

Heres
THE WINE HUB

Heres

THE WINE HUB

Heres è la concretizzazione delle visioni di Cesare Turini.

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

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

Indice

Champagne

De Saint-Gall 8
Juillet-Lallement 10
Jean Milan 12
Corbon 14
Liébart-Régnier **NEW** 16

Crémant

Robert Roth 18
Laurent Cognard 19
Paul G. Valentin **NEW** 20

Vini Italia

Gianfranco Alessandria 24
Griesserhof 26
Waldgries 28
Vini Clementi 31
Enio Ottaviani 34
Castello della Mugazzena 37
Petrolo 39
Fuligni 42
Tassi 44
Vignaioli di Radda 46
Terre di Beba **NEW** 48
Marani 50
Ciavolich 52
Tenuta Madre **NEW** 55
Giovanni Aiello 57
Ciro Biondi 60
Tenute Mannino 62
Eolia 64

Vini Import

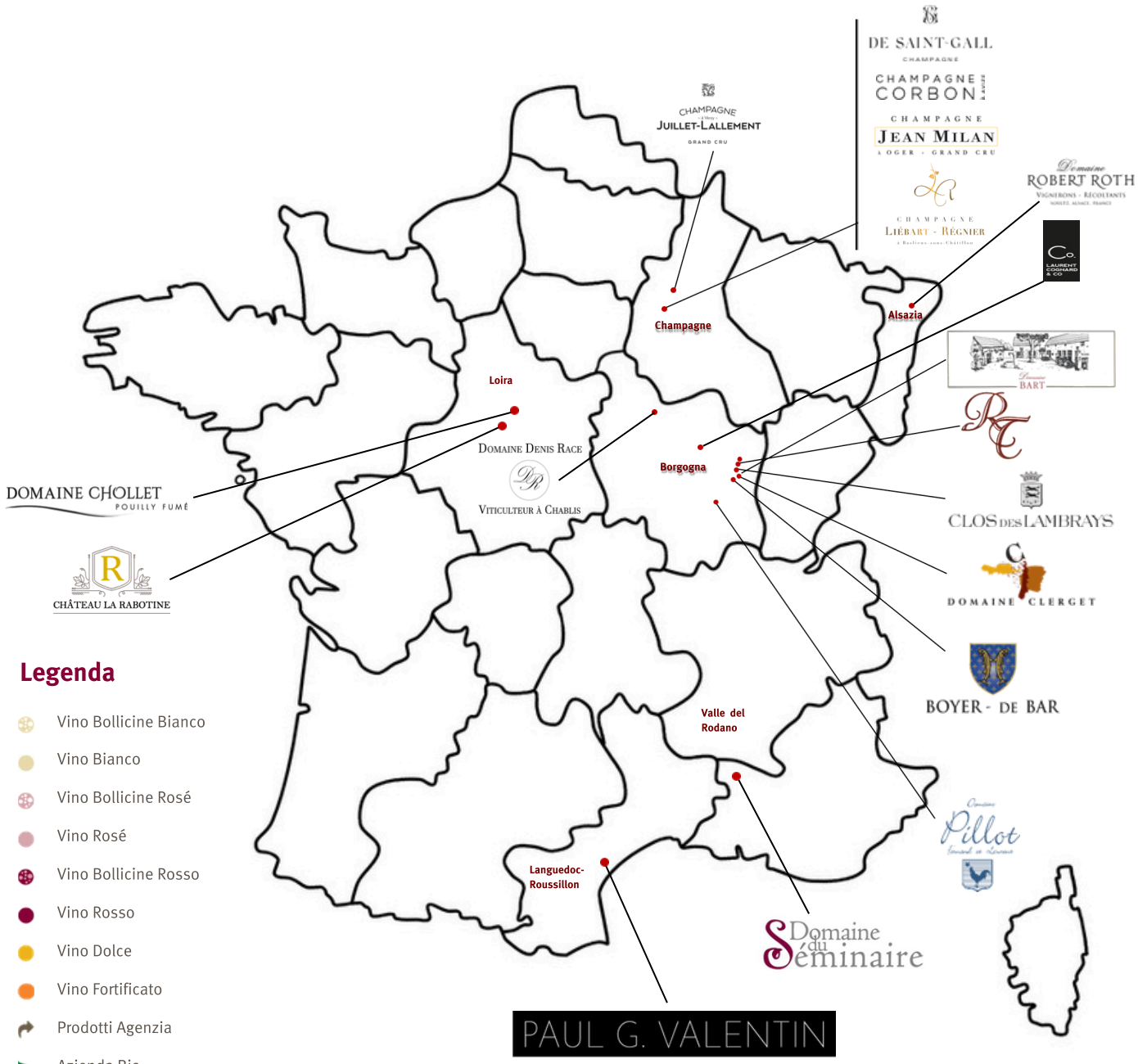
Denis Race 68
Bart 70
Rossignol-Trapet 73
Christian Clegert 75
Domaine Des Lambrays 77
Fernand et Laurent Pillot 79
Boyer-de Bar **NEW** 82
Laurent Cognard 84
Domaine Gilles Chollet **NEW** 86
Domaine du Seminaire **NEW** 88
Chateau La Rabotine **NEW** 90
Willi Shaefer 92
Moric 94

Alto Artigianato

XGlass 97



Heres
THE WINE HUB



Legenda

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





Heres
THE WINE HUB

DE SAINT-GALL
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
– à Verzy –
JUILLET-LALLEMENT
GRAND CRU

CHAMPAGNE
JEAN MILAN
À OGER - GRAND CRU

CHAMPAGNE
CORBON
À AVIZE

Co.
LAURENT
COGNARD
& CO

CHAMPAGNE
LIÉBART - RÉGNIER
à Baslieux-sous-Châtillon

Domaine
ROBERT ROTH
VIGNERONS - RÉCOLTANTS
SOULTZ, ALSACE, FRANCE

PAUL G. VALENTIN

Champagne & Crèmant

DE SAINT-GALL
CHAMPAGNE

De Saint-Gall

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE PRODUZIONE
CÉDRIC JACOPIN

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
› 250.000

CATEGORIA
CM

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



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI
Brut Le Sélection	55% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier	Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne	10 g/l	36
Brut BdB Premier Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	› 36
Extra Brut BdB Grand Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	4 g/l	66
Brut BdB Millésimé Gran Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	7 g/l	60
So Dark Grand Cru	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay	Côte des Blancs, Montagne de Reims	7 g/l	72
Orpale BdB Millésime Grand Cru Zero Dosage	100% Chardonnay	Côte des Blancs	0 g/l	120
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 Rosé de Saignée Grand Cru	100% Pinot Noir	Montagne de Reims	8 g/l	60



Brut Le Sélection



Brut Blanc de Blancs Premier Cru



Brut Rosé Premier Cru



Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru



Brut Blanc De Blancs Millésimé Gran Cru



Brut Rosé de Saignée Grand Cru



So Dark Grand Cru



Orpale BdB Millésime Grand Cru Zero Dosage



Orpale Brut BdB Millésime Grand Cru

CHAMPAGNE
– à Verzy –
JUILLET-LALLEMENT
GRAND CRU

Juillet-Lallement

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE PRODUZIONE
JEAN LALLEMENT

ETTARI VITATI
4,13

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000

CATEGORIA
RM

Juillet-Lallement è un vigneron con una proprietà familiare, fondata all'inizio del XX secolo da Paul Lallement, Arthur Lallement e René Juillet. Il Domaine è stato tramandato di generazione in generazione, divenendo nel 1963 di proprietà del figlio di Arthur, Pierre Lallement, e nel 2003 passando nelle mani di Jean, determinato a perpetuare l'eredità familiare fondata sull'eccellenza, che ha deciso di puntare su una viticoltura rispettosa dell'ambiente e sulla valorizzazione del territorio. Situata nel cuore della rinomata Montagna di Reims, a Verzy, la proprietà si estende su poco più di 4 ettari di vigne - 45% Chardonnay, 50% Pinot Nero e 5% Pinot Meunier su 9 parcelle - distribuiti tra i due villaggi di Verzy e Sillery, entrambi Grand Cru dai suoli gessosi. Juillet-Lallement offre due distintive linee di champagne: la Juillet-Lallement, vinificata in vasche di acciaio per garantire una freschezza vibrante, e la Belle de Juillet, una gamma d'eccezione che esprime il potenziale di invecchiamento dei Grand Cru attraverso la vinificazione in legno, precisamente in fûts de chêne provenienti dalla foresta di Verzy, tra le più belle di Francia. Questa scelta è il risultato di una riflessione profonda e di un vero e proprio ritorno alle origini del Domaine da parte di Jean Lallement, con l'idea di valorizzare il lavoro il savoir-faire dei suoi predecessori.



	NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO
	Brut Seléction Grand Cru	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay	Verzy -Sillery	8 g/l
	Brut BdB Grand Cru	100% Chardonnay	Verzy -Sillery	7 g/l
	Brut BdN Grand Cru	100% Pinot Nero	Verzy -Sillery	6 g/l
	Brut Special Club Gran Cru	30% Pinot Nero, 70% Chardonnay	Verzy -Sillery	6 g/l
	Extra Brut Pur Meunier Millesime Grand Cru	100% Meunier	Verzy -Sillery	3 g/l
	Extra Brut Blanc de Noirs Millesime Grand Cru	100% Pinot Noir	Verzy -Sillery	4 g/l
	Extra Brut Rosé Millesime Grand Cru	85% Chardonnay, 15% Pinot Noir	Verzy -Sillery	6 g/l



Brut Seléction Grand Cru



Brut BdBGrand Cru



Brut BdN Grand Cru



Brut Special Club Gran Cru



Extra Brut Pur Meunier
Millesime Grand Cru



Extra Brut Rosé
Millesime Grand Cru



Extra Brut Blanc de Noirs
Millesime Grand Cru

CHAMPAGNE
JEAN MILAN
À OGER - GRAND CRU

Jean Milan

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE PRODUZIONE
FAMIGLIA MILAN

ETTARI VITATI
6

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
60.000

CATEGORIA
NM

Jean Milan è un rinomato vigneron di Oger, situato nel cuore della prestigiosa Côte des Blancs, una delle zone più celebrate della Champagne. Pur con una tradizione familiare che affonda le radici nel 1870, Jean Milan ha un approccio innovativo e attento all'ambiente, portando avanti una viticoltura sostenibile e rispettosa del terroir. Le sue vigne, coltivate principalmente con Chardonnay, con attenzione particolare alla biodiversità, alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente, si estendono su circa 6 ettari nei villaggi Grand Cru di Oger, Avize, Cramant e Le Mesnil-sur-Oger, Grand Cru rinomati per l'eccellenza delle uve. La vinificazione avviene con un approccio molto meticoloso: le uve sono raccolte a mano e fermentano in botti di rovere per preservare la purezza del frutto e permettere una micro-ossigenazione che arricchisce i vini di complessità. In cantina c'è un uso minimo dei solfiti, la malolattica viene effettuata a seconda delle cuvée e gli champagne sono affinati sui lieviti per un periodo prolungato per esaltarne la finezza. Tra le cuvée più rappresentative, troviamo Brut Grand Cru che esprime mineralità e freschezza dello Chardonnay della Côte des Blancs, Blanc de Blancs Grand Cru è espressione pura e complessa del terroir, mentre il Vintage è realizzato solo nelle migliori annate, con un invecchiamento più lungo sui lieviti per intensificare la complessità e la profondità del vino.



	NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI
	Brut Tradition	100% Chardonnay	Côte des Blancs	8 g/l	24
	Extra Brut Grand Cru Blanc de Blanc D'Oger	100% Chardonnay	Côte des Blancs	4 g/l	24
	Brut Cuvèe Les Barbettes Grande Réserve Gran Cru	100% Chardonnay	Côte des Blancs	6 g/l	36



Brut Tradition



Extra Brut Grand Cru Blanc de Blanc D'Oger



Brut Cuvèe Les Barbettes Grande Réserve Gran Cru

CHAMPAGNE
CORBON
À AVIZE

Corbon

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE PRODUZIONE
AGNÈS CORBON

ETTARI VITATI
3

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

CATEGORIA
RM

Il villaggio di Avize, nella Côte de Blancs dello Champagne, è il centro dei vigneti Grand Cru descritti da Agnès Corbon come “il terroir ideale per lo Chardonnay: centinaia di metri di gesso, un serbatoio di acqua e calore, che porta ai vini finezza e mineralità incomparabili”. Agnès fa risalire la storia dello Champagne Corbon al suo bisnonno Charles, che si stabilì ad Avize dopo la Prima guerra mondiale. Acquistò i suoi primi vigneti negli anni Venti, ma vendeva l’uva a una maison. Suo nipote Charles divenne un récoltant-manipolante nel 1972, ma fu solo nel 1981 che introdusse uno Champagne con un’etichetta propria. Oggi Agnès Corbon gestisce questo gioiello di cantina quasi da sola, seguendo il principio del padre secondo cui il Blanc de Blancs beneficia di una lunga maturazione sui lieviti per dare allo Chardonnay il massimo della finezza e dell’eleganza. L’attenzione si concentra sullo Chardonnay di Avize e Verneuil, anche se ha anche appezzamenti per il Pinot Noir a Vandières e per il Pinot Meunier a Vincelles e Verneuil. “Il tempo è la chiave per il modo in cui faccio il vino”, -dice- nessun filtraggio o affinamento, imbottigliamento tardivo e lunghissimo invecchiamento sui lieviti. Sono orgogliosa della mia cantina dove invecchiano 84.000 bottiglie – da una produzione di base di 12.000 bottiglie all’anno. Ci vuole tempo perché il vino raggiunga il suo pieno potenziale”.



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO
Brut Antrachite	50% Chard, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier	Avize	5 g/l
Absolument Brut Zero Dosage	50% Chard, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier	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
Brut D'Autrefois	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir	Avize	6,5 g/l
Les Bacchantes Rosé de Saignee	100% Pinot Meunier	Avize	5 g/l



Brut Anthracite



AbsolumentBrut Zero Dosage



Chardonnay Brut MillésimeGrand Cru



Les Bacchantes Chardonnay Grand Cru



Brut D' Autrefois



Les Bacchantes Rosé de Saignee

CHAMPAGNE
LIÉBART - RÉGNIER
à Baslieux-sous-Châtillon

Liébart - Régnier

REGIONE
CHAMPAGNE

RESPONSABILE PRODUZIONE
LAURENT LIÉBART

ETTARI VITATI
11

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
40.000

CATEGORIA
RM

Il nome Liébart-Régnier racchiude una tradizione autenticamente contadina che affonda le sue radici nella Vallée de la Marne da ben sette generazioni. La storia della Maison ha inizio ufficialmente nel 1960 grazie a Lucien Liébart e Georgette Régnier, pionieri di un'attività di viticoltori indipendenti che continua ancora oggi sotto la guida esperta di Laurent, Valérie e delle figlie Alexandra e Marion. Il patrimonio di famiglia comprende 11 ettari di vigneti distribuiti in 35 parcelle su terreni argilloso-calcarei lungo entrambe le sponde della Marna, tra Vauciennes e Baslieux sous Châtillon. Ciò che rende unica la tenuta è la coltivazione di ben sette vitigni autorizzati dalla denominazione: oltre ai classici Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay, sopravvivono infatti le varietà ancestrali Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc e Pinot Gris, capaci di regalare un grande spettro aromatico e cuvée monovarietali di eccezionale singolarità. Ad una filosofia produttiva attenta alla sostenibilità e certificata HVE (Haute Valeur Environnementale) e VDC (Viticulture Durable en Champagne), si affianca una cura scrupolosa in cantina grazie a vinificazioni parcellari e a un uso minimo di additivi, che consentono di esprimere l'identità unica dell'Azienda.



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	AFFINAMENTO
Les Sols Bruns	60% Meunier, 20% Chardonnay, 20% Pinot Nero	Vallée de la Marne	5 g/l	36 Mesi
Blancs de Blanche	100% Chardonnay	Vallée de la Marne	6 g/l	48 Mesi
Excèlia	80% Pinot Nero, 20% Chardonnay	Vallée de la Marne	5 g/l	72 Mesi
Sur Les Grands Marais	100% Meunier	Baslieux Sous Chatillon	0 g/l	36 Mesi
Hortï	34% Petit Meslier, 33% Arbane, 33% Pinot Blanc	Vallée de la Marne	3 g/l	36 Mesi
Rosé	45% Pinot Nero, 40% Meunier, 15% Chardonnay	Vallée de la Marne	6 g/l	36 Mesi



Les Sols Bruns



Blancs de Blanche



Excèlia



Sur Les Grands Marais



Hortï



Rosé

Domaine
ROBERT ROTH
VIGNERONS - RÉCOLTANTS
SOULTZ, ALSACE, FRANCE

Robert Roth

REGIONE
ALSAZIA

RESPONSABILE PRODUZIONE
VICTOR ROTH

ETTARI VITATI
2,5

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
15.000

Il Domaine Roth è una realtà familiare che ha preso il via alla fine degli anni '40 sotto la guida di Victor Roth. Negli anni '60, suo figlio Robert Roth ha dato il nome attuale alla tenuta che oggi vanta circa 12 ettari di vigneti situati in alcune delle migliori posizioni collinari dell'Alsazia. I suoli variegati, che spaziano da argillosi a sabbiosi e calcarei, offrono un microclima ideale per la coltivazione di varietà come Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris e Pinot Noir. Particolare attenzione è riservata al Crémant d'Alsace, Brut Des Grès, realizzato con uve Pinot Blanc e Chardonnay provenienti da terreni sabbiosi ricchi di sedimenti. La seconda fermentazione in bottiglia dura almeno 12 mesi, conferendo struttura e complessità al vino. Il Domaine Roth continua a scrivere la sua storia adottando pratiche viticole sostenibili e perseguendo l'eccellenza, assicurando che ogni bottiglia racchiuda il frutto della terra e la passione di generazioni.





Cremant Blanc Extra Brut Des Gres

NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	DOSAGGIO	MESI SUI LIEVITI
Crèmant Blanc Extra Brut Des Gres	90% Pinot Blanc, 10% Auzxerrois	Alsazia	2 g/l	12

Laurent Cognard Chateaude 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 tempra da fuoriclasse.





Cremant de Bourgogne Zero Dosage

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

PAUL G. VALENTIN

Paul G. Valentin

REGIONE
LANGUEDOC

RESPONSABILE PRODUZIONE
BRUNO BOUCHÈ

ETTARI VITATI
60

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
-

La maison Paul G. Valentin è nata pochi anni fa dall'unione di tre fratelli e dalla loro passione per il terroir di Limoux e per la produzione di bollicine, un savoir-faire ereditato dai genitori e dai nonni. Al centro della filosofia aziendale c'è il concetto che il vino è il riflesso dell'essere umano, una visione che si traduce nel rispetto verso la famiglia, verso il terroir e verso le vecchie tradizioni.
La storia della cantina inizia con Bruno, il padre. Nato e cresciuto nella Champagne, nutriva però il grande desiderio di tornare alle "origini delle bollicine" e dello spumante: Limoux. Infatti, proprio presso l'Abbazia di Saint-Hilaire vicino a Limoux, fu scoperto nel 1571 il primo vino spumante metodo tradizionale della storia. Per questa ragione, Bruno si stabilì nel 1989 qui con la moglie.
Oggi la famiglia possiede 60 ettari di vigneti situati sulle colline tra i 200 e i 450 metri sul livello del mare, nei comuni di La Digne d'Aval, Limoux e La Digne d'Amont. Qui i vitigni Mauzac, Chardonnay, Chenin Blanc e Pinot Noir crescono rigogliosi, baciati dal sole e accarezzati dalla temperata brezza mediterranea, in un terroir composto principalmente da argilla e calcare e caratterizzato da un'elevata biodiversità del suolo.



NOME	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	AFFINAMENTO	DOSAGGIO
Nº 69 Crémant de Limoux Rosè Brut	50% Chard, 30% Pinot Noir, 20% Chenin Blanc	Limoux	15 Mesi	8 g/l
Nº 91 Crémant de Limoux Brut Nature	50% Chard, 20% Pinot Noir, 30% Chenin Blanc	Limoux	15 Mesi	0 g/l
Nº 97 Blanquette de Limoux Brut	5% Chard, 90% Mauzac, 5% Chenin Blanc	Limoux	15 Mesi	3 g/l



Nº 69 Crémant de Limoux
Rosè Brut



Nº 91 Crémant de Limoux
Brut Nature



Nº 97 Blanquette de Limoux
Brut

Vini Italia


Clementi
Azienda Agricola Gnirega


CLN ENRICO
ALESSANDRIA


GriesserHof
Weingut · Tenuta


ANSITZ
WALDGRIES


PETROLO


TASSI
MONTALCINO


FULIGNI


ENIO OTTAVIANI
VINI E VIGNETI


Castello della
Mugazzena


MARANI

CIAVOLICH
1853


DE'RICCI
CANTINE STORICHE


VIGNAIOLI DI
RADDA


TENUTE
MANNINO


EOLIA


Terre di Beba


BIONDI


Giovanni Aiello
enologo per amore


TENUTA MADRE

Gianfranco Alessandria

REGIONE
PIEMONTE

RESPONSABILE PRODUZIONE
GIANFRANCO ALESSANDRIA

ETTARI VITATI
7

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
55.000

La storia della cantina familiare situata a Monforte d'Alba risale a due generazioni fa, quando i genitori di Gianfranco, Giuseppe e Vittorina, lavoravano circa 4 ettari di terra coltivando vigneti, noccioleti e frutteti. Nel 1986, alla scomparsa del padre, Gianfranco decise di proseguire l'attività agricola di famiglia, inizialmente vendendo le uve sul mercato locale, ma con il supporto della moglie Bruna e, successivamente, delle figlie Vittoria e Marta, decide di iniziare a vinificare in proprio. Questo impegno ha portato l'azienda a produrre oggi circa 50.000 bottiglie all'anno, con una superficie vitata di 5,5 ettari di proprietà e 1 ettaro in affitto, coltivando principalmente Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. La filosofia produttiva di Alessandria si basa su principi naturali e sostenibili, con un'attenzione particolare alla riduzione delle rese per ettaro, favorendo una migliore maturazione delle uve e ottenendo vini di alta qualità. In cantina, le vinificazioni avvengono con macerazioni brevi in fermentatori verticali a temperatura controllata, seguite da affinamenti in piccole botti di rovere francese. Tra i vini più rappresentativi dell'azienda spiccano il Barolo DOCG, il Barolo San Giovanni, la Barbera d'Alba DOC "Vittoria" e il Langhe Nebbiolo DOC. Questi vini riflettono l'identità del territorio, distinguendosi per complessità, freschezza, eleganza e longevità. Oggi, le figlie Vittoria e Marta sono parte integrante dell'azienda, apportando nuove idee e garantendo la continuità della tradizione familiare. La dedizione della famiglia Alessandria al lavoro in vigna e in cantina ha consolidato la loro reputazione nel panorama enologico italiano, rendendo i loro vini apprezzati sia a livello nazionale che internazionale.



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 in vasca di acciaio inox con imbottigliamento nel mese di 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 in vasca di acciaio 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

Griesserhof

REGIONE
TRENTINO
ALTO ADIGE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
PAUL HUBER

ETTARI
VITATI
6

N°BOTTIGLIE
PRODOTTE
30.000

Il Griesserhof, situato a Varna nei pressi di Bressanone, è un maso storico con una lunga tradizione vitivinicola che risale al XIV secolo. In passato, faceva parte dei cosiddetti masi "Mairhöfe" e fu un regalo dei frati dell'Abbazia di Novacella al vescovo di Bressanone. Oggi, sotto la guida di Paul Huber e della sua famiglia, che gestisce Griesserhof dal 1934 dapprima in affitto e poi come proprietari dal 2005, la cantina è una delle più settentrionali dell'Alto Adige e si concentra principalmente sulla produzione di vini bianchi, sebbene vengano coltivate anche varietà a bacca rossa come il Pinot Nero e lo Zweigelt. I vigneti del Griesserhof si trovano in tre diverse località: Gols, una ripida collina morenica di origine glaciale accanto al maso ideale per il Sylvaner, Gall, situato a 800mt con orientamento a sud-est per Kerner freschi e minerali e Rigger, un vigneto posto in un bacino protetto e temperato nell'omonima valle, col terreno sabbioso che dà Veltliner corposi e strutturati. La filosofia produttiva del Griesserhof si basa sul rispetto per la natura e sulla valorizzazione delle caratteristiche uniche dei vigneti. La cantina incastonata nel pendio è strutturata in modo che la vinificazione avvenga dolcemente per gravità, senza l'ausilio di pompe. Paul Huber utilizza solo lieviti naturali, realizzati in loco, che avviano i processi di fermentazione in modo spontaneo, conferendo ai vini un sapore autentico e territoriale.



