

Heres

THE WINE HUB



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 sulla 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
Corbon	14

Crémant

Robert Roth	16
Natalie Richez NEW	17

Vini Italia

Roberto Voerzio	19
Gianfranco Alessandria	22
Gottardi	24
Griesserhof	26
De Stefani	28
Vini Clementi	32
Silvia Zucchi	34
Enio Ottaviani	36
Castello della Mugazzena	39
Petrolo	40
Fuligni	42
Il Marroneto	44
Tassi	46
Podere Forte	48
Bertinga	51
De Ricci	53
Marani	55
Ciavolich	57
Giovanni Aiello NEW	60
Ciro Biondi	62
Augustali	64
Eolia	66

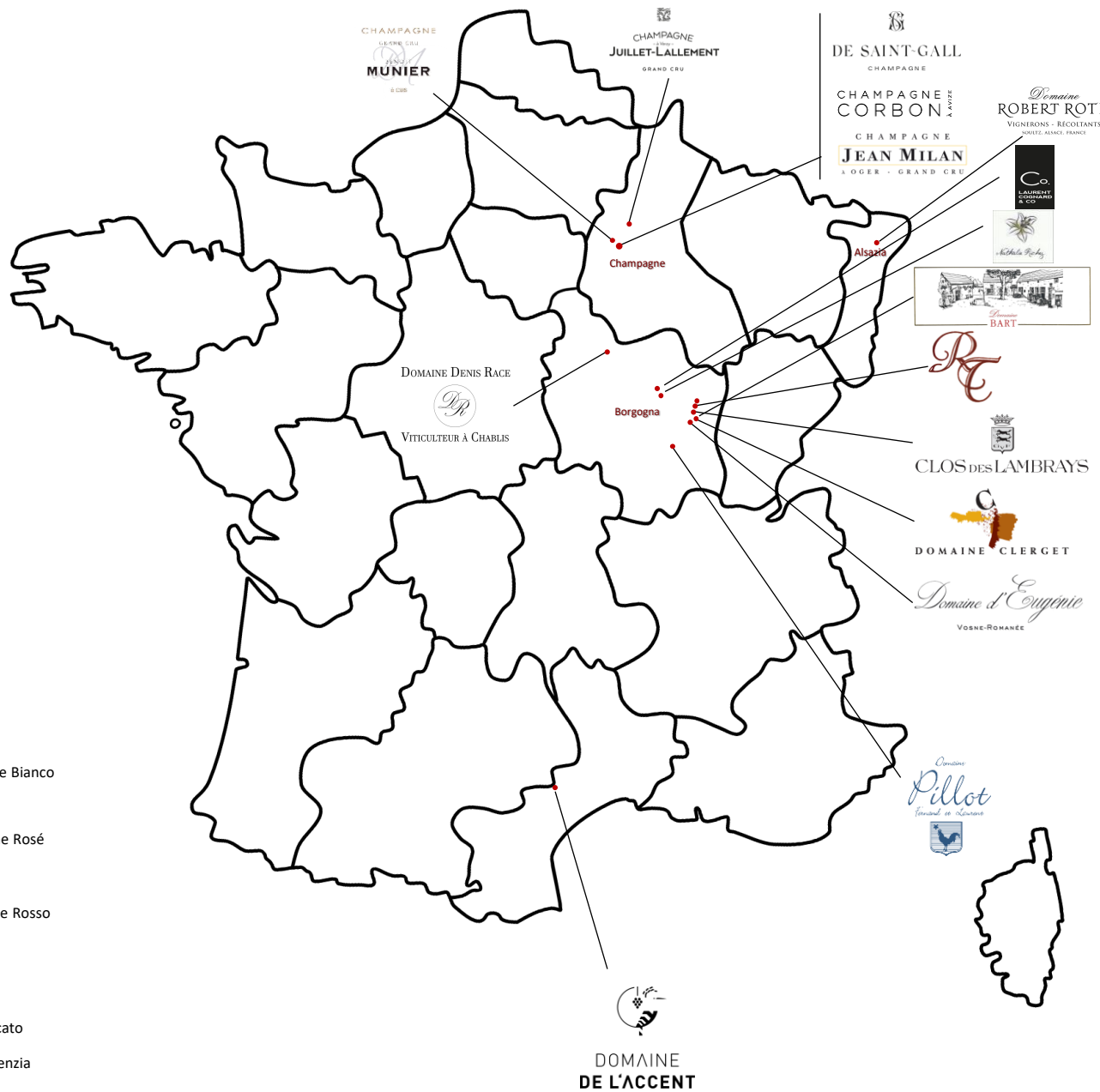
Vini Import

Denis Race	69
Bart	71
Rosignol-Trapet	73
Christian Clegert	75
Domaine Des Lambrays	77
D'Eugenie	79
Fernand et Laurent Pillot	81
Laurent Cognard NEW	84
Domaine de l'Accent NEW	86
Willi Shaefer	88
Moric	90

