

Alberto Giuliani

"Renaissance"

L'aria profumava di coraggio e possibilità. Il fronte talebano era caduto e per la prima volta, da nord si poteva sognare di arrivare a Kabul tutto d'un fiato, senza paura né armi, anche in bicicletta. Si ritrovavano gli amici, si abbracciavano le famiglie, per troppo tempo divisi dalle trincee. In quei giorni di metà novembre del 2001 nacque un sogno. Nel nuovo millennio il popolo afghano si rialzava, tutto rinasceva, in un'euforia sincera e semplice che non si può dimenticare. In quei giorni tutti immaginammo un mondo diverso e non importa se la storia che arrivò non fu tanto docile. Come recita un detto di quelle parti, il tempo è insignificante quanto una pietra sula via. Nella gioia delle difficoltà vinte, i sogni si fanno immortali.



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	6
Juillet-Lallement	8
Benoit Munier	10
Jean Milan	12
Corhon	14

Crèmant

Robert Roth		16
Natalie Richez	NEW	17

Vini Italia

Roberto Voerzio	19
Gianfranco Alessandria	22
Gottardi	24
Griesserhof	26
De Stefani	
Vini Clementi	32
Silvia Zucchi	34
Enio Ottaviani	36
Castello della Mugazzena _	39
Petrolo	40
Fuligni	
Il Marroneto	44
Tassi	
Podere Forte	
Bertinga	
De Ricci	53
Marani	55
Ciavolich	57
	60
Ciro Biondi	62
Augustali	
Eolia	66

Vini Import

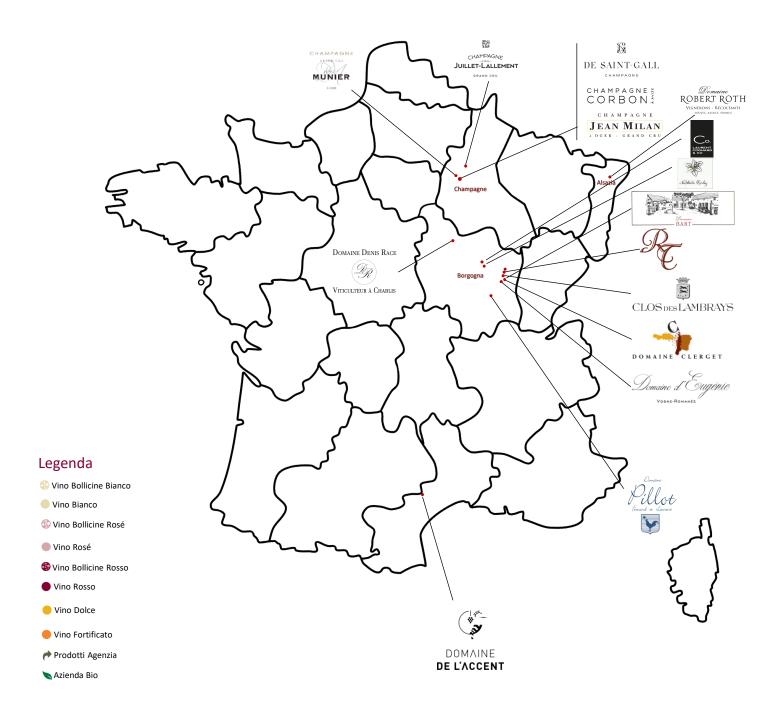
Denis Race	69
Bart	
Rossignol-Trapet	73
Christian Clegert	7!
Domaine Des Lambrays	7
D'Eugenie	79
Fernand et Laurent Pillot ———	— 8:
Laurent Cognard NEW	84
Domaine de l'Accent NEW	80
Willi Shaefer	8
Moric	0/

Alto Artigianato

XGlass _______ 93





















CHAMPAGNE







Champagne & Crèmant



De Saint-Gall

REGIONE CHAMPAGNE

RESPONSABILE PRODUZIONE

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
	Brut Le Sélection	55% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier	Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne	10 g/l	36
	Brut BdB Premier Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	> 36
	Extra Brut BdB Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	4 g/l	66
	Brut BdB Millésimé Gran Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	7 g/l	60
(3)	So Dark Grand Cru	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay	Côte des Blancs, Montagne de Reims	7 g/l	72
3	Orpale Brut BdB Millésime Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	7 g/l	144
(1)	Brut Rosé Premier Cru	85% Chardonnay, 15% Pinot Noir	Côte des Blancs, Montagne de Reims	8 g/l	60

















Brut Le Sélection

Brut Blanc de Blancs Premier Cru

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Brut Blanc De Blancs Millésimé Gran Cru

So Dark Grand Cru

Orpale Brut BdB Millésime Grand Cru

Brut Rosé Premier Cru



Juillet-Lallement

GRAND CRU

REGIONE

RESPONSABILE PRODUZIONE

JEAN LALLEMENT

ETTARI

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 offerte: 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
(3)	Brut Seléction Grand Cru	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay	Verzy - Sillery	8 g/l
	Brut BdB Grand Cru	100% Chardonnay	Verzy - Sillery	7 g/l
	Brut BdN Grand Cru	100% Pinot Nero	Verzy - Sillery	6 g/l
	Brut Special Club Gran Cru	30% Pinot Nero, 70% Chardonnay	Verzy - Sillery	6 g/l







Brut BdB Grand Cru



Brut BdN Grand Cru



Brut Special Club Gran 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
(1)	Brut Blanc de Blancs Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	48
(3)	Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	0 g/l	36
	Blandélice Brut Nature Chard. Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	0 g/l	78
	Brut Blanc de blancs Millésimé Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	96
	Brut Blanc de blancs Millésimé Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	91
6	Brut Rosé Grand Cru	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir	Côte des Blancs et Montagne de Reims	8 g/l	48







Brut BdB Millésime Grand Cru



Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru



Blandélice Brut Nature Chard. Grand Cru Millésime



Brut Rosé Grand Cru

 $C\ H\ A\ M\ P\ A\ G\ N\ E$

JEAN MILAN

Jean Milan

REGIONE

RESPONSABILE PRODUZIONE
FAMIGLIA MILAN

ETTARI VITATI

N° BOTTIGLIE PRODOTTE

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
(1)	Brut Tradition	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	24
	Brut Symphorine	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	36
6	Brut Grande Réserve 1864 Gran Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	36



Brut Tradition



Brut Grande Réserve 1864

CHAMPAGNE E CORBON

Corbon

REGIONE

RESPONSABILE PRODUZIONE
AGNÈS CORBON

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
	Brut Antrachite	50% Chard, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier	Avize	5 g/l
	Absolument Brut Zero Dosage	50% Chard, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier		0 g/l
(1)	Chardonnay Brut Millésime Grand Cru	100% Chardonnay	Avize	5 g/l
(3)	Les Bacchantes Chardonnay Grand Cru	100% Chardonnay	Avize	5 g/l
(3)	Cuvée Perdue N°3	33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier	Avize	5 g/l
	Brut D'Autrefois	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir	Avize	6,5 g/l

CHAMPAGNE

CORBON

ANTHAGETE

Both Registers and

Brut Anthracite



CHAMPAGNE

CORBON

Mile Grand Cur 1909

CHAMPON NAV

Manufacture Champagnetic Champ

Chardonnay Brut Millésime Grand Cru



Les Bacchantes Chardonnay Grand Cru



Brut D' Autrefois



VIGNERONS - RÉCOLTANTS SOULTZ, ALSACE, FRANCE

Robert Roth

REGIONE ALSAZIA

RESPONSABILE PRODUZIONE
VICTOR ROTH

ETTARI VITATI 2,5

N° BOTTIGLIE PRODOTTE

15.000

Prodotto secondo il metodo tradizionale, il Crémant «Brut de Grès» è un blanc des blancs d'annata proveniente da vecchie viti di Pinot Bianco (90%) e Auxerrois (10%) che crescono su roccia di arenaria rosa risalenti al Triassico.

