanea con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Lunghe macerazioni.	Fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione in barrique di rovere francese nuove rigorosamente selezionate per 20/22 mesi circa Batonnage costanti delle fecce fini per i primi 6 mesi
●	Bòggina A	Valdarno di Sopra DOC	100% Sangiovese	13,5	3.000	2011	Valdarno di Sopra	70	2,5	In anfore di terracotta da 300 e 500 litri. Macerazione delle bucce ad anfora scoperta, per semplice follatura del cappello per non più di 2 settimane, dopodiché l'anfora viene ermeticamente sigillata lasciando le bucce all'interno	Il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 6 mesi, fino a fine marzo. Dopo la svinatura l'affinamento prosegue in anfora per altri 6 mesi
●	Bòggina B	Toscana IGT	100% Trebbiano	13	1.000	2014	Valdarno di Sopra	45	1	Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in barrique.	"Sur lies" per oltre 2 anni in barriques e tonneaux francesi selezionati appositamente da Lucien le Moin
●	Bòggina C	Valdarno di Sopra DOC	100% Sangiovese	13	11.000	2006	Valdarno di Sopra	70	2,5	Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Lunghe macerazioni.	In Botti da 22 Hl e Tonneaux di rovere francese.

Torrione

Galatrona

Campo Lusso

Bòggina A

Bòggina B

Bòggina C

Sanpetrolo Vinsanto

Fuligni

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE
DOTT.SSA MARIA FLORA FULIGNI

ETTARI VITATI
12

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
50.000

I visconti Fuligni provenivano da un'antica famiglia Veneziana di condottieri e generali che si trasferirono in Toscana intorno al 1770. Giovanni Maria Fuligni si stabilì a Montalcino agli inizi del '900 e iniziò a produrre vino, così come la famiglia aveva fatto in precedenza nei possedimenti maremmani e a Scansano. L'azienda Fuligni, diretta con passione dalla dottoressa Maria Flora Fuligni, si estende per circa 100 ha nel versante orientale di Montalcino. I 10 h di vigneti sono esposti in maniera predominante ad est ad un'altitudine che varia dai 380 ai 450 m di altitudine, dove storicamente è sorta la più classica produzione del Brunello.

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	Rosso di Montalcino Ginestreto	Rosso di Montalcino DOC	100% Sangiovese	14	15.000	1970	Sud / Est Zona Classica del Brunello	15	3	Vinificazione 20 giorni circa in acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento in tonneaux di legno di rovere francese da 5 hl per 6 mesi circa
●	Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	14	26.000	1970	Est Zona Classica del Brunello	15	8	Vinificazione 20 giorni circa in acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento in botti da 20/30 hl di rovere di Slavonia per 3 anni circa; 6 mesi circa di affinamento in bottiglia; altro 6 mesi. In totale 4 anni
●	Brunello di Montalcino Riserva	Brunello di Montalcino Riserva DOCG	100% Sangiovese	14,5	13.000	1970	Est Zona Classica del Brunello	>20	8	Vinificazione 20 giorni circa in acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento in botti da 20/30 hl di rovere di Slavonia per 3 anni e 6 mesi; 12 mesi circa di affinamento in bottiglia; altro 6 mesi. In totale 5 anni

Rosso di Montalcino Ginestreto

Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino Riserva

LE CHIUSE

Le Chiuse

Non vendere mai Le Chiuse, lì nasce la migliore Riserva - Tancredi Biondi-Santi

REGIONE
TOSCANA

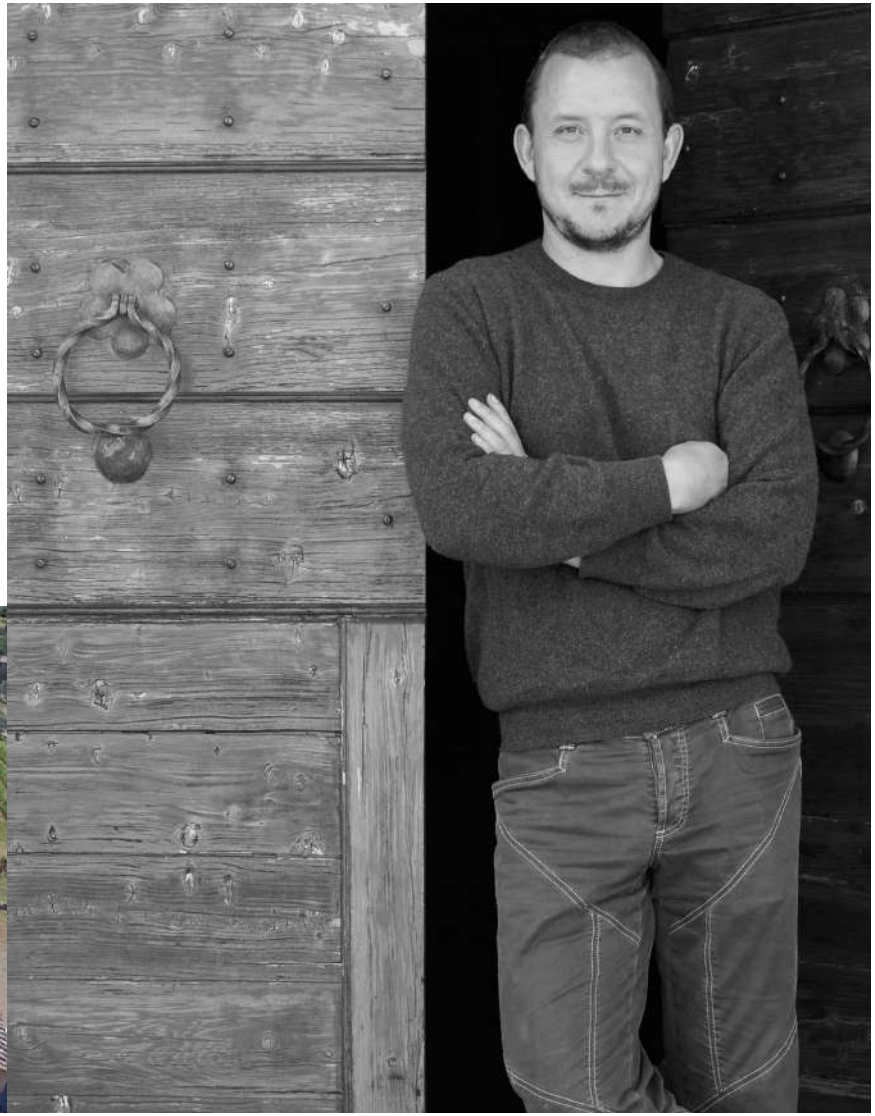
RESPONSABILE PRODUZIONE
SIMONETTA VALIANI

ETTARI VITATI
8,2

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
30.000

DAL **2010** (VALORITALIA)

L'azienda Agricola Le Chiuse, da sempre considerata uno dei possedimenti più rinomati di Montalcino, ha origini molto antiche: parte dei possedimenti Biondi-Santi già da fine '700, venne designata come zona di produzione del Brunello Riserva. Oggi è proprietà di Simonetta Valiani, nipote di Tancredi Biondi-Santi, che insieme al marito Nicolò Magnelli e al figlio Lorenzo continua a produrre vini di altissima qualità e longevità. L'azienda comprende 8,2 ha vitati in regime biologico e produce quasi 30.000 bottiglie tra Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino, Brunello di Montalcino Riserva e uno spumante metodo classico prodotto con uve Sangiovese chiamato Stellare.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Rosso di Montalcino	Rosso di Montalcino DOC	100% Sangiovese	14	9.500	1992	Montalcino	6 13 23	7	Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale classico con permanenza sulle vinacce di 18 giorni ad un massimo di 29° C. Durante la prima settimana di fermentazione oltre ai rimontaggi ,vengono effettuate follature ed alcuni delestage per ottenere un ottima intensità colorante, corposità e stoffa	Esaurita la fermentazione e la seguente macerazione si è svinato, ultimata la retrogradazione malica si è proceduto a successivi travasi e quindi ad un passaggio in botti di rovere francese e di Slavonia della capacità media di Hl 20.Per questo vino è stato scelto di tenerlo più di 6 mesi sul legno data la particolarità dell'annata. Imbottigliato a Febbraio e stoccato in ambiente a temperatura ed umidità costante
Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	14	13.500	1993	Montalcino	18 23	5	Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale classico in vasche di acciaio termo-controllate, dove ha fermentato e macerato per 21 giorni ad una temperatura massima di 29° C. Per ottenere una bella corposità, un'intensa colorazione ma anche una grande freschezza e fruttuosità vengono effettuati rimontaggi follature ed alcuni delestage	Dopo numerosi travasi in vasche di acciaio a primavera è stato messo in botti di rovere di Slavonia con capacità media hl 20 dove è rimasto per 36 mesi, quindi ri-assemblato in una grossa vasca di acciaio e poi messo in bottiglia
Brunello di Montalcino Riserva Diecianni	Brunello di Montalcino Riserva DOCG	100% Sangiovese	14	4.000	1995	Montalcino	14 22	5	Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale classico in vasche di acciaio termo-controllate, dove ha fermentato e macerato per 27 giorni ad una temperatura massima di 29° C. Per ottenere una bella corposità, un' intensa colorazione ma anche una grande freschezza e fruttuosità vengono effettuati rimontaggi follature ed alcuni delestage	Dopo numerosi travasi in vasche di acciaio a primavera è stato messo nelle migliori botti di rovere di Slavonia con capacità media hl 20 dove è rimasto per 48 mesi, quindi riassemblato in una grossa vasca di acciaio e poi messo in bottiglia

Rosso di Montalcino

Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino
Riserva Diecianni

IL MARRONETO

Il Marroneto

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE
ALESSANDRO MORI

ETTARI VITATI
5

Il Marroneto fu acquistato nel 1974 da Giuseppe Mori, padre di Alessandro. Quando l'avvocato Mori piantò il primo fazzoletto di vigna, i due fratelli Andrea ed Alessandro mostrarono subito un grande interesse in esso. La famiglia Mori iniziò così a fare il vino nelle prime due piccole stanze del Marroneto, allora le uniche disponibili, ed iniziarono ad appassionarsi sempre di più alla materia e al grande lavoro che questa comportava. Dopo questi piccoli passi Il Marroneto iniziò ad evolversi; la cantina venne ingrandita e mentre il padre ed il figlio Andrea decisero di continuare la loro carriera di avvocato, Alessandro, dopo aver percorso anche lui la medesima strada, non fu capace di abbandonare quel mondo che oramai aveva catturato tutto il suo essere e decise di continuare a far vivere Il Marroneto ed il suo Brunello, facendo di questa sua grande passione la sua propria filosofia di vita.

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Rosso di Montalcino Ignaccio	Rosso di Montalcino DOC	100% Sangiovese	13,5	Montalcino	In vasche d'acciaio con rimonta continua per i primi 2 giorni; sale in temperatura in 5/6 ore a 33/34 gradi. La fermentazione dura circa 20/22 giorni	Invecchiamento in botti di rovere da 25 quintali per 22 mesi ed affinato in bottiglia per altri 6 mesi.
Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	13,9	Montalcino	In vasche d'acciaio con rimonta continua per i primi 2 giorni; sale in temperatura in 5/6 ore a 33/34 gradi. La fermentazione dura circa 11/12 giorni	Invecchiamento in botti di rovere da 25 quintali per 39 mesi. Diviene Brunello dopo 5 anni, considerando anche i 10 mesi di affinamento in bottiglia.
Brunello di Montalcino Selezione Madonna delle Grazie	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	14,15	Montalcino	In vasche d'acciaio con rimonta continua per i primi 2 giorni; sale in temperatura in 5/6 ore a 33/34 gradi. La fermentazione dura circa 20/22 giorni	Invecchiamento in botti di rovere da 25 quintali per 41 mesi. Diviene Brunello dopo 5 anni, considerando anche i 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Rosso di Montalcino - Ignaccio

Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino
Selezione Madonna delle Grazie

brunò

Heres — in collaborazione con **Fabio Tassi**

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE
FABIO TASSI

BOTTIGLIE PRODOTTE
999

"Uniti da un viaggio in Borgogna, sulla via del ritorno scaturisce l'idea di fare un Sangiovese a Montalcino vinificato in anfora. Volevamo un vino che mantenesse la vitalità della sua uva e l'energia della sua terra di origine, senza mai diventare adulto."