Alto Artigianato

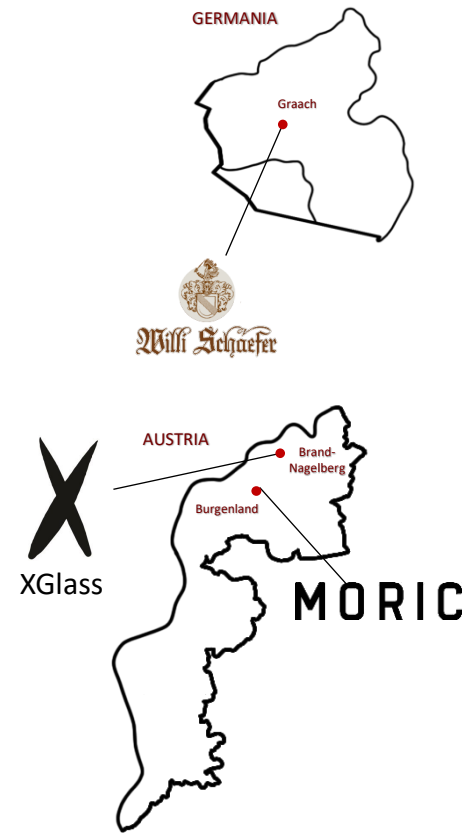
XGlass	93
--------	----





Legenda

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





DE SAINT-GALL

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE
- à Verzy -
JUILLET-LALLEMENT

GRAND CRU

CHAMPAGNE

GRAND CRU

BENOIT
MUNIER

à CUIS

CHAMPAGNE
CORBON À AVIZE

CHAMPAGNE

JEAN MILAN

À OGER - GRAND CRU

Domaine
ROBERT ROTH
VIGNERONS - RÉCOLTANTS
SOULTZ, ALSACE, FRANCE



Champagne & Crémant



DE SAINT-GALL

CHAMPAGNE

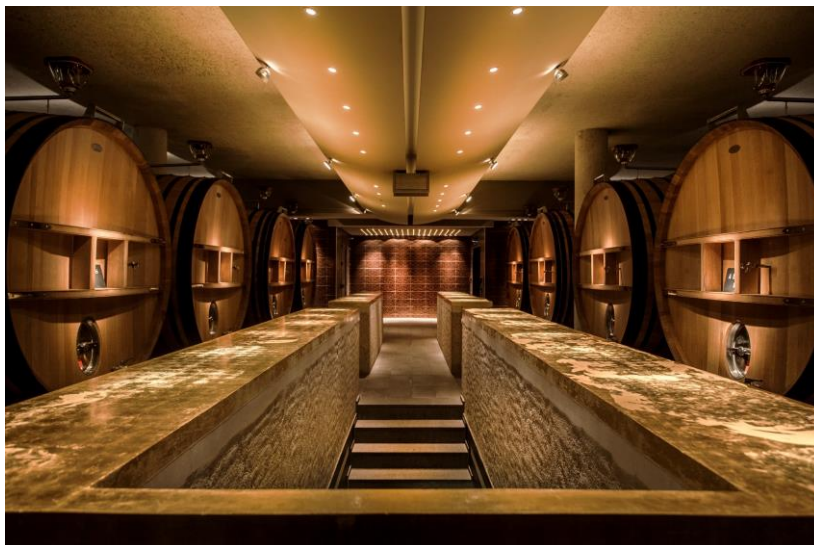
REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CÉDRIC JACOPIN

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
> 250.000

CATEGORIA
CM

Il nome De Saint-Gall racchiude una storia tutta da scoprire nella regione della Champagne. Dietro questo marchio nato nel 1972 si cela un universo composto da 2000 famiglie di vigneroni, 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 cuvées de prestige.



De Saint-Gall



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
 So Dark Grand Cru	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay	Côte des Blancs, Montagne de Reims	7 g/l	72
 Orpale Brut BdB Millésime Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	7 g/l	144
 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

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
JEAN LALLEMENT

ETTARI
VITATI
4,13

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
25.000







CATEGORIA
RM

Juillet-Lallement è una piccola Maison familiare fondata all'inizio del XX secolo da Paul Lallement, Arthur Lallement e René Juillet. Divenuta nel 1963 proprietà del figlio di Arthur, Pierre Lallement, è passata nel 2003 nelle mani di Jean, che si impegna a perpetuare una tradizione familiare fatta di altissima qualità ed esaltazione del territorio, attraverso una viticoltura ragionata e rispettosa dell'ambiente. L'azienda si trova nel cuore della Montagna di Reims, a Verzy, e comprende poco più di 4 ha distribuiti sui territori di Verzy e Sillery, entrambi classificati come Grand Cru. Due sono le gamme 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.



Juillet-Lallement



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO
 Brut Sélection 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
 Extra Brut Pur Meunier Millesime Grand Cru	100% Meunier	Verzy - Sillery	
 Extra Brut Rosé Millesime Grand Cru	85% Chardonnay, 15% Pinot Noir	Verzy - Sillery	



Brut Sélection Grand Cru



Brut BdB Grand Cru



Brut BdN Grand Cru



Brut Special Club Gran Cru



Extra Brut Pur Meunier
Millesime Grand Cru



Extra Brut Rosé
Millesime Grand Cru

CHAMPAGNE
GRAND CRU
BENOIT
MUNIER
à CUIS

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
 Brut Blanc de Blancs Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	48
 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
 Brut Rosé Grand Cru	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir	Côte des Blancs et Montagne de Reims	8 g/l	48
 Brut Millésime Grand Cru 4 Lieux Dits	100% Chardonnay	Côte des Blancs ?	g/l	
 Brut Millesime Grand Cru Vieilles Vignes	100% Chardonnay	Côte des Blancs ?	g/l	
 Coteaux Champenois Avize	100% Chardonnay	Côte des Blancs et Montagne de Reims ?	g/l	