Dal 2017 Victor Roth, dopo esperienze in Champagne, in Italia e in Svizzera, ha assunto la responsabilità della vinificazione, esattamente 40 anni dopo la prima annata prodotta da suo padre Patrick. Nella stessa annata l'azienda Roth inizia la conversione all'agricoltura biologica. Un Extra Brut di Pinot Blanc leggiadro e sincero che si accompagna bene a stuzzichini di mare e di terra, ma anche nel calice da solo, allegramente.



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI
Crèmant Blanc Bı	rut Des Gres 90% Pinot Blanc, 10% A	auzxerrois Alsazia	3 g/l	12



Cremant Blanc Brut Des Gres



Nathalie Richez

REGIONE BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE

NATALIE RICHEZ

N° BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000

Il Domaine Nathalie Richez è stato fondato nel 2011 da Madame Nathalie Richez, che ha deciso di lanciare la propria cantina dopo oltre 15 anni di lavoro come ingegnere e insegnante. La sua famiglia è originaria della Borgogna, ma non possedeva vigneti. Nel tempo è riuscita a stipulare contratti di affitto a lungo termine e gradualmente ad acquistare le vigne. Nel 2020 Nathalie è stata raggiunta da sua figlia, Laura Richez, che partecipa attivamente alla gestione delle vigne e ai processi di vinificazione. I vigneti del Domaine sono curati dal marito, Frederique Richez, considerato uno dei maggiori professionisti nel settore in Borgogna. I metodi di viticoltura sostenibile e il totale rispetto della natura, con particolare attenzione ai prodotti biologici, sono la filosofia del dominio.



NOME UVAGGIO ZONA DI PRODUZIONE DOSAGGIO MESI SUI LIEV

Crèmant Rosè De Bourgogne 100% Pinot Noir Borgogna 6 g/l 15



Cremant De Bourgogne

Vini Italia



































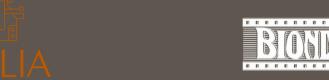














Roberto Voerzio

REGIONE PIEMONTE

RESPONSABILE PRODUZIONE ROBERTO VOERZIO

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
Barbera Pozzo Dell'Annunziata MG 1,5lt	Barbera D'Alba DOC	100% Barbera	14	_	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
Barolo del comune di La Morra	Barolo del comune di La Morra DOCG	100% Nebbiolo	14,5	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	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

Barbera Pozzo Dell'Annunziata Magnum 1,5 lt

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	700/900 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 Sarmassa	Barolo Sarmassa DOCG	100% Nebbiolo	14	700/800 Magnum	1998	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 Case Nere Riserva 10 anni Barolo Torriglione



Gianfranco Alessandria

REGIONE PIEMONTE

RESPONSABILE PRODUZIONE GIANFRANCO ALESSANDRIA

> ETTARI VITATI 7

N° BOTTIGLIE PRODOTTE 55.000 Gianfranco Alessandria è una piccola realtà vitivinicola che continua a coltivare la tradizione familiare iniziata da due generazioni. L'azienda ha avviato un percorso di modernizzazione della cantina, dotandola di tutte le attrezzature necessarie per la vinificazione e l'imbottigliamento. Ad oggi la produzione è di circa 55.000 bottiglie.

La cantina è situata a Monforte d'Alba e i vigneti si estendono su 6 ettari di proprietà e 1.3 ettari in affitto vitati a Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, presso Località San Giovanni, situata nella zona dei grandi Cru di Monforte d'Alba.



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	Dolcetto D'Alba	Dolcetto D'Alba DOC	100% Dolcetto	14	5000	2002	Monforte d'Alba	Macerazione a contatto con le bucce con temperatura controllata, vasca inox, di circa 4 giorni	6 – 8 mesi vasca inox con imbottigliamento a Luglio
•	Barbera D'Alba	Barbera D'Alba DOC	100% Barbera	14,5	15000	1995	Monforte d'Alba	Macerazione a contatto con le bucce con temperatura controllata, vasca inox, di circa 5 giorni	6 – 8 mesi vasca inox con imbottigliamento nel mese di Luglio
•	Langhe Nebbiolo	Langhe DOC	100% Nebbiolo	14,5	4000	-	Monforte d'Alba	Macerazione a contatto con le bucce con temperatura controllata, vasca inox, di circa 6 – 8 giorni	6 mesi in piccolo legno francese, secondo/terzo passaggio
	Barbera d'Alba Vittoria	Barbera D'Alba DOC	100% Barbera	15	4500	1995	Monforte	Macerazione a contatto con le bucce con temperatura controllata, vasca inox, di circa 7 – 8 giorni	18 mesi in piccolo legno francese, 30% legno nuovo
•	Barolo	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14	10000	1993	Monforte d'Alba	Macerazione a contatto con le bucce con temperatura controllata, vasca inox, di circa 7 – 8 giorni	24 mesi in piccolo legno francese, 20% legno nuovo
	Barolo San Giovanni	Barolo DOCG	100% Nebbiolo	14,5	5000	1995	Monforte d'Alba	Macerazione a contatto con le bucce con temperatura controllata, vasca inox, di circa 7 – 8 giorni	24 mesi in piccolo legno francese, 20% legno nuovo











Barolo



Dolcetto D'Alba Barbera D'Alba

Langhe Nebbiolo

Barbera D'Alba Vittoria

Barolo San Giovanni



Gottardi

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

TRENTINO
ALTO ADIGE
RESPONSABILE
PRODUZIONE
FAMIGLIA
GOTTARDI

ENRICO PATERNOSTER

ETTARI VITATI 9

ENOLOGO

N° BOTTIGLIE PRODOTTE 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 Selection Alexander Gottardi	Alto Adige DOC	100% Pinot Nero	14,5	-	2015	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 "Riserva"

erva" Pinot Nero Selection



Griesserhof

TRENTINO ALTO ADIGE RESPONSABILE PRODUZIONE **PAUL HUBER**

ETTARI

VITATI

N° BOTTIGLIE PRODOTTE

30.000

volta nel 1192, il maso fu un regalo dei frati dell'Abbazia di Novacella al vescovo di Bressanone e già all'epoca i frati erano a conoscenza che dai suoi vigneti era possibile ottenere eccellenti vini.

