TEATRO del VINO

V I N I I T A L I C I

primavera - estate

Valido sino al 31/08/2024

Teatro del Vino Srl
Viale Ariosto, 490/A
50019 - Sesto Fiorentino (FI)
info@teatrodelvino.it
www.teatrodelvino.it
Tel. 055 8811394
Cell. 335 5424746

Non si effettuano vendite dirette a soggetti privati.

LA NOSTRA SCELTA

Bevibilità

Perché è triste vedere bottiglie piene a metà lasciate sul tavolo.

Territorialità

L'affermazione di un territorio con il suo sottosuolo, il suo clima e le sue tradizioni. Perché il vino è sì una bevanda, è sì un alimento, ma è anche un'espressione culturale di una comunità.

Carattere

Inteso come qualità, segno identificativo che contraddistingue un vino. Come in un essere umano qualche spigolo non guasta, un vino si rende più interessante quando riesce a mostrarsi riconoscibile, magari unico.

Eleganza

Quell'eleganza che sposa la sobrietà, la misura, la grazia. Un accostamento "discreto" ai piatti è a nostro avviso prioritario sull'espressione a sé stante del vino nel bicchiere.

Umanità

Lo sguardo franco degli uomini e delle donne del vino, col loro amore per la terra, col loro onesto lavoro in vigna e in cantina, con la loro dignità nelle vendemmie ingrate, col loro rispetto per il consumatore, con la loro giornaliera applicazione per un vino che strappi un sorriso.

INDICE

SICILIA

4-5 **Centopassi** - Sicilia DOC, Terre Siciliane IGT
6 **Emiliano Falsini** - Etna DOC
7 **Maugeri** - Etna DOC

CALABRIA

8 **Cataldo Calabretta** - Cirò DOC

PUGLIA

9 **Hiso Telaray** - Salento IGT

BASILICATA

10 **Grifalco** - Aglianico del Vulture DOC

CAMPANIA

11 **Perillo** - Taurasi
12 **Cantine dell'Angelo** - Greco di Tufo
13 **Agnanum** - Campi Flegrei
14-15 **Tenuta San Francesco** - Costa d'Amalfi
16 **Zampaglione Pierluigi** - Fiano
17 **Nanni Cope'** - Terre del Volturno

ABRUZZO

18 **Praesidium** - Montepulciano d'Abruzzo, Ratafià

MARCHE

19 **Fattoria Coroncino** - Verdicchio Jesi
20-21 **Pantaleone** - Marche Doc, Falerio Doc

TOSCANA

22-23 **Tenuta di Carleone** - Chianti Classico
24 **Maurizio Alongi** - Chianti Classico
25 **Cantina Ripoli** - Chianti Classico
26 **Il Colle** - Montalcino
27 **Le Chiuse** - Montalcino Novità !!
28 **Castello Tricerchi** - Montalcino
29 **Ascione-Alongi** - Colorino, Canaiolo, Sangiovese
30-31 **Colombaio di Santa Chiara** - Vernaccia
32-33 **Antonio Camillo** - Ciliegiolo, Morellino
34-35 **Le Macchiole** - Bolgheri
36 **Fabio Motta** - Bolgheri
37 **Podere della Civettaja** - Pinot Nero

EMILIA-ROMAGNA

38 **Noelia Ricci** - Sangiovese di Romagna, Trebbiano
39 **Costa Archi** - Sangiovese di Romagna, Montù
40-41 **Podere Saliceto** - Lambrusco

PIEMONTE

42-43 **Germano Ettore** - Barolo, Alba, Langhe
44-45 **Brovia** - Barolo, Alba
46-47 **Figli Luigi Oddero** - Barolo, Langhe
48-49 **Piero Busso** - Barbaresco, Alba, Langhe
50 **Vada** - Moscato d'Asti, Langhe
51 **Favaro** - Erbaluce
52 **La Prevostura** - Lessona
53 **Muraje** - Carema
54-55 **Cascina Gentile** - Gavi, Ovada DOC
56 **Pomodolce** - Timorasso

VALLE D'AOSTA

57 **Pavese Ermes** - Blanc de Morgex et de La Salle

LOMBARDIA

58-59 **AR.PE.PE.** - Valtellina
60 **Cascina Maddalena** - Lugana
61 **Faccoli** - Franciacorta

VENETO

62 **Fongaro** - Lessini Durello Spumante
63 **Bele Casel** - Prosecco di Asolo
64 **Antolini** - Valpolicella

TRENTINO - ALTO ADIGE

65 **Tonini** - TrentoDoc, Marzemino Novità !!
66 **Dolomytos**
67 **Nusserhof** - Alto Adige Doc, Lagrein
68 **Stroblhof** - Alto Adige Doc
69 **Taschlerhof** - Valle d'Isarco

FRIULI VENEZIA GIULIA

70-71 **Vignai da Duline** - Colli Orientali del Friuli
72 **Sirk Mitja** - Collio
73 **Martissima** - Collio

ALTRI PRODOTTI

74-75 **Fabbrica Birra Perugia**
76-77 **La Secchia Acetaia**

CENTOPASSI

Terre di Sicilia

Esclusiva Italia

500.000
36 ha: Nero d'Avola, Perricone, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Merlot, Syrah
37 ha: Catarratto, Grillo, Trebbiano, Carricante
** Coltura Biologica **

2022	« Giato » Grillo - Catarratto Sicilia DOC	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Rocce di Pietra Longa » Grillo Sicilia DOC	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Terre Rosse di Giabbascio » Catarratto Sicilia DOC	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Teatro Kajjo » Carricante Sicilia DOC	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Tendoni di Trebbiano » Trebbiano Terre Siciliane IGT	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Giato » Nero d'Avola - Perricone Sicilia DOC	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Argille di Tagghia Via » Nero d'Avola Sicilia DOC	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2022	« Cimento di Perricone » Perricone Sicilia DOC	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2021	« Sulla Via Francigena » Merlot Sicilia DOC	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2021	« Pietre a Purtedda da Ginestra » Sicilia DOC	Rosso	Secco	tappo Nomacorc

LA MERAVIGLIA DEGLI ALTOPIANI DELL'ALTO BELICE CORLEONESE

Centopassi è **l'anima vitivinicola delle cooperative Libera Terra che coltivano terre confiscate alla mafia in Sicilia**. Le vigne sono distribuite nell'Alto Belice corleonese, una zona dalla bellezza travolgente, particolarmente vocata a produzioni di alta qualità.
Scenari aperti, incontaminati, con picchi calcarei che spuntano su di un altopiano dall'altitudine media molto elevata, rendono questo angolo del Mediterraneo luogo ideale per la crescita ottimale della vite.
Le escursioni termiche, i venti, la composizione del terreno, la simbiosi raggiunta con i vitigni utilizzati portano ad avere delle condizioni ideali, ben lontane da molti stereotipi legati al vino siciliano. **Qui l'eleganza è padrona, la freschezza è onnipresente**, la massima bevibilità dei vini è sempre assicurata, anche grazie ad una certosina cura dei vigneti e lavorazioni che tendono sempre ad enfatizzare la massima espressività del frutto.
I vini proposti raccontano la diversità di ogni vigna, si tratta infatti di una vera e propria gamma di Cru, che vanno dalle poche centinaia di metri di altitudine ai quasi mille della bellissima vigna di Portella della Ginestra.
L'intera produzione, come sempre per Libera Terra, è in regime di agricoltura biologica.

« Giato » Grillo - Catarratto Sicilia DOC

Grillo 60%, Catarratto 40%
15 anni
Maturazione in vasche d'acciaio per 5 mesi.
50.000
5 anni
Un vino a tutto pasto, dagli antipasti alle paste ripiene, fino a piatti di carni bianche.
Frutto della selezione delle uve migliori di ogni vigna per ogni annata. Piacevole, fresco, sapido ma con grade personalità mediterranea, come solo Grillo e Catarratto sanno dare.
Bevibilità e complessità.

« Rocce di Pietra Longa » Grillo Sicilia DOC

Grillo 100%
20 anni
Fermentazione e maturazione in tini di acciaio per 7 mesi sui lieviti.
20.000 (oltre a 20 magnum)
10 anni
Piatti di pesce e carne bianca.
Freschezza, mineralità, salinità, unite ad una grande profondità al palato.
La complessità austera di un Grillo di montagna.