Brut Blanc de Blancs Grand Cru



Brut BdB Millésime Grand Cru



Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru



Blandélice Brut Nature Chard. Grand Cru Millésime



Brut Rosé Grand Cru



Brut Millésime Grand Cru 4 Lieux Dits

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
FAMIGLIA MILAN





ETTARI
VITATI
6

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
60.000

CATEGORIA
NM

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



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI
 Brut Tradition	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	24
 Brut Symphorine	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	36
 Brut Grande Réserve 1864 Gran Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	36
 Brut Rosé	80% Chardonnay, 20% Pinot Noir	Côte des Blancs	g/l	



Brut Tradition



Brut Grande Réserve 1864



Brut Symphorine



Brut Rosé

CHAMPAGNE CORBON A AVIZE

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
AGNÈS CORBON








ETTARI
VITATI
3

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
10.000

CATEGORIA
RM

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



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO
 Brut Antrachite	50% Chard, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier	Avize	5 g/l
 Absolutment Brut Zero Dosage	50% Chard, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier	Avize	0 g/l
 Chardonnay Brut Millésime Grand Cru	100% Chardonnay	Avize	5 g/l
 Les Bacchantes Chardonnay Grand Cru	100% Chardonnay	Avize	5 g/l
 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
 Les Bacchantes Rosé de Saignee	100% Pinot Meunier	Avize	g/l



Brut Anthracite



Absolutment Brut
Zero Dosage



Chardonnay Brut
Millésime Grand Cru



Les Bacchantes
Chardonnay Grand Cru



Brut D' Autrefois



Les Bacchantes
Rosé de Saignee

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
 Crémant Blanc Brut Des Gres	90% Pinot Blanc, 10% Auxerrois	Alsazia	3 g/l	12



Crémant Blanc Brut
 Des Gres



Nathalie Richez

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
NATHALIE 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 LIEVITI
 Crémant Rosè De Bourgogne	100% Pinot Noir	Borgogna	6 g/l	15



Crémant De
Bourgogne

Vini Italia

Roberto Voerzio
AZIENDA AGRICOLA

GIAMPIANCO
ALESSANDRIA

WEINGUT GOTTARDI
MAZZON

Griesser Hof
Weingut · Tenuta

DE STEFANI
VENEZIA 1866

Clementi
Azienda Agricola Gnirega

SILVIA ZUCCHI
IN PUREZZA



ENIO OTTAVIANI
VINI E VIGNETI

Castello della
Mugazzena

PETROLO

FULIGNI

IL MARRONETO

TASSI
MONTALCINO

Podere Forte

BERTINGA

DE' RICCI
CANTINE STORICHE

MARANI

CIAVOLICH
1853

Giovanni Aiello
enologo per amore

EOLIA

BIONDI

AUGUSTALI

REGIONE
PIEMONTE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
ROBERTO VOERZIO

ETTARI
VITATI
25

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
60.000

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



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● Dolcetto D'Alba Priavino	Dolcetto D'Alba DOC	100% Dolcetto	13,5	12.000/15.000	1987	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	In acciaio per 10 mesi
● Barbera D'Alba il Cerreto	Barbera D'Alba DOC	100% Barbera	14	12.000/15.000	2003	La Morra	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con solo utilizzo di lieviti indigeni	12 mesi in tonneau (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 tonneau (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 tonneau (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
● Barbera d'Asti Superiore	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
● Langhe Merlot	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 Toriglione	Barolo Toriglione 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 Brunate



Barolo La Serra



Barolo Case Nere
Riserva 10 anni



Barolo Toriglione



Barolo Sarmassa



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 d'Alba	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



Dolcetto D'Alba



Barbera D'Alba



Langhe Nebbiolo



Barbera D'Alba Vittoria



Barolo



Barolo San Giovanni



Gottardi

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

REGIONE
**TRENTINO
ALTO ADIGE**

RESPONSABILE
PRODUZIONE

**FAMIGLIA
GOTTARDI**

ENOLOGO
ENRICO PATERNOSTER

ETTARI
VITATI
9

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
45.000

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



©MariaUntersulzner



©MariaUntersulzner

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



Pinot Nero "Private Cellar"



Pinot Nero "Riserva"



Pinot Nero Selection

REGIONE
**TRENTINO
ALTO ADIGE**
RESPONSABILE
PRODUZIONE
PAUL HUBER

ETTARI
VITATI
6
N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
30.000

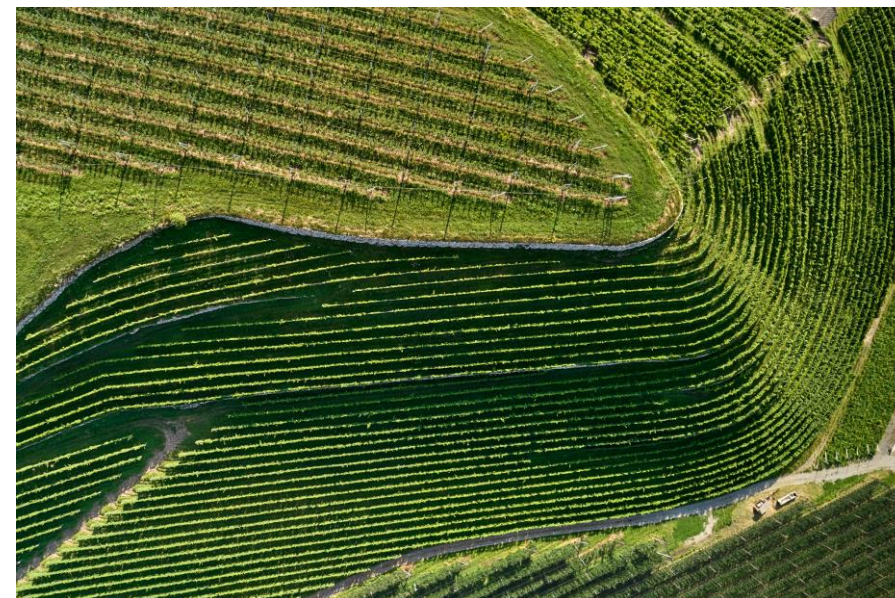
L'azienda di Griesserhof si trova a nord di Bressanone. Citato per la prima volta nel 1192, il maso fu un regalo dei frati dell'Abbazia di Novacella al vescovo di Bressanone e già all'epoca i frati erano a conoscenza che dai suoi vigneti era possibile ottenere eccellenti vini.