La famiglia Huber gestisce Griesserhof dal 1934, prima in affitto e poi come proprietari dal 2005.

Nel 2019 ha avuto luogo la costruzione della nuova cantina.

Le uve dei 6 ettari vitati vengono interamente destinate alla produzione di circa 30.000 bottiglie e la filosofia aziendale, sia in vigneto che in cantina, è di lavorare col massimo rispetto della natura e del terreno, producendo vini autentici e di carattere.

Tutti i vini vengono fermentati con lieviti naturali e restano per 10 mesi sui lieviti.

L'azienda di Griesserhof si trova a nord di Bressanone. Citato per la prima







NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Gall Kerner	DOC Sudtirol Eisacktaler	100% Kerner	12,5	6000	2019	Valle Isarco	Fermentazione spontanea in acciaio senza malolattica	10 mesi in acciaio sulle fecce fini più tre mesi almeno in bottiglia
Gols Muller Thurgau	DOC Sudtirol Eisacktaler	100% Muller T.	12,5	5000	2020	Valle Isarco	Fermentazione spontanea in acciaio	7 mesi sulle fecce fini
Gols Sylvaner	DOC Sudtirol Eisacktaler	100% Sylvaner	12,5	3500	2019	Valle Isarco	Fermentazione spontanea, 2 giorni di macerazione sulle bucce in tonneau a temperatura controllata	Malolattica, 10 mesi in tonneau sulle fecce fini più 3 mesi almeno in bottiglia
Gols Sauvignon Blanc	DOC Sudtiroler	100% Sauvignon	13	2000	2019	Valle Isarco	Fermentazione spontanea, 2 giorni di macerazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata	Malolattica, 10 mesi in acciaio sulle fecce fini più 3 mesi almeno in bottiglia
Gols Gewurztraminer	DOC Sudtirol Eisacktaler	100% Gewurz.	12,5	700	2019	Valle Isarco	Fermentazione spontanea, 96 ore di macerazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata	Malolattica, 10 mesi in tonneau sulle fecce fini più 3 mesi almeno in bottiglia
Rigger Gruner Veltriner	DOC Sudtirol Eisacktaler	100% Veltriner	12,5	4500	2019	Valle Isarco	Fermentazione spontanea, 2 giorni di macerazione sulle bucce in tonneau a temperatura controllata	Malolattica svolta, 10 mesi in tonneau sulle fecce fini più 3 mesi almeno in bottiglia
Gols Pinot Nero	Weinberg Dolomitien IGT	100% Pinot Nero	13	1500	2019	Valle Isarco	Fermentazione spontanea in acciaio	10 mesi in barriques usate











Gols Sauvignon Blanc

Rigger Gruner Veltriner Gol

DE STEFANI

VENEZIA 1866

De Stefani

Non solo prosecco da 5 Generazioni

REGIONE VENETO

RESPONSABILE PRODUZIONE

TIZIANO E ALESSANDRO DE STEFANI

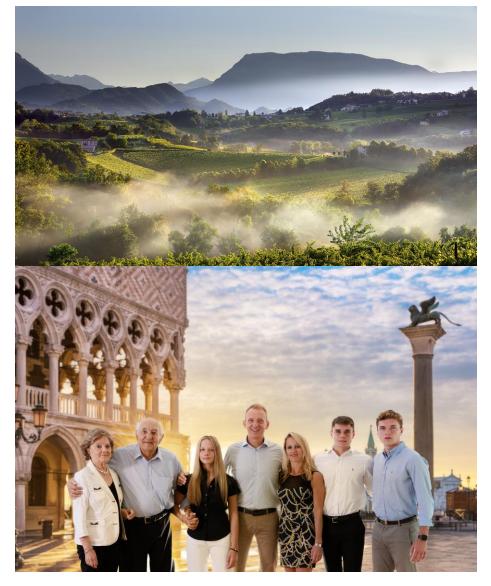
> ETTARI VITATI 80

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	GRADO ALC. %	RESIDUO ZUCCHERINO	ANNO VIGNETO	VINIFICAZIONE EAFFINAMENTO
*	③	DS	-	Glera, Chardonnay, Pinot Bianco	12,5-13	-	-	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 0,15 Extra Dry	Prosecco DOC	100% Glera	12,5-13	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
*	∰	Rive Di Refrontolo Extra Brut Millesimato	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg	100% Glera	12-13	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
*	③	Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG Brut Millesimato	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	100% Glera	12-13	8 mg/l	2017	Diraspa-pigiatura, e fermentazione del mosto a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano
•	3	Prosecco Rosé 0,15 millesimato	Prosecco DOC Rosé	Glera, Pinot Nero	12-13	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



DS Blanc De Blancs



Prosecco Rive Di Refrontolo Extra Brut Millesimato



Prosecco Valdobbiadene Brut Millesimato



Prosecco 0,15 Extra Dry Millesimato



Prosecco Rosé 0,15 Millesimato

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	ANNO VIGNETO	VINIFICAZIONE EAFFINAMENTO
*	Pinot Grigio	Pinot Grigio Venezia DOC	100% Pinot Grigio	12,5-13	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 Venezia DOC	100% Sauvignon Blanc	12,5-13	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	5.000	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	Rosé	100% Raboso	12,5-13	-	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 Vènis Olmèra

Onde Rosa

	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 prodotto in Italia	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
•	Kreda	Refosco Riserva Venezia DOC	100% Refosco dal Peduncolo rosso	15-17,5	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 10km dal Mare Adriatico e a 50km 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
*	Bailo Valpolicella Ripasso	Ripasso della Valpolicella DOC	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina	15,00) –	-	Valpolicella	-	Vendemmia manuale, diraspatura, fermentazione/macerazione a temperatura controllata. Conclusa la fermentazione alcolica, il nuovo vino riposa in serbatoi fino a gennaio, epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone. A questo punto il Ripasso viene "ripassato« sulle vinacce già fermentate delle uve appassite utilizzate per la produzione di Amarone. Dopo un affinamento in barrique di 18 mesi, seguiti da un lungo affinamento in bottiglia.
*	Bailo Amarone della Valpolicella	Amarone della Valpolicella DOCG	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina		_	-	Valpolicella	-	Vendemmia manuale, diraspatura, fermentazione/macerazione a temperatura controllata. Poi il vino affina per 24 mesi in barrique nuove, seguiti da un lungo affinamento in bottiglia.



Venezia



Solér





Malanotte





Bailo Valpolicella Ripasso

Bailo Amarone della Valpolicella



Vini Clementi

REGIONE VENETO

RESPONSABILE PRODUZIONE

BERNARDINO CLEMENTI

VITATI 13

N° BOTTIGLIE PRODOTTE 25.000

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.

Clementi Gnirega è una piccola azienda vitivinicola famigliare nel cuore





	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
•	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
•	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
	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.
	Bona	Bianco Veneto IGT	50% Gaarganega, 50% Chardonnay		Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Spremuta soffice delle uve, il mosto illimpidito viene fatto fermentare in anfora Tava da 7,50hl dove rimane per la fermentazione di due settimane e l'affinamento che poi viene svolto in anfora.