« Terre Rosse di Giabbascio » Catarratto Sicilia DOC

Catarratto 100%
35 anni
Fermentazione e maturazione in tini di acciaio (90%) e clayver (10%) per 9 mesi sui lieviti.
13.000 (oltre a 20 magnum)
10 anni
Piatti di pesce e carne bianca.
Ricco, complesso, lungo e profondo, ma sempre caratterizzato da una freschezza sorprendente.
Dalle sabbie rosse di un vigneto rinato, frutto di una generosità instancabile.

« Teatro Kajjo » Carricante Sicilia DOC

Carricante 100%
6 anni
Fermentazione e maturazione in tini di acciaio (90%) e clayver (10%) per 8 mesi sui lieviti.
6.500 (oltre a 20 magnum)
10 anni
Piatti di pesce e carne bianca.
Complessità, profondita, unite ad una grande profondità al palato.
Una vigna ad alberello straordinaria in un luogo meraviglioso. La lettura del Carricante nell'Alto Belice Corleone, tutta da scoprire…

« Tendoni di Trebbiano » Terre Siciliane IGT

Trebbiano 100%

oltre 47 anni

Fermentazione e maturazione in tonneaux da 500 litri, per lo più usati, per 12 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

2.000 (oltre a 12 magnum)

10 anni

Piatti di pesce o carni bianche molto strutturati; zuppe.

Potente, ricco e complesso, eppure estremamente bevibile. Un Trebbiano sorprendente come non mai.

La provocazione del Trebbiano che si crede un Grande Vino.

« Argille di Tagghia Via » Nero d'Avola Sicilia DOC

Nero d'Avola 100%

20 anni

Maturazione per il 50% in acciaio e per il 50% in botte grande da 22 hl per 6 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

13.000 (oltre a 20 magnum)

10 anni

Dal pesce (ad esempio tonno o zuppe) alle carni bianche più complesse, fino alle carni rosse.

Fresco, guizzante, salmastro e bevibile come deve essere un vero, puro, Nero d'Avola di razza. Proveniente dalla parte alta della migliore vigna di questo vitigno.

Un vino dal profilo vero ed originale.

« Pietre a Purtedda da Ginestra » Rosso Sicilia DOC

Nerello Mascalese 70%, Nocera 30%

13 anni

Maturazione in tonneaux da 500 litri, nuovi e usati, per 12 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

3.200 (oltre a 20 magnum)

20 anni

Piatti di carne e selvaggina.

Un uvaggio abbastanza anomalo per il territorio, più simile ai rossi della Sicilia Orientale che a quelli dell'Alto Belice Corleonese, eppure, sembra che nella Vigna di Portella, il Nerello Mascalese ed il Nocera siano in simbiosi perfetta.

La scommessa di una vigna di rosso in una pietraia a a quasi mille metri.

« Giato » Nero d'Avola - Perricone Sicilia DOC

Nero d'Avola 70%, Perricone 30%

15 anni

Maturazione per il 90% in vasche d'acciaio e per il 10% in tonneaux da 500 litri per 4 mesi.

50.000

5 anni

Un vino a tutto pasto, in grado di accompagnare anche zuppe di pesce, oltre che ogni tipo di carne.

Migliori uve selezionate in vigna per ogni annata. Unisce la freschezza del Nero d'Avola e la struttura tannica del Perricone, due varietà tra le più antiche della Sicilia.

La splendida complementarità di due varietà così diverse tra loro.

« Cimento di Perricone » Sicilia DOC

Perricone 100%

17 anni

Maturazione in tonneaux da 500 litri, per lo più usati, per 6 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

4.500 (oltre a 20 magnum)

10 anni

Carni rosse e paste ripiene.

Un vitigno difficile, scorbutico, ma che come pochi altri riesce a raccontare la bellezza di queste terre; ovviamente solo nelle annate migliori, le uniche in cui esce questo vino.

La sfida del Perricone all'eccellenza.

« Sulla Via Francigena » Merlot Sicilia DOC

Merlot 100%

20 anni

Maturazione in tonneaux da 500 litri, per metà nuovi, per 12 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

1.200 (oltre a 12 magnum)

20 anni

Piatti di carne e selvaggina.

Una vigna che, anno dopo anno, ha dato risultati sempre più sorprendenti per equilibrio, freschezza, bevibilità, complessità.

La sfida all'eleganza di un Merlot siciliano.

Emiliano Falsini

Esclusiva Italia

10.500

2,7 ha: Nerello Mascalese

2023	Etna Rosato DOC Feudo Pignatone « Sciauro »	Rosato	Secco	tappo Diam; a esaurimento 2022
2022	Etna Rosato DOC Feudo Pignatone « Sciauro »	Rosato	Secco	tappo Diam
2022	Etna Rosso DOC Feudo Pignatone	Rosso	Secco	tappo Diam
2021	Etna Rosso DOC Feudo Pignatone « Davanti Casa »	Rosso	Secco	tappo Diam

I FIGLI DEL VULCANO

Emiliano Falsini ha trovato alle pendici dell'Etna la sua terra d'elezione coronando in terra siciliana il suo sogno di produrre vini dalla forte impronta territoriale e capaci di trasmettere le emozioni di un territorio unico.
Sono circa 3 gli ettari coltivati alle porte di Randazzo in Contrada Feudo Pignatone a circa 700 metri di altitudine, in uno degli angoli più suggestivi della denominazione, dove il suolo vulcanico, l'altitudine e i vecchi vigneti giocano in maniera perfetta con la varietà autoctona etnea per eccellenza: il Nerello Mascalese.
Siamo nel **versante nord** del vulcano dove gli sbalzi termici sono più evidenti, dove **la raccolta delle uve si protrae fino ad ottobre inoltrato** e **la finezza del Nerello Mascalese assume forme quasi eteree** rendendo nordico un vino mediterraneo.
Il vigneto è un corpo unico con **predominanza di vigna centenaria condotta in regime biologico** e dove prevale la **cultura promiscua** con presenza di olivi, fichi d'india e alberi da frutto, un ecosistema all'interno della piccola azienda dove unici protagonisti sono il Nerello Mascalese e l'Etna.

Etna Rosato Feudo Pignatone « Sciauro » DOC

Nerello Mascalese 100%
da 30 anni a 100 anni
Pressatura dei grappoli interi con fermentazione e affinamento per 2 mesi in legno, successivo affinamento in acciaio per 6 mesi;
1.500 circa
8-10 anni circa
Crudités, piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi a pasta molle.
Naso elegante e fruttato, con sentori di cipria e fragola, bocca sapida, dinamica, di grande freschezza organolettica
L' energia in rosa che non teme il tempo.

Etna Rosso Feudo Pignatone DOC

Nerello Mascalese 100%
da 30 a 100 anni
Fermenta con lieviti naturali in contenitori aperti per 15 giorni con presenza di grappoli intero durante i quali vengono svolte solo follature manuali; invecchia in barriques per 10 mesi e in bottiglia per almeno 10 mesi.
6.500 circa
10-15 anni circa
Carni rosse alla brace, cacciagione e formaggi a media stagionatura; servito freddo ottimo con pesce spada e tonno rosso.
Equilibrato, elegante, con tannini setosi e raffinati, finale lungo, sapido e minerale con tipiche note iodate.
L'eleganza del versante nord.

Etna Rosso Feudo Pignatone « Davanti Casa » DOC

Nerello Mascalese 100%
80-100 anni
Fermenta con lieviti naturali in contenitori aperti per 15 giorni con presenza di grappoli interi, durante i quali vengono svolte solo follature manuali; invecchia in barriques per 10 mesi e in bottiglia per almeno 10 mesi.
2.500 circa
15-30 anni circa
Carni nobili alla brace, cacciagione in umido, brasati e stracotti, formaggi stagionati. Servito freddo ottimo con pesce spada e tonno rosso.
Produzione limitata con le migliori uve provenienti dalla vigna centenaria; complesso ed intenso con note di frutta rossa, cenere e con un tannino particolarmente saporito ed elegante.
La memoria di una grande vigna.

M A U G E R I

Renato, Carla, Paola e Michela Maugeri

Esclusiva Italia

18.000
1,0 ha: Nerello Mascalese
5,40 ha: Carricante, Catarrato

2022	Etna Rosato DOC Contrada Volpare	Rosato	Secco	no scheda vino
2022	Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare	Bianco	Secco	
2022	Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare « Frontebosco »	Bianco	Secco	aprile 2024
2022	Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare « Frontemare »	Bianco	Secco	aprile 2024
2022	Catarratto IGT Terre Siciliane	Bianco	Secco	
2022	Etna Rosato DOC Contrada Volpare Magnum	Rosato	Secco	su prenotazione
2022	Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare Magnum	Bianco	Secco	su prenotazione
2022	Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare « Frontebosco » Magnum	Bianco	Secco	aprile 2024
2022	Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare « Frontemare » Magnum	Bianco	Secco	aprile 2024
2022	Catarratto IGT Terre Siciliane Magnum	Bianco	Secco	su prenotazione

I GRANDI BIANCHI DEL VERSANTE EST DELL'ETNA

Sette ettari di vigneto terrazzato a 700 metri di altezza, esposto ad est, che guarda il mare.