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.



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 Dolomiten IGT	100% Pinot Nero	13	1500	2019	Valle Isarco	Fermentazione spontanea in acciaio	10 mesi in barriques usate



Gall Kerner



Gols Sylvaner



Gols Sauvignon Blanc



Rigger Gruner Veltriner



Gols Pinot Nero

DE STEFANI

VENEZIA 1866

REGIONE
VENETO

RESPONSABILE
PRODUZIONE
**TIZIANO E ALESSANDRO
DE STEFANI**

ETTARI
VITATI
80

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
400.000



SISTEMA QUALITÀ NAZIONALE
PROTEZIONE VITIGNI



biodiversity

friend

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.

De Stefani

Non solo prosecco da 5 Generazioni



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	RESIDUO ZUCCHERINO	ANNO VIGNETO	VINIFICAZIONE EAFFINAMENTO
➔	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
➔	Valdobbiadene Prosecco Sup. DCG Brut Millesimato	Valdobbiadene Prosecco Superiore DCG	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
➔	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 E AFFINAMENTO
➔ ●	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 E AFFINAMENTO
➔ ●	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	7.000	2001	Vigneto Kreda nel podere "Le Ronche", nella valle del Piave	1986	Appassimento delle uve, diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori a temperatura controllata con frequenti rimontaggi, svinatura e termine della fermentazione alcolica. Affinamento: Il vino viene posto a maturare per 24 mesi circa in barrique
➔ ●	Malanotte	Malanotte del Piave DOCG	100% Raboso Piave	15-18	-	2007	Vigneto Terre Nobili a Fossalta di Piave a 10 km dal Mare Adriatico e a 50 km dalle montagne Dolomiti	-	Appassimento di una parte delle uve, diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica, a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique per 36 mesi circa sui propri lieviti e successivamente 18 mesi in bottiglia
➔ ●	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	15,00	-	-	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



Solèr



Kreda



Malanotte



Bailo Valpolicella Ripasso



Bailo Amarone della Valpolicella

REGIONE
VENETO

RESPONSABILE
PRODUZIONE
BERNARDINO CLEMENTI

ETTARI
VITATI
13

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
25.000



Clementi Gnirega è una piccola azienda vitivinicola familiare nel cuore della Valpolicella Classica, fondata dal l'Avvocato Pietro Clementi nel 1969 come cantina ad uso familiare 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.

Vini Clementi



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	Valpolicella 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 Valpolicella 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 plateau 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 fruttajo 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	15	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



Valpolicella Superiore Classico



Valpolicella Ripasso Classico



Valpolicella Amarone Classico



Ca' del Giovane



Loto

SILVIA ZUCCHI

IN PUREZZA

REGIONE
EMILIA ROMAGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
SILVIA E DAVIDE ZUCCHI

ETTARI
VITATI
10





N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
20.000

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



Silvia Zucchi



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.
 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.
 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 mosto 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
VINI E VIGNETI