Fabio Tassi e Cesare Turini

Brunò è un vino rosso ottenuto da uve Sangiovese coltivate nei vigneti a Montalcino, uve solitamente destinate a Brunello. Dopo una attenta selezione dei grappoli durante la vendemmia manuale le uve vengono pigiate e diraspate dopo un ulteriore selezione fatta ai nastri di cernita, circa il 15% delle uve invece viene lasciato intero, con il raspo.

La vinificazione avviene in Anfore di terracotta e terminata la quale la macerazione sulle bucce sempre all'interno dell'Anfora si è protratta fino a Gennaio. Dopo la svinatura il vino e stato rimesso nella stessa anfora dove ha maturato per circa 12 mesi.

Imbottigliato senza filtrazione e senza chiarifica il vino si presenta oggi con profumi molto eleganti e minerali che esprimo tutto il nostro terroir, in bocca è fresco e molto equilibrato con tannini fini eleganti e sapore molto persistente.

Podere Forte

Podere Forte
Castiglione d'Orcia

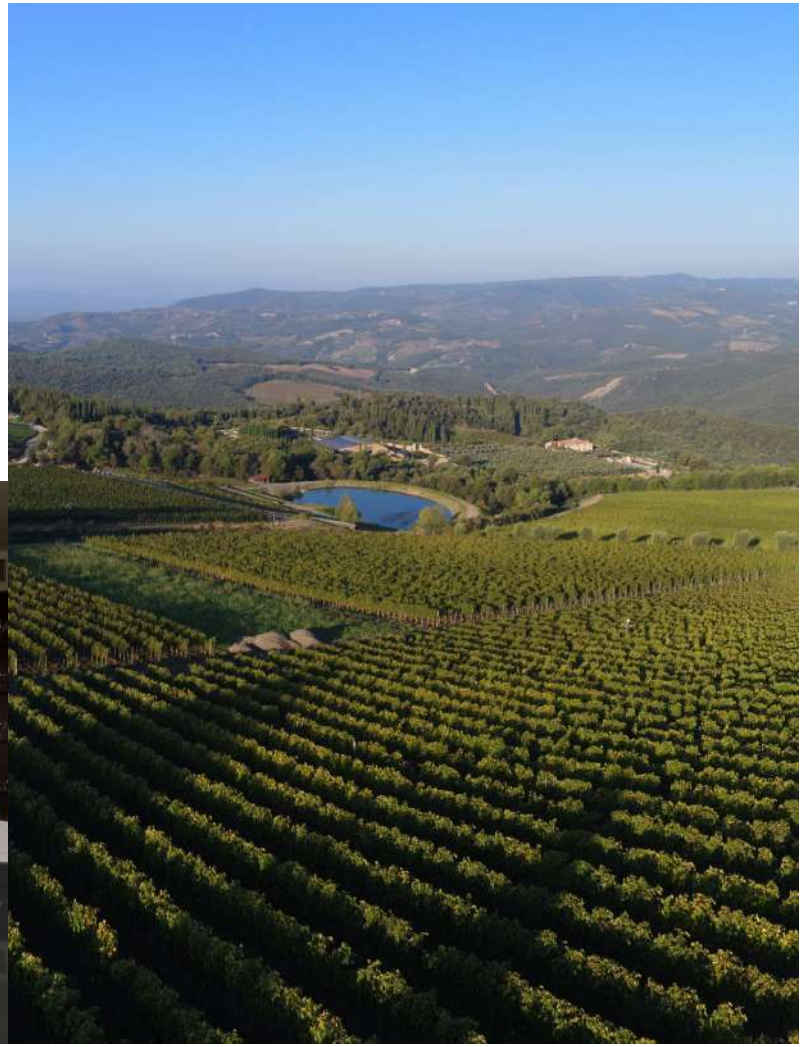
REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE
CRISTIAN CATTANEO

ETTARI VITATI
12

DAL 2014 (ICEA)

La filosofia che viene seguita e applicata da Pasquale Forte è impostata sugli insegnamenti antroposofici di Rudolf Steiner, si basa su principi universali come quelli della correttezza e del rispetto. L'agricoltura biodinamica è un modo di essere, di osservare, di lavorare la terra. Lo scopo non è quello di lasciare fare la terra, ma di aiutarla. I tre principi della biodinamica sono: mantenere la fertilità del suolo; rendere sane le piante perché resistano alle malattie e ai parassiti; produrre alimenti di qualità per la salute degli umani. Dal 1997 il Podere Forte sposa queste semplici ma decisive regole. Antica e moderna. Tradizionale e futuribile. Retta da un ecosistema perfetto e autosufficiente in grado non solo di conservare l'esistente, ma di migliorarlo. Un Podere che persegue la perfezione e la qualità nel pieno e totale rispetto per l'ambiente. L'analisi scientifica e meticolosa dei terreni, gli allevamenti di animali, l'autoproduzione dei compost, l'integrazione architettonica della cantina e l'utilizzo delle tecnologie più avanzate, nel pieno rispetto dell'ambiente.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Petruccino	Doc Orcia	100% Sangiovese	15	12.500	2002	Castiglione d'Orcia	5-16	7	Fermentazioni spontanee in tini di rovere francese a 28 – 30°C. Macerazioni da 16 a 26 giorni. Malolattica in barrique e tonneau di rovere francese (40% nuove – 60% secondo passaggio) da 225 e 228 lt. dove l'affinamento prosegue per 14 mesi prima dell'assemblaggio. Assemblaggio in botti di forma "Tulipe" di cemento vetrificato. Seguono 8 mesi in bottiglia.
Corfiero	IGT Toscana	Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Sangiovese		3.000	2018	Castiglione d'Orcia	16	2	fermentazioni spontanee in botti di rovere francese tra 26 – 28° C. La macerazione si sviluppa tra 7 e 20 giorni. La fermentazione malolattica avviene in barrique di rovere francese, dove il vino affina per 18 mesi prima dell'assemblaggio. Seguono 6-8 mesi di affinamento in bottiglia.
Petrucci Melo	Doc Orcia	100% Sangiovese	15	2.700	2001	Castiglione d'Orcia	16	1	Attente fermentazioni spontanee in tini di rovere francese a 27 - 30° C. Vinificato come unico Cru in un tino di rovere francese da 110 q.li appositamente studiato per Anfiteatro. I tempi di contatto sulle bucce arrivano sino a 32 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese da 228 lt e tonneau da 600lt, ed un'unica botte da 1500 lt di primo e secondo passaggio per 18 - 20 mesi. Fermentazione malolattica spontanea. Minimo 12 mesi in bottiglia in base all'annata.
Petrucci Anfiteatro	Doc Orcia	100% Sangiovese	15	5.050	2001	Castiglione d'Orcia	11	2,5	Attente fermentazioni spontanee in un tino da 50 q.li di rovere francese a 27 - 30° C. Vinificato come unico Cru con tempi di contatto sulle bucce sino a 35 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese da 228 lt e tonneau da 600lt, di primo e secondo passaggio per 18 - 20 mesi. Fermentazione malolattica spontanea. Minimo 12 mesi in bottiglia in base all'annata.
Guardiavigna	Doc Orcia	100% Cabernet Franc	15	4.560	2001	Castiglione d'Orcia	16	1	Fermentazioni spontanee in tini di rovere francese a 27 -30°C. Macerazioni, differenziate per ogni vitigno: 7-10 giorni per Petit Verdot, 18 per Merlot e sino a 30 per Cabernet Franc. Malolattica in barrique di rovere francese da 225 e 228 lt. dove il vino matura 18 mesi prima dell'assemblaggio finale. Seguono 15 mesi in bottiglia.

Petruccino

Corfiero

Petrucci Anfiteatro

Petrucci Melo

Guardiavigna

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
Ada 2014 Metodo Classico	V.S.D.Q.	100% Sangiovese	12,5	1.000	2014	Castiglione d'Orcia	5-14	1	Pressatura soffice e fermentazione spontanea delle basi spumanti	Acciaio
Ada 2015 Metodo Classico	V.S.D.Q.	100% Sangiovese	12	1.000	2014	Castiglione d'Orcia	5-15	1	Pressatura soffice e fermentazione spontanea delle basi spumanti	Acciaio
Ada 2016 Metodo Classico	V.S.D.Q.	100% Sangiovese	13	2.000	2014	Castiglione d'Orcia	5-15	1	Pressatura soffice e fermentazione spontanea delle basi spumanti	Acciaio

ADA Metodo Classico

De’ Ricci

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE
ENRICO E NICOLÒ TRABALZINI

ETTARI VITATI
30

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
50.000

Per Enrico Trabalzini la passione per la vite e per il vino nasce nel 1995, quando inizia a reimpiantare i vigneti lasciati dal padre. Da lì sboccia l’amore per la vigna e iniziano i primi approcci alla vinificazione per la sola curiosità personale. Nel 2015, insieme alla moglie Antonella e ai figli Nicolò e Francesco, decide di dedicare la propria vita al vino e alla ricerca della personale idea di Sangiovese a Montepulciano. l’obiettivo diventa chiaro e ambizioso da subito: raggiungere l’eccellenza dei propri prodotti nel pieno rispetto della tipicità territoriale. Così nascono i vini De’Ricci. Oggi De’Ricci è un’anima con due corpi distinti, rappresenta l’unione tra storicità e sguardo al futuro. L’affinamento in legno viene tutt’ora in parte effettuato all’interno della cantina storica, “la Cattedrale del Vino”, per mantenere viva la tradizione di Montepulciano.
La vinificazione ha sede, invece, nel nuovo centro aziendale: la Tenuta Fontecornino, inaugurata nel 2017.
Oggi gli ettari vitati sono 30, con una produzione media per ceppo di circa 1 kg d’uva.

NOME	DENOM.	UVAGGIO	ZONA DI PROD.	PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Rosso di Montepulciano DOC		85% Sangiovese 15% Merlot	Podere La Croce: Versante Est Montepulciano - 300 m slm	15.000	Parziale pigiatura delle bacche, immissione in tini di acciaio. Fermentazione a temperatura controllata. Macerazione per massimo 15 giorni	In tonneaux per circa 6 mesi, ai quali seguono almeno 6 mesi di permanenza in bottiglia
Vino Nobile di Montepulciano DOCG		100% Sangiovese	Versanti Ovest e Sud Montepulciano 400 e 450 m slm	25.000	Parziale pigiatura delle bacche, immissione in tini di acciaio e troncoconici di legno per la fermentazione a temperatura controllata. Macerazione di circa 22 giorni	In tonneaux e botti grandi da 20 Hl per circa 15 mesi, ai quali seguono almeno 9 mesi di permanenza in bottiglia
SorAldo	Vino Nobile di Montepulciano DOCG	100% Sangiovese	Versante Ovest - 450 m slm	10.000	Parziale pigiatura delle bacche, immissione in tini di acciaio e troncoconici di legno per la fermentazione a temperatura controllata. Macerazione di circa 25/30 giorni	In tonneaux e botti grandi da 20/25 Hl per circa 24 mesi, ai quali seguono almeno 12 mesi di permanenza in bottiglia

Rosso di Montepulciano DOC

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

SorAldo
Vino Nobile di Montepulciano DOCG

BERTINGA

Bertinga

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE
ELISA ASCANI

ETTARI VITATI
~17

N° BOTTIGLIE PRODOTTE

Chiantigiano per dna, Super-Tuscan per vocazione, Bertinga nasce in una zona storica del Chianti Classico, su iconici vigneti di Gaiole in Chianti e debutta sul mercato coi suoi primi quattro rossi Toscana Igt da Sangiovese e Merlot. Acquisto dal Castello di Ama del rinomato Vigneto Bertinga nel 2015 da Kashirin e Anatoly Korneev, che da ambasciatori delle eccellenze toscane hanno deciso tramutare la loro passione e diventare produttori. Tutti i vini Bertinga sono prodotti per catturare l'essenza del terroir unico della tenuta e le peculiarità di ciascuna annata. Ciascuna parcella è coltivata, vendemmiata, vinificata e affinata separatamente alla ricerca dell'eccellenza senza compromessi. Mettere il vigneto al centro della filosofia produttiva è stata una visione chiara e condivisa sin dal primo giorno da Stéphane Derenoncourt, il quale è conosciuto a livello internazionale per la grande capacità di comprendere il terroir e far si che i vini lo rispecchino. La decisione di produrre soltanto vini IGT anziché "costringere" i vini nei parametri stretti di una DOC/DOCG riflette il focus, senza compromessi, sul terroir, e la ricerca dell'eccellenza.