Valpolicella Classico









Ca' del Giovane



Valpolicella Amarone Classico

Loto

SILVIA ZUCCHI

IN PUREZZA

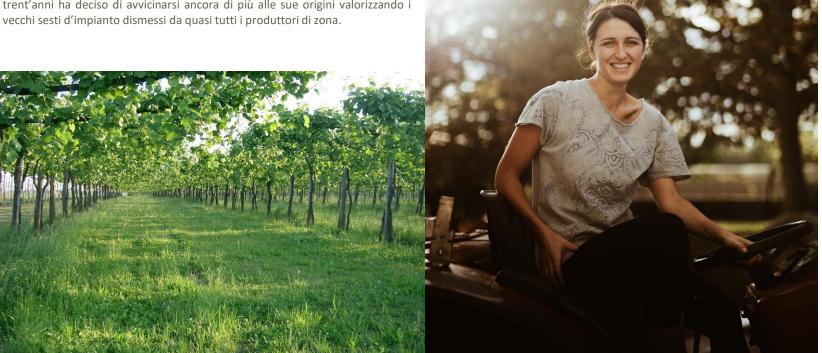
Silvia Zucchi

REGIONE EMILIA ROMAGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
SILVIA E DAVIDE ZUCCHI

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



	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.
③	Rosato	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.
③	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 Lambrusco di Sorbara



Rosato Lambrusco di Sorbara



Infondo Extra Brut Lambrusco di Sorbara



Metodo Classico Lambrusco di Sorbara 36 mesi



Enio Ottaviani

REGIONE EMILIA ROMAGNA

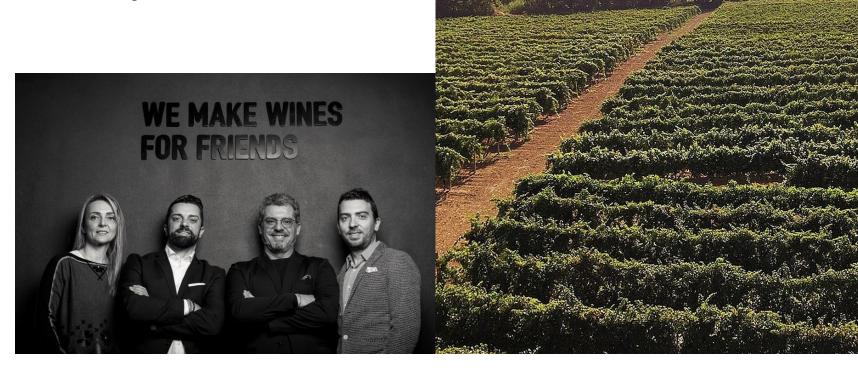
RESPONSABILE PRODUZIONE

DAVIDE LORENZI

VITATI
12

N° BOTTIGLIE PRODOTTE

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
(*	Passo Bianco	Colli di Rimini	65% Chardonnay, 35% Bombino	13	-	-	-	-	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
*	Mada	Chardonnay Rubicone I.G.P.	100% Chardonnay	12,5	-	-	-	-	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
*	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
*	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



Passo Bianco









Clemente Primo

	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	SUP- VIGNETO	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
*	Passo Rosso	Romagna Pagadebit D.O.P.	90% Sangiovese, 7% Merlot, 3% Cab.Sauv.	12,5	-	-	-	-	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
(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
*	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
*	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











Castello della Mugazzena

REGIONE TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE

MAURIZIO SAETTINI

VITATI

2

N° BOTTIGLIE PRODOTTE 5.000

L'azienda si estende per centoquaranta ettari in un ambiente ricco di biodiversità, interamente gestita secondo i dettami dell'agricoltura biologica: si eseguono trattamenti con zolfo e rame, e la difesa è incentrata su tecniche biologiche (diffusori di ferormoni).

Si è provveduto non solo a riqualificare le vestigia delle antiche costruzioni, per creare una struttura agrituristica e offrire benessere e tranquillità in un ambiente incontaminato, ma anche all'acquisto di nuovi terreni coltivati a vigneto, e alla ristrutturazione di una vecchia cascina per ricavarne una cantina e cominciare a produrre un vino di grande qualità che potesse esprimere fedelmente la vocazione di questo luogo magico.



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	Pantaguel	Toscana Bianco IGT	Vermentino, Viognier e Malvasia	12,5	2500	2016	Località Fola - Tresana, Massa	10	4	Dopo una breve macerazione, parte fermenta in acciaio a temperatura controllata, parte fermenta in barrique e una piccola parte fermenta sulle bucce.	Affinamento sur lie, di cui una parte in acciaio e una parte in barrique.
•	Gargantua	Toscana Rosso IGT	100% Syrah	13,5	2500	2016	Località Fola - Tresana, Massa	10	4	Fermentazione in acciaio con controllo della temperatura.	Affinamento sur lie, di cui una parte in acciaic e una parte in barrique



Pantagruel



Gargantua



Petrolo

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

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	Val d'Arno 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	Val d'Arno 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	Val d'Arno 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	Val d'Arno di Sopra DOC	100% Sangiovese	2 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 Riserva	Val d'Arno di Sopra Vigna Boggina 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.













Bòggina C Riserva



Fuligni

TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE DOTT.SSA MARIA FLORA FULIGNI

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







Brunello di Montalcino



Brunello di Montalcino Riserva



Il Marroneto

TOSCANA

RESPONSABILE **PRODUZIONE ALESSANDRO MORI**

ETTARI

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.	
•	Rosso di Montalcino Jacopo	Montalcino Sangiovese 13,5 Montalcino giorni; sale in temperatura in 5/6		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 - Jacopo



Brunello di Montalcino



Brunello di Montalcino Selezione Madonna delle Grazie



Tassi

TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE FABIO TASSI

PRODOTTE

15.000

Dal magnifico territorio delle colline di Montalcino ricco di storia, cultura e tradizione, nascono uve uniche, dal magico sapore, immagine e specchio dell'incanto di luoghi senza tempo.

Nati dalla passione della famiglia Tassi, i vini prodotti alle pendici dell'antico maniero della Velona racchiudono tutto il gusto della tradizione toscana, dei profumi e dei sapori di questa terra antica, splendida da raccontare ed unica da vivere.