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 Sauvignon Amphora	DOC Sudtiroler	100% Sauvignon	13	2000	2020	Valle Isarco	Bucce e succo fermentano per 2 mesi in un'anfora di argilla da 800 litri, nessuna pressatura quindi minore resa	Maturazione senza bucce per 8 mesi in un'anfora di argilla
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 Sylvaner Etichetta Nera	DOC Sudtirol Eisacktaler	100% Sylvaner	12,5	-	-	Valle Isarco	Fermentazione spontanea, 2 giorni di macerazione sulle bucce in tonneau a temperatura controllata	Malolattica svolta, 10 mesi in tonneau sulle fecce fini più 3 mesi almeno in bottiglia
Gols Pinot Nero	Weinberg Dolomitien IGT	100% Pinot Nero	13	1500	2019	Valle Isarco	Fermentazione spontanea in acciaio	10 mesi in barriques usate


Gall Kerner


Gols Sylvaner


Gols Sauvignon Blanc


Gols Sauvignon Amphora


Gols Gewurztraminer


Rigger Gruner Veltriner


Gols Sylvaner Etichetta Nera


GolsPinot Nero

ANSITZ WALDGRIES

Waldgries

REGIONE
TRENTINO
ALTO ADIGE

RESPONSABILE
PRODUZIONE
CHRISTIAN
PLATTNER

ETTARI
VITATI
7,2

La Tenuta Ansitz Waldgries rappresenta un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, sempre nel rispetto della natura. Fondata nel 1242, vanta una lunga e illustre storia nella coltivazione della vite e nella produzione di vini di alta qualità. Situata nei pressi di Bolzano, è particolarmente celebre per il suo Santa Maddalena, simbolo dell'eccellenza vinicola dell'Alto Adige. I suoi vigneti si estendono su ripidi pendii, in una zona dalle caratteristiche pedoclimatiche ideali, con un clima mite e terreni morenici che ospitano anche ulivi, fichi e palme. In questa storica cantina, il vino riposa e matura, accompagnato da un'atmosfera unica che ne favorisce l'evoluzione. Ai vini della Tenuta viene concesso il tempo e la tranquillità necessari per diventare un autentico pezzo di cultura dell'Alto Adige Südtirol. Vini dal carattere genuino, in cui ogni singola bottiglia esprime la passione e la dedizione di chi li produce.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Myra Sauvignon Blanc	Südtirol DOC	100% Sauvignon Blanc	13,5	Colline di Appiano, versante sud est a 550m s.l.m	Una parte delle uve viene lasciata fermentare con gli acini interi. 80% acciaio, 20% tonneau
Wunder	Vigneti delle Dolomiti IGT	100% Pinot Nero	14	Costa di sopra a S. Maddalena, vigneto scosceso a 500m s.l.m	60% acciaio, 40% tonneau
Itos Pinot Bianco Riserva	Südtirol DOC	100% Pinot Bianco	14,5	Appiano, versante sud est a 500m s.l.m	50% attenta vinificazione in tonneau, 50% in fusti d'acciaio, lunga maturazione sui lieviti di 12 mesi
Sàcalis Sauvignon Blanc	Südtirol DOC	100% Sauvignon Blanc	14	Appiano, versante sud est a 500m s.l.m	Vendemmia e selezione delle uve eseguita manualmente. Macerazione a freddo, pigiatura delicata, fermentazione e vinificazione in tonneau
Santa Maddalena Classico	Santa Maddalena Classico DOC	100% Schiava	13	S. Maddalena, versante sud-ovest a 250m s.l.m	Acciaio e grandi botti di legno. Il 20% delle uve fermenta assieme ai propri raspi
Antheos	Santa Maddalena Classico DOC	100% Schiava	13	S. Maddalena, versante sud-ovest a 250m s.l.m	Grandi botti di legno. Il 20% delle uve viene lasciato a fermentare insieme ai propri raspi, lunga macerazione



Myra



Wunder



Itos



Sàcalis


Santa Maddalena Classico


Antheos

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Lagrein	Südtirol DOC	100% Lagrein	13	S. Maddalena, versante sud-est a 250m s.l.m	Grandi botti di legno. Il 50% delle uve viene lasciato a fermentare insieme ai propri raspi, lunga macerazione
Lagrein Riserva	Südtirol DOC	100% Lagrein	13,5	Gries e Furggl	1/3 in grandi botti di legno e 2/3 in barrique per 12 mesi. La macerazione viene prolungata fin a 35 giorni in grandi tini, il 10% delle uve viene lasciato fermentare insieme ai raspi
Lagrein Mirell	Südtirol DOC	100% Lagrein	13	S. Maddalena, versante sud-est/sud-ovest a 250m s.l.m	Grandi botti di legno, il 20% delle uve viene lasciato a fermentare insieme ai raspi
Roblinus De' Waldgries	Südtirol DOC	100% Lagrein	14	Santa Maddalena, zona Kirschleiten	Vendemmia tardiva e selettiva. Una parte delle uve raccolte vengono appassite. La fermentazione avviene per un mese sul mosto con circa il 7% dei propri raspi. Affinamento per il 50% in botti di rovere e per il 50% in botti di ciliegio per circa 12 mesi.
Moscato Rosa Vino Dolce	Südtirol DOC	100% Moscato rosa	14,5	S. Maddalena, versante sud-ovest a 250m s.l.m	70% uve appassite all'aria aperta, 20% uve di vendemmia tardiva. Vinificazione in fusti di acciaio


Lagrein


Lagrein Riserva


Lagrein Mirell


Roblinus De' Waldgries


Moscato Rosa

Clementi
Azienda Agricola Gnirega

Vini Clementi

REGIONE
VENETO

RESPONSABILE PRODUZIONE
BERNARDINO CLEMENTI

ETTARI VITATI
13

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000

La Cantina Clementi, ufficialmente denominata Azienda Agricola Gnirega, è una realtà vitivinicola a conduzione familiare situata nel cuore della Valpolicella Classica, precisamente in località Gnirega, nel comune di Marano di Valpolicella. Fondata dall'Avvocato Pietro Clementi nel 1969, l'azienda ha trasformato una passione personale in una produzione vinicola di qualità. Oggi, tre dei suoi cinque figli Maria, Bernardino e Maurizio collaborano attivamente nella gestione della cantina, mantenendo viva la tradizione familiare. La tenuta si estende su 14 ettari di vigneti, situati a un'altitudine compresa tra 300 e 400 metri sul livello del mare. I vitigni coltivati includono le varietà autoctone della Valpolicella: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta. La produzione annua si attesta intorno alle 35.000 bottiglie, seguendo i protocolli di produzione sostenibile e integrata "RRR" del Consorzio Tutela Vini della Valpolicella e SQNPI. Inoltre, la cantina è membro della FIVI — Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Tutti i vini sono ottenuti da uve selezionate, coltivate con cura per esaltare le caratteristiche del terroir. La vinificazione avviene secondo metodi tradizionali, con affinamento in botti di rovere di Slavonia, per raggiungere un equilibrio armonioso di profumi e sapori che riflettono l'essenza della Valpolicella. La Cantina Clementi offre anche esperienze di enoturismo, accogliendo visitatori per visite guidate e degustazioni.



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	Valpolicel la 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 Classico



Valpolicella Superiore Classico



Valpolicella Ripasso Classico

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
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 plateaux sino a Febbraio, per aumentare la percentuale di aromi e composti fenolici. Successivamente vengono vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata per una settimana circa, dove il mosto fermenta. Vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Il vino quindi, senza essere filtrato, viene travasato cinque - sei volte. Viene poi messo a riposo prima in botti di rovere per circa 36 mesi e successivamente in barriques di secondo passaggio. Viene quindi imbottigliato quattro/cinque anni dopo. Affinamento In botti di rovere francesi per almeno tre anni
Ca' Del Giovane	Rosso Veronese IGT	65% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella, 5% Molinara	13,5	Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Il Rosso Veronese viene vinificato in Ottobre in botti di acciaio a temperatura controllata, laddove fermenta per dieci giorni circa, poi vengono eseguiti rimontaggi due volte al giorno, e un delastage a metà del processo di fermentazione. Quindi viene svinato. Viene successivamente travasato quattro volte, senza filtraggio, e messo a riposo in botti d'acciaio e, successivamente, di rovere. Affinamento In botti di rovere francesi da 30 hl
Bona	Bianco Veneto IGT	50% Gaarganega, 50% Chardonnay		Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola corta (due fili)	Spremuta soffice delle uve, il mosto illimpidito viene fatto fermentare in anfora Tava da 7,50hl dove rimane per la fermentazione di due settimane e l'affinamento che poi viene svolto in anfora.



Valpolicella Amarone Classico



Ca' del Giovane



Bona

ENIO OTTAVIANI
VINI E VIGNETI

Enio Ottaviani

REGIONE
EMILIA ROMAGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
DAVIDE LORENZI

ETTARI VITATI
12

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
130.000

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



NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N°BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	SUP-VIGNETO	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Mada	Chardonnay Rubicone I.G.P.	100% Chardonnay	12,5	4,000	2018	1	12	Vendemmia manuale diraspatura pigiatura e pressatura soffice in saturazione d'azoto, decantazione del mosto a freddo, fermentazione in cemento a temperatura 16/18gradi	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 e pressatura soffice in saturazione d'azoto, decantazione del mosto a freddo, fermentazione in cemento a temperatura 16/18gradi	Cemento, 5 mesi bottiglia
Clemente Primo	Bianco Rubicone I.G.P.	Pagadebit, Sauvignon, Riesling	12,5	30.000	2007	5,5	30	Vendemmia manuale diraspatura e pigiatura pressatura soffice in saturazione d'azoto, decantazione del mosto a freddo, fermentazione in cemento a temperatura 16/18gradi	Cemento, 5 mesi bottiglia
Clemente Primo Sauvignon	Bianco Rubicone I.G.P.	Sauvignon Blanc	12,5	4000	2025	1	4	Vendemmia manuale diraspatura e pigiatura pressatura soffice in saturazione d'azoto, decantazione del mosto a freddo, fermentazione in cemento a temperatura 16/18gradi	Cemento, 5 mesi bottiglia
Rebola	Colli di Rimini	Grechetto gentile	13	4.000	2019	1	4	Vendemmia manuale diraspatura e pigiatura pressatura soffice in saturazione d'azoto, decantazione del mosto a freddo, fermentazione in cemento a temperatura 16/18gradi	Cemento, 5 mesi bottiglia
Riesling	Colli di Rimini	Riesling	12.5	-	2022	1	4	Vendemmia manuale diraspatura e pigiatura pressatura soffice in saturazione d'azoto, decantazione del mosto a freddo, fermentazione in cemento a temperatura 16/18gradi	Affinamento in cemento di 12 mesi, 5 mesi in bottiglia



Mada



Strati



Clemente Primo



Clemente Primo Sauvignon



Rebola



Riesling

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N°BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	SUP-VIGNETO	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Caciara	Romagna DOP Sangiovese Superiore	100% Sangiovese	13	30.000	2007	3	10	Vendemmia manuale macerazione a freddo 8 gradi prefermentativa, 6/8 giorni di fermentazione sulle bucce in vasche di cemento a temperatura 18/22 gradi	Cemento, botti di rovere 30hl, 5 mesi bottiglia
Dado	Romagna Sangiovese	100% Sangiovese	13,5	4.000	2016	1	15	Vendemmia manuale macerazione a freddo 8 gradi prefermentativa, 8/10 giorni di fermentazione sulle bucce in vasche di cemento a temperatura 18/22 gradi	Cemento, botti di rovere 30hl, 12 mesi bottiglia



Caciara



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
	Cascina Bianco	Toscana Bianco IGT	100% Vermentino	12,5	1500	2024	Località Fola - Tresana, Massa	10	4	Dopo una breve macerazione, fermenta in acciaio a temperatura controllata	Affinamento in acciaio
	Cascina Rosso	Toscana Rosso IGT	100% Syrah	12,5	1500	2025	Località Fola - Tresana, Massa	10	4	Dopo una breve macerazione, fermenta in acciaio a temperatura controllata	Affinamento in acciaio
	Ghiaion Vermentino	Toscana Bianco IGT	Vermentino, Viogniere 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.
	Ghiaion Syrah	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.