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
La Porta di Vertine	Chianti Classico	100% Sangiovese	14	10.000	2016	Gaiole in Chianti			Vendemmia a mano in cassette da 10Kg ed i grappoli sono stati selezionati a mano su tavolo di cernita. La vinificazione e l'affinamento in cemento per una durata di circa 12 mesi seguito da almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.
Sassi Chiusi	Toscana IGT	85% Sangiovese 15% Merlot	14	24.791 340 mg	2016	Gaiole in Chianti			Vendemmia manuale ed i grappoli sono stati selezionati su un tavolo di cernita. Le uve di ciascuna varietà sono state vinificate separatamente e la fermentazione avviene in tini di acciaio e vasche di cemento. Affinamento in acciaio e cemento per una durata di circa 12 mesi seguita almeno un anno in bottiglia prima della commercializzazione.
Bertinga	Toscana IGT	50% Sangiovese 50% Merlot	15	14.518 325 mg 50 jeroboam	2016	Gaiole in Chianti			Vendemmia manuale Le uve di ciascuna varietà sono state vinificate separatamente e la fermentazione si è svolta in tini di acciaio e vasche di cemento. L'affinamento ha avuto luogo in tonneaux di rovere austriaco e barriques di rovere francese per una durata di circa 18 mesi seguita almeno altrettanti mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Punta di Adine	Toscana IGT	100% Sangiovese	15	6.318 150 mg 25 jeroboam	2016	Gaiole in Chianti			La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 10Kg ed i grappoli sono stati selezionati a mano su tavolo di cernita. La fermentazione si è svolta vasche di cemento. L'affinamento ha avuto luogo in botti di rovere austriaco da 25HL per una durata di circa 18 mesi seguita almeno altrettanti mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Volta di Bertinga	Toscana IGT	100% Merlot		10.890 325 mg 50 jeroboam	2016	Gaiole in Chianti			La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 10Kg ed i grappoli sono stati selezionati a mano su tavolo di cernita. La fermentazione si è svolta in tini di acciaio. L'affinamento ha avuto luogo in barriques di rovere francese, di cui il 30% nuove, per una durata di circa 18 mesi seguita almeno altrettanti mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

La Porta di Vertine
Chianti Classico

Sassi Chiusi
Toscana IGT

Bertinga
Toscana IGT

Punta di Adine
Toscana IGT

Volta di Bertinga
Toscana IGT

Marani

REGIONE
MARCHE

RESPONSABILE PRODUZIONE
SERGIO MARANI

ETTARI VITATI
8

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
18.000

L'azienda vitivinicola Marani è una piccola realtà a conduzione familiare situata a Matelica, nel cuore dell'Alta Vallesina, area di diffusione del Verdicchio di Matelica DOC. Il vigneto si estende per circa 8 ha ed è ubicato in media collina ad un'altitudine di 400 metri sul livello del mare. Sovesci, potatura secca e diradamenti caratterizzano la coltivazione della vite che è legata a principi di alta qualità e rispetto dell'ambiente. La vendemmia, effettuata manualmente e nel minor tempo possibile, è il momento più delicato di tutto il processo di vinificazione cui segue la maturazione dei vini in botti di rovere autoctono.

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Sannicola Verdicchio di Matelica	Verdicchio di Matelica DOC	100% Verdicchio	13	2015	Matelica	40	Leggera decantazione statica prima della fermentazione, avvio fermentazione in acciaio e completamento della fermentazione in botti di legno.	In acciaio e botti di legno per 18 mesi sulle fecce fini
Òppano Verdicchio di Matelica	Verdicchio di Matelica DOC	100% Verdicchio	13	2018	Matelica	30/40	Leggera decantazione statica prima della fermentazione, avvio fermentazione in acciaio e completamento della fermentazione in botti di legno	In vecchie botti di legno per 9 mesi sulle fecce fini
Sergio Marani Verdicchio di Matelica	Verdicchio di Matelica DOC	100% Verdicchio	12,5	2017	Matelica	10/15	Leggera decantazione statica prima della fermentazione e successiva fermentazione in acciaio.	In acciaio e botti di legno per 5 mesi sulle fecce fini

Sannicola
Verdicchio di Matelica

Òppano
Verdicchio di Matelica

Sergio Marani
Verdicchio di Matelica

CIAVOLICH
1853

Ciavolich

REGIONE
ABRUZZO

RESPONSABILE PRODUZIONE
CHIARA CIAVOLICH

ETTARI VITATI
35

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
80.000

I Ciavolich erano mercanti di lana che arrivarono nel 1500 in Abruzzo, nel 1700 divennero proprietari terrieri. Furono tra i fornitori di cavalli a Gioacchino Murat, generale di Napoleone Bonaparte e nel 1853 costruirono la prima cantina della famiglia, una delle più antiche strutture di vinificazione in Abruzzo, proprio di fronte e sotto il palazzo di residenza. Essa fu attiva fino al 1943, anno di occupazione tedesca della cantina e del palazzo. Dopo la guerra Giuseppe Ciavolich, giovanissimo, tornò a prendersi cura dell'azienda agri-cola trasformandola in una delle realtà viticole più floride della nostra regione. Oggi Chiara Ciavolich conduce l'azienda e porta avanti questa storia antica con un senso di responsabilità sociale e ambientale. Il desiderio è quello di dare un futuro ad una realtà del 1500 che rischiava di andare perduta. E di farlo legando il vino alla cultura del proprio territorio attraverso la produzione di vini antichi e contemporanei dalla forte vocazione agricola.

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Pecorino Fosso Cancelli	Colline Pescaresi IGP	100% Pecorino	13	3.000	Pianella Loreto Aprutino	10	Le uve raccolte a mano, trasportate in cassette piccole vengono pigiate e pressate delicatamente in pressa “soffice”. Il mosto ottenuto viene trasferito in tonneaux di rovere francese usati. Si procede all’aggiunta del pied de cuve di lieviti indigeni ottenuto in precedenza dalle stesse uve. La fermentazione si svolgerà in 7/10 giorni. Il vino viene travasato e fatto affinare sulle fecce nobili in botti di rovere di slavonia da 15hl.L’imbottigliamento avviene senza filtrazione.
Montepulciano d’Abruzzo Fosso Cancelli	Montepulciano d’Abruzzo DOP	100% Montepulciano	13,5	3.000	Loreto Aprutino	60	Le uve dopo essere state raccolte a mano vengono pressate nel nostro antico torchio ed Il mosto viene trasferito in vasche di cemento. La fermentazione avviene spontaneamente ad opera di lieviti indigeni senza controllo di temperatura. Al termine della fermentazione si procede con la svinatura ed il vino nuovo ottenuto viene lasciato riposare per 1 anno nelle vasche di cemento dove ha fermentato. A seguire il vino viene imbottigliato e rimane in affinamento per almeno 3 anni.
Cerasuolo Fosso Cancelli	Montepulciano d’Abruzzo DOP	100% Montepulciano	13	1.000	Loreto Aprutino	30	Le uve di Montepulciano rigorosamente raccolte a mano vengono subito pigiadiraspate ed il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 24/36 ore. A seguire si effettua una lavorazione di “salasso” prelevando del mosto in fermentazione che viene trasferito in anfora di terracotta dove continua la fermentazione spontanea senza controllo di temperatura. L’affinamento prosegue sulle fecce nobili in anfora fino all’imbottigliamento
Trebbiano Fosso Cancelli	Trebbiano d’Abruzzo DOP	100% Trebbiano	13	1.000	Pianella Loreto Aprutino	40	Le uve del primo e del più antico impianto che abbiamo in azienda vengono raccolte a mano nel mese di settembre. La fermentazione è spontanea su “pied de cuve” creato con le uve più adatte. Nel 2015 si è svolta in botte da 15hl di rovere di Slavonia non tostata dove il vino ha poi continuato ad affinare sulle fecce fini fino all’imbottigliamento avvento tre anni dopo.

Pecorino Fosso Cancelli

Montepulciano Fosso Cancelli

Cerasuolo Fosso Cancelli

Trebbiano Fosso Cancelli

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Passerina	Colline Pescaresi IGP	100% Passerina	-	13.000	Loreto Aprutino	9	La raccolta a mano, la pressatura soffice, la decantazione a freddo e l'affinamento in acciaio inox
Rosato	Colline Pescaresi IGP	100% Montepulciano	-	6.000	Loreto Aprutino	9	Dopo la raccolta a mano viene effettuata la vinificazione per pressatura in bianco senza alcun contatto con le bucce. La fermentazione si svolge in acciaio inox.
Cococciola	Colline Pescaresi IGP	100% Cococciola	-	3.000	Loreto Aprutino	35	Cococciola nasce da 1 ettaro di vigneto allevato a pergola abruzzese impiantato nel 1985 nella tenuta di Loreto Aprutino. I suoi grappoli grandi dal colore verdognolo vengono raccolti a mano e subito portati in cantina per essere pigia-diraspati e pressati delicatamente. La fermentazione del mosto avviene all'interno di serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati, ed infine il vino viene affinato per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento.
Montepulciano	Colline Pescaresi IGP	100% Montepulciano	-	6.000	Pianella	50/60	vinificato in acciaio per mantenere inalterata questa naturale caratteristica. Le uve dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina per essere pigia-diraspate e vinificate all'interno di serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata a cui segue solo un delestage. Il vino ottenuto viene travasato in serbatoi di acciaio inox dove riposa per circa un anno, dopo un affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.
Aries	Colline Pescaresi IGP	100% Pecorino	13	15.000	Pianella Loreto Aprutino	10	Le uve raccolte a mano nelle primissime ore del mattino vengono subito trasportate in cantina. Qui vengono pressate sofficemente e il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata. A fine fermentazione una parte della massa viene travasato in tonneaux francesi del 2009 dove riposa sulle ultime frazioni di fecce fini. A fine febbraio i vini vengono riassemblati e proseguono l'affinamento in bottiglia.
Divus	Montepulciano d'Abruzzo DOP	100% Montepulciano	14	35.000	Loreto Aprutino	40	Le uve dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina dove vengono pigia-diraspate. A seguire il mosto fermenta in acciaio inox a temperatura controllata e in seguito vengono effettuati delestage e rimontaggi. Il vino ottenuto viene travasato in botti grandi e barriques di vari passaggi dove affina per circa un anno.
Antrum	Montepulciano d'Abruzzo DOP	100% Montepulciano	14	15.000	Loreto Aprutino	40	Le uve dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina dove vengono pigia-diraspate, il mosto passa in acciaio inox dove la fermentazione si svolge a temperatura controllata. A seguire si effettuano periodicamente delestage e rimontaggi. Il vino ottenuto viene trasferito in barriques e tonneaux per lo più usati dove affina per 3/4 anni.

Passerina

Rosato

Cococciola

Montepulciano

Aries

Divus

Antrum

Tornatore

La passione ha radici profonde

REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE PRODUZIONE
VINCENZO BAMBINA

ETTARI VITATI
42,90

Per estensione, i vigneti dell'Azienda Tornatore, costituiscono oggi la più grande vigna di Etna DOC nell'area di produzione. Sono svariate le contrade interessate dai vigneti dell'Azienda: fra queste le prestigiose contrade Crasà, Pietrarizzo, Malpasso, Pietramarina, Torre Guarino, Carranco e Trimarchisa, tutte nel comune di Castiglione di Sicilia. È stato mantenuto un elevato numero di ceppi ad ettaro (circa 6.000) ed è stato scelto il sistema di allevamento a cordone singolo con 3/4 speroni. I vitigni presenti sono quelli autoctoni siciliani previsti dal disciplinare di produzione dei vini a DOC Etna. In particolare: a bacca rossa Nerello Mascalese e Nero Cappuccio, a bacca bianca Carricante e Catarratto.