	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
•	Rosso di Montalcino Tassi	Rosso di Montalcino DOC	100% Sangiovese	13,5	Montalcino	Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento non vetrificate con macerazione di 8-10 giorni.	Invecchiamento per 12 mesi in botti di legno di grandi dimensioni 50 hl
•	Brunello di Montalcino Tassi	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	13,9	Montalcino	Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento non vetrificato con macerazione di 15-20 giorni	Invecchiamento 36 mesi in botti di legno di medie dimensioni 30-40 hl
•	Brunello di Montalcino Giuseppe Tassi	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	14,15	Montalcino	Fermentazione con lieviti indigeni in tino di legno con macerazione di 15-20 giorni	Affinamento: 36 mesi in botti di legno di medie dimensioni 30-40 hl
	Brunello di Montalcino Colombaiolo	Rosso di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	13,5	Montalcino	Fermentazione con lieviti indigeni in tino di legno con macerazione di 25-30 gg	Affinamento: 36 mesi in botti di legno di piccole dimensioni 16-25 hl
•	Brunello di Montalcino Franci Riserva	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	13,9	Montalcino	Fermentazione con lieviti indigeni in tino di legno con macerazione di 25-30 gg	Affinamento: 36 mesi in botti di legno di piccole dimensioni 15-20 hl
•	Brunò	Toscana Rosso IGT	100% Sangiovese	15	Montalcino	La vinificazione avviene in anfore di terracotta e una volta terminata, la macerazione sulle bucce avviene sempre all'interno dell'anfora che si protrae fino a gennaio.	Dopo la svinatura il vino viene rimesso nella stessa anfora dove matura per circa 12 mesi.



Rosso di Montalcino – Tassi



Brunello di Montalcino -Tassi



Brunello di Montalcino Giuseppe Tassi



Brunello di Montalcino Colombaio



Brunello di Montalcino Franci Riserva



Brunò



Podere Forte

REGIONE TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE CRISTIAN CATTANEO

ETTARI VITATI 24

BOTTIGLIE PRODOTTE 55.000

DAL 2011 (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. %	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
	Amathà Metodo Classico	V.S.D.Q.	100% Sangiovese	13	2018	Castiglione d'Orcia	Prima fermentazione spontanea in acciaio e seconda rifermentazione in bottiglia con lieviti selezionati Podere Forte. Affinamento di 36 mesi sui lieviti.
	Ada Metodo Classico	V.S.D.Q.	100% Sangiovese	12,5	2014	Castiglione d'Orcia	Prima fermentazione spontanea in acciaio e seconda rifermentazione in bottiglia con lieviti selezionati Podere Forte. Affinamento di 60 mesi sui lieviti.
€	Asya Metodo Classico	V.S.D.Q.	100% Pinot Noir	00%		Castiglione d'Orcia	Prima fermentazione spontanea in acciaio e seconda rifermentazione in bottiglia con lieviti selezionati Podere Forte. Affinamento di 10 anni sui lieviti.
	Filiz Rosè	DOC Orcia	100% Sangiovese	12,5	2021	Castiglione d'Orcia	Alla leggera pressatura dei grappoli, segue la fermentazione spontanea in vasche d'acciaio dove prosegue l'affinamento sulle fecce fini per 6-8 mesi. Affinamento in bottiglia di 3 mesi.







Ada Metodo Classico



Asya Metodo Classico



Filiz Rosè

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
•	Rocca d'Orcia Villaggio	DOC Orcia	Sangiovese	14	5.000	2018	Castiglione d'Orcia	5/10	2	Fermentazioni spontanee in botti di rovere francese tra 26 – 28° C. La fermentazione malolattica avviene in barrique di rovere francese, dove il vino affina per 14/16 mesi prima dell'assemblaggio. Seguono 6-8 mesi di affinamento in bottiglia.
•	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.
•	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 It 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 Fran	c. 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.











Petrucci Melo Petrucci Anfiteatro

Guardiavigna

Villaggio

50



BERTINGA

Bertinga

TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE ELISA ASCANI

VITATI

17

N° BOTTIGLIE PRODOTTE 65.000

Chiantigiano per dna, Super-Tuscan per vocazione, Bertinga nasce nel 2015, acquistato dal Castello di Ama nel rinomato Vigneto Bertinga 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 chianti classico dall'iconico vigneto 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 un chianti classico e tutti gli altri vini IGT anziché "costringere« tutti 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	33.000 340 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 tre anni 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 tre anni 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 3 anni 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 3 anni in bottiglia prima della commercializzazione.







Sassi Chiusi Toscana IGT



Bertinga Toscana IGT



Punta di Adine Toscana IGT



Volta di Bertinga Toscana IGT 52



De' Ricci

TOSCANA

RESPONSABILE **PRODUZIONE ENRICO E NICOLÒ**

TRABALZINI

ETTARI VITATI 30

N° BOTTIGLIE

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 i 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 proprio 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 Fontecomino, inaugurata nel 2017.

Oggi gli ettari vitati sono 30, con una produzione media per ceppo di circa 1



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	PROD.		VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	Rosso di Montepulciano	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	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 HI 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 HI per circa 24 mesi, ai quali seguono almeno 12 mesi di permanenza in bottiglia

PROD.

ZONA DI







Vino Nobile di Montepulciano



SorAldo Vino Nobile di Montepulciano



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
	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
	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
	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
	Sergio Marani Trebbiano	Trebbiano Marche IGT	100% Trebbiano	12,5	2015	Matelica	40	Leggera decantazione statica prima della fermentazione, avvio fermentazione in acciaio	In acciaio per 5 mesi e almeno 6 in bottiglia.
•	Sergio Marani Ciliegiolo Marche	Ciliegiolo Marche IGT	100% Ciliegiolo	12,5	2020	Matelica	30/40	Leggera decantazione statica prima della fermentazione in acciaio	In acciaio per 10 mesi.



Sergio Marani Verdicchio di Matelica



Sannicola Verdicchio di Matelica



Òppano Verdicchio di Matelica



Sergio Marani Il Trebbiano



Sergio Marani Ciliegiolo Marche

CIAVOLICH 1853

Ciavolich

REGIONE ABRUZZO

RESPONSABILE PRODUZIONE
CHIARA CIAVOLICH

VITATI
35

N° BOTTIGLIE PRODOTTE

80.000

SONO SOSTAMA E COURTA MAZONAL PRODUCTOR MAZONAL 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	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 pressate delicatamente in pressa "soffice". Il mosto ottenuto viene trasferito in tonneaux di rovere francese usati e anfore di terracotta. 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.
~ •	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 viene avviata con "pied de cuve», precedentemente preparato con le uve selezionate in vigna, e si svolge in botte da 15hl di rovere di Slavonia e anfora di terracotta da 8hl. Il vino continua ad affinare negli stessi vasi vinari sulle fecce fini fino a primavera inoltrata e a seguire subisce affinamento in bottiglia.
~ •	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, dopo il primo avvio della fermentazione alcolica si effettua si effettua un "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.
~	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.









Pecorino Fosso Cancelli Trebbiano Fosso Cancelli

Cerasuolo Fosso Cancelli

Montepulciano Fosso Cancelli

		NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
•		Passerina	Colline Pescaresi IGP	100% Passerina	12,5	13.000	Loreto Aprutino	9	La raccolta a mano, la pressatura soffice, la decantazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio inox
*		Cococciola	Colline Pescaresi IGP	100% Cococciola	12,5	3.000	Loreto Aprutino	35	Cococciola antica varietà autoctona, 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.
*		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 travasata 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.
•		Cerasuolo d'Abruzzo	Cerasuolo d'Abruzzo DOP	100% Montepulciano	13,5	6.000	Loreto Aprutino	9	Le uve Montepulciano, raccolte a mano, vengono vinificate in bianco senza alcun contatto con le bucce. La separazione del mosto avviene in pressa pneumatica soffice e la fermentazione si svolge in acciaio inox a temperatura controllata
*	•	Montepulciano d'Abruzzo		Montepulciano	13,5	6.000	Pianella	50/60	La vinificazione e il successivo affinamento avvengono in acciaio al fine di mantenere nel vino l'impronta varietale del vitigno. 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.
*		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. Il pigiato fermenta a temperatura controllata medio-alta in serbatoi d'acciaio inox nel quale vengono effettuati delestage e rimontaggi. Il vino ottenuto viene travasato in botti grandi e barriques di vari passaggi dove affina per circa un anno.