È questa la proprietà che la famiglia Maugeri **ha deciso di reimpiantare ad alberello nel rispetto di ciò che era nel passato**, ma con consapevolezza contemporanea.

Siamo a Milo (unico Comune Etneo in cui si produce il vino Etna bianco superiore) zona a tradizione bianchista e la scelta aziendale è quella di coltivare solo vitigni autoctoni carricante e catarratto, e una piccola quantità di nerello mascalese dedicato alla produzione di un rosato, che ricadono in due contrade: **contrada Praino** e **contrada Volpare**.

L'azienda ha deciso di produrre solo le tipologie **Etna bianco superiore** ed **Etna rosato**, due vini che rappresentano in maniera perfetta il territorio del versante est dell'Etna. Da questa considerazione nasce il desiderio di produrre un **vino dalla forte identità territoriale** dove l'energia dei suoli vulcanici venga trasferita nei vini.

Etna Bianco Superiore DOC Contrada Volpare

100% Carricante
8/10 anni
Raccolta manuale delle uve con criomacerazione per 3 ore, segue la pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto illimpidito a freddo viene fermentato per il 90% in acciaio e il 10% in tonneaux di rovere francese da 500, con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi.
9.800 bottiglie
10 anni
Crudi di mare, primi piatti delicati a base di pesce o di verdure e secondi di carni bianche
Giallo paglierino intenso, profumi di frutta a polpa gialla, bouquet floreale di ginestra, aromi agrumati di limone, zenzero, erbe aromatiche. Fresco, vena minerale con un finale persistente sulle note agrumate del cedro.
Tensione minerale.

Etna Bianco Sup. DOC Contrada Volpare « Frontebosco »

100% Carricante
8/10 anni
Raccolta manuale delle uve con criomacerazione per 3 ore, segue la pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto illimpidito a freddo viene fermentato per il 90% in acciaio e il 10% in tonneaux di rovere francese da 500, con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi.
3.700 bottiglie
12- 15 anni
Ricette a base di pesce (anche molto saporite), zuppe e fritture.
Colore giallo paglierino intenso, bouquet floreale di zagara e rosa canina. Aromi di cedro e limone candito, note di zenzero. Profondo e complesso, fresco, equilibrato, con un finale minerale vulcanico e una bella persistenza agrumata e balsamica.
La fragranza di un terroir unico.

Etna Bianco Sup. DOC Contrada Volpare « Frontemare »

100% Carricante
8/10 anni
Raccolta manuale, criomacerazione 6 ore, soffice pressatura; affinamento in 10% acciaio e 90% in tonneaux di rovere, 6 mesi sulle fecce fini.
2.000 bottiglie
12- 15 anni
Crostacei, pesce, carni bianche. È ideale anche come aperitivo, servito con salmone affumicato, pane tostato ed ostriche,formaggi freschi, verdure, minestre delicate, uova.
Giallo paglierino brillante. Delicate note di fiori bianchi e frutti a polpa bianca, sentori di erbe aromatiche. Fresco,sapido e intenso, ritmato da una piacevole acidità che rende il sorso salino.
La sapidità.

Catarratto 2021 IGT Terre Siciliane

100% Catarratto
8/10 anni
Raccolta manuale delle uve con criomacerazione per 3 ore, pressatura soffice con pressa pneumatica. Fermentazione in acciaio con successivo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi. Affinamento In bottiglia per almeno 4 mesi.
2.500 bottiglie
12- 15 anni
Zuppe di pesce, risotti di verdure, carni bianche, frutti di mare e pesce alla griglia.
Giallo paglierino luminoso. Delicate note di fiori bianchi e frutti a polpa bianca, sentori di erbe aromatiche. Fresco e intenso, ritmato da una piacevole acidità che rende il sorso persistente con finale salino.
La silhouette allungata.

CATALDO CALABRETTA VITICOLTORE

Cataldo Calabretta

Esclusiva Italia

40.000
10 ha: Gaglioppo, Ansonica, Alicante
1,60 ha: Greco Bianco, Malvasia Bianca
** Coltura Biologica **

2022/23	DOC Cirò Rosato	Rosato	Secco	tappo microgranuli; 2023 a esaurim. 2022
2022/23	IGP Calabria Rosato Alicante	Rosato	Secco	tappo microgranuli; 2023 a esaurim. 2022
2022	DOC Cirò Bianco	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2023	IGP Calabria Bianco Ansonica	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; 2023 a esaurim. 2022
2022	IGP Calabria Bianco Ansonica	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	DOC Cirò Rosso Classico Superiore	Rosso	Secco	Nomacorc; aprile 2024; 2020 e 2021 non prod.
2018	DOC Cirò Rosso Classico Superiore Riserva	Rosso	Secco	tappo naturale garantito
2018	DOC Cirò Rosso Classico Superiore Riserva **Magnum**	Rosso	Secco	tappo naturale garantito

LA FRANCHEZZA

L'Arciglione, simbolo dell'azienda e della tradizione secolare della viticoltura cirotana è la chiave di lettura della filosofia di Cataldo Calabretta. Questo antico strumento da potatura, appartenuto al nonno, rappresenta per lui **la responsabilità del vignaiolo di fornire la giusta interpretazione di un luogo e il rispetto dell'ambiente**. I suoi vini sono il racconto fedele di Cirò e della dedizione di Cataldo a questo territorio.
"coltiva uve secondo **l'agricoltura biologica** e i vini che Cataldo produce hanno **grande personalità e rispecchiano il territorio**." - Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023
"I vini di Cataldo Calabretta sono **tra le migliori interpretazioni del territorio**. In cantina non è ammesso il legno, troviamo **solo vasche di cemento e acciaio**" - Guida Slow Wine 2023
"La caratteristica ricorrente nei vini di Cataldo Calabretta è la **finezza unita alla disinvoltura, alla generosità, alla gradualità di porsi**." Matteo Gallello, Porthos, 2016, 29.02.

DOC Cirò Rosato
Gaglioppo 100%
30 anni
Breve macerazione in acciaio per 24 ore; fermentazione spontanea; affinamento in acciaio per 6 mesi; 1 mese in bottiglia
6.000 circa
2-3 anni circa
Da provare con la peperonata o piatti col pomodoro.
Generoso nei profumi, nei sapori e nella struttura. Man mano che si scalda emerge l'arancia amara. Meglio, dunque, non servirlo troppo freddo.
Un jolly.

IGP Calabria Rosato Alicante
Alicante 100%
10 anni
Le uve vengono diraspate e pressate, il mosto fiore segue fermentazione spontanea, affinamento in acciaio per 6 mesi, 1 mese in bottiglia.
4.000 circa
1-2 anni circa
Bruschette di pomodoro, altrimenti primi piatti con verdure o spaghetti allo scoglio.
Colore tra cerasuolo e corallo. Anima gioviale. Profuma di frutti rossi e fiori d'arancio. Bocca dinamica e divertente.
L'altra faccia del rosato.

Doc Cirò Bianco
Greco Bianco 80%, Malvasia 20%
5-20 anni
la Malvasia è diraspata e messa in piccoli mastelli dove macera per 3-4 giorni; Il greco è diraspato e pressato; assemblaggio in acciaio; affina 6 mesi in acciaio.
4.000 circa
4-5 anni circa
Spaghetti con la colatura di alici, pesce spada alla ghiotta ma anche un semplice crostino con la sardella.
Dal fondale marino, emergono note di lavanda, pesca bianca e timo. Bocca golosa e saporita.
Il Cirò… marino!

IGP Calabria Bianco Ansonica
Ansonica 100%
30 anni
Breve macerazione in acciaio per 24 ore, fermentazione spontanea, affinamento in acciaio per 6 mesi, 1 mese in bottiglia.
6.000 circa
5 anni circa
Acciughe: In ogni declinazione possibile!
Brilla di un suo giallo raggiante. Fiori, melone e capperi ma è il sottofondo iodato a caratterizzare la scena. Soffice e polposo, con un finale sfacciatamente salmastro.
Mediterraneo.