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Etna Bianco	Etna Bianco DOC	100% Carricante	12,5	10.000	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e pigiate leggermente arrivano in pressa dove vengono pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°c. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa tre mesi	Da 4 a 6 mesi in vasche di cemento
Etna Rosato	Etna Rosé DOC	100% Nerello Mascalese	14	3.300	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e pigiate leggermente arrivano in pressa dove vengono pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°c. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa tre mesi	Da 4 a 6 mesi in vasche di cemento
Etna Rosso	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese e Nerello Cappuccino	14	57.700	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e non pigiate totalmente, vengono inviate in vasche di cemento, dove macerano per circa 10/12 giorni ad una temperatura di 22/25°c. Finita la fermentazione le uve rimangono a macerare ancora per qualche giorno dopodiché vengono svinate e pressate con pressa verticale del tipo tradizionale	L'affinamento si svolge inizialmente in vasca per un anno circa, poi il vino passa in botti di legno grandi e si conclude in bottiglia per circa 3 mesi
Etna Rosso Riserva	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese e Nerello Cappuccino	14	–	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	Le uve, pochi grappoli, due tre per pianta, vengono vinificate in tini di legno dove macerano per circa due settimane.	L'affinamento si svolge inizialmente in vasche di cemento prima di essere travasato in botti di rovere francese da 25hl. Dopo 3 anni di affinamento il vino viene travasato in una vasca di cemento per 6 mesi prima di essere imbottigliato.
Pietrarizzo Bianco	Etna Bianco DOC	100% Carricante	13,5	7.000	Etna, contrada Pietrarizzo	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e pigiate leggermente arrivano in pressa dove vengono pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°c in botti di rovere da 50hl. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa cinque mesi	Legno e bottiglia

Etna Bianco

Etna Rosato

Etna Rosso

Etna Rosso Riserva

Pietrarizzo

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Pietrarizzo Rosso	Etna Rosso DOC	100% Nerello Mascalese	14,5	6.000	Etna, contrada Pietrarizzo	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e non pigiate totalmente vengono inviate in tini di legno tronco-conici, dove macerano per circa 10/12 giorni ad una temperatura di 22/25°c. Follature giornaliere. Finita la fermentazione le uve rimangono a macerare ancora per qualche giorno dopodiché vengono svinate e pressate con pressa verticale del tipo tradizionale	In botti da 25 hl per più di un anno prima di essere imbottigliato
Zottorinotto Bianco	Etna Bianco DOC	100% Carricante	13,5	7.000	Etna, contrada Zottorinotto	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e pigiate leggermente arrivano in pressa dove vengono pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°c in botti di rovere da 50hl. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa cinque mesi	Circa cinque mesi in botti di legno e 3 mesi in bottiglia.
Trimarchisa Rosso	Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio	14,5	15.000	Etna, contrada Trimarchisa	Le uve raccolte manualmente in piccole cassette vengono portate velocemente in cantina e vengono sottoposte ad una selezione manuale su nastro. Diraspate e non pigiate totalmente vengono inviate in tini di legno tronco-conici, dove macerano per circa 10/12 giorni ad una temperatura di 22/25°c. Follature giornaliere. Finita la fermentazione le uve rimangono a macerare ancora per qualche giorno dopodiché vengono svinate e pressate con pressa verticale del tipo tradizionale	In botti da 25 hl per più di un anno prima di essere imbottigliato
Valdemone	–	Nerello Mascalese	14	–	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	I grappoli d'uva, raccolti manualmente in cassetta, una volta in cantina vengono pressati interi con una pressa idraulica verticale. Il mosto ottenuto dalla prima fermentazione, a temperatura controllata, decanta naturalmente a freddo. Segue la seconda fermentazione in autoclave - metodo charmat - dove lo spumante affina per quattro mesi a contatto con i lieviti	3 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione
Valdemone Rosé		Nerello Mascalese		–	Etna, versante nord nel comune di Castiglione di Sicilia	I grappoli d'uva, raccolti manualmente in cassetta, una volta in cantina vengono pressati interi con una pressa idraulica verticale. Il mosto ottenuto dalla prima fermentazione rimane a contatto con le bucce, a temperatura controllata e decanta naturalmente a freddo. Segue la seconda fermentazione in autoclave - metodo charmat - dove lo spumante affina per quattro mesi a contatto con i lieviti	3 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

Pietrarizzo Rosso

Zottorinotto Bianco

Trimarchisa

Valdemone

Valdemone Rosé

Ciro Biondi

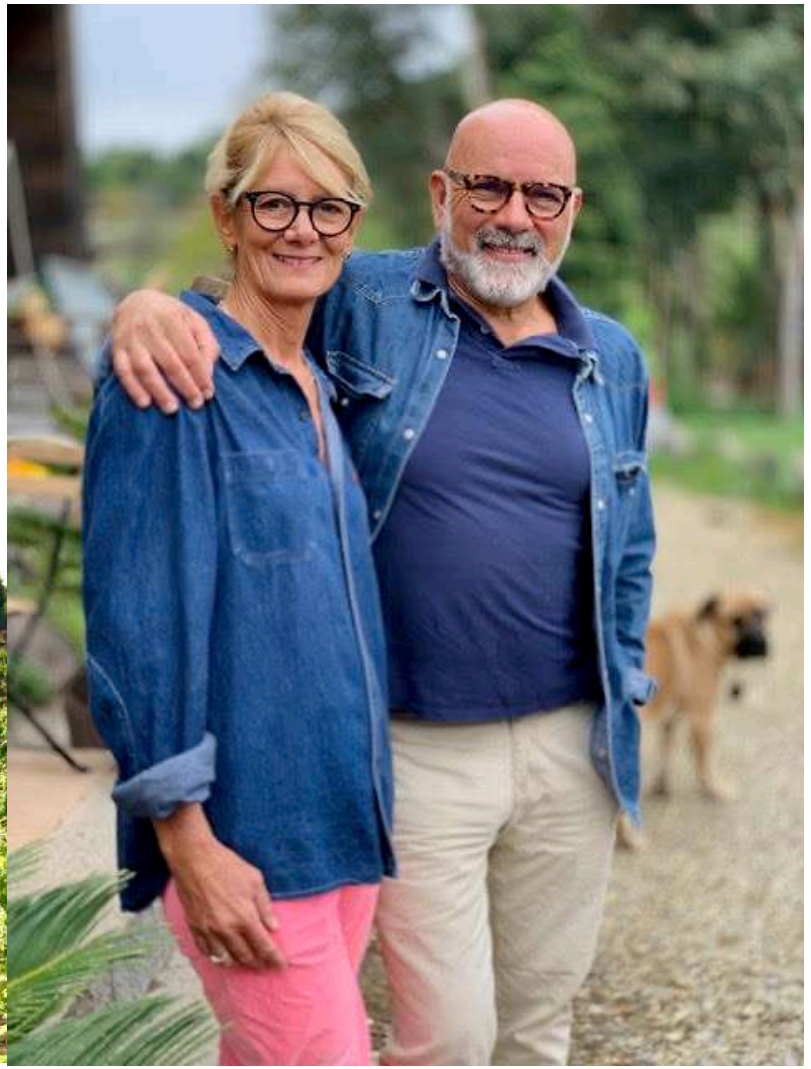
REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE PRODUZIONE
CIRO BIONDI

ETTARI VITATI
7

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
27.000

L'Azienda vinicola Biondi nasce alla fine del 1800 e raggiunge la sua massima espansione nei primi del 1900, grazie all'impegno manageriale di Salvatore Biondi e all'esperienza viti-vinicola del fratello, Cirino (nonno di Ciro Biondi), che insieme ad un altro produttore fondano la Biondi & Lanzafame. Con questa denominazione, l'azienda partecipa a diverse esposizioni e fiere aggiudicandosi premi e medaglie in Italia e nei mercati di esportazione, dall'Europa agli Stati Uniti. Dopo la fine del secondo conflitto mondiale per l'azienda comincia un periodo di declino, dovuto al mancato adeguamento alle moderne tecnologie e al nuovo mercato del dopoguerra. Dal 1999, Ciro e Stef Biondi hanno iniziato a ristrutturare i vigneti di famiglia ubicati nel versante meridionale dell'Etna, con un'idea fissa: quella di far risorgere questi posti bellissimi e tornare a produrre vini di alto livello, che potessero rendere sostenibile questa attività. Grazie al loro impegno e costante lavoro, oggi in azienda si creano poche e ambite bottiglie, la cui fama viene riconosciuta in tutto il mondo. Aprendo un nuovo capitolo di una storia che continueremo a seguire negli anni a venire.



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	Outis Bianco	Etna DOC Bianco	Caricante, Cataratto, Minnella	12,5	8.000	2004	Comune di Trecastagni	40	4	Inox	Inox
	Pianta Etna Bianco	Etna DOC Bianco	Caricante, Cataratto, Minnella	12,5	3.798	2001	Comune di Trecastagni	30	2	Tonneau e Barrique	Tonneau e Barrique
	Outis Rosso	Etna DOC Rosso	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	13	8.000	1999	Comune di Trecastagni	40	4	Inox	10 mesi in barrique e tonneau
	San Nicolò Etna Rosso	Etna DOC Bianco	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	13,5	1.500	2012	Comune di Trecastagni	20	0,8	Inox	18 mesi in barrique e tonneau
	Cisterna Fuori Etna Rosso	Etna DOC Rosso	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	13,5	2.500	2010	Comune di Trecastagni	40	2,8	Inox	18 mesi in barrique e tonneau

Outis Bianco

Outis Rosso

Pianta Etna Bianco

San Nicolò Etna Rosso

Cisterna Fuori Etna Rosso

Hauner®

Hauner

Giunge sul tavolo dei miei saggi, a rinfocolare speranze la malvasia delle Lipari di Carlo Hauner. L'assaggio e benedico - Luigi Veronelli

REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE PRODUZIONE
CARLO HAUNER

ETTARI VITATI
25

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
130.000

Carlo Hauner, bresciano di origine boema, arriva per la prima volta alle isole Eolie nel 1963 e, innamoratosi di quelle terre, negli anni '70 finisce per trasferirsi a Salina. Irrequieto e curioso viene subito attratto dalla coltivazione della Malvasia, l'uva che i contadini locali vendemmiano a metà settembre e fanno asciugare al sole per un paio di settimane. Dopo un'attenta osservazione della tradizione vinicola locale, integrata con lo studio di testi antichi e moderni, Hauner riesce a recuperare una ventina di ettari su cui ricostruisce gli antichi terrazzamenti e dà nuova vita agli antichi vigneti. Inizia così a produrre la sua Malvasia, con alcune innovazioni: lascia che l'uva appassisca direttamente sulla vite e sperimenta una tecnica di raffreddamento durante la fermentazione. Piccoli accorgimenti che fanno sì che i suoi vini finiscano sulle tavole dei migliori ristoranti di tutto il mondo. In piena continuità col passato, oggi l'azienda è diretta da Carlo Hauner, figlio omonimo del fondatore.