REGIONE
EMILIA ROMAGNA

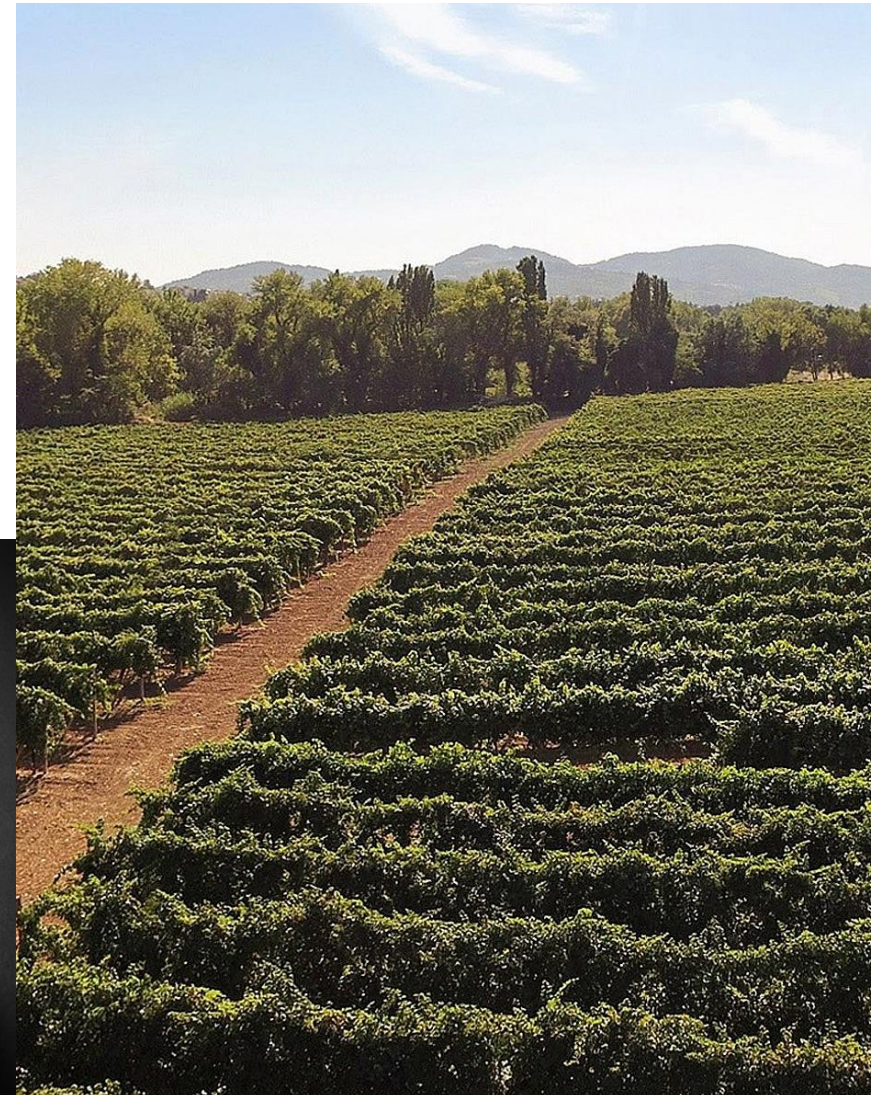
RESPONSABILE
PRODUZIONE
DAVIDE LORENZI

ETTARI
VITATI
12

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
130.000

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

Enio Ottaviani



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



Mada











Strati



Clemente Primo



Rebola

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



Passo Rosso



Caciara



Merlot



Dado

Castello della Mugazzena

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
MAURIZIO SAETTINI


ETTARI
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
 Pantagruel	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 acciaio e una parte in barrique.



Pantagruel



Gargantua

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

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE

**SIMONE CUCCOLI CON LA
CONSULENZA DI CARLO FERRINI**

ETTARI
VITATI
29

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
70.000



DAL 2016 (SUOLO E SALUTE)

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



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO	
●	Torrione	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. Lunghie 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	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. Lunghie macerazioni.	In Botti da 22 Hl e Tonneaux di rovere francese.



Torrione



Galatrona



Campo Lusso



Bòggina A



Bòggina B



Bòggina C
Riserva

Fuligni



REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE

**DOTT.SSA
MARIA FLORA FULIGNI**

ETTARI
VITATI
12

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
50.000

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



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



Rosso di Montalcino
Ginestreto



Brunello di Montalcino



Brunello di Montalcino Riserva



IL MARRONETO

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
ALESSANDRO MORI

ETTARI
VITATI
5

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



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



Rosso di Montalcino - Ignaccio



Rosso di Montalcino - Jacopo



Brunello di Montalcino



Brunello di Montalcino
Selezione Madonna delle Grazie



TOSCANA

**RESPONSABILE
PRODUZIONE
FABIO TASSI**

**BOTTIGLIE
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.



Tassi



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 vetrificate 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 Colomaiolo	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 Colomaiolo