DOC Cirò Rosso Classico Superiore
Gaglioppo 100%
20 anni
Macera 4-5 gg in acciaio; fermentazione spontanea; affinamento in cemento per 24 mesi e 4 mesi in bottiglia.
15.000 circa
10 anni circa
Carne alla brace, meglio ancora se agnello o capretto. Oppure avanti col quinto quarto.
Granato vivido. Aromi di frutta rossa, liquirizia, macchia mediterranea, e violetta. Bocca dinamica, saporita con un tannino ben estratto a scandire il ritmo.
Le vibrazioni.

DOC Cirò Rosso Classico Superiore Riserva
Gaglioppo 100%
20 anni
Macera in mastelli da 8 hl per 18-20 gg; fermentazione spontanea; affina in rovere per 24 mesi; 1 anno in bottiglia.
4.000 circa
10-15 anni circa
Agnello al forno, polpette in umido oppure del caciocavallo ben stagionato.
Suggestioni speziate e affumicate. Col passare dei minuti, pomodoro essiccato, liquirizia e cioccolato fondente. Strutturato ma rilassato al palato.
La completezza.

HISOTELARAY
LIBERATERRAPUGLIA

Vigne del Salento

Esclusiva Italia

120.000
27 ha: Negroamaro, Primitivo
** Coltura Biologica **

2023	« EmmeDiElle » Negroamaro Salento Rosato IGT	Rosato	Secco	tappo Nomacorc; aprile 2024
2022	« Renata Fonte » Negroamaro Salento IGT	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2022/23	« Anto' » Primitivo Salento IGT	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; 2023 ad esaurim. 2022

IL RISCATTO DEI VITIGNI AUTOCTONI PUGLIESI

Hiso Telaray è l'anima vitivinicola di Libera Terra in Puglia. Una realtà aziendale cooperativa che ha restituito valore e bellezza a terreni confiscati alla criminalità organizzata nella provincia di Brindisi.
Ventisette ettari di vigneti, suddivisi in piccoli appezzamenti, situati **nell'Alto Salento**, recuperati dopo anni di abbandono e coltivati in biologico, con tutto il necessario rispetto delle tradizioni, della terra e dell'ambiente.
I vini cercano di avere sempre eleganza e massima bevibilità, pur nella piena valorizzazione delle caratteristiche più tipiche e autentiche dei vitigni di questo straordinario territorio, **Negroamaro** in testa.

« EmmeDiElle » Negroamaro Salento Rosato IGT
Negroamaro 100%
8 anni
Fermentazione e maturazione in tini di acciaio; affinamento in bottiglia per almeno 1 mese.
3.000
3 anni
Cozze arraganate.
Fresco, sapido, eppure dotato di una complessità sorprendente.
La freschezza.

« Renata Fonte » Negroamaro Salento IGT
Negroamaro 100%
8 anni
Maturazione in tini di acciaio per 7 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.
4.000
10 anni
Piatti di carne della tradizione pugliese.
Negroamaro vero, puro, espressione di vigne belle e curate, tutto giocato sull'eleganza e sulla bevibilità, senza alcuna surmaturazione.
La complessità.

« Anto' » Primitivo Salento IGT
Primitivo 100 %
28 anni
Maturazione in tini di acciaio per 8 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 5 mesi.
2.000
10 anni
Piatti di carne della tradizione pugliese.
Potente e ricco, ma sempre gradevole e bevibile, senza alcuna sovrastruttura.
La fragranza e il carattere.

GRIFALCO

Lorenzo e Andrea Piccin

Esclusiva Italia

80.000

16 ha: Aglianico del Vulture

2021/22	« Gricos » Aglianico del Vulture DOC	Rosso	Secco	Tappo Diam; 2022 a esaurimento 2021
2021/22	« Grifalco » Aglianico del Vulture DOC	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2021
2019/21	« Damaschito » Aglianico del Vulture DOCG	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2019
2019/21	« Daginestra » Aglianico del Vulture DOCG	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2019

QUALITÀ E RISPETTO

La **Cantina Grifalco** coltiva vigneti e produce vini nel territorio del Vulture. La qualità dei suoi vini è merito delle uve provenienti da vigneti situati in diverse aree del Vulture, a Maschito, Venosa, Forenza e Ginestra. Le caratteristiche dei diversi terreni generano la peculiarità di ogni vino. Ogni parcella è vinificata separatamente al fine di **tutelare ed esaltare** le diverse espressioni dei **vini e dei vigneti del Vulture**.

"I fratelli Grifalco, Andrea e Lorenzo Piccin continuano ad alzare l'asticella nel Vulture. Questo è **uno dei progetti più entusiasmanti da seguire in Vulture**, e nessun amante dell'Aglianico dovrebbe lasciarsi sfuggire l'occasione di aggiungere queste nuove uscite alla propria cantina." - Eric Guido, Vinous 2023

"**Vini di grandissimo valore uniti a un'agricoltura attenta e a un'enologia non interventista**: una ricetta perfetta!" - Guida Slow Wine 2023

"Una storia d'amore tramandata da genitori ai figli, dediti alla coltivazione di un'uva affascinante e complessa come l'Aglianico." - Gambero Rosso 2021

"Le aziende vinicole che spingono i confini sono spesso guidate da coloro che pensano oltre le loro regioni. Traggono ispirazione da pratiche enologiche e viticole di altre zone. I migliori lo fanno con **un senso di rispetto per la loro terra e il loro terroir. Questo è Grifalco**." - Alexander Peartree, Wine Enthusiast 2021

"La realtà produttiva di quest'azienda del Vulture si può riassumere in due semplici parole: stile e identità. I fratelli Lorenzo e Andrea Piccin sono sempre attenti, originali e capaci di interpretare in maniera ottimale il vitigno in relazione ai diversi cru aziendali, con lunghissime macerazioni e una cifra espressiva convincente che li contraddistingue e li rende unici." - Guida Vitae 2024

« Gricos » Aglianico del Vulture DOC

Aglianico 100%

10-30 anni

Diraspatura lineare, soffice pigiodiraspatura a temperatura controllata in inox. Affinamento in barrique per 6/12 mesi, di nuovo in inox e successivo imbottigliamento.

40.000

5-10 anni

Perfetto con piatti molto ricchi: selvaggina, stracotti e formaggi stagionati.

Rosso rubino, sfumature violacee, sentori di frutta rossa croccante, ciliegia e pepe. Sentori di grafite al palato.

Il fervore.

« Grifalco » Aglianico del Vulture DOC

Aglianico 100%

25- 40 anni.

Diraspatura lineare, soffice pigiodiraspatura a temperatura controllata in inox. Affinamento in barrique per 6/12 mesi, di nuovo in inox e successivo imbottigliamento.

25.000

almeno 10 anni

Perfetto con piatti ricchi: carni e formaggi.

Rosso rubino. Sentori minerali di grafite, cacao e caffè. Media strutturato supportata da dolci tannini. Ottima acidità che sostiene la lunghezza e la persistenza del vino.

La saporosità antica.

« Damaschito » Aglianico del Vulture DOCG

Aglianico 100%

60-70 anni

Diraspatura lineare, soffice pigiodiraspatura a temperatura controllata in tino di rovere. Sosta sulle bucce per 70 giorni, affina in botte per 18/20 mesi.

7.500

almeno 15- 20 anni

Perfetto con piatti molto ricchi: selvaggina, stracotti e formaggi stagionati.

Profondo e brillante rosso rubino. Con tutto la profondità del vitigno e della terra di Maschito, sentori di violetta, cenere e pepe nero. Al palato grafite e agrumi, notevole struttura e tannini fini.

Il suono del gong in lontananza.

« Daginestra » Aglianico del Vulture DOCG

Aglianico 100%

60- 70 anni

Diraspatura lineare, soffice pigiodiraspatura a temperatura controllata in tino di rovere. Sosta sulle bucce per 70 giorni, affina in botte per 18/20 mesi.

7.500

almeno 10- 20 anni

Perfetto con piatti molto ricchi: selvaggina, stracotti e formaggi stagionati.

Profondo e brillante rosso rubino, frutto rosso croccante, incenso, mirtilli, cacao menta e felce. Palato morbido, minerale e ampio di notevole struttura. Note di lavanda e menta, tannini fini, acidità vibrante.

Il tatto e il tratto dei gentiluomini d'antan.