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	Salina Bianco	Salina IGT	60% Insolia 40% Catarratto	13	12.000	1975	Isole Eolie	10-35	3	Pre raffreddamento delle uve e successivo leggero contatto pellicolare. Sgrondatura immediata e fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata	Serbatoi di acciaio termocontrollati. Bottiglia 3 mesi
	Salina Rosso	Salina IGT	60% Nero d'Avola, 40% Nerello Mascalese	14	12.000	1975	Isole Eolie	10-35	3	Pre raffreddamento delle uve e successivo leggero contatto pellicolare. Sgrondatura immediata e fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata	Serbatoi di acciaio termocontrollati. Bottiglia 3 mesi
	Iancura	Terre Siciliane IGP	90% Malvasia delle Lipari, 10% Insolia	13	15.000	2013	Salina	20	2	Pre raffreddamento delle uve in cella frigo. Fermentazione in acciaio inox termocontrollate per 8 giorni	6 mesi in acciaio
	Hierà	Sicilia IGT	60% Calabrese, 30% Alicante, 10% Nocera	14	40.000	2003	Isole Eolie	10	5,5	Pre riscaldamento del mosto. Lungo contatto sulle bucce in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Due rimontaggi al giorno per 6 giorni, intermezzati da due delestage	Serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Bottiglia per 4 mesi
	Hierà Rosé	Terre Siciliane IGP	Calabrese, Alicante e Nocera	13,5	6.000	_	Vulcano	10	5,5	Con sgrondatura immediata e maturazione in vasche in acciaio inox	Affinato in bottiglia per 2 mesi
	Carlo Hauner	Salina IGT	1/3 Insolia, 1/3 Catarratto, 1/3 Grillo	13	5.000	1999	Isole Eolie	15	1,5	Pre raffreddamento delle uve e successivo leggero contatto pellicolare. Sgrondatura immediata e fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. A bassa temperatura in serbatoi d'acciaio e barriques	Barrique di secondo passaggio di rovere francese (Allier) per 4 mesi. Il rimanente periodo in serbatoi di acciaio termocontrollati. Bottiglia per 6 mesi

Salina Bianco

Salina Rosso

Iancura

Hierà

Hierà Rosè

Carlo Hauner

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	Rosso Antonello	Salina IGT	Calabrese, Sangiovese e Corinto Nero	14,5	6.000	1975	Isole Eolie	25	1,5	Pre riscaldamento del mosto. Lungo contatto sulle bucce in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Due rimontaggi al giorno per 6 giorni, intermezzati da due delestage	Barrique nuove di rovere francese (Allier) per 9 mesi. Il rimanente periodo in sernatoi di accia termocontrollati. Bottiglia per 9 mesi
●	Malvasia delle Lipari	Malvasia delle Lipari DOC	95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero	12,5	20.000	1975	Isole Eolie	10-35	4	Pre raffreddamento delle uve e successivo leggero contatto pellicolare. Sgrondatura immediata e fermentazione in serbetoi d'acciaio per 8 mesi a temperatura controllata. Blocco della fermentazione mediante utilizzo del freddo	Serbatoi di acciaio termocontrollati. Bottiglia 3 mesi
●	Malvasia delle Lipari Passito	Malvasia delle Lipari DOC	95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero	13	22.000	1968	Salina	10-35	5	Passitura su cannizzi per almeno 10 giorni. Criomacerazione per 12 ore. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Blocco della fermentazione mediante utilizzo del freddo	Serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Bottiglia per 8 mesi
●	Malvasia Delle Lipari Passito Riserva	Malvasia delle Lipari DOC	95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero	13,5-14	3.000	1993	Isole Eolie	20	3	Passitura su cannizzi per almeno 20 giorni. Criomacerazione per 12 ore. Fermentazione in barriques nuove di rovere francese sino al mese di dicembre. Blocco naturale della fermentazione	Barrique nuove di rovere francese (Allier) per l'intero periodo. Bottiglia per 8 mesi

Rosso Antonello

Malvasia delle Lipari

Malvasia delle Lipari
Passito

Malvasia Delle Lipari
Passito Riserva

Augustali

[...] Non è tutto, vi sono altre Sicilie, non si finirà mai di contarle. - Gesualdo Bufalino, L'isola plurale

REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE PRODUZIONE
VINCENZO BAMBINA

ETTARI VITATI
5,5

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
28.000

Augustali è in Sicilia tra le provincie di Trapani e Palermo al centro del Golfo di Castellamare e gode del suggestivo paesaggio collinare che scende verso il mare. L'azienda agricola Augustali si estende per 9 ettari e si trova nella parte più fertile di Bosco Falconeria tra Alcamo e Partinico, territorio tanto caro a Federico II di Svevia.

La Sicilia è da sempre luogo di contasti: terra ricca e scarsa, luminosa e buia, fertile e arida, frenetica e pigra. Dall'interpretazione di un territorio unico nasce il vino Contrasto che porta il nome dello stile poetico di Ciullo d'Alcamo e della sua celebre Rosa fresca Aulentissima.

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Contrasto del Bianco	Terre Siciliane Bianco IGP	90% Vermentino, 10% Catarratto	12,5	9.000	2012	7-30	3,5	Pigiatura delle uve, decantazione statica del mosto, fermentazione a 15 °C e sosta sui lieviti per 6 mesi	6 mesi in vasca di cemento 1 anno in bottiglia
Contrasto del Rosso	Terre Siciliane Rosso IGP	100% Nero D'avola	13,5	6.000	2012	12	1,5	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in botti di legno da 25 hl	1 anno in botte di legno almeno un anno in bottiglia
Catarratto Lucido	Terre Siciliane IGP	100% Catarratto	13	13.000	2017	28	2,5	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	6 mesi inox e 2 mesi in bottiglia
Grillo	Sicilia DOC	100% Grillo	13	13.000	2017	14	1,5	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	6 mesi inox e 2 mesi in bottiglia
Nero D'Avola	Sicilia DOC	100% Nero d'Avola	13	13.000	2017	14	2	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	6 mesi inox e 2 mesi in bottiglia
Syrah	Terre Siciliane IGP	100% Syrah	13,5	6.000	2017	14	1	Diraspatura delle uve e parziale pigiatura degli acini. Breve macerazione di circa 4/5 giorni in vasche di cemento con rimontaggi poco frequenti. Svinatura e travaso in vasche di cemento	6 mesi inox e 2 mesi in bottiglia

Contrasto del Bianco

Contrasto del Rosso

Catarratto Lucido

Grillo

Nero D'Avola

Syrah

DOMAINE DENIS RACE

VITICULTEUR À CHABLIS

Domaine BART

DOMAINE CLERGET

CLOS DES LAMBRAYS

Domaine d'Eugénie

VOSNE-ROMANÉE

DOMAINE MICHEL MALLARD et Fils

Domaine Pillot

Fernand et Laurent

Willi Schaefer

MORIC

Vini Import

DOMAINE DENIS RACE

VITICULTEUR À CHABLIS

Denis Race

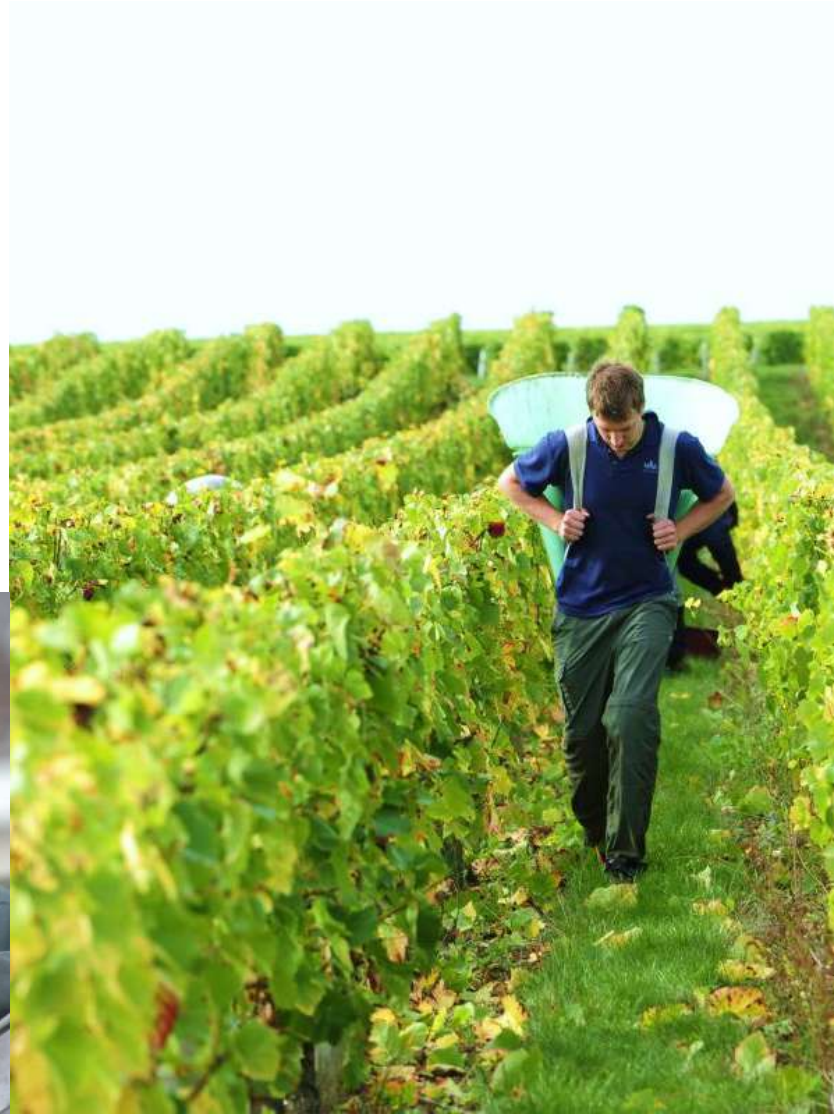
REGIONE
CHABLIS

RESPONSABILE PRODUZIONE
DENIS RACE

ETTARI VITATI
18

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
90.000

Situata a metà strada tra Parigi e Digione, Chablis è la denominazione più a nord della Borgogna, un terroir dove lo Chardonnay regna sovrano in 4200 ettari distribuiti su 20 comuni ai lati del fiume Serein. Il Domaine Denis Race si trova nel cuore di Chablis da 4 generazioni e i 18 ettari di vigne di proprietà della famiglia - con età compresa tra 5 e 65 anni - affondano le loro radici su terreni argillo-calcarei dal substrato gessoso. Dal 1979 ad oggi, Denis, con la moglie Laurence e la figlia Claire, hanno costruito lo stile del Domaine declinando le espressioni della vigna in 4 cuvée: Petit Chablis, Village, 1er Cru e Grand Cru, per un totale di bottiglie. I vini sono pura voce della Chablis: finezza, tensione, piacevole freschezza, mineralità sapida, precisione e fascino.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Petit Chablis	Petit Chablis AOC	100% Chardonnay	12	8.000	1	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio
Chablis	Chablis AOC	100% Chardonnay	12,5	27.000	8	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio
Chablis 1° Cru Vaillons	Chablis 1° Cru Vaillons AOC	100% Chardonnay	12.5	25.000	_	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio
Chablis 1er Cru Mont de Mileu	Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC	100% Chardonnay	12,5	8.000	1	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio
Chablis 1er Cru Montmains Cuvée v.v.	Chablis 1er Cru Montmains AOC	100% Chardonnay	12,8	10.000	1,25	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio

Petit Chablis

Chablis

Chablis 1° Cru Vaillons

Chablis 1er Cru Mont de Milieu

Chablis 1er Cru Montmains Cuvée v.v.

Domaine Bart

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
MARTIN, ODILE E PIERRE BART

ETTARI VITATI
17

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
120.000

Il Domaine Bart ha sede a Marsannay, all'estrema propaggine della Côte de Nuits. I 19 ha di proprietà comprendono vigneti delle Appellation Marsannay, Fixin, ma anche due appezzamenti in Grand Cru quali Bonnes-Mares e Clos-de-Bèze. Martin Bart, gioviale e simpatico, aperto e schietto, produce vini di godibilissimo approccio e cura con maniacale attenzione la vinificazione dei singoli "lieux-dits" in una Appellation come
Marsannay poco frequentata dagli stessi appassionati. Sotto un'apparente immediatezza, traspare da tutti i suoi vini una delicata tensione interna che, con l'invecchiamento, consegna vini di cristallina integrità, che nei primi anni di vita restano a fatica tranquilli in cantina, tanta è la tentazione che inducono.