Brunello di Montalcino Franci Riserva



Brunò



Podere Forte
Castiglione d'Orcia

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CRISTIAN CATTANEO

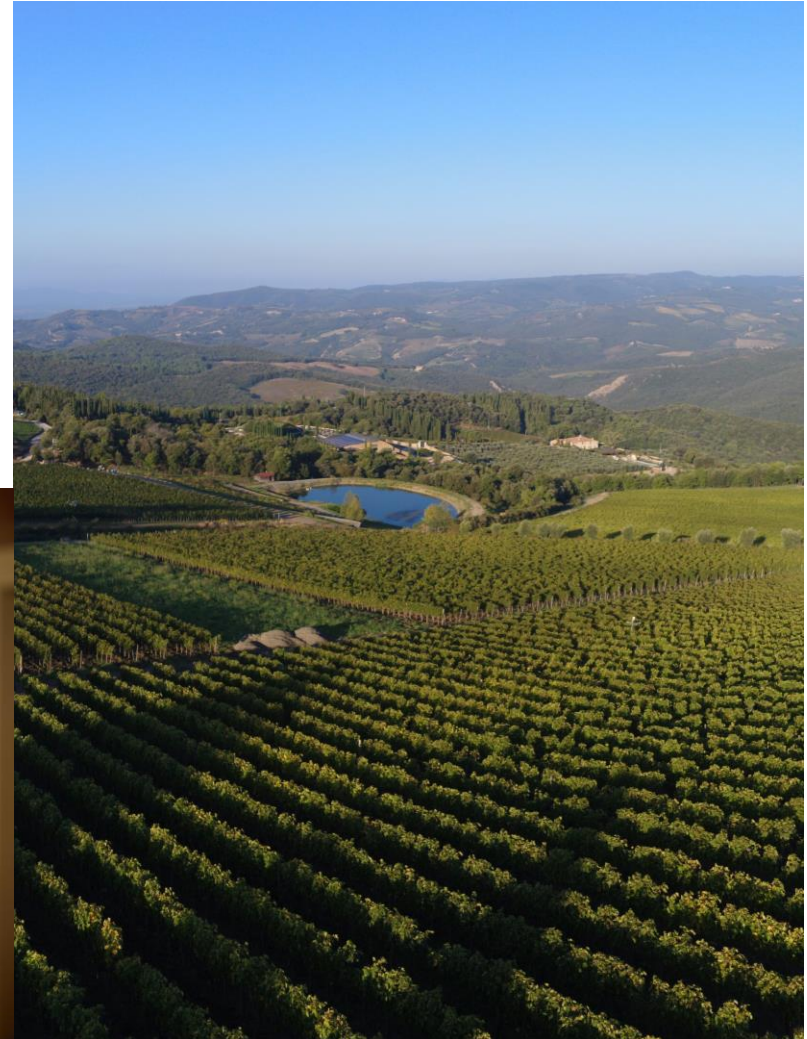
ETTARI
VITATI
24

**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	12,5	2008	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.



Amathà Metodo Classico



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 lt e tonneau da 600lt, ed un’unica botte da 1500 lt di primo e secondo passaggio per 18 - 20 mesi. Fermentazione malolattica spontanea. Minimo 12 mesi in bottiglia in base all’annata.
● Petrucci Anfiteatro	DOC Orcia	100% Sangiovese	15	5.050	2001	Castiglione d’Orcia	11	2,5	Attente fermentazioni spontanee in un tino da 50 q.li di rovere francese a 27 - 30° C. Vinificato come unico Cru con tempi di contatto sulle bucce sino a 35 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese da 228 lt e tonneau da 600lt, di primo e secondo passaggio per 18 - 20 mesi. Fermentazione malolattica spontanea. Minimo 12 mesi in bottiglia in base all’annata.
● Guardiavigna	DOC Orcia	100% Cabernet Franc.	15	4.560	2001	Castiglione d’Orcia	16	1	Fermentazioni spontanee in tini di rovere francese a 27 -30°C. Macerazioni, differenziate per ogni vitigno: 7-10 giorni per Petit Verdot, 18 per Merlot e sino a 30 per Cabernet Franc. Malolattica in barrique di rovere francese da 225 e 228 lt. dove il vino matura 18 mesi prima dell’assemblaggio finale. Seguono 15 mesi in bottiglia.



Villaggio



Petruccino



Petrucci Melo



Petrucci Anfiteatro



Guardiavigna



BERTINGA

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
ELISA ASCANI

ETTARI
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 ed un chianti classico dall'iconico vigneto Vertine. 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 sì 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 tonneau 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 in 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.



La Porta di Vertine
Chianti Classico



Sassi Chiusi
Toscana IGT



Bertinga
Toscana IGT



Punta di Adine
Toscana IGT



Volta di Bertinga
Toscana IGT

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
**ENRICO E NICOLÒ
TRABALZINI**

ETTARI
VITATI
30

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE

50.000

Per Enrico Trabalzini la passione per la vite e per il vino nasce nel 1995, quando inizia a reimpiantare i vigneti lasciati dal padre. Da lì sboccia l'amore per la vigna e iniziano i primi approcci alla vinificazione per la sola curiosità personale. Nel 2015, insieme alla moglie Antonella e 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 propri prodotti nel pieno rispetto della tipicità territoriale.

Così nascono i vini De' Ricci. Oggi De' Ricci è un'anima con due corpi distinti, rappresenta l'unione tra storicità e sguardo al futuro. L'affinamento in legno viene tutt'ora in parte effettuato all'interno della cantina storica, la Cattedrale del Vino, per mantenere viva la tradizione di Montepulciano.

La vinificazione ha sede, invece, nel nuovo centro aziendale: la Tenuta Fontecomino, inaugurata nel 2017.

Oggi gli ettari vitati sono 30, con una produzione media per ceppo di circa 1 kg d'uva.

De' Ricci



NOME	DENOM.	UVAGGIO	ZONA DI PROD.	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 tonneau 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 tonneau 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 tonneau e botti grandi da 20/25 HI per circa 24 mesi, ai quali seguono almeno 12 mesi di permanenza in bottiglia



Rosso di Montepulciano



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.



NOOME	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 Ciliegiole Marche	Ciliegiole Marche IGT	100% Ciliegiole	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
Ciliegiole Marche

CIAVOLICH

1853

REGIONE
ABRUZZO

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CHIARA CIAVOLICH

ETTARI
VITATI
35

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
80.000



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



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N° BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
 Pecorino Fosso Cancelli	Colline Pescaresi IGP	100% Pecorino	13	3.000	Pianella Loreto Aprutino	10	Le uve raccolte a mano, trasportate in cassette piccole vengono 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 slavia 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 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
 Cocociola	Colline Pescaresi IGP	100% Cocociola	12,5	3.000	Loreto Aprutino	35	Cocociola 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 sofficientemente e il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata. A fine fermentazione una parte della massa viene travasata in tonneau 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 d'Abruzzo DOP	100% 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-diraspatate 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-diraspatate. 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



Cocociola



Aries
Pecorino



Cerasuolo
d'Abruzzo



Montepulciano



Divus



Giovanni Aiello

REGIONE
PUGLIA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
GIOVANNI AIELLO

ETTARI
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 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 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 cuvè, 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 bouquet.	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 Blu



Chakra Giallo



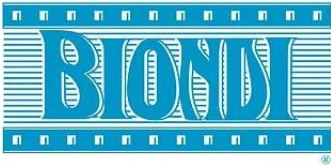
Chakra Verde



Chakra Rosato



Chakra Rosso



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.