Michele Perillo

Esclusiva Italia

20.000
4,8 ha: Aglianico coda di cavallo
0,2 ha: Coda di volpe

2019	Aglianico Irpinia DOC	Rosso	Secco	aprile 2024; no scheda vino
2012	Taurasi DOCG	Rosso	Secco	
2011	Taurasi Riserva DOCG	Rosso	Secco	
2005	« Quindicianni » Taurasi Riserva DOCG	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Coda di Volpe Irpinia DOC	Bianco	Secco	fine maggio 2024
2020	Coda di Volpe Irpinia DOC	Bianco	Secco	quantità limitata

IL TEMPO LENTO DI UNA VOLTA

"Il mio incontro con i vini di Michele è stato segnato da un ammonimento: "Aprilo tassativamente due ore prima e scolmane un po'!" - Paolo de Cristofaro dixit. Aperto, il Taurasi 2005, regalato graziosamente da Raffaele del Franco, sembrava una roccia liquefatta, una lancia, severissimo, silenziosissimo; mi fido, attendo. Sulla tavola del ristorante, due ore esatte dopo, trovammo un vino quasi cordiale, impreziosito da tanto sottobosco, dolce, trasfigurato, invitante; e, stupiti del nostro stupore, la bottiglia evaporò, a traino di una beva trascinante, di lignaggio nobilissimo, quella dei grandi vini senza se e senza ma, tannino dolce, di nuovo, ed una quasi visibile acidità a dettare i tempi, perfetti, ritmati, saporitissimi. Servono solo un paio di ore di relativa pazienza, poi i vini di Michele fanno da soli." - Luca Santini

"eccoci **nella cantina più lenta di tutte**, quella che esce per ultima… **I giusti tempi del Taurasi**, che solo un piccolo viticoltore può permettersi il lusso di mantenere a prescindere dal mercato." - Luciano Pignataro, dic 2017

"Dieci lunghi anni prima di posare la bottiglia sullo scaffale: **ogni etichetta diventa un unicum**" - Guida AIS Vitae 2021

"Un artigiano nel nome del Taurasi: ecco Michele Perillo, **un vignaiolo che ha sempre creduto nelle potenzialità e nella straordinaria longevità del grande vino rosso di queste terre**." - Guida Gambero Rosso 2021

"**I vini di Perillo hanno bisogno di tempo, di tanto tempo**, dal bianco da uve coda di volpe fino ai Taurasi, che non vedono la luce prima dei dieci anni. Una scelta aziendale ma anche **una sfida, vinta alla grande**." - Guida Slow Wine 2023

"Il suo Taurasi è tra i vini più premiati di sempre, per **quell'elegante riservatezza contadina, rara e autentica, e per quella longevità che sfida il tempo, mantenendo e sviluppando profumi che rimangono strettamente legati al vitigno, regalandoci sorsi indimenticabili**." - Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023

Taurasi DOCG

Aglianico coda di cavallo 100%
85 anni le vigne a raggiera e 35 anni i nuovi impianti.
Macerazioni prefermentativa 2 gg, e poi macerazione da 20 a 30 gg; 12 mesi in botti di rovere da 225 lt e 20/22 mesi in botti da hl 20; 8 anni in bottiglia; lieviti indigeni.
circa 9.000
30 anni
Pici al ragù di cinghiale, selvaggina da pelo anche in umido.
Temperamento e complessità, fraseggio aromatico di mirtilli, cacao amaro e cenere vulcanica; palato profondo di frutto e di sapori, notevole spalla acida.
L'inaspettata delicatezza del gigante.

Taurasi Riserva DOCG

Aglianico coda di cavallo 100%
85 anni le vigne a raggiera e 35 anni i nuovi impianti.
Macerazioni prefermentativa 2 gg, e poi macerazione da 20 a 30 gg; 24 mesi in botti di rovere da 20 hl; 8 anni in bottiglia; lieviti indigeni.
circa 5.000
30 anni
Lepre in umido, arrosti, formaggi invecchiati sapidi e pungenti.
Ampio al naso, rimandi aromatici di carne cruda, frutti di bosco, terra e radici; splendida articolazione e stratificazione dei sapori, finale disinvolto. Immenso ma del tutto nobile.
La potenza graziosa.

« Quindicianni » Taurasi Riserva DOCG

Aglianico 100%
100 anni a piede franco.
Macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo per circa 2 giorni; fermentazione in inox a temperatura controllata; poi in legno per 24 mesi e travasi in inox prima di imbottigliare; 8 anni in bottiglia.
n.d.
20-30 anni
Arrosti di carni rosse, selvaggina da pelo, piatti a base di tartufi, formaggi stagionati.
Bouquet ampio, complesso ed intenso, minerale e speziato; avvolgente ed elegante in bocca, con note di prugna e confettura di fragola.
La persistenza.

Coda di Volpe Irpinia DOC

Coda di Volpe 100%
80-90 anni
Fermentazione in inox e 30% in barriques, affinamento inox per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia
1.500 circa
8-10 anni
Aperitivo, gamberoni su crema di fave secche e pancetta dolce, involtini di melanzane e pesce spada.
Da viti a piede franco, è un vino di grande originalità, complesso, note affumicate e di agrumi, denso, sapido, chiusura lunga, lascia la voglia di un altro sorso.
L'essenzialità.

Antonio e Angelo Muto

Esclusiva Italia
(no Campania)

22.000
5 ha: Greco, Coda di Volpe

2022	Greco di Tufo Riserva DOCG « Miniere »	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; a esaurimento 2021
2021	Greco di Tufo Riserva DOCG « Miniere »	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2022	Irpinia Coda di Volpe DOC « Del Nonno »	Bianco	Secco	quantità limitata; a esaurimento 2021
2021	Irpinia Coda di Volpe DOC « Del Nonno »	Bianco	Secco	quantità limitata
2021/22	Greco di Tufo Riserva DOCG « Torrefavale »	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; 2022 a esaurim. 2021

DA UN CARATTERE FORTE UN VINO DI CARATTERE

La famiglia Muto ha deciso di difendere il reddito agricolo vinificando in proprio. L'agricoltura di Angelo è **a basso impatto**, proprio come quella del nonno e del padre, **molto attenta alla salubrità del suolo**, viene da dire già di per sé ricchissimo di zolfo. Le parcelle di vigna si suddividono in due corpi: 5 ha in contrada Campanaro, immediatamente a ridosso delle antiche miniere; un altro ettaro è a Torre Favale, dove troneggia la torre di areazione dei cunicoli ormai dismessi.
"**un'impronta 'gialla' estremamente riconoscibile per le suggestioni sulfuree**, che rimandano al suolo in cui affondano le radici i vigneti aziendali. Due le etichette prodotte, **due gioielli d'oro immersi nello zolfo**." - Guida AIS Vitae 2020
"quei **vini sulfurei e marini** dai fiori vaghi ma percettibili diventeranno bottiglie **dalla potenza unica**." - Sara Boriosi, Intravino, 10 apr 2017
"Angelo Muto ci regala ogni anno un'interpretazione molto personale del Greco di Tufo. Merito suo, che cura meticolosamente la sua piccola produzione, ma merito soprattutto di un suolo davvero particolare. I suoi 5 ettari vitati infatti insistono sopra delle vecchie miniere di zolfo; e **questo carattere sulfureo si trasmette direttamente al calice, donando energia, sorso minerale e un'espressività che rende perfettamente riconoscibili tanto il Torrefavale, quanto il Miniere**." - Guida Gambero Rosso 2023
"Cantine dell'Angelo, a Tufo, che vinifica le uve di uno straordinario vigneto situato proprio sopra le bocche di sfiato delle antiche miniere di zolfo." - Giovanni Bietti, Vini naturali d'Italia
"Cantine dell'Angelo è una piccola azienda con 5 ettari di vigneto in zona Campanaro tra i 300 e 350 metri s.l.m. I terreni sono di natura argilloso - calcarea, caratterizzati da una certa presenza di zolfo che fuoriesce dalle vecchie miniere poste nel sottosuolo. Il proprietario è Angelo Muto che è riuscito ad instaurare un lavoro di forte sinergia e sintonia con l'enologo Luigi Sarno, ed **i risultati nel bicchiere sono evidenti**." - Luciano Pignataro, WineBlog
"il credo enoico di Angelo Muto trova esplicazione nelle **originali interpretazioni delle due varietà bianche coltivate** in azienda." - Guida Slow Wine 2023

Greco di Tufo DOCG « Miniere »

Greco 100%
17 anni
Vinificazione in bianco; lieviti indigeni; maturazione su feccia fine in acciaio per 6 mesi circa; affina in acciaio per 3-4 mesi e in bottiglia per 2-3 mesi.
18.000
5-7 anni
Frutti di mare crudi e cotti, catalana di crostacei, spaghetti con uova dei ricci di mare o bottarga di muggine.
Enorme tensione minerale; l'accento sulfureo di Tufo si inerpica con vigore. In bocca verticale e dinamico, con freschezza e sapidità. Un bianco di estrema potenza, piena espressione del vitigno.
La mineralità sulfurea estratta dal terreno!!