Cascina Bianco



Cascina Rosso



Ghiaion Vermentino



Ghiaion Syrah

Petrolo

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 micro terroir 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% Cab. 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 vaschedi cementovetrificato.	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
Torrione Trebbiano	Val d'Arno di Sopra DOC	100% Trebbiano	14	5.000	2023	Valdarno di Sopra	-	-	Raccolta manuale in cassette, selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione spontanea con lieviti autoctoni in tonneaux.	"Sur lies" per oltre 15 mesi in tonneaux francesi appositamente selezionati. Batonnage costanti nei primi mesi, sempre meno frequenti nei restanti. Nessun travaso prima dell'imbottigliamento.
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 peri primi 6 mesi.
Campolusso	Val d'Arno di Sopra DOC	100% Cabernet Sauvignon	13,5	1.800	2004	Valdarno di Sopra	20	0,5	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.	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.



Torrione



Torrione Trebbiano



Galatrona



Campolusso

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N°BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
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 6mesi
Bòggina B	Toscana IGT	100% Trebbiano	13	1.000	2014	Valdarno di Sopra	45	1	Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in barrique.	"Sur lies" per oltre 2 anni in barriques e tonneaux francesi selezionati appositamente da Lucien le Moin
Bòggina C Riserva	Val d'Arno di Sopra Vigna Boggina DOC	100% Sangiovese	13	11.000	2006	Valdarno di Sopra	70	2,5	Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Lunghe macerazioni.	In Botti da 22 Hl e Tonneaux di rovere francese.



Bòggina 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 tonneaux di legno di rovere francese da 5 hl per 6 mesi circa
Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	14	26.000	1970	Est Zona Classica del Brunello	15	8	Vinificazione 20 giorni circa in acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento in botti da 20/30 hl di rovere di Slavonia per 3 anni circa; 6 mesi circa di affinamento in bottiglia; altri 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; altri 6 mesi. In totale 5 anni
Brunello di Montalcino Centenario 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; altri 6 mesi. In totale 5 anni



Rosso di Montalcino
Ginestreto



Brunello di Montalcino



Brunello di Montalcino Riserva



Brunello di Montalcino
Centenario Riserva

Tassi

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE
FABIO TASSI

N°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.



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
Rosso di Montalcino Greppino 193	Rosso di Montalcino DOC	100% Sangiovese	13,5	Montalcino	Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento non vetrificate con macerazione di 8-10 giorni.	Invecchiamento per 12 mesi in botti di legno di grandi dimensioni 50 hl
Brunello di Montalcino Tassi	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	13,9	Montalcino	Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento non vetrificato con macerazione di 15-20 giorni	Invecchiamento per 36 mesi in botti di legno di medie dimensioni 30-40 hl
Brunello di Montalcino Filare 25	Brunello di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	13,9	Montalcino	Fermentazione con lieviti indigeni in tino di legno con macerazione di 25-30 gg	Invecchiamento per 24-28 mesi in botti di legno di piccole dimensioni 16-20 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	Invecchiamento per 36 mesi in botti di legno di medie dimensioni 30-40 hl
Brunello di Montalcino Colombaiolo	Rosso di Montalcino DOCG	100% Sangiovese	13,5	Montalcino	Fermentazione con lieviti indigeni in tino di legno con macerazione di 25-30 gg	Affinamento per 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 per 36 mesi in botti di legno di piccole dimensioni 16-20 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 12mesi.



Rosso di Montalcino – Tassi



Rosso di Montalcino Greppino 193



Brunello di Montalcino - Tassi



Brunello di Montalcino Giuseppe Tassi



Brunello di Montalcino Filare 25



Brunello di Montalcino Colombaio



Brunello di Montalcino Franci Riserva



Brunò

Vignaioli di Radda

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE
ANGELA FRONTI

ETTARI VITATI
-

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
418

Un territorio antichissimo nel cuore pulsante del Chianti, dove già nel VII secolo a.C. gli Etruschi fermentavano i frutti di vitis vinifera. Un paesaggio intatto, in equilibrio, creato e protetto dal lavoro e dall'amore di generazioni di viticoltori. Un gruppo di produttori, che hanno raccolto il testimone e portano avanti con passione e consapevolezza una preziosa eredità, adattandola ai grandi cambiamenti del clima. Un vino unico, creato assemblando le migliori selezioni di Sangiovese di 24 aziende, in parti uguali. Espressione liquida e concreta di un progetto comune e di una nuova visione del nostro mestiere, della responsabilità nei confronti di chi verrà, del modo di condividere passioni, speranze ed esperienze. Questo sono i 'Vignaioli'. Questo è il nostro vino. Questa è Radda!



NOME	DENOM.	UVAGGIO	ZONA DI PROD.	PRIMA ANNATA	PROD.	METODO DI PRODUZIONE	ANNATA 2019.
53017 –il Vignodei Vignaioli di Radda	Toscana IGT	100% Sangiovese	Radda in Chianti	2018	418	Nasce dal miglior sangiovese di ogni singola azienda che decide in autonomia il metodo di affinamento e conferisce 27 litri di vino per un totale di 648 litri.	Primavera piovosa ed estate abbastanza calda. Settembre con ottime escursioni termiche che hanno garantito la perfetta maturazione delle uve.

UN TERRITORIO, 24 VIGNAIOLI, UNA SOLA ANIMA

24 cantine, 24 terreni, 24 sfumature di Sangiovese provenienti dal comune di Radda in Chianti hanno dato vita ad un vino d'eccellenza: equilibrato e rappresentativo del territorio.

Una bottiglia iconica,nata per esprimere la collaborazione tra i produttori dell'Associazione Vignaioli di Radda e allo stesso tempo promuovere il loro legame con il Territorio.

Per realizzare questo progetto speciale, ognuno di loro ha selezionato e condiviso una parte del proprio Sangiovese, considerato vitigno principe del Chianti Classico, prodotto nel 2019 e lo ha unito a quello degli altri vignaioli così da produrre il "53017", il Sangiovese dei Vignaioli di Radda 2019.

Ogni bottiglia è stata numerata a mano per valorizzarne l'esclusività e l'unicità.

Le 24 cantine dell'Associazione Vignaioli di Radda: Arillo in Terrabianca, Borgo La Stella, Borgo Salcetino, Brancaia, Caparsa, Castello di Albola, Castello di Monterinaldi, Castello di Radda, Castello di Volpaia, Castelvecchi, Colle Bereto, Fattoria di Montemaggio, Istine, L'Erta di Radda, Monteraponi, Montevertine, Podere Capaccia, Podere L'Aia, Podere Terreno, Poggerino, Pruneto, Tenuta di Carleone, Val Delle Corti, Vignavecchia.



Il Vino dei Vignaioli di Radda

Terre di Beba

REGIONE
TOSCANA

RESPONSABILE PRODUZIONE
PAOLA DE BLASI

ETTARI VITATI
-

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
-

Nel cuore della Val Tiberina, tra le pieghe più intime dell'Appennino, nasce Terre di Beba: un progetto agricolo e vitivinicolo che unisce memoria familiare, visione contemporanea e rispetto profondo per la terra. Siamo nell'ultimo lembo della Toscana, al confine con l'Umbria, in un territorio ancora poco conosciuto per la viticoltura, ma ricchissimo di storia, cultura e tradizioni agricole. Qui, tra le colline che circondano Anghiari, Paola De Blasi ha scelto di restituire vita a una terra silenziosa ma generosa, dedicando il progetto a sua nonna Elena, detta "Beba", donna longeva e radicata, custode di un sapere contadino trasmesso per gesti e per sguardi. Il cuore del progetto è il recupero di antiche vigne storiche, un vigneto diffuso formato da piccoli appezzamenti sparsi tra le colline, spesso dimenticati, ora riportati in vita con attenzione e rispetto con pratiche che abbracciano l'agricoltura biologica. Le viti, piantate tra gli anni '30 e '50, sono custodi di varietà autoctone come Malvasia Toscana, Trebbiano Toscano e Spoletino, Canaiolo Bianco e Rosso, Sangiovese, Mammolo, Ciliegiolo: una biodiversità preziosa, viva, che merita ascolto. Ogni vigna ha un nome, una storia, un'anima. Ognuna racconta un angolo diverso di questa Toscana silenziosa, e lo fa attraverso una viticoltura lenta, artigianale, radicata nella tradizione ma aperta alla sperimentazione. Terre di Beba è un atto d'amore per la terra e per chi l'ha coltivata prima. È un progetto che guarda indietro per andare avanti, che unisce le radici al futuro, che vuole dare voce a un territorio dimenticato dal vino ma pieno di potenziale, cultura e umanità.



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	ZONA DI PROD.	PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	Rosa di Beba	Vino Rosato	Sangiovese, Canaiolo, Mammolo, Ciliegiolo, Aleatico, Colorino e altri vitigni antichi	Anghiari (AR)	1.500	Le uve, raccolte manualmente, vengono vinificate con una macerazione sulle bucce di circa due mesi in anfore di terracotta Tava. Al termine della macerazione si effettua un travaso, e il vino resta in affinamento sulle fecce fini fino a gennaio, con occasionali bâtonnage, sempre in anfora. Nessuna chiarifica, filtrazione o stabilizzazione forzata.	Due mesi di macerazione in anfora di Tava e poi 4 mesi circa di affinamento sulle fecce fini sempre in anfora fino all'imbottigliamento
●	Beba	Vino Rosso	Sangiovese, Canaiolo, Mammolo, Ciliegiolo, Aleatico, Colorino e altri vitigni antichi	Anghiari (AR)	3.000	Vendemmia manuale in cassette. Scelta acini su nastro di cernita, fermentazione in rosso in troncoconico di rovere da 25 hl con macerazione sulle bucce di 10 giorni a 25 °C, fermentazione malolattica seguita da una maturazione sulle fecce fini per 16 mesi in barriques ai piedi delle Dolomiti fino all'imbottigliamento.	Affinamento: 9 /12 mesi in bottiglia



Rosa di Beba



Beba

Marani

REGIONE
MARCHE

RESPONSABILE PRODUZIONE
SERGIO MARANI

ETTARI VITATI
8

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
18.000

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



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	Sergio Marani Verdicchio di Matelica	Verdicchio di Matelica DOC	100% Verdicchio	12,5	2017	Matelica	10/15	Leggera decantazione statica prima della fermentazione e successiva fermentazione in acciaio.	In acciaio e botti di legno per 5 mesi sulle fecce fini
	Òppano Verdicchio di Matelica	Verdicchio di Matelica DOC	100% Verdicchio	13	2018	Matelica	30/40	Leggera decantazione statica prima della fermentazione, avvio fermentazione in acciaio e completamento della fermentazione in botti di legno	In vecchie botti di legno per 9 mesi sulle fecce fini
	Sannicola Verdicchio di Matelica	Verdicchio di Matelica DOC	100% Verdicchio	13	2015	Matelica	40	Leggera decantazione statica prima della fermentazione, avvio fermentazione in acciaio e completamento della fermentazione in botti di legno.	In acciaio e botti di legno per 18 mesi sulle fecce fini
	Sergio Marani Trebbiano	Trebbiano Marche IGT	100% Trebbiano	12,5	2015	Matelica	40	Leggera decantazione statica prima della fermentazione, avvio fermentazione in acciaio	In acciaio per 5 mesi e almeno 6 in bottiglia.
	Sergio Marani Ciliegiolo Marche	Ciliegiolo Marche IGT	100% Ciliegiolo	12,5	2020	Matelica	30/40	Leggera decantazione statica prima della fermentazione in acciaio	In acciaio per 10 mesi.