Ciro Biondi



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	13,5	2.500	2010	Comune di Trecastagni	40	2,8	Inox	18 mesi in barrique e tonneau



Outis Bianco



Outis Rosso



Pianta Etna Bianco



San Nicolò Etna Rosso



Cisterna Fuori Etna Rosso



Augustali

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

REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
VINCENZO BAMBINA

ETTARI
VITATI
5,5

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
28.000

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

La Sicilia è da sempre luogo di contrasti: 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



Il Clima
Syrah



Eolia

REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE
PRODUZIONE

BERNARDO CIRICIOFOLO

ETTARI
VITATI
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.

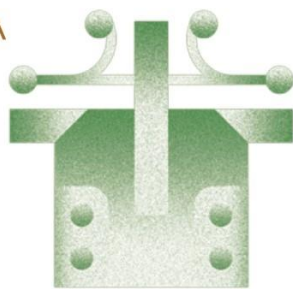
Le conoscenze acquisite da Natascia e da Luca nel campo della sommellerie hanno contribuito alla percezione della complessità di Salina e delle sue contrade, una pluralità di universi compressi in pochi chilometri quadrati.

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 fecce 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

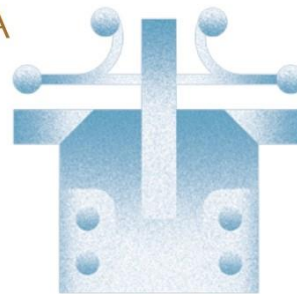
EOLIA



BIANCO V 2020 MALVASIA SALINA BIANCO IGT

*Eolia è energia, sfida, amore profondo per l'isola di Salina.
Luca Caruso e Natascia Santandrea*

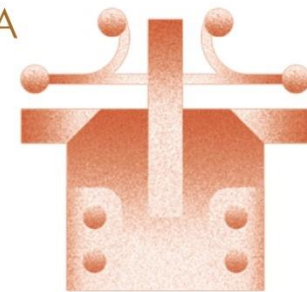
EOLIA



BIANCO M 2021 SALINA BIANCO IGT

*Eolia è energia, sfida, amore profondo per l'isola di Salina.
Luca Caruso e Natascia Santandrea*

EOLIA



ROSSO CN 2020 SALINA ROSSO IGT

*Eolia è energia, sfida, amore profondo per l'isola di Salina.
Luca Caruso e Natascia Santandrea*

DOMAINE DENIS RACE



VITICULTEUR À CHABLIS



catalogo Heres



DOMAINE CLERGET



LAURENT
COGNARD
& CO



CLOS DES LAMBRAYS

Domaine d'Eugénie

VOSNE-ROMANÉE

*Domaine
Pillot
Fernand et Laurent*



DOMAINE
DE L'ACCENT



Will Schaefer

MORIC

Vini Import

DOMAINE DENIS RACE



VITICULTEUR À CHABLIS

REGIONE
CHABLIS

RESPONSABILE
PRODUZIONE
DENIS RACE

ETTARI
VITATI
18

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
90.000

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



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



Petit Chablis



Chablis



Chablis 1° Cru Vaillons



Chablis 1er Cru Mont de 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.



© Ola Bergman



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) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Marsannay "Les Grand Vignes"	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	12.000	1990	35	2	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Marsannay "Longeroies"	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	3.000	1990	35	0,5	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228) lt, di cui 20% nuove, per 18 mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
● Marsannay "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"



Marsannay
"Les Echezots"



Marsannay
"Au Champ Salomon"



Fixin-Hervelets 1^{er} Cru



Bonnes Mares Grand Cru



Chambertin Clos de Bèze
Grand Cru



Domaine Rossignol-Trapet

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
NICOLAS E DAVID ROSSIGNOL

ETTARI
VITATI
12

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
60.000



DAL 2004 (AB + DEMETER)

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



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



DOMAINE CLERGET

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CHRISTIAN ET ISABELLE CLERGET

ETTARI
VITATI
6


DAL 2017

Il Domaine Clerget, con i suoi 6 ettari di vigneti, è situato nella Côte de Nuits tra Chambolle-Musigny, Morey-St-Denis, Vougeot e Vosne-Romanée. Christian e Isabella Clerget, dal 2015 insieme anche alla figlia Justine, coltivano e vinificano il loro Pinot Nero portando così avanti una tradizione familiare di generazioni. La filosofia del domaine è semplice: la qualità del vino si fa in vigna. Nel 2007 hanno ottenuto la certificazione biologica che va a sostegno della loro filosofia agronomica.

Sono difatti del pensiero che gli interventi in vigna vadano fatti in maniera preventiva e non curativa. L'esperienza nell'osservazione della pianta e la perfetta conoscenza delle proprie vigne sono indispensabili al conseguimento di una corretta interpretazione dell'annata. Con la ricerca di bassi rendimenti, di bei frutti con chicchi maturi e sani si promettono vini dritti e puri, equilibrati, di tessitura profonda e con un grande potenziale di invecchiamento.