NOME	DENOM.	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Marsannay «Au Champ Salomon"	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	6.000	1990	35	1	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Marsannay “Les Grand Vignes”	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	12.000	1990	35	2	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Marsannay "Longeroies"	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	3.000	1990	35	0,5	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Marsannay Finottes	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	7.200	1990	35	1,2	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Marsannay “Les Echezots”	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	5.000	1990	35	1	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228 lt), nuove al 20%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi preimbottigliamento
Fixin-Hervelets 1er Cru	Fixin-Hervelets 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	5.000	1940	50	1,2	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228 lt), nuove al 20%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi preimbottigliamento
Bonnes Mares Grand Cru	Bonnes Mares Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	5.000	1990	65	1,03	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	Chambertin Clos De Bèze Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	1990	65	0,41	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Marsannay Rouge	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	–	–	45	–	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt per 12 mesi, blend finale in cuves

Marsannay
“Au Champ Salomon”

Marsannay
“Les Grand Vignes”

Marsannay
“Les Echezots”

Fixin-Hervelets 1er Cru

Bonnes Mares Grand Cru

Chambertin Clos de Bèze
Grand Cru

DOMAINE CLERGET

Christian Clerget

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
CHRISTIAN ET ISABELLE CLERGET

ETTARI VITATI
6

DAL **2017**

Il Domaine Clerget, con i suoi 6 ettari di vigneti, è situato nella Côte de Nuits tra Chambolle-Musigny, Morey-St-Denis, Vougeot e Vosne-Romanée. Christian e Isabella Clerget, dal 2015 insieme anche alla figlia Justine, coltivano e vinificano il loro Pinot Nero portando così avanti una tradizione familiare di generazioni. La filosofia del domaine è semplice: la qualità del vino si fa in vigna. Nel 2007 hanno ottenuto la certificazione biologica che va a sostegno della loro filosofia agronomica. Sono difatti del pensiero che gli interventi in vigna vadano fatti in maniera preventiva e non curativa. L'esperienza nell'osservazione della pianta e la perfetta conoscenza delle proprie vigne sono indispensabili al conseguimento di una corretta interpretazione dell'annata. Con la ricerca di bassi rendimenti, di bei frutti con chicchi maturi e sani si promettono vini dritti e puri, equilibrati, di tessitura profonda e con un grande potenziale di invecchiamento.

	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	Morey Saint Denis Le Crais	Morey Saint Denis AOC	90%, Chardonnay 5% Pinot Blanc, 5% Pinot Meunier	16	–	Pressatura soffice e chiarifica del mosto prefermentativa, fermentazione in tini	12 mesi in botti al 20% nuove. Senza bâtonnage.
	Chambolle Musigny 1er Cru “Les Charmes”	Chambolle Musigny 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	49	1,01	Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, rimontaggi e una pigiatura manuale al giorno. Travaso in botti per gravità preceduto da 4 giorni di decantazione per separare il vino dalle fecce più grosse.	18 mesi in botti nuove al 33%, nessuna chiarificazione e filtrazione
	Chambolle Musigny	Chambolle Musigny AOC	100% Pinot Nero	39-44	2	Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, rimontaggi e una pigiatura manuale al giorno. Travaso in botti per gravità preceduto da 4 giorni di decantazione per separare il vino dalle fecce più grosse.	18 mesi in botti nuove al 10%, nessuna chiarificazione e filtrazione
	Echezeaux Grand Cru	Echezeaux Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	43-44	1,09	Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, rimontaggi e una pigiatura manuale al giorno. Travaso in botti per gravità preceduto da 4 giorni di decantazione per separare il vino dalle fecce più grosse.	18 mesi in botti nuove al 50%, nessuna chiarificazione e filtrazione
	Vosne-Romanée “Les Violettes”	Vosne-Romanée AOC	100% Pinot Nero	43-44	0,37	Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, rimontaggi e una pigiatura manuale al giorno. Travaso in botti per gravità preceduto da 4 giorni di decantazione per separare il vino dalle fecce più grosse.	18 mesi in botti nuove al 25% prima, nessuna chiarificazione e filtrazione
	Vougeot 1er Cru “Les Petits Vougeots”	Vougeot 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	30-31	0,46	Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, rimontaggi e una pigiatura manuale al giorno. Travaso in botti per gravità preceduto da 4 giorni di decantazione per separare il vino dalle fecce più grosse.	18 mesi in botti nuove al 50%, nessuna chiarificazione e filtrazione

Morey Saint Denis Le Crais

Chambolle Musigny 1er Cru “Les Charmes”

Chambolle Musigny

Echezeaux Grand Cru

Vosne-Romanée “Les Violettes”

Vougeot 1er Cru “Les Petits Vougeots”

Domaine Rossignol-Trapet

REGIONE
BORGOGNA

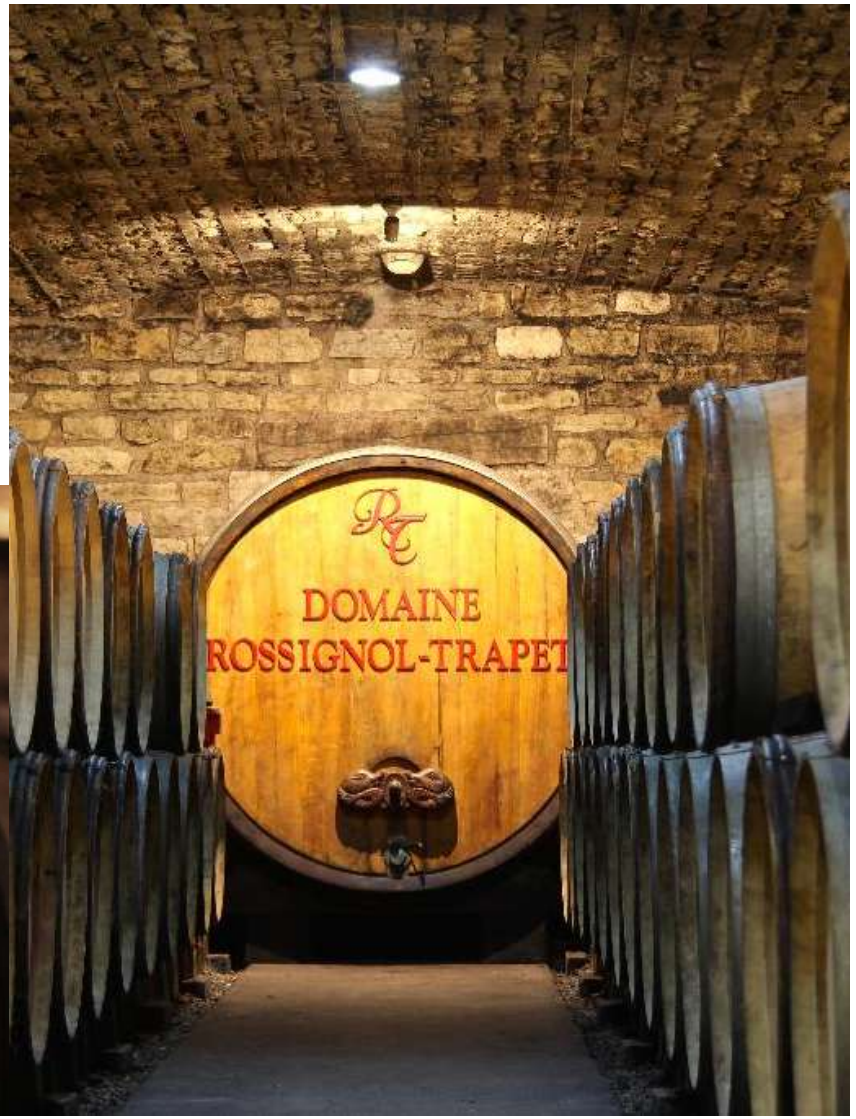
RESPONSABILE PRODUZIONE
NICOLAS E DAVID ROSSIGNOL

ETTARI VITATI
12

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
60.000

DAL **2004 (AB + DEMETER)**

Il Domaine Rossignol-Trapet nasce nel 1989, quando Jacques Rossignol interrompe la società con Louis Trapet e inizia con i figli una nuova avventura. Situato a Gevrey-Chambertin, il Domaine possiede parcelle tra le più prestigiose: tre Grand Cru (Chapelle-Chambertin, Latricières-Chambertin e il mitico Chambertin), premier cru quali Petite-Chapelle e Clos Prieur a Gevrey-Chambertin, Teurons a Beaune. Il Domaine ha da sempre adottato un approccio biologico e poi biodinamico: di impronta tradizionale, questi vini non si abbandonano a trionfi di frutto, ma narrano storie di essenziale aderenza al terroir, stratificando però materia per evoluzioni lente ma lunghe.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes	Gevrey-Chambertin AOC	100% Pinot Nero	30.000	1990	–	5,85	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Beaune 1er Cru Les Teurons	Beaune 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	8.000	1990	25	1,17	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Gevrey-Chambertin 1er Cru "Cherbaudes"	Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	900	1990	25	0,16	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Gevrey-Chambertin 1er Cru "Combottes"	Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	900	1990	25	0,16	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Gevrey-Chambertin 1er Cru "Clos Prieur"	Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	1.200	1990	25	0,25	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Chapelle-Chambertin Grand Cru	Chapelle-Chambertin Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	2.400	1990	50	0,54	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Latricières Chambertin Grand Cru	Latricières-Chambertin Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	2.700	1990	55	0,73	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Chambertin Grand Cru	Chambertin Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	6.000	1990	55	1,6	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Gevrey-Chambertin 1° Cru Petite Chapelle	Gevrey Chambertin 1° Cru AOC	100% Pinot Nero	–	–	–	–	Diraspatura quasi totale, breve pre-macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per due o tre settimane a seconda dell'annata, talvolta batonnage in acciaio	In pièces (228 lt), nuove al 10%, per circa 18 mesi, pochi travasi, blend finale in piccole cuves per due mesi pre-imbottigliamento

Gevrey-Chambertin «Vielles Vignes»

Beaune 1er Cru "Les Teurons"

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Combottes"

Chapelle-Chambertin Grand Cru

Latricières - Chambertin Grand Cru

Chambertin Grand Cru

Gevrey-Chambertin 1° Cru Petite Chapelle

CLOS DES LAMBRAYS

Domaine des Lambrays

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
JACQUES DEVAUGES

ETTARI VITATI
10

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
50.000

Clos des Lambrays, citato fin dal 1365 nei documenti dell'abbazia di Cîteaux fu diviso tra 74 proprietari dopo la rivoluzione francese e solo nel 1866 riportato ad unità. Dopo un intermezzo poco glorioso, a partire dal 1979, inizia un nuovo corso con Thierry Brouin come enologo e direttore del Domaine. Dal1981 la storia e la qualità di Clos des Lambrays vengono definitivamente sancite dalla classificazione in Grand Cru. Il Clos des Lambrays è da sempre un vino in cui la grande essenzialità stilistica nasconde un enorme potenziale di invecchiamento.

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	Morey Saint Denis	Morey-Saint-Denis 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	–	–	–	–	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%
●	Morey Saint Denis Les Loups	Morey-Saint-Denis 1° Cru AOC	100% Pinot Nero	3.000	1997	30/40	–	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%
●	Clos Des Lambrays Grand Cru	Clos des Lambrays Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	40.000	1870	30-60	8,66	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%
●	Puligny-Montrachet 1er Cru "Clos du Cailleret"	Puligny-Montrachet 1° Cru AOC	100% Chardonnay	1.300	1993	50	0,37	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%

Clos Des Lambrays
Grand Cru

Morey Saint Denis Les
Loups

Morey Saint Denis

Puligny-Montr. 1er Cru
Clos du Cailleret

Domaine d'Eugénie
VOSNE-ROMANÉE

Domaine d'Eugenie

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
MICHEL MALLARD

ETTARI VITATI
6,5

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
30.000

Il Domaine si trova a Vosne-Romanée nel cuore della Côte-de-Nuits tra Nuits-Saint-Georges e Gevrey-Chambertin. Esso dispone di 6,5 ettari di vigneti allocati nelle Appellation di Vosne-Romanée, Echezeaux, Grands-Echezeaux e Clos Vougeot. La produzione dei vini è sotto la responsabilità di Michel Mallard, enologo di formazione borgognotta, e l'agronoma Pénélope Godefroy. Tutti gli interventi in vigna sono fatti seguendo un approccio non invasivo e quindi rispettoso dell'ambiente. La maggior parte delle viti sono allevate a Gouyot semplice mentre quelle più anziane che si trovano nel sito di Echezeaux sono allevate a cordone speronato. La cantina è equipaggiata di diversi tini in legno termoregolati per permettere vinificazioni parcellari. L'intento è difatti quello di riflettere con precisione le differenti caratteristiche di ogni vigneto.