Sergio Marani
Verdicchio di Matelica



Sannicola
Verdicchio di Matelica



Òppano
Verdicchio di Matelica



Sergio Marani
Il Trebbiano



Sergio Marani
Ciliegiolo Marche

CIAVOLICH
1853

Ciavolich

REGIONE
ABRUZZO

RESPONSABILE PRODUZIONE
CHIARA CIAVOLICH

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 slavonia da 15hl.L’imbottigliamento avviene senza filtrazione.
Trebbiano Fosso Cancelli	Trebbiano d’Abruzzo DOP	100% Trebbiano	13	1.000	Pianella Loreto Aprutino	40	Le uve del primo e del più antico impianto che abbiamo in azienda vengono raccolte a mano nel mese di settembre. La fermentazione viene avviata con “pied de cuve», precedentemente preparato con le uve selezionate in vigna, e si svolge in botte da 15hl di rovere di Slavonia e anfora di terracotta da 8hl. Il vino continua ad affinare negli stessi vasi vinari sulle fecce fini fino a primavera inoltrata e a seguire subisce affinamento in bottiglia.
Cerasuolo Fosso Cancelli	Montepulciano d’Abruzzo DOP	100% Montepulciano	13	1.000	Loreto Aprutino	30	Le uve di Montepulciano rigorosamente raccolte a mano vengono subito pigiadiraspate ed il mosto viene lasciato a contattoconle bucce per 24/36ore.Aseguire, dopo il primoavviodellafermentazionealcolicasi effettua si effettua un “salasso” prelevando del mosto in fermentazione che viene trasferito in anfora di terracotta dove continua la fermentazione spontanea senza controllo di temperatura. L’affinamento prosegue sulle fecce nobili in anfora fino all’imbottigliamento.
Montepulciano d’Abruzzo Fosso Cancelli	Montepulciano d’Abruzzo DOP	100% Montepulciano	13,5	3.000	Loreto Aprutino	60	Le uve dopo essere state raccolte a mano vengono pressate nel nostro antico torchio ed Il mosto viene trasferito in vasche di cemento. La fermentazione avviene spontaneamente ad opera di lieviti indigeni senza controllo di temperatura. Al termine della fermentazione si procede con la svinatura ed il vino nuovo ottenuto viene lasciato riposare per 1 anno nelle vasche di cemento dove ha fermentato. A seguire il vino viene imbottigliato e rimane in affinamento per almeno 3 anni.



Pecorino Fosso Cancelli



Trebbiano Fosso Cancelli



Cerasuolo Fosso Cancelli



Montepulciano Fosso Cancelli

NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N°BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Passerina	Colline Pescaresi IGP	100% Passerina	12,5	13.000	Loreto Aprutino	9	La raccolta a mano, la pressatura soffice, la decantazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio inox
Cococciola	Colline Pescaresi IGP	100% Cococciola	12,5	3.000	Loreto Aprutino	35	Cococciola antica varietà autoctona, nasce da 1 ettaro di vigneto allevato a pergola abruzzese impiantato nel 1985 nella tenuta di Loreto Aprutino. I suoi grappoli grandi dal colore verdognolo vengono raccolti a mano e subito portati in cantina per essere pigia-diraspati e pressati delicatamente. La fermentazione del mosto avviene all'interno di serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati, ed infine il vino viene affinato per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento.
Aries	Colline Pescaresi IGP	100% Pecorino	13	15.000	Pianella Loreto Aprutino	10	Le uve raccolte a mano nelle primissime ore del mattino vengono subito trasportate in cantina. Qui vengono pressate sofficemente e il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata. A fine fermentazione una parte della massa viene travasata in tonneaux francesi del 2009 dove riposa sulle ultime frazioni di fecce fini. A fine febbraio i vini vengono riassemblati e proseguono l'affinamento in bottiglia.
Cerasuolo d'Abruzzo	Cerasuolo d'Abruzzo DOP	100% Montepulciano	13,5	6.000	Loreto Aprutino	9	Le uve Montepulciano, raccolte a mano, vengono vinificate in bianco senza alcun contatto con le bucce. La separazione del mosto avviene in pressa pneumatica soffice e la fermentazione si svolge in acciaio inox a temperatura controllata. La vinificazione e il successivo affinamento avvengono in acciaio al fine di mantenere nel vino l'impronta varietale del vitigno.
Montepulciano d'Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo DOP	100% Montepulciano	13,5	6.000	Pianella	50/60	Le uve dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina per essere pigio-diraspate e vinificate all'interno di serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata a cui segue solo un delestage. Il vino ottenuto viene travasato in serbatoi di acciaio inox dove riposa per circa un anno, dopo un affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.
Divus	Montepulciano d'Abruzzo DOP	100% Montepulciano	14	35.000	Loreto Aprutino	40	Le uve dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina dove vengono pigio-diraspate. Il pigiato fermenta a temperatura controllata medio-alta in serbatoi d'acciaio inox nel quale vengono effettuati delestagee rimontaggi. Il vino ottenuto viene travasato in botti grandi e barriques di vari passaggi dove affina per circa un anno.



Passerina



Cococciola



Aries
Pecorino



Cerasuolo
d'Abruzzo



Montepulciano



Divus

TENUTA MADRE

Tenuta Madre

REGIONE
CAMPANIA

RESPONSABILE PRODUZIONE
MARIANNA MAZZARIELLO

ETTARI VITATI
5

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
15.000

Tenuta Madre è espressione di una piccola realtà vitivinicola a Montefalcione, in Irpinia. L'azienda coltiva con passione il legame tra terra e cuore producendo vino come pura espressione del territorio e della cultura da cui proviene e sviluppando l'attività viticola che da oltre trenta anni la famiglia conduce con cura. La storia è quella di un ritorno a casa, un ritorno nella propria terra, con la volontà di dar voce alle vecchie vigne di famiglia e scegliere l'Irpinia, la propria terra, come il luogo più fertile dove poter coltivare i propri sogni. La scelta è quella di partire dal luogo, così l'azienda produce due cru di Fiano di Avellino e un cru di Taurasi con uve provenienti da tre piccoli vigneti di proprietà. I vigneti si collocano in Contrada Carrani nel Comune di Montefalcione a circa 450 metri di altitudine. I terreni si caratterizzano per la matrice argilloso calcarea con in superficie ceneri vulcaniche legate alle eruzioni pliniane del Vesuvio. Il clima è di tipo temperato mediterraneo-continentale con decise escursioni termiche. Alla base della filosofia aziendale c'è il controllo di tutta la filiera vitivinicola, dalla vigna al rapporto col cliente finale, definendo in tal senso il concetto di "artigianalità" del vino. L'azienda basa la sua produzione su una parcellizzazione dei vigneti come espressione territoriale e fortemente identitaria del luogo.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	SUP. VIGNETO	ANNI VIGNETO	N°BOTT. PRODOTTE	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Brutto Anatroccolo	Fiano di Avellino DOCG	100% Fiano	13	2024	Contrada Folette, Contrada Carrani, Montefalcione (AV)	-	-	600	Blend dei due cru dell'azienda. Raccolta di una piccola parte dei grappoli dei vigneti di Fiano; questi vengono raccolti a mano, pressati in maniera soffice e vinificati in serbatoio di acciaio inox. Il vino ottenuto continua ad affinare nei recipienti di fermentazione per circa sette mesi sulle fecce fini. Affinamento in bottiglia.
Vigna Bosco Grande	Fiano di Avellino DOCG	100% Fiano	13,5	2024	Contrada Folette, Montefalcione (AV)	2,6	7	3.200	I grappoli sono raccolti a mano in piccole cassette forate, quindi sono pressati in maniera soffice. La fermentazione è condotta a basse temperature interamente in serbatoio di acciaio inox. Il vino ottenuto continua ad affinare nei recipienti di fermentazione per circa otto mesi sulle fecce fini. Affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi.
I Sognatori	Fiano di Avellino DOCG	100% Fiano	13	2022	Contrada Carrani, Montefalcione (AV)	1,2	30	8.800	I grappoli sono raccolti a mano in piccole cassette forate, quindi sono pressati in maniera soffice. La fermentazione è condotta a basse temperature per l' 80% in serbatoio di acciaio inox e per il 20% in barrique di rovere francese di primo passaggio. Il vino ottenuto continua ad affinare nei recipienti di fermentazione per circa sette mesi, con bâtonnage periodici. Affinamento prolungato in bottiglia per oltre 18 mesi.
Vigna Carrani	Taurasi DOCG	100% Aglianico	14	2020	Contrada Carrani, Montefalcione (AV)	1	20	2.700	i grappoli sono raccolti a mano in piccole cassette forate e poi diraspati. La fermentazione e la macerazione si svolgono in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 15-20 giorni. Successivamente, dopo l'avvio della fermentazione malolattica, il vino ottenuto è trasferito in barrique di rovere francese, dove sosta per diciotto mesi. La maturazione continua in serbatoio di acciaio inox per dodici mesi. Affinamento in bottiglia per almeno ulteriori dodici mesi.



Brutto Anatroccolo



Vigna Bosco Grande



I Sognatori



Vigna Carrani

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 carsica 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 sé 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	8.500	Canale di Pirro	Le uve, pigiate e diraspate vengono pressate in maniera soffice, quindi il posto viene fermentato in acciaio a temperatura controllata.	A fine fermentazione dopo il primo travaso il vino rimane sulle fecce fini sino a febbraio, continui batonnage ne ampliano il volume e armonizzano il gusto.
Chakra Essenza	IGT Valle d'Itria Verdeca	100% Verdeca	12,5	4.500	Canale di Pirro	Una parte delle uve viene vendemmiata con qualche giorno di anticipo dalla quale si ottiene il pied de cuve, 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.	A fine fermentazione, dopo il primo travaso, il vino rimane sulle fecce fini per un anno. Continui batonnage ne ampliano il volume e ne armonizzano il gusto. Affinamento i n bottiglia, per 6 mesi.
Chakra Blu	IGT Valle d'Itria Rifermentato in bottiglia Dosaggio zero	30% Maresco 70% Verdeca,	12	10.000	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 fermentazione, un processo che dura circa cinquanta giorni, e alla fine della conseguente presa di spuma, i vini rimangono sur-lie in bottiglia.



Chakra Essenza



Chakra Verde



Chakra Blu

	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	BOTT. PRODOTTE	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	Chakra Rosato	IGT Puglia Rosato	Primitivo	12,5	12.000	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, continui batonnage ne ampliano il volume e armonizzano il gusto.
	Chakra Rosso	Primitivo Gioia del Colle DOC	100% Primitivo	14,5	9.000	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 Selezione Oro	Primitivo Gioia del Colle DOC	100% Primitivo	14,5	2.800	Canale di Pirro	La peculiarità del Chakra Selezione Oro 2019 risiede nella tecnica usata per la vinificazione, infatti una parte dei grappoli accuratamente selezionati, vengono utilizzati interi nei tini in legno aperti, tecnica definita "vendanges entières" utilizzata per secoli nei più prestigiosi domaine 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 passaggio e terzo passaggio. Il vino così riposa sulle fecce nobili per minimo 30 mesi. Quindi una volta imbottigliato riposa per successivi 9 mesi prima dell'immissione sul mercato



Chakra Rosato



Chakra Rosso



Chakra Selezione Oro

Ciro Biondi

REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE PRODUZIONE
CIRO BIONDI

ETTARI VITATI
7

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
27.000

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



	NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N°BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
	Outis Bianco	Etna DOC Bianco	Caricante, Cataratto, Minnella	12,5	8.000	2004	Comune di Trecastagni	40	4	Inox	Acciaio 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 Rosso	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
	Biondi Centenario 2023	Etna DOC Rosso	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	12,5	2.200	2023	Comune di Trecastagni	30	-	Inox	18 mesi in barrique e tonneau



Outis Bianco



Outis Rosso



Pianta Etna Bianco



San Nicolò Etna Rosso



Cisterna Fuori Etna Rosso



Biondi Centenario 2023

Tenute Mannino

REGIONE
SICILIA

RESPONSABILE PRODUZIONE
GIORGIO MANNINO

ETTARI VITATI
10

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
20.000

Le Tenute Mannino sono una realtà vitivinicola che opera sull'Etna da oltre 150 anni. L'azienda, portata alla ribalta internazionale dal Barone Franz Mannino di Plachi che nella seconda metà dell'800 ottenne con i suoi vini diversi riconoscimenti nelle più acclamate fiere e manifestazioni dell'epoca, è oggi guidata da Giuseppe e Giorgio Mannino (padre e figlio), rispettivamente 5° e 6° generazione di produttori. La lungimiranza di Giuseppe ha portato l'azienda ad acquistare alcuni ettari di vigna nei versanti più vocati dell'Etna al fine di esaltare le migliori caratteristiche di un terroir unico al mondo. Le vigne di proprietà dell'azienda sono collocate in due diversi versanti: nel versante Nord dell'Etna a 600 metri sul livello del mare, dove risiede pure la cantina, vengono coltivate nei terrazzamenti della tenuta le uve a bacca rossa di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. Mentre nel Versante Sud Est dell'Etna a 450 metri sul livello del mare vengono coltivate le uve a bacca bianca di Carricante e Catarratto. La filosofia delle Tenute Mannino, portata avanti da Giorgio, è quella di portare nel calice la vera essenza dei vini dell'Etna senza compromessi, preservando l'identità ed il carattere di un territorio unico ma in perpetuo mutamento.