Passerina







d'Abruzzo





Aries Pecorino

Montepulciano

Divus





Giovanni Aiello

REGIONE PUGLIA

RESPONSABILE PRODUZIONE

VITATI
3.6

N° BOTTIGLIE PRODOTTE

50.000

Nato e cresciuto in Puglia, Giovanni Aiello dopo aver studiato enologia e aver lavorato in California e Australia, torna tra le vigne della sua terra e i paesaggi della campagna carsica, dove la fanno da padrone le grotte e il mare, nel Canale di Pirro, alle pendici della Valle d'Itria, un'ampia depressione corsica nel cuore della Murgia dei trulli e a pochi chilometri dal mare Adriatico, lunga 15 km.

Il progetto Enologo Per Amore nasce nel 2016, per dare vita a un progetto tutto mio con la creazione di una bottiglia che racchiuda in se l'espressione delle energie mie e del mio territorio: la Murgia dei Trulli e delle Grotte. Nasce così la linea Chakra con etichette dipinte a mano che racchiudono una produzione artigianale di prestigio, che parte dal vigneto con lo scopo di ottenere vini che rappresentino il territorio e la varietà, non tralasciando l'influenza di chi lo ha lavorato. Il nome Chakra deriva dalla parte mistica dove le energie di terra aria e uomo si fondono per dare unità armonica.





	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	Chakra Verde	IGT Valle d'Itria Verdeca	100% Verdeca	12,5	8500	Canale di Pirro	Le uve, pigiate e diraspate vengono pressate in maniera soffice, quindi il posto viene fermentato in acciaio a temperatura controllata.	A fine fermentazione dopo il primo travaso il vino rimane sulle fecce fini sino a febbraio, continui batonnage ne ampliano il volume e armonizzano il gusto.
	Chakra Essenza	IGT Valle d'Itria Verdeca	100% Verdeca	12,5	4500	Canale di Pirro	Una parte delle uve viene vendemmiata con qualche giorno di anticipo dalla quale si ottiene il pied de couvè, così da garantire al resto della massa una fermentazione con lieviti autoctoni, la restante parte delle uve viene pigiata e diraspate quindi pressata in maniera soffice e il mosto viene fermentato in acciaio a temperatura controllata. Un terzo della massa viene vinificato con macerazione delle bucce.	In bottiglia per 6 mesi.
	Chakra Rosato	IGT Puglia Rosato	Primitivo	12,5	12000	Canale di Pirro	Le uve, pigiate e diraspate delicatamente restano a contatto con le bucce per poche ore. Al termine della macerazione, dopo la svinatura, il mosto viene fermentato in acciaio a temperatura controllata.	A fine fermentazione dopo il primo travaso il vino rimane sulle fecce fini sino a febbraio, con continui batonnage.
•	Chakra Rosso	Primitivo Gioia del Colle DOC	100% Primitivo	14,5	9000	Canale di Pirro	Una parte dei grappoli selezionati, vengono utilizzati interi nei tini aperti, tecnica definita «vendanges entières» utilizzata per secoli nelle più prestigiose domaines della Cote d'or in Borgogna, ma che per la Murgia è innovativa, potenzia ed esalta l'eleganza del vino snellendone il corpo arricchendo il bouchet.	La fermentazione malolattica avviene in barrique e tonneaux di secondo e terzo passaggio. Il vino così riposa sulle fecce nobili fino alla primavera successiva ed una volta imbottigliato riposa per 6 mesi.
♣	Chakra Blu	IGT Valle d'Itria Rifermentato in bottiglia dosaggio zero	70% Verdeca, 30% Maresco	12	10000	Canale di Pirro	Le uve, pigiate e diraspate vengono pressate in maniera soffice, il mosto viene fermentato in acciaio a temperatura controllata. A fine fermentazione dopo il primo travaso il vino rimane sulle fecce fini sino a febbraio, continui batonnage ne ampliano il volume e armonizzano il gusto.	A fine Ri-fermentazione il vino rimane sur-lie in bottiglia per 12 mesi.
	Emmò	IGT Valle d'Itria Verdeca	100% Verdeca	12,5	2.500	Canale di Pirro	Le uve, pigiate e diraspate vengono pressate in maniera soffice, quindi il mosto viene fermentato in acciaio a temperatura controllata.	A fine fermentazione dopo il primo travaso il vino rimane sulle fecce fini sino a febbraio, continui batonnage ne ampliano il volume e armonizzano il gusto.











Chakra Rosato Chakra Rosso

61



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
•	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
	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
•	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		2.500	2010	Comune di Trecastagni	40	2,8	lnox	18 mesi in barrique e tonneau



Outis Bianco









Cisterna Fuori Etna Rosso



Augustali

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

REGIONE SICILIA

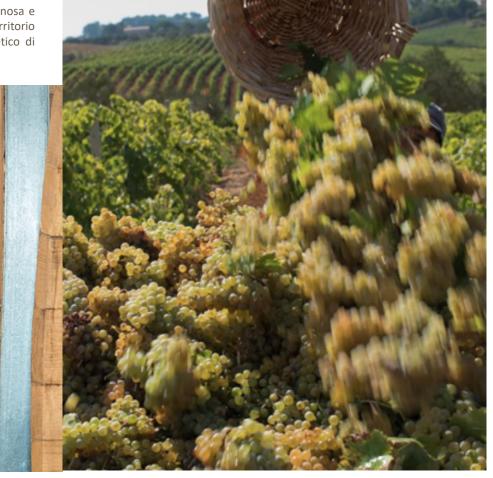
RESPONSABILE PRODUZIONE
VINCENZO BAMBINA

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
•		Il Suolo Catarratto Lucido	Terre Siciliane IGP	100% Catarratto Lucido	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
*		Il Mare 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
*	•	La Vigna 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 botti di legno da 25 hl	6 mesi inox e 2 mesi in bottiglia
*		Il Clima 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

Il Suolo Catarratto Lucido

Il Mare Grillo

La Vigna Nero D'Avola

II Clima Syrah



Eolia

REGIONE SICILIA

RESPONSABILE PRODUZIONE
BERNARDO CIRICIOFOLO

ETTARI

4

N° BOTTIGLIE PRODOTTE 8.500

Dall' arcipelago delle Eolie, sette isole di origine vulcanica che contribuiscono alla unicità del panorama vinicolo italiano, nasce EOLIA, il progetto di Luca Caruso e Natascia Santandrea, dedicato ai vini e alle vigne di Salina.