Irpinia Coda di Volpe DOC « Del Nonno »

Coda di Volpe 100%
6 anni
Vinificazione in bianco, lieviti indigeni, maturazione su feccia fine in acciaio per 6 mesi circa, acciaio per 3-4 mesi e in bottiglia per 2-3 mesi.
2.500
5-7 anni
Sauté di vongole, zuppe di pesce strutturate, risotto alla pescatora, orata al cartoccio.
Il Coda di Volpe è un antico vitigno presente a Tufo. In passato era utilizzato come uva da taglio. Angelo ha ripristinato un antico vigneto del nonno situato sul colle San Marco a Tufo e ne ha estratto un vino di carattere.
La tipicità.

Greco di Tufo DOCG « Torrefavale »

Greco 100%
25 anni
Vinificazione in bianco; lieviti indigeni; maturazione su feccia fine in acciaio per 6 mesi circa; affina in acciaio per 3-4 mesi e in bottiglia per 2-3 mesi.
4.000
5-7 anni
Agnello al forno, spezzatino con piselli.
Il paradigma del Greco di Tufo "di Tufo", in tutti i sensi. Poche bottiglie da una vecchia parcella abbarbicata su un cucuzzolo sopra le vecchie miniere. Bianco contadino nel senso più bello del termine, davvero salato, capace di dipanarsi con classe e souplesse nel lungo finale.
La tensione minerale.

Raffaele Moccia

Esclusiva Italia
(no Campania)

15.500
2 ha: Piedirosso
3,5 ha: Falanghina

	Falanghina IGT Campania « Sabbia Vulcanica »	Bianco	Secco	
2022/23	Campi Flegrei Falanghina DOC	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2018/19	Campi Flegrei Falanghina DOC « Vigna del Pino »	Bianco	Secco	2019 a esaurim. 2018
	Piedirosso IGT Campania « Sabbia Vulcanica »	Rosso	Secco	
2021/22	Campi Flegrei Per' e Palumm	Rosso	Secco	2021 in esaurimento; 2022 aprile 2024
2018/19	Campi Flegrei Per' e Palumm « Vigna delle Volpi »	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018

SABBIA, VULCANO E SUDORE

"È straordinaria **la capacità di esprimere vini differenti** grazie al clima sempre asciutto e ventilato e alla tipologia del terreno" - Guida AIS Vitae 2021
"Pioniere della rinascita del piedirosso, **Raffaele Moccia è un vignaiolo vero**, che custodisce e accudisce le vigne strappate all'urbanizzazione selvaggia per dar vita a **vini autentici e fortemente territoriali**.... I vini risultano sempre schietti e territoriali, senza fronzoli o inutili sovrastrutture, e dallo **stile riconoscibile** così come dalla **qualità costante**." - Guida Slow Wine 2023
"Falanghina e piedirosso si trasformano in **vini dal tratto artigiano**, in grado, come poche altre etichette, di tratteggiare l'identità del luogo" - Guida Gambero Rosso 2023

Falanghina IGT Campania «Sabbia Vulcanica»

80% Falanghina, 20% uve autoctone miste
oltre 80 anni
Raccolta manuale a ottobre, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio per almeno 3-4 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia.
7.000/8.000
oltre 5 anni
Piatti a base di pesce e secondi elaborati.
Vino ricco, dinamico, tagliente, che porta il territorio vulcanico nel bicchiere. Finale salino.
Aristocrazia popolare!

Campi Flegrei Falanghina DOC

Falanghina 100%
50 anni
Raccolta manuale a ottobre, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio per almeno 7-8 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia.
11.500
oltre 5 anni (ma in annate favorevoli ben di più)
Pesci al forno, zuppe delicate, carni bianche, spaghetti erbe e noci alla Checco. Servire a 13°
Personalità esuberante, bocca freschissima, succosa, energica, contrastata, finale appagante, dalla tipica nota minerale.
L'originalissima bevibilità.

Campi Flegrei Falanghina DOC « Vigna del Pino »

Falanghina 100%
50 anni
Raccolta manuale a ottobre, fermentazione a temperatura controllata, matura in tonneaux da 500 lt, poi affina in acciaio e infine in bottiglia.
600
6-8 anni, ma siamo prudenti
Pesci al forno, frittate saporite, piatti a base di verdure elaborate. Servire a 13°.
Prodotto su ripidi terrazzamenti alle pendici della riserva naturale degli Astroni. Manualità, bassa resa per ettaro, vendemmia tardiva. Giallo intenso con riflessi dorati, sentori di agrumi.
La struttura.

Piedirosso IGT Campania «Sabbia Vulcanica»

80% Piedirosso, 20% uve autoctone miste
oltre 80 anni
Raccolta manuale a ottobre, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio per almeno 3-4 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia.
5.000/6.000
oltre 5 anni
Piatti a base di carni bianche o pesce e zuppe di legumi. Cacciucco.
Minerale, selvatico, affumicato. La salinità come marchio di fabbrica. Sorprendente la complessità di questo vino da tutti i giorni.
Gastronomico e territoriale.

Campi Flegrei Per'e Palumm DOC

Piedirosso 100%
oltre 50 anni
Raccolta manuale a ottobre, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio per almeno 7-8 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia.
3.000
3-6 anni
Zuppe di pesce al pomodoro, coniglio alla cacciatora, spiedo di uccellini.
Sensazioni polverose, di sabbia cocente sotto il sole, di cenere, di fiori secchi e di ginepro; frutto dal carattere "selvatico", note affumicate; vibrante tessitura sapida, la lunga scia minerale propizia un finale vibrante.
Il ritmo delle spezie.

Campi Flegrei Per'e Palumm DOC « Vigna delle Volpi »

Piedirosso 100%
oltre 50 anni
Raccolta manuale a ottobre, fermentazione a temperatura controllata, matura 12 mesi in tonneaux, poi affina in acciaio e infine in bottiglia.
600
8-10 anni
Zuppe di pesce al pomodoro, braciole in salsa, salsiccia affumicata.
La macchia mediterranea più vitale ed espressiva: bocca di straordinaria fusione acido/salina, energica, ricca di contrappunti. Meravigliosamente espressivo e fuori dal coro.
L'incontenibile favolosità.

TENUTA SAN FRANCESCO

Vincenzo, Gaetano, Luigi e Generoso

Esclusiva Italia
(no NA, CE, SA)

50.000
6 ha: Tintore di Tramonti, Aglianico, Piedirosso, Sciascinoso, Olivella
4,5 ha: Falanghina, Biancolella, Ginestra, Pepella

2023	Costa d'Amalfi Tramonti Bianco	Bianco	Secco	a esaurimento 2022
2022	Costa d'Amalfi Tramonti Bianco	Bianco	Secco	
2022	« Per Eva » Costa d'Amalfi Tramonti	Bianco	Secco	
	« AltaCosta » Metodo Tradizionale	Bianco	Brut	
2023	Costa d'Amalfi Rosato	Rosato	Secco	fine marzo 2024
2022	Costa d'Amalfi Tramonti	Rosso	Secco	a esaurimento 2021
2021	Costa d'Amalfi Tramonti	Rosso	Secco	
2019	« 4 Spine » Costa d'Amalfi Tramonti Riserva	Rosso	Secco	
2019	« È Iss » IGT Campania	Rosso	Secco	

IL MIRACOLO DELLE VECCHIE VIGNE

"Questa realtà rappresenta un territorio unico, ricco di **vigneti prefillosserici** incastonati tra piccoli terrazzamenti, con muretti a secco che richiedono una manutenzione quotidiana." - Guida AIS Vitae 2020

"Vini dalla **personalità generosa ed espressiva**." - Guida Espresso Vini 2014

"In quella costiera meno conosciuta, tra boschi di castagni e querce e gole battute dai venti di mare e terra, **l'azienda rappresenta un faro per la denominazione grazie a vini identitari, sinceri e affidabili**." - Guida Slow Wine 2023