NOME	DENOM.	UVAGGIO	GRADO ALC. %	N°BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Caterina di Plachi	Etna DOC Spumante	Nerello Mascalese	12,5	2.000	-	Castiglione di Sicilia-contrada Bragaseggi	40	5	Inox	50 mesi sui lieviti
Etna Bianco	Etna DOC Bianco	Caricante, Cataratto	12,5	10.000	2006	Castiglione di Sicilia-contrada Bragaseggi	40	5	Inox	Inox
Etna Rosato	Etna DOC Rosato	Nerello Mascalese	12,5	2,000	2018	Castiglione di Sicilia-contrada Sciarelle	30-50	5	Inox	Inox
Etna Rosso	Etna DOC Rosso	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	13,5	10,000	1998	Castiglione di Sicilia-contrada Bragaseggi	120	5	Inox	12 mesi in botti grandi da 15 hl di rovere francese
Etna Bianco Contrada Sciarelle	Etna DOC Bianco	Carrucante, Catarratto	12,5	1.500	2024	Castiglione di Sicilia-contrada Sciarelle	25	1	Inox	Metà massa in acciaio, l'altra metà per 8 mesi in legno



Caterina di Plachi



Etna Bianco



Etna Rosato



Etna Rosso



Etna Bianco Contrada Sciarelle

EOLIA

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.
Rosa	Terre Siciliane IGT	Nero d'Avola	13	3.800	2023	25 -35	3	Pressatura diretta a grappolo intero per estrarre solo mosto fiore, fermentazione per 20 giorni in acciaio inox con frequenti batonnage.	Affinamento in bottiglia di almeno 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



Blianco V



Bianco M



Rosso CN



Rosa

Domaine Denis Race

Viticulteur à Chablis

Domaine Bart

Domaine Clerget

Clos des Lambrays

Domaine Chollet

Pouilly Fumé

Domaine Pillot

Fernand et Laurent

Boyer - de Bar

Domaine du Séminaire

Château La Rabotine

Co.

Laurent Cognard & Co

Willi Schaefer

MORIC

Vini Import

DOMAINE DENIS RACE

VITICULTEUR À CHABLIS

Denis Race

REGIONE
CHABLIS

RESPONSABILE PRODUZIONE
DENIS RACE

ETTARI VITATI
18

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
90.000

Situata a metà strada tra Parigi e Digione, Chablis è la denominazione più a nord della Borgogna, un terroir dove lo Chardonnay regna sovrano in4200 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 18ettari di vigne di proprietà della famiglia-con età compresa tra 5e 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
Chablis	Chablis AOC	100% Chardonnay	12,5	27.000	8	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio
Chablis 1°Cru Vaillons	Chablis 1°Cru Vaillons AOC	100% Chardonnay	12.5	25.000	_	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio
Chablis 1er Cru Mont de Mileu	Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC	100% Chardonnay	12,5	8.000	1	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio
Chablis 1er Cru Montmains Cuvée v.v.	Chablis 1er Cru Montmains AOC	100% Chardonnay	12,8	10.000	1,25	Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento per 9-10 mesi in vasche d'acciaio



Chablis



Chablis 1°Cru Vaillons



Chablis 1er Cru Mont de Mileu



Chablis 1er Cru MontmainsCuvée v.v.

Domaine Bart

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
MARTIN, ODILE E PIERRE BART

ETTARI VITATI
17

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
120.000

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



NOME	DENOM.	UVAGGIO	N°BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Marsannay Rouge	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	10.000	1990	35	-	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228l), di cui 20% nuove, per 18mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Marsannay “Les 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 (228l), di cui 20% nuove, per 18mesi, 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 (228l), di cui 20% nuove, per 18mesi, 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 (228l), di cui 20% nuove, per 18mesi, 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 (228l), di cui 20% nuove, per 18mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
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 (228l), di cui 20% nuove, per 18mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Marsannay «La Montagne"	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	-	1990	35	-	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228l), di cui 20% nuove, per 18mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Marsannay “Clos du Roy”	Marsannay AOC	100% Pinot Nero	-	1990	35	-	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228l), di cui 20% nuove, per 18mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Marsannay “Les Etalles”	Marsannay AOC	100% Chardonnay	-	1990	-	-	Fermentazione alcolica con lieviti indigeni e fermentazione malolattica	Affinamento in legno grande (600l), di cui 25% legno nuovo
Marsannay “Les Favieres”	Marsannay AOC	100% Chardonnay Musqué	-	1990	-	-	Fermentazione alcolica in barrique con lieviti indigeni e fermentazione malolattica	Blend di Chardonnay e Chardonnay Musqué, mutazione aromatica dello Chardonnay, che affina per 8 mesi in acciaio inox


Marsannay Rouge


Marsannay “Les Finottes”


Marsannay “Les Grand Vignes”


Marsannay “Les Echezots”


Marsannay “AuChampSalomon”


Marsannay «La Montagne"


Marsannay “Clos du Roy”


Marsannay “Les Etalles”


Marsannay “Les Favieres”

NOME	DENOM.	UVAGGIO	N°BOTT. PRODOTTE	PRIMA ANNATA	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Fixin-Hervelets 1er Cru	Fixin-Hervelets 1er Cru AOC Bonnes Mares	100% Pinot Nero	5.000	1940	50	1,2	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228l), di cui 20% nuove, per 18mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Bonnes Mares Grand Cru	Grand Cru AOC Chambertin	100% Pinot Nero	5.000	1990	65	1,03	Diraspatura, fermentazione in acciaio per 15-20 gg a seconda delle annate	In pièces (228l), di cui 20% nuove, per 18mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento
Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	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 (228l), di cui 20% nuove, per 18mesi, blend finale in cuves per due mesi pre-imbottigliamento



Fixin-Hervelets 1er 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
Beaune “Les Mariages	Beaune AOC	100% Pinot Nero	–	1990	–	–	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 cuvesper due mesi pre-imbottigliamento
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 cuvesper 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 cuvesper 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 cuvesper 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 cuvesper due mesi pre-imbottigliamento
Gevrey-Chambertin 1°Cru Petite Chapelle	Gevrey Chambertin 1°Cru AOC	100% Pinot Nero	–	1990	–	–	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 cuvesper 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 cuvesper 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 cuvesper 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 cuvesper 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 cuvesper due mesi pre-imbottigliamento



Beaune “Les Mariages”



Gevrey-Chambertin «Vielles Vignes»



Beaune 1er Cru “Les Teurons”


Gevrey-Chambertin 1er Cru "Combottes"


Gevrey-Chambertin 1°Cru Petite Chapelle


Chapelle-Chambertin Grand Cru


Latricières -Chambertin Grand Cru



Chambertin Grand Cru

DOMAINE CLERGET

Christian Clerget

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
CHRISTIAN ET ISABELLE CLERGET

ETTARI VITATI
6

DAL 2017

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



NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ANNI VIGNETO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Bourgogne Rouge	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%, nessuna chiarificazione e filtrazione
Chambolle Musigny “Aux Croix”	Chambolle Musigny AOC	100% Pinot Nero	40	0,32	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%, 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



MoreySaint Denis



ChambolleMusigny



Vosne-Romanée “Les Violettes”



Chambolle Musigny “Aux Croix”



ChambolleMusigny 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 1er Cru "Clos du Cailleret"	Puligny-Montrachet 1°Cru AOC	100% Chardonnay	1.300	1993	50	0,37	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%
●	Puligny-Montrachet 1er cru "Les Folatières"	Puligny-Montrachet 1°Cru AOC	100% Chardonnay	1.300	1993	50	0,37	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%
●	Morey Saint Denis	Morey-Saint-Denis 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	–	–	–	–	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%
●	Morey Saint Denis 1er Cru “Clos Sorbè”	Morey-Saint-Denis 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	–	–	–	–	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%
●	Morey Saint Denis 1er Cru “Clos Baulet”	Morey-Saint-Denis 1er Cru AOC	100% Pinot Nero	–	–	–	–	Diraspatura solo parziale, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, follature	Affinamento per 18 mesi in pièces, nuove al 50%
●	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



Puligny-Montrachet 1er cru "Les Folatières"



Morey Saint Denis



Morey Saint Denis 1er Cru “Clos Baulet”



Morey Saint Denis 1er Cru “Clos Sorbè”



Clos Des Lambrays Grand Cru

Fernand et Laurent Pillot

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
FERNAND ET LAURENT PILLOT

ETTARI V I TATI
14,8

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
70.000

DAL 2012 (Dephy-ECO-Phyto)

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



NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	PRIMA ANNATA	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Bourgogne-Aligoté	Bourgogne Aligoté AOC	100% Aligoté	1992	0,49	Le uve vengono raccolte a mano, pigio-diraspate 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	Leuve vengonoraccolteamano,pigiadiraspatee fermentanoin 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	Leuve vengonoraccolteamano,pigiadiraspatee fermentanoin 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	–	Leuve vengonoraccolteamano,pigiadiraspatee fermentanoin 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	Leuve vengonoraccolteamano,pigiadiraspatee fermentanoin 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-Montrachet 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
Mersault 1er Cru "Caillerets"	Mersault 1er Cru AOC	100% Chardonnay	1983, 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



Bourgogne-Aligoté



Chassagne-Montrachet



Chassagne-Montrachet 1er Cru “Morgeot”



Chassagne-Montrachet 1er Cru ”Champgains”



Chassagne-Montrachet 1er Cru Fairendes



Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Vergers



Chassagne-Mon.1er Cru Grande Rouchottes



Mersault1er Cru “Caillerets”

NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	DATA IMPIANTO	SUP. VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Beaune 1er Cru Boucherottes	Beaune	100% Pinot Nero	1966, 1996	0,4	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 35% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 18 mesi di invecchiamento
Coteaux Bourguignons	Coteaux Bourguignons AOC	85% Gamay, 15% Pinot Nero	1957, 1960, 1979	–	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
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 1er Cru	100% Pinot Nero	1959, 1962, 1963, 1969	1,2	Le uve vengono raccolte a mano, trasportate in cantina, diraspate e messe in vasche. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, la fermentazione alcolica viene tradizionalmente eseguita con la pratica di orpelli regolari e un controllo delle temperature di fermentazione	Affinamento in botti di rovere francese, il 20% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 14 mesi di invecchiamento
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
Pommard "Charmots"	Pommard AOC	100% Pinot Nero	1952, 1990	0,30	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 25% nuove. L'imbottigliamento avviene dopo 18 mesi di invecchiamento



Beaune 1er Cru Boucherottes



Bourgogne Pinot Noir



Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes



Volnay



Pommard "Tavannes"



Pommard "Charmots"

BOYER - DE BAR

Boyer-de Bar

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
EMMANUEL LUCAS DE BAR
VINCENT BOYER

ETTARI V I TATI
-

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
-

Boyer de Bar è il risultato della collaborazione tra due amici, Vincent Boyer (originario di Mersault) ed Emmanuel Lucas de Bar (originario del sud della Francia – più precisamente Béziers), si sono conosciuti 25 anni fa mentre entrambi studiavano al Lycee Viticole di Beaune. Le uve dal sud della Francia provengono dalle vigne che appartengono alla famiglia di Emmanuel Lucas de Bar (le cui origini risalgono addirittura al 1370) e raggiungono con mezzi refrigerati Mersault dove vengono vinificate da Vincent Boyer. Le uve dalla Borgogna provengono direttamente dalle vigne di Vincent Boyer a Mersault. Entrambi i produttori lavorano in regime di viticultura organica.



NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	TERRENO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Sauvignon Blanc “La Glaciere”	Languedoc	100% Sauvignon Blanc	Profondo, limoso-calcareo e a tratti ghiaioso	Pressatura diretta e sfecciatura statica a freddo per 48 ore. Fermentazione in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni per 3 settimane a bassa temperatura (12°C).	Dopo il travaso, l’affinamento prosegue sulle fecce fini fino all’imbottigliamento.
Cabernet Sauvignon	Languedoc	100% Cabernet Sauvignon	Limoso-calcareo, ricco e semi-profondo	Fermentazione alcolica in vasche di cemento per 15 giorni con rimontaggi quotidiani.	L’affinamento si svolge in botti di rovere (di cui il 25% di botti nuove) per 12 mesi, per poi concludersi in vasche di acciaio inox per 8 mesi.
Bourgogne Blanc “Cuvee Valentine”	Bourgogne AOC	100% Chardonnay	Argillo-calcareao	La vinificazione è tradizionale con lieviti indigeni.	L’affinamento si svolge per 12 mesi in botti di rovere, di cui il 25% di botti nuove, e prosegue per 8 mesi in vasche ovoidali sulle fecce fini.
Mersault “Les Narvaux”	Mersault AOC	100% Chardonnay	Argillo-calcareao	La vinificazione è tradizionale con lieviti indigeni.	L’affinamento si svolge in botti di rovere, di cui il 30% in botti nuove, per 14 mesi e prosegue per 8 mesi in vasche ovoidali sulle fecce fini.
Mersault “En l’Ormeau”	Mersault AOC	100% Chardonnay	Argillo-calcareao	La vinificazione è tradizionale con lieviti indigeni.	L’affinamento si svolge in botti di rovere, di cui il 25% in botti nuove, per 12 mesi e prosegue per 8 mesi in vasche ovoidali sulle fecce fini.
Puligny-Montrachet “Les Reuchaux”	Puligny-Montrachet AOC	100% Chardonnay	Argillo-calcareao	La vinificazione è tradizionale con lieviti indigeni.	L’affinamento si svolge per 10 mesi in botti di rovere, di cui il 30% di botti nuove, e prosegue per 10 mesi in vasche ovoidali sulle fecce fini.
Bourgogne Rouge	Pommard AOC	100% Pinot Nero	Argillo-calcareao	La vinificazione è tradizionale	L’affinamento si svolge in botti di rovere usate, di cui il 30% in botti nuove, per 10 mesi e prosegue per 10 mesi in vasche ovoidali sulle fecce fini.
Gevrey-Chambertin	Gevrey-Chambertin AOC	100% Pinot Nero	Argillo-limoso-calcareo	La fermentazione alcolica con lieviti naturali avviene in vasche di cemento per 16 giorni con rimontaggi quotidiani del mosto.	L’affinamento si svolge in botti di rovere, di cui il 40% in botti nuove, per 20 mesi sulle fecce fini.
Mersault 1er Cru “Les Charmes”	Mersault 1er Cru AOC	100% Chardonnay	Argillo-calcareao	La vinificazione è tradizionale con lieviti indigeni.	L’affinamento si svolge in botti di rovere, di cui il 30% in botti nuove, per 14 mesi e prosegue per 8 mesi in vasche ovoidali sulle fecce fini.



Sauvignon Blanc “La Glaciere”



Cabernet Sauvignon



Bourgogne Blanc “Cuvee Valentine”



Mersault “Les Narvaux”



Mersault “En l’Ormeau”



Puligny-Montrachet “Les Reuchaux”



Bourgogne Rouge



Gevrey-Chambertin



Mersault 1er Cru “Les Charmes”

Laurent Cognard Chateaude Buxy

REGIONE
BORGOGNA

RESPONSABILE PRODUZIONE
LAURENT COGNARD

ETTARI VITATI
18

VITICULTURE TERRA VITIS

L'avventura di Laurent Cognard inizia nel 1997. Con le proprie forze e tanta determinazione accumula fondi per acquistare vigneti e nel 2006 diventa vigneron a tempo pieno. La tenuta oggi si trova nel cuore di Buxy, uno dei villaggi parte della denominazione di Montagny, avamposto meridionale della Cote Chalonnaise in Borgogna, Si narra che i vini di questa zona erano prediletti dai monaci di Cluny in quanto conferivano «respiro fresco e limpide idee». Il Crémant de Bourgogne millesimato di Cognard proviene da una parcella di 1,5 ha per una produzione limitata a poco meno di 4 mila bottiglie. Dosaggio zero e tempra da fuoriclasse.





Cremant de Bourgogne

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

NOME	UVAGGIO	GRADO ALC. %	ZONA DI PROD.	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Macon Loché ‘‘Les longues terres’’	100% Chardonnay	12,5	Mâconnais	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	Mâconnais	Pressatura e assestamento delicati	In vecchie botti da 500L di rovere per 10 –12 mesi
Montagny 1er Cru ‘‘Les Bassets’’	100% Chardonnay	13,5	Côte Chalonnaise	Pressatura delicata, il vinosi chiarifica naturalmente per gravità.	Botti di rovere francese da 500L, meno del 10% sono botti nuove, per 11 – 12 mesi



Pouilly Loché «Orgines»



Macon Loché«Les longuesterres»



Montagny1°Cru «Les Bassets»

DOMAINE CHOLLET
POUILLY FUMÉ

Domaine Gilles Chollet

REGIONE
LOIRA

RESPONSABILE PRODUZIONE
SÈVERIN CHOLLET

ETTARI VITATI
14

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
80.000

Domaine Chollet è una storica realtà familiare situata a Pouilly-sur-Loire, nel cuore della Loira, in Francia. È specializzato nella denominazione Pouilly-Fumé, una delle espressioni più autorevoli di Sauvignon Blanc al mondo. L'azienda nasce nel 1960 e si estende su 14 ettari di vigna. Alla guida dell'azienda ci sono i due fratelli Milène e Sèverin, entrambi sono sempre più attenti al rispetto dell'ambiente, adottando metodi ecosostenibili e lavorando nel modo più naturale possibile. A tal fine hanno ottenuto le certificazioni Biologica e Biodinamica Demeter. Grazie ai terreni ricchi di silex, i vini si esprimono con precisione in una mineralità elegante e una freschezza unica, con note di agrumi e frutta bianca in un finale lungo e pulito. I vini sono di forte identità, premium ma accessibili, e riflettono la purezza dei terroirs: Sabbia, calcare e marne kimmeridgiane; privi di sostanze chimiche e realizzati con pratiche naturali, ogni annata esprime l'equilibrio, l'energia e l'autenticità della tenuta.



NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	VINIFICAZIONE	SUOLO
Séverin & Gilles Chollet	Poully sur Loire	100% Chasselas	Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in vasche in acciaio per 3 mesi	Argilloso - Limoso
Séverin & Gilles Chollet	Poully Fume	100% Sauv. Blanc	Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in vasche in acciaio per 3-5 mesi	Marne kimmeridgiane, sabbia, calcare
Les Caillottes	Poully Fume	100% Sauv. Blanc	Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in vasche in acciaio per 6-8 mesi	Calcareo
Les Sables	Poully Fume	100% Sauv. Blanc	Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in vasche in acciaio per 3-5 mesi	Sabbioso
Les Terres Blanches	Poully Fume	100% Sauv. Blanc	Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in vasche in acciaio per 12 mesi	Marne kimmeridgiane
Oxygène - Non filtrato	Poully Fume	100% Sauv. Blanc	Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in vasche in acciaio per 6-8 mesi. Non filtrato	Marne kimmeridgiane
La Pépite	Poully Fume	100% Chasselas	Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in vasche in acciaio per 3 mesi. Rifermentazione in bottiglia e a contatto con i lieviti per 18 mesi prima della sboccatura. Dosaggio 5 g/l.	Argilloso - Limoso



Séverin & Gilles Chollet
Poully sur Loire



Séverin & Gilles Chollet
Poully Fume



Les Caillottes
Poully Fume



Les Sables
Poully Fume



Les Terres Blanches
Poully Fume



Oxygène
Poully Fume - Non filtrato



La Pépite
Metodo Tradizionale Brut

Domaine du Seminaire

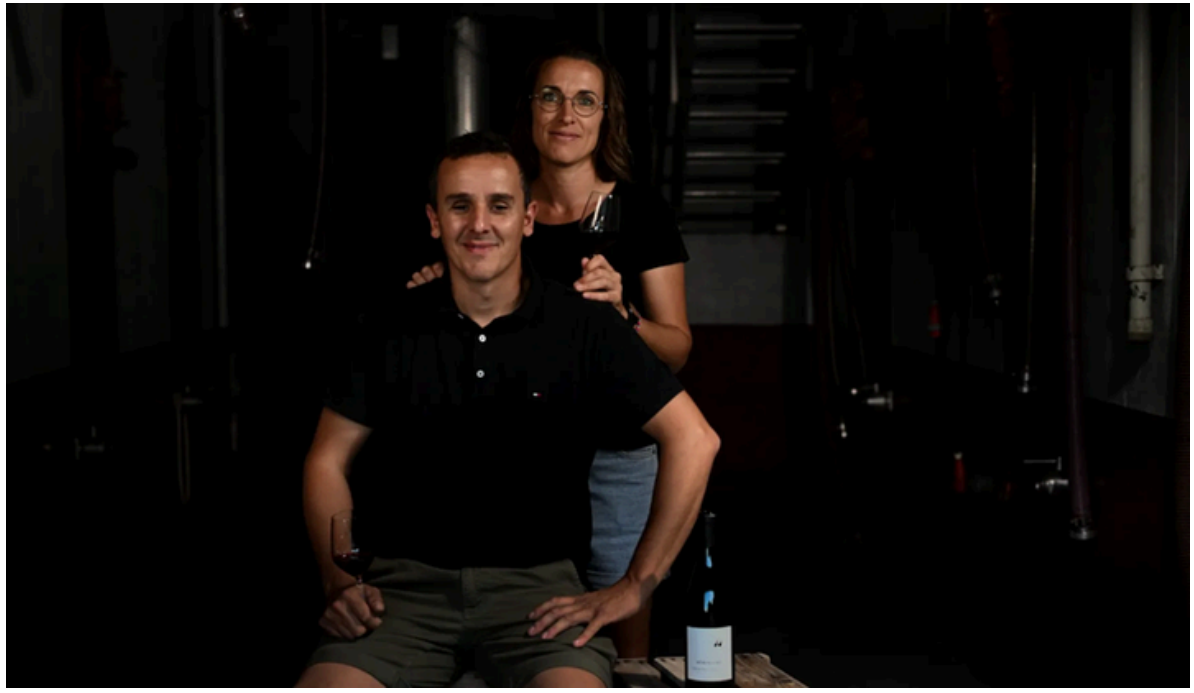
REGIONE
RODANO

RESPONSABILE PRODUZIONE
HERVÉ POUIZIN

ETTARI VITATI
60

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
250.000

Il Domaine du Séminaire si trova nella regione del Rodano e riunisce Hervé e Mathilde Pouizin, uniti da una passione condivisa per la viticoltura. Viticoltore di quarta generazione, Hervé valorizza l'eredità familiare attraverso un terroir unico: 60 ettari di vigneti all'interno di una proprietà di 100 ettari, immersa tra boschi e campi di lavanda a 400 metri di altitudine, sulle alture di Valréas, su suoli argillosi, calcarei e sabbie (saffres). Nel 2008 l'azienda è stata convertita all'agricoltura biologica per permettere alla terra di esprimersi pienamente. L'azienda adotta un approccio a bassissimo intervento, senza praticare pigeage né délestage. Privilegia l'infusione (circa un mese e mezzo) rispetto a estrazioni aggressive. Travaso, filtrazione e imbottigliamento seguono il calendario lunare. I vini affinano in vasche di cemento costruite nel 1936, che valorizzano la finezza del terroir e la persistenza. Nonostante le crescenti difficoltà e le significative variazioni tra un'annata e l'altra, restano fedeli alle loro convinzioni per permettere al terroir di esprimersi pienamente: abbandonare le pratiche biologiche è semplicemente impensabile!



NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Les Seguines	Côtes du Rhône	30% Roussane, 30% Marsanne, 30% Viognier, 5% Clairatte, 5% Grenache B.	Raccolta a mano con selezione parcellare. Mantenimento delle uve al freddo per 36 ore prima della fermentazione. Fermentazione con lieviti indigeni.	6 mesi in vasche di acciaio sui lieviti
Sourire	Côtes du Rhône	100% Grenache N.	Raccolta a mano con selezione parcellare. Mantenimento delle uve al freddo per 36 ore prima della fermentazione. Nessuna aggiunta di lieviti e leggera solfitazione all'imbottigliamento.	5 mesi in vasche di cemento
Tradition	Côtes du Rhône	80% Grenache N., 10% Syrah, 10% Carignan	Raccolta a mano con selezione parcellare. Fermentazione in vasche di cemento. Malolattica con batteri indigeni.	8 mesi in vasche di cemento
Les Saffres	Côtes du Rhône	50% Grenace N., 50% Syrah	Raccolta a mano con selezione parcellare. Utilizzo di lieviti indigeni per la fermentazione. Vinificazione gentile senza follature e travasi. Periodo di rimanenza nelle vasche di 5-6 settimane.	8 mesi in vasche di cemento



Les Seguines
Côtes du Rhône



Sourire
Côtes du Rhône



Tradition
Côtes du Rhône



Les Saffres
Côtes du Rhône

Château La Rabotine

REGIONE
LOIRA

RESPONSABILE PRODUZIONE
ALBAN ROBLIN

ETTARI VITATI
12

N°BOTTIGLIE PRODOTTE
-

Situato nel comune di Sury-en-Vaux, nel cuore dei più prestigiosi terroir del sancerrois, lo Château La Rabotine è una dimora storica edificata intorno al 1600 dal notaio Louis Rabotin e legata a secoli di vicende locali, tra cui il coraggioso salvataggio di alcuni sacerdoti durante la Rivoluzione Francese. Dopo essere stato venduto dai nonni degli attuali proprietari per necessità economiche, il castello è tornato alla famiglia nel 2010, diventando dal 2021 l'emblema del dominio guidato da Alban Roblin (quarta generazione di viticoltori) e sua moglie Marion. Oggi la proprietà si estende su 12 ettari suddivisi in 19 parcelle, dove il Sauvignon Blanc viene coltivato secondo una filosofia di agricoltura sostenibile (certificata HVE3 e in conversione biologica). Grazie a un meticoloso lavoro sui suoli argillo-calcarei e a una vinificazione paziente sulle fecce fini, lo Château produce vini di grande finezza e mineralità, che riflettono un profondo rispetto per la biodiversità e un legame indissolubile tra eredità familiare e innovazione ecologica



NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	TERRENO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Sancerre Blanc	Sancerre	100% Sauvignon Blanc (vigne di 30 anni)	80% dalla parcella argillo-calcarea delle Terres Blanches e 20% dalla parcella calcarea delle Caillotes	Cernita delle uve, pressatura, sfecciatura a freddo, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento sulle fecce fini per un minimo di 6 mesi
Sancerre Blanc “Les Lots”	Sancerre	100% Sauvignon Blanc (vigne di 60 anni)	Parcella argillo-calcarea di Terres Blanches	Cernita delle uve, pressatura, sfecciatura a freddo, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata	Affinamento sulle fecce fini per 12 mesi in botti grandi di rovere da 2000 litri e poi per 6 mesi in vasca.



Sancerre Blanc



Sancerre Blanc
“Les Lots”

WEINGUT
Willi Schaefer

Willi Schaefer

REGIONE
MOSELLA

RESPONSABILE PRODUZIONE
WILLI E CHRISTOPH SCHAEFER

ETTARI VITATI
4

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



NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
Graacher Riesling Feinherb	Riesling 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 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 Spatlese



Graacher Riesling Trocken



Graacher Riesling Feinherb



Graacher Himmelreich Riesling Kabinett

MORIC

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.



NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	GRADO ALC. (%)	ZONA DI PROD.	ANNI VIGNETO	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Hausmarke Rot	Burgenland	50% Zweigelt, 30% Bläufrankisch, 20% Pinot Nero	12,5	Mittel Burgenland	10-55	17-21 giorni di fermentazione sulle bucce in acciaio inox e tini aperti. Élevagein botti 600-4500 litri per 13 mesi. Lieviti indigeni. Fermentazione malolatticanaturale in botte. Nessun affinamento. Senza filtrazione. Nessun additivo, eccetto piccole quantità di solfiti. Affinamento: botti di 600-4500 litri per 13 mesi
Blaufrankisch Burgenland	Burgenland	100% Bläufrankisch	12,5	Mittel Burgenland	10-55	Raccolti in una resa di 25 ettolitri per ettaro, 17-21 giorni di fermentazione sulle bucce in acciaio inox e tini aperti. Élevage in botti 600-4500 litri per 13 mesi. Lieviti indigeni. Fermentazione malolattica naturale in botte. Nessun affinamento. Senza filtrazione. Nessun additivo, eccetto piccole quantità di solfiti. Come risultato di ciò, tutti i nostri vini sono vegan. Terreno: calcare, roccia primaria, terriccio. Élevage in 600-4500 litri botti per 13 mesi
Moric Reserve Bläufrankisch	Burgenland	100% Bläufrankisch	14	Mittel Burgenland	45/80	Fermentazione in legno ad opera di lieviti indigeni seguita da 4 settimane di macerazione sulle bucce. Affinamento di 24 mesi in botti di legno da 500-3000 litri. Nessuna filtrazione né chiarifica. Nessun additivo, eccetto piccole quantità di solfiti
Lutzmannsburg Alte Reben Bläufrankisch	Burgenland	100% Bläufrankisch	14	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 fini 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 1 Tokay	Tokaj	100% Furmint	–	–	–	–
HID Nr 2 Somlo	Ungheria	Furmint, Welschriesling, Harslevelu	12	Somlo	35/60	–
HID Nr 3 Balaton Riesling/Furmint	Ungheria	Riesling, Furmint	13	Balaton	35/60	–



Hausmarke Rot



Blaufrankisch Burgenland



Moric Reserve Bläufrankisch



Lutzmannsburg Alte Reben Bläufrankisch



Hausmarke Weiss Supernatural



HID Nr 1 Tokay



HID Nr 2 Somlo



HID Nr 3 Balaton Riesling/Furmint



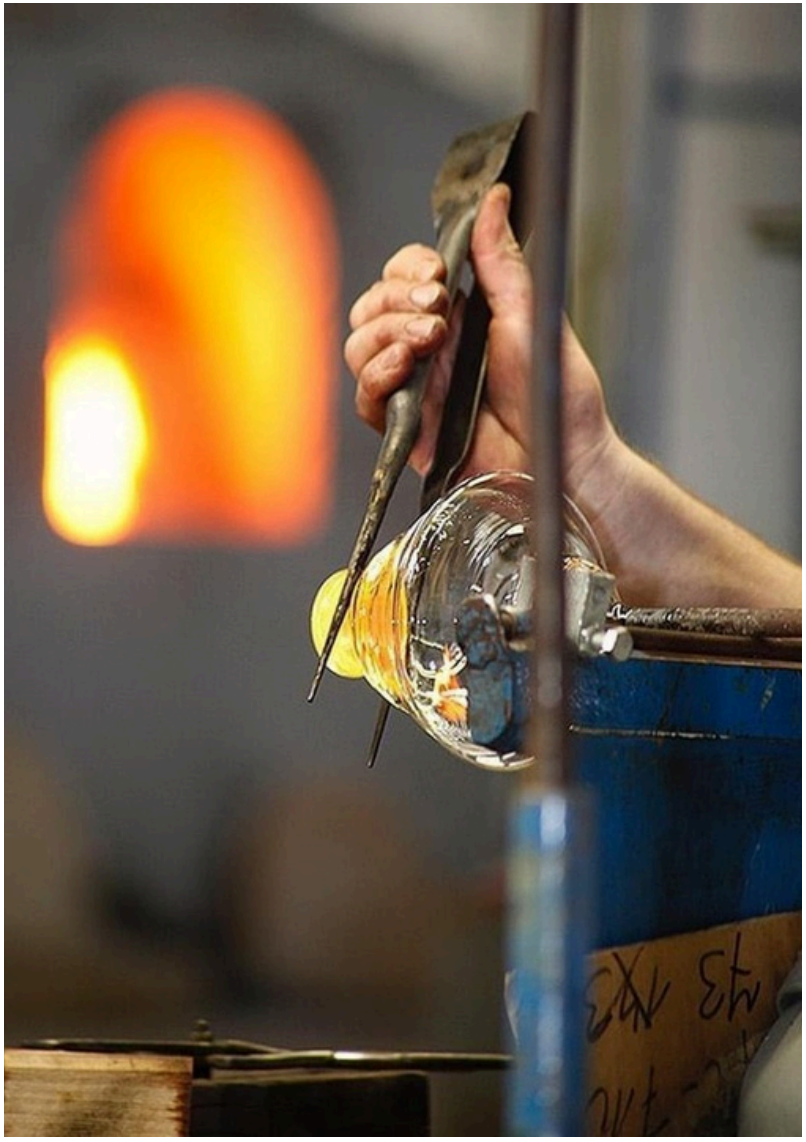
Alto Artigianato

Bicchieri XGLASS

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, e padre di tre bambini.

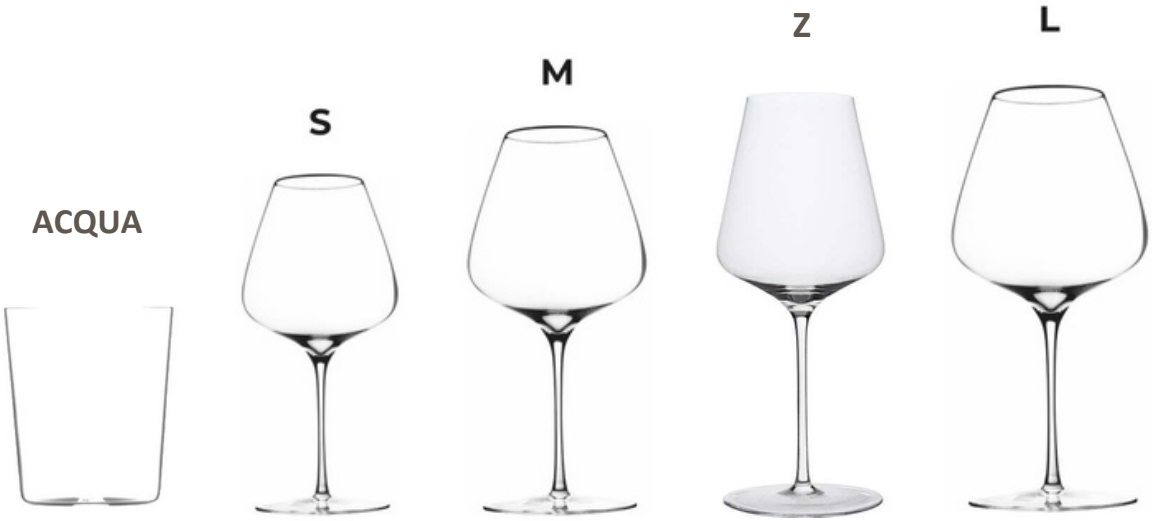
‘’Nei miei sogni c’è sempre stata una casa con tantissimi bicchieri, da quello per lo champagne a quello per il bianco, a diversi bicchieri per il rosso e perché no.. anche per la birra.. siamo pur sempre in Austria. Come unire un grande desiderio alla praticità di tutti i giorni? Ho assecondato il desiderio 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
Z	XGLASS WINE	Bicchiere a tutti i giorni, universale.			
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



Vuoi davvero lasciare ai tuoi occhi
solo i sogni che non fanno svegliare?

Fabrizio de Andrè
da La canzone del padre

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