Le conoscenze acquisite da Natascia e da Luca nel campo della sommellerie hanno contribuito alla percezione della complessità di Salina e delle sue contrade, una pluralità di universi compressi in pochi chilometri quadrati.

La narrazione è sensoriale, i vini si muovono nel solco della personalità di Salina. Indispensabile il contributo di Bernardo Ciriciofolo, responsabile della produzione. Il mosaico della vigna è composto da 4 ettari, frazionati in 9 micro appezzamenti ubicati nei comuni di Malfa e Leni, rispettivamente nelle contrade di San Lorenzo e Valdichiesa.







	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
*	Bianco V	Salina Bianco IGT	100% Malvasia	13,5	2.300	2020	25 - 35	3	Uve raccolte a mano, diraspate e pressate con spremitura soffice, fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata in acciaio, maturazione in vasca d'acciaio sulle fecce nobili per circa 12 mesi con periodici batonnages.	Affinamento in bottiglia di 9 mesi.
•	Bianco M	Salina Bianco IGT	Malvasia, Catarratto, Insolia	13,5	2.500	2021	25 - 35	3	Uve raccolte a mano e pressate con grappolo intero con spremitura soffice, fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata in acciaio, maturazione in vasca d'acciaio sulle feccce nobili per circa 7 mesi.	Affinamento in bottiglia di 3 mesi.
•	Rosso CN	Salina Rosso IGT	70% Corinto Nero, Nerello Mascalese, Cappuccio	14	2.330	2020	25 - 35	3	Raccolta manuale delle uve, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con circa 10 giorni di macerazione, maturazione in botte di rovere francese da 15 hl per 19 mesi.	Affinamento in bottiglia di almeno 5 mesi



















CO.

LAURENT
COGNARD
& CO















Vini Import



MORIC

DOMAINE DENIS RACE



Denis Race

REGIONE

RESPONSABILE PRODUZIONE

DENIS RACE

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	Ü	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.			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 1er Cru Mont de Mileu

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 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) It, 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 "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
•	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
	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
"Les Grand Vignes"



"Les Echezots"



Marsannay
"Au Champ Salomon"



Fixin-Hervelets 1er Cru



Bonnes Mares Grand Cru



Chambertin Clos de Bèze Grand Cru



Domaine Rossignol-Trapet

REGIONE

RESPONSABILE PRODUZIONE
NICOLAS E DAVID ROSSIGNOL

VITATI
12

N° BOTTIGLIE PRODOTTE 60.000

00.00

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 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 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 «Vielles Vignes»



Beaune 1er Cru
"Les Teurons"



Gevrey-Chambertin 1er Cru "Combottes"



Gevrey-Chambertin 1° Cru Petite Chapelle



Chapelle-Chambertin Grand Cru



Latricières - Chambertin Grand Cru



Chambertin Grand Cru



Christian Clerget

REGIONE

RESPONSABILE PRODUZIONE

CHRISTIAN ET ISABELLE CLERGET

VITAT



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
•	Bourgogne	Bourgogne AOC	100% Pinot Nero	35	-	Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, rimontaggi e una pigiatura manuale al giorno. Travaso in botti per gravità preceduto da 3-4 giorni di decantazione per separare il vino dalle fecce più grosse.	18 mesi in botti nuove, di secondo e terzo passaggio, nessuna chiarificazione e filtrazione
•	Morey Saint Denis	Morey Saint Denis AOC	100% Pinot Nero	16	-	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
	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
•	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
	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















Bourgogne Morey Saint Denis

Chambolle Musigny

Vosne-Romanée "Les Violettes"

Vougeot 1er Cru
"Les Petits Vougeots"

Chambolle Musigny 1er Cru "Les Charmes"

Echezeaux Grand Cru



Domaine des Lambrays

REGIONE

RESPONSABILE PRODUZIONE

JACQUES DEVAUGES

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
Puligny-Montrachet 1 ^{er} 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%
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-Montr. 1er Cru Clos du Cailleret



Morey Saint Denis



Morey Saint Denis Les Loups



Clos Des Lambrays Grand Cru



Domaine d'Eugenie

REGIONE BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE

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
	Chassagne- Montrachet Perclos	Vosne- Romanée AOC	100% Chardonnay	10.000	2006	30-50	2	Fermentazione alcolica in botti di rovere	Affinamento inox e barrique 228l
•	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



Fernand et Laurent Pillot

REGIONE BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE

FERNAND ET LAURENT PILLOT

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
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















Bourgogne-Aligoté Cha

Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot"

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Champgains"

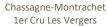
Chassagne-Montrachet 1er Cru Fairendes

Mersault 1er Cru "Caillerets"

Saint-Aubin 1er C. Sentier Du Clou

	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	PRIMA ANNATA	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	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
	Coteaux Bourguignons	AOC Coteaux Bourguignons	100% Pinot Nero	_	_	_	_
	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
	Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes	Chassagne- Montrachet 1 ^{er} 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
•	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-Mon.1er Cru Grande Rouchottes



Bourgogne Pinot Noir



Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes



Volnay



Pommard "Tavannes"





Laurent Cognard Chateau de Buxy

REGIONE BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE LAURENT COGNARD

VITAT



L'avventura di Laurent Cognard inizia nel 1997. Con le proprie forze e tanta determinazione accumula fondi per acquistare vigneti e nel 2006 diventa vigneron a tempo pieno. La tenuta oggi si trova nel cuore di Buxy, uno dei villaggi parte della denominazione di Montagny, avamposto meridionale della Cote Chalonnaise in Borgogna, Si narra che i vini di questa zona erano prediletti dai monaci di Cluny in quanto conferivano «respiro fresco e limpide idee».

Il Crémant de Bourgogne millesimato di Cognard proviene da una parcella di 1,5 ha per una produzione limitata a poco meno di 4 mila bottiglie. Dosaggio zero e tempra da fuoriclasse.



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI
Crèmant de Bourgogne	100% Pinot Noir	Borgogna	0 g/l	15



Cremant de Bourgogne

NOME	UVAGGIO	GRADO ALC. %	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Macon Loché «Les longues terres»	100% Chardonnay	12,5	Maconnais	Pressatura delicata, il vino si chiarifica naturalmente per gravità, tini in acciaio inox a temperatura controllata.	•
Pouilly Loché «Origines»	100% Chardonnay	13,5	Maconnaise	Pressatura e assestamento delicati	In vecchie botti da 500L di rovere per $10-12$ mesi
Bourgogne Rouge	100% Pinot Nero	13	Cote Chalonise	Macerazione a freddo per 4 – 7 giorni, la fermentazione dura circa 10 giorni. Nessun «pigeage» al fine di preservare il frutto ed evitare l'estrazione dei tannini.	100% in vecchie botti per 11 – 12 mesi.
Montagny 1° Cru «Les Bassets»	100% Chardonnay	13,5	Cote Chalonaise	Pressatura delicata, il vino si chiarifica naturalmente per gravità.	Botti di rovere francese da 500L, meno del 10% sono botti nuove, per 11 – 12 mesi.