"la miriade di micro-appezzamenti vitati dell'azienda, quasi una cinquantina, insiste su **terrazzamenti caratterizzati da feroci pendenze con quote altimetriche che vanno dai 300 ai 700 metri. Allevati con ultracentenarie pergole a piede franco**, troviamo i vitigni tipici della zona: aglianico, tintore e piedirosso per i rossi; pepella, falanghina e ginestra per i bianchi." - Guida Gambero Rosso 2021

"oggi l'azienda coltiva dieci ettari vitati, su terreni terrazzati in forte pendenza tra i 300 e i 700 metri di altezza, di difficile lavorazione meccanica, tant'è che il lavoro è prevalentemente manuale e la vite ancora si coltiva come un tempo, con un particolare tipo di pergola, la "tramontina", **a piede franco perché la fillossera qui non ha mai attecchito al punto da inibire la viticoltura.**" - Carmen Guerriero, Lavinium, 30 ott 2017

Costa d'Amalfi Tramonti Bianco

Falanghina 40%, Biancolella 40%, Pepella 20%.
da 18 a oltre 100 anni
da 6 a 8 mesi acciaio; da 1 a 2 mesi in bottiglia.
18.000
6 anni
Cucina di mare.
Solare, ma balsamico e fiorito, ricco di effluvi nordici e montani, e tanti agrumi; la bocca è decisamente più costiera, sottile ma ritmata, dalla gradevolissima vena acidula.
Gli agrumi della costiera!

« Per Eva » Costa d'Amalfi Tramonti Bianco

Falanghina 40%, Ginestra 30%, Pepella 30%.
20 anni
da 8 a 10 mesi acciaio; da 2 a 4 mesi in bottiglia.
6.500
10 anni
Antipasti, cucina di mare.
Ha fascino armonioso, tra rimandi maturi e freschi: bocca ricca di sapore, succosa ma anche capace di distendersi con classe e allungare in un finale ampio e rotondo. Grande potenziale di longevità.
La complessità.

« AltaCosta » Metodo Classico

Biancazita 50%, Biancatenera 50%.
da 18 a oltre 100 anni
Fermenta in acciaio; 42 mesi circa sui lieviti in bottiglia.
7 gr.
2.000
3-5 anni
Aperitivo con antipasti di mare, relax tra amici a fine pasto.
Di colore giallo brillante, al naso si presenta già affinato con sentori floreali e di frutta di stagione. In bocca la parte sapida e minerale viene fuori con prepotenza mostrando una freschezza e integrità non comuni.
La fragranza.

Costa D'Amalfi Rosato

Tintore 80%, Aglianico 10%, Piedirosso 10%.
da 30 a 150 anni
da 6 a 8 mesi acciaio; da 1 a 2 mesi in bottiglia.
6.500
5 anni
Ideale per antipasti e cucina di mare.
Colore accattivante, profumi di lampone, ciliegia, rosa. Ha la grazia di un rosato e la forza di un rosso.
L'eleganza.

Costa d'Amalfi Tramonti Rosso

Tintore 50%, Aglianico 30%, Piedirosso 20%.
da 30 a 150 anni
Acciaio e botti da 25 hl per 18-24 mesi.
15.000
10 anni
Carni rosse, formaggi stagionati.
Fresco, abbinabile, palato dal forte accento minerale, rigoroso nell'allungo, sottili vibrazioni agrumate, chiude asciutto.
La forte territorialità.

« 4 Spine » Costa d'Amalfi Tramonti Rosso Riserva

Tintore 40%, Aglianico 40%, Piedirosso 20%.
da 30 a 150 anni
Acciaio e botti da 25 hl per 18-24 mesi; 6 mesi di bottiglia.
6.500
25 anni
Carni rosse, formaggi stagionati.
Elegante, sentori di pepe e fiori; dinamica gustativa coerente, fresca e vitale, è davvero sapidissimo. Chiaro esempio delle enormi potenzialità del terroir.
La sapidità.

« È Iss » IGT Campania

100% Tintore di Tramonti Pre-Fillossera
da 150 a oltre 300 anni
Botti da 25 hl per 18-24 mesi; 6 mesi di bottiglia.
3.500
20 anni
Carni rosse, formaggi stagionati.
Esprime il carattere forte del tintore; è irruento, un po' selvatico, potente; sorso pieno e saporito, ricco di personalità, originale, affascinante. Per chi non conta i puntini sulle "i".
La singolarità.

Don Chisciotte

PIERLUIGI ZAMPAGLIONE

Pierluigi e Rita Zampaglione

Esclusiva Italia

20.000
3 ha Fiano
** Coltura Biologica **

2021/22	Campania Fiano IGT « Don Chisciotte »	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2021

GLI AROMI DI MONTAGNA

Storica azienda cerealicola dell'Alta Irpinia. Dopo la conversione al **biologico**, intrapresa 20 anni fa, tra le prime in Meridione, e lo sviluppo dell'attività agrituristica, ha investito, con il supporto della nuova generazione, per riportare alla produzione il suo potenziale vitivinicolo.
Un unico vitigno: il Fiano coltivato in alta collina (circa 800 mt) su terreni poveri. Già nell'800 il Fiano era coltivato presso Calitri col nome Santa Sofia. La produzione era considerata quantitativamente modesta ma qualitativamente alta.
L'azienda, come è tradizione, è gestita direttamente dalla proprietà, il responsabile è Pierluigi Zampaglione.

Un'ardua sfida con l'unico obiettivo di **interpretare al meglio il carattere di un territorio estremo e di un incredibile vitigno.**

Da questa "ardita" sfida nasce il Don Chisciotte, un Fiano con **lunghe macerazioni sulle bucce, lieviti indigeni, non filtrato.**

"**un eccellente Fiano** con lunga macerazione sulle bucce fuori dalla zona più classica, a Calitri, 800 metri d'altezza." - Giovanni Bietti, Vini naturali d'Italia

"consiglio una temperatura di servizio non bassa: **trattateli come dei rossi**, mica come dei bianchi." - Angelo Peretti, internetgourmet.it, dic 2013

"Sogniamo Iberico con il Don Chisciotte che Zampaglione produce in piccole quantità a Calitri: è il primo biodinamico (lieviti indigeni) ed **è tutta un'altra musica rispetto ai Fiano floreali, fruttati e stucchevoli ormai di moda.**" - Antonio Fiore, Corriere della Sera, 15 dic 2007

Campania Fiano IGT « Don Chisciotte »
Fiano 100%
20 anni
Macerazione di 10-15 giorni in acciaio; lieviti indigeni; affinamento 12 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia.
20.000
10-15 anni
Molluschi, pesce saporito, cernia o baccalà con patate, formaggi, carni bianche, zuppe, verdure. Servire a 14°.
La vinificazione naturale e le particolari condizioni climatiche rendono questo Fiano lavorato in purezza un prodotto davvero unico nel panorama regionale. Profumi intensi ed originali, forte analogia con la genziana e la china, suggestioni di erbe officinali; palato disteso e maturo, stimolante e fuori dagli schemi. È un vino che ti ricompensa se ne attendi con pazienza la schiusura dentro al calice. Non vuole il freddo, vuole l'ossigeno. Dagli una corretta temperatura e una bell'ossigenazione, e lui ti ripaga. Alla grande.
La voglia di finire la bottiglia.

Giovanni Ascione

Esclusiva Italia

10.000
2,5 ha: Pallagrello Nero, Aglianico, Casavecchia
1 ha: Fiano, Asprinio, Pallagrello Bianco

	Verticale Riserva Storica «Sabbie di Sopra il Bosco » ANNATE PARI	Rosso	Secco	annate 2008-10-12-14-16-R12
	Verticale Riserva Storica «Sabbie di Sopra il Bosco » ANNATE DISPARI	Rosso	Secco	annate 2009-11-13-15-17-R12
2012	« Sabbie di Sopra il Bosco R12 » Terre del Volturno IGT	Rosso	Secco	quantità limitata

L' ELEGANZA NEI GRANDI VINI DEL SUD

Nanni Cope' rappresenta una delle novità di maggior successo di questi ultimi anni in Italia, una vera e propria rivoluzione per i grandi rossi del Sud. **Nasce dalla passione viscerale per il vino di Giovanni Ascione**, prima manager di multinazionali, poi consulente strategico, infine vignaiolo a tempo pieno; passione che lo ha portato a viaggiare attraverso tutti i vigneti del mondo, ad incontrare alcuni tra i più grandi produttori e bere i loro vini, scrivendone in memorabili reportage.
In pochissimi anni, questa piccola azienda ha saputo imporsi con sorprendente naturalezza e divenire **un vero e proprio riferimento di stile, non solo in Campania**. L'impressionante successo, con l'inevitabile scarsità di bottiglie che ne consegue, l'ha vista affermarsi tanto in Italia, quanto in tutti i principali e più prestigiosi luoghi del vino mondiale.