Christian Clerget



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



CLOS DES LAMBRAYS

Domaine des Lambrays

REGIONE
BORGOGNA





RESPONSABILE
PRODUZIONE
JACQUES DEVAUGES

ETTARI
VITATI
10

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
50.000

Clos des Lambrays, citato fin dal 1365 nei documenti dell'abbazia di Cîteaux fu diviso tra 74 proprietari dopo la rivoluzione francese e solo nel 1866 riportato ad unità. Dopo un intermezzo poco glorioso, a partire dal 1979, inizia un nuovo corso con Thierry Brouin come enologo e direttore del Domaine. Dal 1981 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 ^{er} 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 1 ^{er} 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 ^{er} 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'Eugénie

VOSNE-ROMANÉE

Domaine d'Eugenie

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE
PRODUZIONE
MICHEL MALLARD

ETTARI
VITATI
6,5

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
30.000

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



NOME	DENOM.	UVAGGIO	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
 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



Chassagne-Montrachet Perclos



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

ETTARI
VITATI
14,8

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
70.000



DAL 2012 (Dephy-ECO-Phyto)

Le origini della famiglia Pillot risalgono al XVII secolo, come eccellenti vigneroni, 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



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-Montrachet 1er Cru Les Vergers



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

ETTARI
VITATI
18



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 temprà da fuoriclasse.



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



Crémant 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.	Tini in acciaio inox per 10 - 12 mesi
● 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 Chalonsise	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 Chalonsise	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 «Origines»



Macon Loché «Les longues terres»



Montagny 1° Cru «Les Bassets»



Bourgogne Pinot Noir



DOMAINE DE L'ACCENT



Domaine De L' Accent

REGIONE
LANGUEDOC

RESPONSABILE
PRODUZIONE
KONRAD PIXNER

ETTARI
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. %	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
 Accent Du Sud	IGP Mont Baudile	100% Cinsault	12,5	Languedoc	Raccolta manuale, delicata a grappolo intero e pressatura in pressa verticale, fermentazione in vecchie botti di rovere da 400L	Affinamento sulle fecce fini per 5 mesi in 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



Accent Du Sud



Accenteur Blanc



Petit Accent Rouge



La Rocheuse Rouge

REGIONE
MOSELLA

RESPONSABILE
PRODUZIONE

WILLI E CHRISTOPH SCHAEFER

ETTARI
VITATI
4

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



Graacher Riesling Feinherb



Graacher Riesling Trocken



Graacher Himmelreich Riesling Kabinett

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



Graacher Himmelreich Riesling Spatlese



Graacher Domprobst Riesling Spatlese



Graacher Domprobst Riesling Auslese



Graacher Himmelreich Riesling Auslese



Graacher Domp. Riesling
Beerenauslese

MORIC

REGIONE
TOKAJ

RESPONSABILE
PRODUZIONE
ROLAND VELICH

ETTARI
VITATI
25

N° BOTTIGLIE
PRODOTTE
> 60.000

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



Moric



NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC. (%)	N° BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
● Hausmarke Rot	Burgenland	50% Zweigelt, 30% Bläufränkisch, 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
● Blaufränkisch Burgenland	Burgenland	100% Bläufränkisch	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 Bläufränkisch	Burgenland	100% Bläufränkisch	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 Bläufränkisch	Burgenland	100% Bläufränkisch	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	12	800	–	Somlo	35/60	–



Hausmarke Rot



Blaufränkisch Burgenland



Moric Reserve Bläufränkisch



Lutzmannsburg Alte Reben Bläufränkisch



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.

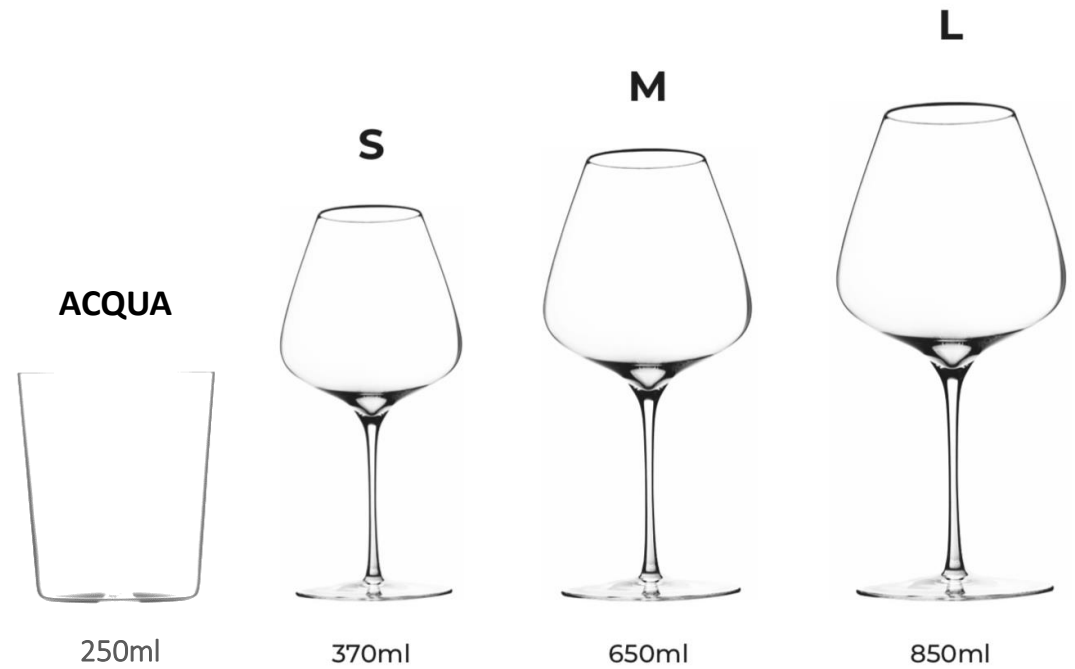
Con XGlass i vini prendono aria e soprattutto nelle giornate più calde mantengono perfettamente la loro freschezza.

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
M	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

Heres —

THE WINE HUB

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

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