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	Vosne-Romanée	Vosne-Romanée AOC	100% Pinot Nero	10.000	2006	30-50	2,05	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	Affinamento per 15 mesi in pièces, 50% nuove
●	Vosne-Romanée "Clos d'Eugenie"	Vosne-Romanée AOC	100% Pinot Nero	2.400	2009	60	0,57	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	–
●	Vosne-Romanée "Aux Brulees"	Vosne-Romanée 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	2006	60	0,16	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	Affinamento per 15 mesi in pièces, 60% nuove
●	Echezeaux Grand Cru"	Echezeaux Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	2006	60-80	0,55	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	Affinamento per 15 mesi in pièces, 80% nuove
●	Grands-Echezeaux Grand Cru	Grands-Echezeaux Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	2006	Parte del vigneto ha 60 anni, il resto un'età Media intorno ai 25	0,5	100% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	–
●	Clos Vougeot Grand Cru	Clos Vougeot Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	6.000	2006	50	1,36	50% delle uve diraspato; 7-10 giorni di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio, follature; breve macerazione a caldo in fine fermentazione; vino di pressa aggiunto a seconda della qualità	Affinamento per 15 mesi in pièces, 80% nuove

Vosne-Romanée

Vosne-Romanée
“Clos d’Eugenie”

Vosne-Romanée 1er Cru
“Aux Brulees”

Grands-Echezeaux Grand Cru

Echezeaux Grand Cru

Clos Vougeot
Grand Cru

DOMAINE
MICHEL MALLARD et Fils

Michel Mallard Et Fils

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
MARYSE E PATRICK MALLARD

ETTARI VITATI
11

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
50.000

Il Domaine Michel Mallard et Fils si trova nella cittadina di Ladoix-Serrigny, tra la Côte de Beaune e la Côte de Nuits. Da cinque generazioni produce grandi vini di questo territorio nel cuore della Borgogna e, nel corso degli anni, ha ampliato la superficie sino a giungere agli attuali 11 ettari di vigneto, seguiti oggi da Maryse e Patrick Mallard e dal figlio Michel. I loro vigneti si estendono a nord della Côte de Beaune e includono denominazioni regionali, Village, Premiers Crus e Grands Crus. La produzione si concentra sulle denominazioni di Chorey-les-Beaune, sul meno conosciuto Ladoix (varietà Chardonnay e Pinot Noir), fino agli acclamati Aloxe-Corton, Corton e Corton-Charlemagne. L'unicità del territorio e delle singole vigne sono espressi attraverso mano sapiente a cui si unisce un approccio non convenzionale di Michel in cantina: i vini, come l'uomo, sono energici e vibranti.

Bourgogne Blanc

Ladoix Blanc

Corton Charlemagne Grand Cru

	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	Bourgogne Blanc	Bourgogne	100% Chardonnay	2.400	0,29	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	12 mesi di affinamento in legno, di cui 50% in vasche di acciaio e 50% in botti nuove
	Ladoix Blanc	Ladoix	100% Chardonnay	4.500	0,62	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	12 mesi di affinamento in legno, di cui 30% in botti nuove
	Corton Charlemagne Grand Cru	Corton Charlemagne	100% Chardonnay	600	0,10	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	18 mesi di affinamento in legno, di cui 50% in botti nuove
	Corton Grand Cru Les Renardes	Corton Grand Cru	100% Pinot Nero	_	0,60	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	16/18 mesi di affinamento in legno, di cui 70% in botti nuove
	Aloxe-Corton 1er Cru Les Valozières	Aloxe-Corton 1er Cru	100% Pinot Nero	_	0,39	Vendemmia manuale ed immediata pigiatura	15 mesi di affinamento in legno, di cui 50% in botti nuove
	Chorey les Beaunes	Chorey-Les-beaune AOC	100% Pinot Nero	1.500	0,83	Macerazione a freddo e pigiatura	12 mesi di affinamento in legno, di cui 30% in botti nuove
	Ladoix 1er Cru Les Joyeuses	Ladoix 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	0,4	Macerazione a freddo per una settimana seguita da pigiatura. Il mosto fermenta in vasche di acciaio inox	15 mesi in barriques di rovere francese delle foreste di Allier e Vosges nuove al 40%
	Ladoix 1er Cru "La Corvée"	Ladoix 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	2.500	0,73	Macerazione a freddo e pigiatura	15 mesi di affinamento in legno, di cui 50% in botti nuove
	Corton "Le Rognet" Grand Cru	Corton Grand Cru AOC	100% Pinot Nero	1.800	1,27	Macerazione a freddo e pigiatura	Da 16 a 18 mesi di affinamento in legno, di cui 70% in botti nuove

Corton Grand Cru
Les Renardes

Aloxe-Corton 1er Cru Les
Valozières

Chorey les Beaunes

Ladoix 1er Cru Les Joyeuses

Ladoix 1er Cru "La Corvée"

Corton "Le Rognet" Grand Cru

Fernand et Laurent Pillot

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
FERNAND ET LAURENT PILLOT

ETTARI VITATI
14,8

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
70.000

DAL **2012 (Dephy-ECO-Phyto)**

Le origini della famiglia Pillot risalgono al XVII secolo, come eccellenti vignerons, ma soprattutto come importanti fabbricanti di botti. Nel XIX secolo la famiglia abbandona la tonnellerie per dedicarsi completamente al vino, ampliando la proprietà sulle pendici di Chassagne-Montrachet. Oggi Fernand e suo figlio Laurent, 4 ° generazione di Pillot, hanno nuovamente ampliato il Domaine, raggiungendo quasi 15 ha. I vigneti, situati in zona argillosa e calcarea, sono dislocati principalmente sulle pendici di Chassagne-Montrachet e Pommard. La produzione è divisa quasi equamente tra bianchi e rossi per un totale di circa 70.000 bottiglie prodotte ogni anno nel rispetto della tradizione seppur con i migliori supporti tecnologici per la vinificazione di qualità. Tutti i vini vengono affinati in un seminterrato, come già avveniva un tempo, e invecchiati in botti di rovere tradizionali.

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	PRIMA ANNATA	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Bourgogne-Aligoté	Bourgogne Aligoté AOC	100% Aligoté	1992	0,49	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadiraspate e fermentano in tini di acciaio a temperatura controllata. A seguito della fermentazione malolattica, naturalmente che ne migliora la rotondità, viene conservato in vasche sulle fecce fini	L'imbottigliamento avviene in cantina dopo 8 a 10 mesi di invecchiamento
Chassagne-Montrachet	Chassagne-Montrachet AOC	100% Chardonnay	reimpianti a partire dal 1987 sino al 2013	1,85	Le uve vengono raccolte a mano pigiadiraspate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 25%.	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot"	Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC	100% Chardonnay	1954, 1973 e 1986	0,62	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadiraspate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 40%	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
Chassagne-Montrachet 1er Cru "Champgains"	Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC	100% Chardonnay	2002	0,34	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadiraspate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 40%	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
Chassagne-Montrachet 1er Cru Fairendes	Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC	100% Chardonnay	1986	–	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadiraspate e fermentano in botti di rovere francese nuove al 40%	Per alcuni mesi in botti di rovere cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
Mersault 1er Cru "Caillerets"	Mersault 1er Cru AOC	100% Chardonnay	1983 E 1997	0,34	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadiraspate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 50%	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
Saint-Aubin 1er C. Sentier Du Clou	Saint-Aubin 1er Cru	100% Chardonnay	–	0,4	Le uve vengono raccolte a mano pigiadiraspate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove del 25%.	Affinamento in botte di rovere fino all'estate, imbottigliamento dopo 11-12 mesi dalla vendemmia

Bourgogne-Aligoté

Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet 1er Cru “Morgeot”

Chassagne-Montrachet 1er Cru ”Champgains”

Chassagne-Montrachet 1er Cru Fairendes

Mersault 1er Cru “Caillerets”

Saint-Aubin 1er C. Sentier Du Clou

	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	PRIMA ANNATA	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	Chassagne-montrachet 1er Cru Les Vergers	Chassagne-Montrachet 1er Cru	100% Chardonnay	1955, 1965 e 1984	0,91	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadiraspate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 40%	Affinamento in botte di rovere fino all'estate, imbottigliamento dopo 11-12 mesi dalla vendemmia
	Chassagne-mon.1er Cru Grande Rouchottes	Chassagne-Montrachet 1er Cru	100% Chardonnay	1973	0,37	Le uve vengono raccolte a mano, pigiadiraspate e fermentano in botti di rovere francese, con una proporzione di botti nuove 50%	Affinamento per alcuni mesi in botte di rovere, cui segue imbottigliamento ad autunno successivo
	Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes	Chassagne-Montrachet 1er Cru	100% Pinot Nero	1959, 1962,1963, 1969	1,2	Le uve vengono raccolte a mano, trasportate in cantina, diraspate e messe in vasche. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, la fermentazione alcolica viene tradizionalmente eseguita con la pratica di orpelli regolari e un controllo delle temperature di fermentazione	Affinamento in botti di rovere francese, il 20% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 14 mesi di invecchiamento
	Bourgogne Pinot Noir	Bourgogne AOC	100% Pinot Nero	1977, 2004, 2009	0,75	Le uve vengono raccolte a mano, trasportate in cantina, diraspate e messe in vasche. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, la fermentazione alcolica viene tradizionalmente eseguita con la pratica di orpelli regolari e un controllo delle temperature di fermentazione	Affinamento in botti di rovere francese, il 10% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 11 mesi di invecchiamento
	Coteaux Bourguignons	AOC Coteaux Bourguignons	100% Pinot Nero	–	–	–	–
	Volnay	Volnay AOC	100% Pinot Nero	–	0,73	Le uve vengono raccolte a mano, trasportate in cantina, diraspate e messe in vasche. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, la fermentazione alcolica viene tradizionalmente eseguita con la pratica di orpelli regolari e un controllo delle temperature di fermentazione	Affinamento in botti di rovere francese, il 33% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 15 mesi di invecchiamento
	Pommard "Tavannes"	Pommard AOC	100% Pinot Nero	–	0,80	Le uve vengono raccolte a mano, trasportate in cantina, diraspate e messe in vasche. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, la fermentazione alcolica viene tradizionalmente eseguita con la pratica di orpelli regolari e un controllo delle temperature di fermentazione	Affinamento in botti di rovere francese, il 33% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 15 mesi di invecchiamento

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Vergers

Chassagne-Mon.1er Cru Grande Rouchottes

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes

Bourgogne Pinot Noir

Coteaux Bourguignons

Volnay

Pommard "Tavannes"

Château Sainte-Marguerite

REGIONE
CÔTE DE PROVENCE

RESPONSABILE PRODUZIONE
FAMILLE FAYARD

DAL 2003 (AB)

Nel 1929 André Chevillon, abitante della zona, decide di impiantare delle barbatelle sulle fondamenta di un vigneto coltivato fin dai tempi antichi; l'area, affacciata sul mare, si trova sul territorio di La Londe Les Maures, sul litorale di Varois, da sempre zona vitata per le condizioni climatiche eccezionali e i ricchi terreni. Château Sainte Marguerite nel 1955 viene dichiarato vigneto Cru Classé Côtes de Provence, con 102 ha complessivi, dai quali vengono prodotti soprattutto vini rosati, il 65%, il 20% di rossi ed il 15% di bianchi. Nel 1977, Brigitte e Jean-Pierre Fayard acquistano la proprietà di Château Sainte Marguerite e da allora la famiglia persegue la ricerca di eccellenza, creando con passione questi vini di assoluta raffinatezza.