Pouilly Loché «Orgines»



Macon Loché «Les longues terres»



Montagny 1° Cru «Les Bassets»



Bourgogne Pinot Noir





Domaine De L' Accent

REGIONE LANGUEDOC

RESPONSABILE PRODUZIONE
KONRAD PIXNER

VITATI
21

N° BOTTIGLIE PRODOTTE 35.000

Un tirolese, terrazze di argilla e calcare, vitigni tradizionali, qualche colpo di piccone e l'arte di enfatizzare le cose buone. Il Domaine de l'Accent di Konrad Pixner, situato nel sud della Francia nel cuore della denominazione Terrasses du Larzac, in Languedoc, è un mosaico multistrato di vigneti, macchia e foresta.

Tutti i vini sono fermentati con lieviti indigeni e vinificati senza enzimi o prodotti sintetici. In cantina Konrad ama lavorare con le botti di rovere usate, soprattutto per la fermentazione dei bianchi e la maturazione dei rossi, con l'idea di conservarli il più a lungo possibile, evitando il forte impatto del legno nuovo.



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	Accent Du Sud	IGP Mont Baudile	100% Cinsalut	12,5	Languedoc	Raccolta manuale, delicata a grappolo intero e pressatura in pressa verticale, fermentazione in vecchie botti di rovere da 400L	acciaio inox
	Accenteur Blanc	IGP Mont Baudile	60% Marsanne, 40% Bourboulenc	12,5	Languedoc	Fermentazione spontanea in barriques	Affinamento sui lieviti per 5 mesi
	Petit Accent Rouge	IGP Mont Baudile	40% Syrah, 40% Grenache Noir, 20% Carignan Noir	13,5	Languedoc	Fermentazione spontanea	Affinamento per 9 mesi in botte e acciaio inox
•	La Rocheuse Rouge	AOC Terrasses Du Larzac	50% Grenache Noir, 40% Syrah, 10% Cinsault	14	Languedoc	Fermentazione spontanea	Affinamento per 12 mesi in botti di rovere da 500L











WEINGUT



Willi Schaefer

REGIONE MOSELLA

RESPONSABILE PRODUZIONE
WILLI E CHRISTOPH SCHAEFER

ETTARI VITATI 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

88

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 Domprobst Riesling Spatlese



Graacher Domprobst Riesling Auslese



Graacher Himmelreich Riesling Auslese



Graacher Domp. Riesling Beerenauslese

MORIC

REGIONE TOKAJ

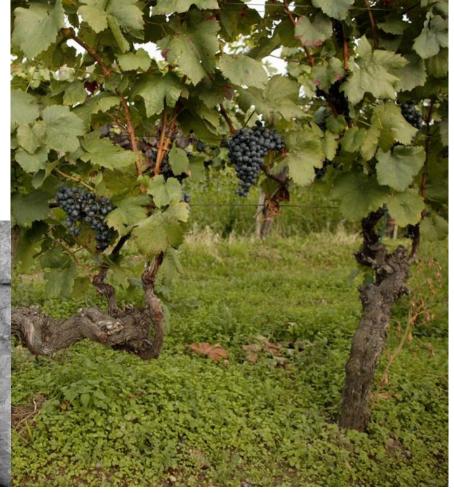
RESPONSABILE PRODUZIONE ROLAND VELICH

VITATI

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
•	Hausmarke Rot	Burgenland	50% Zweigelt, 30% Bläufrankisch, 20% Pinot Nero	12,5	-		Mittel Burgenland	10-55	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. Affinamento: botti di 600-4500 litri per 13 mesi
•	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
	Moric Reserve 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. Fermentazione malolattica naturale. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo eccetto una piccola quantità di solfiti
	HID Nr 3 Balaton Riesling/Furmint	Ungheria	Riesling, Furmint	13	800	_	Balaton	35/60	-
	HID Nr 2 Somlo	Ungheria	Furmint/Welschriesling /Harslevelu	g 12	800	_	Somlo	35/60	-







Blaufrankisch Burgenland



Moric Reserve Bläufrankisch



Lutzmannsburg Alte Reben Bläufrankisch



Hausmarke Weiss Supernatural



HID Nr 3 Balaton Riesling/Furmint



HID Nr 2 Somlo



Alto Artigianato



Bicchieri XGLASS

XGlass è un bicchiere nuovo e dal design universale e accattivante... non vogliamo annoiarci con le vecchie storie. - Nicola Vulini

La storia di XGlass nasce nel 2019, da un'esigenza che ha a che fare con la vita privata di Nicola Vulai. Grande amante del vino, del vetro, padre di tre bambini.

"Nei miei sogni c'è sempre stata una casa con tantissimi bicchieri, da quello per lo champagne a quello per il bianco, a diversi bicchieri per il rosso e perché no.. anche per la birra... siamo pur sempre in Austria. Come unire un grande desiderio alla praticità di tutti i giorni? Ho assecondato il desiderio di mia moglie, quello di avere un bicchiere per tutto. Mi è piaciuta questa sfida e l'ho accettata."

L'idea iniziale era di un'apertura più stretta che inizialmente era una soluzione per mantenere lo spumante fresco più a lungo, ma gradualmente è diventata l'idea migliore in assoluto.

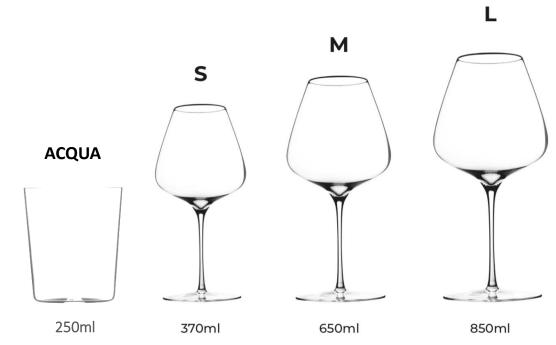
Con XGlass i vini prendono aria e soprattutto nelle giornate più calde mantengono perfettamente la loro freschezza.

La vetreria in cui si producono è antica e ricca di storia. Un giovane team mi ha aiutato a realizzare bicchieri diversi, brocche tradizionali e nuove forme e colori.





TAGLIA	DESCRIZIONE	MODALITA' USO	APERTURA	ALTEZZA	PESO
S	XGLASS WINE	Bicchiere adatto per l'aperitivo, bollicine e birra.	5 cm	20 cm	80-95 gr
М	XGLASS WINE	Bicchiere a tutti i giorni, universale.	6,5 cm	23 cm	90-105 gr
L	XGLASS WINE	Bicchiere adatto per le occasioni speciali	7,5 cm	25,5 cm	100-130 gr
-	XGLASS ACQUA	Bicchiere d'acqua	8,5 cm	10 cm	<70 gr



Sotto i fondi marini gli animali stanno nascosti. Il compito del poeta è estirpare ciò che non ce li fa vedere.

Alda Merini da Nuove Magie



Via Gastone Nencini 4/6 Tel. +39 055 5341093 52028 Terranuova Bracciolini (AR) Italia

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