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Cuvée Chateau Rosé	Côtes de Provence (AOP)	Grenache, Cinsault, Syrah	220.000	La Londe les Maures	36	Leggera macerazione sulle bucce a freddo prima della spremitura, fermentazione termoregolata	Affinamento sulle fecce fini in vasche di acciaio, assemblaggio, filtrazione e piccolo periodo di bottiglia prima della messa in commercio
Cuvée Symphonie Rosé	Côtes de Provence (AOP)	Grenache, Cinsault (vigne del 1936)	150.000	La Londe les Maures	20	Leggera macerazione sulle bucce a freddo prima della spremitura, fermentazione termoregolata	Affinamento sulle fecce fini in vasche di acciaio, assemblaggio, filtrazione e piccolo periodo di bottiglia prima della messa in commercio

Cuvée Chateau Rosé

Cuvée Symphonie Rosé

WEINGUT
Willi Schaefer

Willi Schaefer

REGIONE
MOSELLA

RESPONSABILE PRODUZIONE
WILLI E CHRISTOPH SCHAEFER

ETTARI VITATI
4

Questa piccola ma storica azienda ha sede a Graach, nella regione della Mosella. I 4 ettari di proprietà comprendono parcelle di vigneti che rappresentano punti fondamentali per la storia del Riesling: Graacher Domprobst, Graacher Himmelreich, Wehlener Sonnenhur tra gli altri. Willi e Christoph Schaefer coltivano con dedizione, con un approccio alla vita che bada ad un'intima armonia: dimensioni contenute delle vigne, per poter dedicare attenzione al vino in prima persona; uno sguardo sereno e coerente sui propri vini; un garbo ed una semplicità veri. Le filosofie di gestione del vigneto e della cantina sono improntate a pratiche il più possibile naturali, senza utilizzo di diserbanti chimici o di prodotti di sintesi. Il risultato sono vini dalla trama delicata, tranquillamente ma inesorabilmente cesellati, tutti raccolti sotto una superficie quieta che si apre poi su profondità, complessità e longevità abissali.

Graacher Riesling Feinherb

Graacher Riesling Trocken

Graacher Himmelreich Riesling Kabinett

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Graacher Riesling Feinherb	Landwein	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
Graacher Riesling Trocken	–	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
Graacher Domprobst Riesling Kabinett	QmP-Kabinett	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
Graacher Himmelreich Riesling Kabinett	QmP-Kabinett	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
Graacher Himmelreich Riesling Spatlese	QmP-Spatlese	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
Graacher Domprobst Riesling Spatlese	QmP-Spatlese	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
Graacher Domprobst Riesling Auslese	QmP-Auslese	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
Graacher Himmelreich Riesling Auslese	QmP-Auslese	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi
Graacher Domprobst Riesling Beerenauslese	QmP-Beerenauslese	100% Riesling Renano	Mosella	Circa 50	Fermentazione in botti di acacia da 1.000 lt con lieviti naturali	Affinamento in botti di acacia da 1.000 lt per circa 8 mesi

Graacher Himmelreich Riesling Spatlese

Graacher Domprobst Riesling Spatlese

Graacher Domprobst Riesling Auslese

Graacher Himmelreich Riesling Auslese

Graacher Domp. Riesling Beerenauslese

MORIC

Moric

REGIONE
BURGENLAND

RESPONSABILE PRODUZIONE
ROLAND VELICH

ETTARI VITATI
25

N° BOTTIGLIE PRODOTTE
> 60.000

Roland Velich fonda la cantina Moric nel 2001 con l' obiettivo di creare vini a base di Blaufränkisch, una varietà a lungo sottovalutata, e ripristinare la reputazione di un tempo dell'illustre Burgenland, zona situata lungo il confine tra Austria e Ungheria. Roland, i cui vigneti più vecchi sono radicati nella roccia primaria e nel sedimento calcareo depositati dal mare di Pannonia durante l'era preistorica, fermenta i suoi vini in tini aperti e li fa maturare in grandi botti di rovere prima di essere imbottigliati senza chiarifiche o filtrazioni. I suoi vini sono stati menzionati come unici tra i rossi austriaci, aggiudicandosi lodi dalla critica sia in patria sia all'estero. Moric produce tre tipi di rossi dal Blaufränkisch e bianchi a base di Grüner Veltliner che hanno contribuito a fare del Burgenland quella parte essenziale della regione Deutsch-Westungarn, da cui una volta provenivano alcuni dei più famosi vini del mondo.

	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC. (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
●	Blaufrankisch Burgenland	Burgenland	100% Bläufrankisch	12,5	2003		Mittel Burgenland	10-55	Raccolti in una resa di 25 ettolitri per ettaro, 17-21 giorni di fermentazione sulle bucce in acciaio inox e tini aperti. Élevage in botti 600-4500 litri per 13 mesi. Lieviti indigeni. Fermentazione malolattica naturale in botte. Nessun affinamento. Senza filtrazione. Nessun additivo, eccetto piccole quantità di solfiti. Come risultato di ciò, tutti i nostri vini sono vegan. Terreno: calcare, roccia primaria, terriccio. Élevage in 600-4500 litri botti per 13 mesi
●	Neckenmarkt Alte Reben Bläufrankisch	Burgenland	100% Bläufrankisch	14	1.500	2002	Mittel Burgenland	45/80	Fermentazione in legno ad opera di lieviti indigeni seguita da 4 settimane di macerazione sulle bucce. Affinamento di 24 mesi in botti di legno da 500-3000 litri. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo, eccetto piccole quantità di solfiti
●	Lutzmannsburg Alte Reben Bläufrankisch	Burgenland	100% Bläufrankisch	14	4.500	2001	Mittel Burgenland	80/110	Fermentazione in legno ad opera di lieviti indigeni seguita da 4 settimane di macerazione sulle bucce. Affinamento di 24 mesi in botti di legno da 500-3000 litri. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo, eccetto piccole quantità di solfiti
●	Hausmarke Weiss Supernatural	Burgenland	Grüner Veltliner, Chardonnay	12,5	–	–	Mittel Burgenland	–	Fermentazione in legno ad opera di lieviti indigeni, seguita da 12-14 mesi sulle fecce fin i in botti di legno di 5-10 anni da 500/600 litri. F ermentazione malolattica naturale. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo eccetto una piccola quantità di solfiti
●	St. Georgen Grüner Veltliner	Burgenland	100% Grüner Veltliner	13	2.500	2006	Mittel Burgenland	35/60	Fermentazione in legno ad opera di lieviti indigeni, seguita da 12-14 mesi sulle fecce fin i in botti di legno di 5-10 anni da 500/600 litri. F ermentazione malolattica naturale. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo eccetto una piccola quantità di solfiti

Blaufrankisch Burgenland

Neckenmarkt Alte Reben Bläufrankisch

Lutzmannsburg Alte Reben Bläufrankisch

Hausmarke Weiss Supernatural

St. Georgen Grüner Veltliner”

O'CLOCK

GIN

Spirits

6 O’clock Gin

Conquista te stesso, non il mondo. René Descartes

RESPONSABILE PRODUZIONE
MICHAEL KAIN

PAESE
INGHILTERRA

Equilibrio, portamento e precisione; tre imperativi nella mente dell’ingegnere e inventore Edward Kain. Con meticolosa attenzione per i dettagli, Kain creò opere d’arte meccaniche, documentate in blueprint (progetto in inglese), che ancora oggi riscuotono fascino. Su questa onda di pensiero, un blueprint per il gin necessita lo stesso equilibrio, portamento e precisione che Michael, pronipote di Edward, usa nella realizzazione di Six O’Clock. Ispirato dal suo bisnonno, Michael seleziona e miscela con estrema cura il ginepro con altri sei botanical, dando vita ad un distillato di piacevolissima precisione, giusto compromesso tra il citrico della scorza d’agrume e la morbidezza dei fiori di sambuco. Six O’clock è distillato e imbottigliato rigorosamente in Inghilterra.

Il perfetto Gin & Tonic

Ogni appassionato di G & T ha la sua ricetta ideale, questa la nostra:
- Prendi un tumbler alto e riempilo di ghiaccio
- Aggiungi una fetta di limone appena tagliata
- Versa una buona dose di 6 O’clock Gin
- Per finire versa in tre volte tanta tonica quanto gin

Limone o Lime?

La tonica ha nella sua ricetta degli estratti naturali di lime e limone. Noi consigliamo di utilizzare una fetta di limone per tirar fuori tutti gli aromi del ginepro e del coriandolo presenti nel gin

NOME	DESCRIZIONE
Six O'Clock Gin	6 O'clock Gin è un classico London dry Gin. Non sono presenti infusioni o aromi artificiali; la straordinaria pulizia al palato è il risultato diretto dell'utilizzo dei botanical in fase di distillazione, che danno vita ad un Gin morbido e preciso in bocca e finemente aromatico al naso. Oltre al Ginepro troviamo altri 6 selezionati botanical: seme di coriandolo, angelica, iris, fiore di sambuco, scorza d'arancia e santoreggia
6 O'Clock Gin Brunel Edition	Questa edizione limitata celebra Isambard Kingdom Brunel e il suo straordinario contributo per l'ingegneria e il viaggio intercontinentale. Alcuni dei suoi lavori più famosi si trovano a Bristol, sede del 6 O'clock Gin: l'imponente SS Great Britain, la prima nave in ferro guidata dall'elica al mondo, la Temple Meads Station e l'iconico Clifton Suspension Bridge. Al classico London Dry sono state aggiunte sei nuove botaniche accuratamente distillate e bilanciate per un sapore più intenso, con la freschezza degli agrumi e un finale secco e speziato
Six O'Clock Sloe Gin	Six O'Clock Sloe Gin è fatto in modo tradizionale utilizzando piccoli lotti di prugne britanniche raccolte a mano. Il sapore di frutta intenso di questo classico tradizionale è ottenuto utilizzando un elevata quantità di prugnole e di zucchero, nonché una lenta maturazione per almeno 6 mesi. Liscio, intenso e con un sapore robusto, si gode appieno liscio, benché sia molto apprezzato anche in miscelazione, in cocktail associato a dei vermouth dry per un perfetto bilanciamento aromatico
Six O'Clock Damson Gin	Six O'Clock Damson Gin è fatto in modo tradizionale utilizzando piccoli lotti di prugne britanniche selvatiche raccolte a mano, ed una moderata quantità di zucchero. Il lento affinamento genera una incredibile bevibilità che si combina con la scorrevolezza di questo gin dalle note intense, secche ma fruttate. Ottimo sia liscio che in miscelazione

6 O'Clock Gin

6 O'Clock Gin Brunel Edition

Six O'Clock Sloe Gin

Six O'Clock Damson Gin

COLTELLERIE
BERTI
1895

Accessori

Coltellerie Berti

Una lunga storia di ferro, di fuoco, di mani sapienti - Andrea Berti

Le Coltellerie Berti sono una lunga storia di ferro, di fuoco e mani sapienti. Sono una bottega artigiana fondata nel 1895 da David Berti a Scarperia, in Mugello, a trenta chilometri a nord di Firenze. Produciamo coltelli artigianali italiani. Fatti a mano, fatti in Italia, fatti da noi. Italiani perché fatti interamente ed esclusivamente in Italia, e fin qui si capisce subito, ma anche perché sono modelli che appartengono esclusivamente alla nostra Tradizione, quella della Famiglia Berti, come tale italianissima. Ci atteniamo al Metodo Artigianale Berti: chi inizia un coltello lo finisce, e lo sigla con le sue iniziali. Non c'è divisione del lavoro ed ogni coltello è il frutto del lavoro di un singolo artigiano. Utilizziamo le stesse tecniche e materiali, corno, bosso, acciaio, presenti al momento della Fondazione, ossia quelli del Tardo Ottocento, poiché cerchiamo di mantenere la produzione così com'era nelle fasi che recano al prodotto quello splendore e quella autenticità che la meccanizzazione e l'approccio industrialistico non riescono neanche lontanamente a creare. Questo perché amiamo la Tradizione e siamo convinti che tutti i nostri sforzi debbano andare nel la direzione di un suo rinnovamento, perché possa sopravvivere. Cogliendone il nucleo essenziale e mantenendolo intatto. Per questo, una versione del nostro prodotto di maggior successo, "Convivio Nuovo", ha il manico in plastica. Lavorata a mano.

Meraviglia dello stare bene
quando le formiche mentali
non partoriscono altre formiche
e si sta leggeri come capre sulla rupe
della gioia.

Tratto da ***“Le Giovani Parole ”*** *di* ***Mariangela Gualtieri***

Heres
THE WINE HUB

Via Gastone Nencini 4/6
52028
Terranuova Bracciolini
(AR) Italia

Tel. +39 055 5341093
Fax +39 055 9738253
P.IVA 01563640513
heres.it