Poi, dopo una bellissima avventura durata una dozzina di anni, Giovanni ha deciso di smettere e non produrre più altre annate di Nanni Cope'. L'ultima annata del rosso Sabbie di Sopra il Bosco è stata la 2017, l'ultima del bianco Polveri della Scarrupata la 2018. Vi si aggiungono piccole quantità dell'unica annata prodotta di R12.
L'ultimo atto è l'uscita di tre verticali celebrative in cassetta di legno e habillage unico, una per le annate pari, una per le annate dispari ed una per le quattro annate del bianco. Sono in tiratura molto limitata e provengono dalla riserva storica familiare.

Vert. Riserva Storica « Sabbie di Sopra il Bosco » Terre Volturno IGT

Annate Pari 2008 - 2010 - 2012 - 2014 - 2016 - R12
Annate Pari 2009 - 2011 - 2013 - 2015 - 2017 - R12

« Sabbie di Sopra il Bosco R12 » Terre Volturno

Pallagrello Nero 90%, Aglianico 5%, Casavecchia 5%
40 anni (il Casavecchia proviene da ceppi a piede franco con un'età di circa un secolo e mezzo)
Fermentazione e macerazione in tini di acciaio; malolattica in tonneaux da 500 litri; maturazione in tonneaux nuovi (1/4) e usati (3/4) per quaranta mesi; affina poi in bottiglia per ulteriori quaranta mesi; non filtrato.
2.347, oltre a 115 magnum)
Almeno 30 anni
La sua freschezza, unita alla dirompente sapidità ed alla setosità dei tannini, consiglia una temperatura di servizio non superiore ai 17°.
Prodotto in un'annata molto generosa, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. È l'unica uscita di questo vino. La sublimazione del progetto Sabbie di Sopra il Bosco e, in generale, del progetto Nanni Cope'.
L'eleganza, la persistenza e l'unicità del terroir.

PRAESIDIUM

Lucia, Enzo, Antonia e Ottaviano Pasquale

Esclusiva Italia
(no Abruzzo)

28.000
6 ha Montepulciano
1 ha: Trebbiano
** Coltura Biologica **

2019	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	
2018	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	
2017	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	
2015	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	quantità limitata
2013	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	quantità limitata
2012	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	quantità limitata
2011	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	quantità limitata
2009	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	quantità limitata
2003	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	su prenotazione
1997/98	Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC	Rosso	Secco	su prenotazione
2015	Montepulciano d'Abruzzo DOC « A Marianna »	Rosso	Secco	quantità limitata; no scheda vino
2012	Montepulciano d'Abruzzo DOC « A Marianna »	Rosso	Secco	quantità limitata; no scheda vino
2023	Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC	Rosato	Secco	a esaurimento 2022
2022	Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC	Rosato	Secco	
2021	« Lucì » Bianco Terre Aquilane IGT	Bianco	Secco	a esaurimento 2020
2020	« Lucì » Bianco Terre Aquilane IGT	Bianco	Secco	
	Ratafià (0,50) (Liquore alle ciliegie di Raiano)	Rosso	Dolce	
	Mostocotto (0,25)			no scheda

LA SCHIETTA PROFONDITÀ DEI GRANDI VINI

"**qui il tempo segue un corso tutto suo** e a noi è sembrato di ritrovare ogni persona, ogni sapore, ogni singolo dettaglio esattamente come lo avevamo lasciato" - Castagno, Gravina e Rizzari, Vini da scoprire - La riscossa dei vini leggeri
"Nel mondo del vino l'aggettivo naturale è spesso usato in maniera inopportuna: ormai è un termine di moda, a volte inflazionato. Secondo noi però è il più adatto a descrivere i **vini veraci e mai banali di questa splendida realtà**." - Guida Slow Wine 2023
"**Vini dalla personalità autentica**, in grado di raccontare la storia di **un'azienda e di un terroir armoniosamente riuniti**." - Guida AIS Vitae 2021
"Dal campo alla bottiglia ogni passaggio è volto a infondere nel vino **la massima espressione territoriale dell'uva**" - Giampiero Pulcini, Accademia degli Alterati
"**Vini potenti e longevi**, che uniscono forza strutturale a una grande sapidità tannica e a un **notevole allungo gustativo**." - Guida Espresso vini d'Italia 2013

Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc

Montepulciano d'Abruzzo 100%
35 anni
Fermentazione spontanea e maturazione di circa 20 mesi in acciaio e quindi altri 20 mesi in botti di rovere; affina 6 mesi in bottiglia; non chiarificato e non filtrato.
20.000
30-35 anni
Carni rosse e selvaggina anche con cotture elaborate, formaggi saporiti molto stagionati. Servire tra 18° e 20°.
Naso tra un Porto Vintage e un Amarone; frutto maturo solcato da spezie, torroncino, cuoio e sottobosco; bocca poderosa, tannini di classe, bella progressione. Perfetta tenuta a bottiglia aperta, crescono profumi e dinamica del sapore. Se cercate carattere e originalità, ci siamo!
La straordinaria personalità.

Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC

Montepulciano d'Abruzzo 100%
30 anni
Fermentazione spontanea e maturazione di circa 6 mesi in acciaio.
8.000
3-8 anni
Pesci e carni di media struttura, salumi, pizze e primi piatti strutturati. Zuppe di pesce al pomodoro. Servire tra 12° e 14°.
Naso ricco ma trasparente; di grande purezza anche al palato, sorprende per pienezza gustativa e spiccata acidità, salino, ottima la persistenza con continui ritorni di lampone e toni minerali.
La ricchezza.

« Lucì » Bianco Terre Aquilane IGT

Trebbiano d' Abruzzo 100%
7 anni
Potatura invernale e potatura verde manuali, zappatura manuale; no diserbo chimico; vinificazione spontanea in acciaio; no filtrazione.
1.970
15-20 anni
Formaggi a latte crudo di media stagionatura, carni bianche, pesce, crostacei.
Giallo con intensi riflessi dorati luminosi. Elegante e persistente nei sentori di fiori freschi, mandorle e mele selvatiche.
La freschezza e la mineralità.

Ratafià

Montepulciano d'Abruzzo, ciliegie "amarelle" di Raiano, alcool, zucchero.
25 anni
Il liquore è ottenuto con un accurato processo di infusioni, senza aggiunta di coloranti o conservanti.
5.000
30-35 anni
Pasticceria secca, cioccolato amaro, gelati alla frutta o fior di latte. Si consiglia di berlo tra 8° e 10°.
Il nome deriva dall' antica consuetudine di concludere affari con l'espressione "UT-RATA-FIAT" (sia ratificato l'atto) brindando con un liquore a base di vino e ciliegie. Un liquore di ciliegie dalla purezza e dalla fragranza inebrianti.
La potenza delle amarelle.

Fiorella e Valerio Canestrari

Esclusiva Toscana, Alto Adige, Piemonte e Lombardia (no SO)
Senza esclusiva Emilia-Romagna (no RN), Veneto, Liguria, Umbria, Abruzzo, Puglia, Sicilia, AP, FM

50.000
14 ha: Verdicchio, Biancame, Trebbiano
** Agricoltura di buon senso non nociva **

2022	« Il Bacco » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.	Bianco	Secco	
2022	« Il Coroncino » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.	Bianco	Secco	
2021	« Gaiospino » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.	Bianco	Secco	quantità limitata
2020	« Stracacio » Verdicchio Castelli di Jesi Ris. Cl. Sup.	Bianco	Secco	no scheda; qtà limitata
2019	« Gaiospino Fumé» Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.	Bianco	Secco	esaurito

NDO' ARIVO METTO 'N SEGNO

"A Fattoria Coroncino **non si concima**, privilegiando l'intervento agronomico e i risultati, anno dopo anno, non sono altro che una conferma. **I vini qui prodotti sono 'diversi', particolarissimi**." - AIS Duemilavini 2012

"Lucio Canestrari è stato uno straordinario indimenticabile interprete del verdicchio. Ci ha lasciato nel novembre 2021. Il figlio Valerio, al suo fianco già da qualche tempo, ha evitato che si dissipasse quel **patrimonio di sapienza e stile originale che dava vita a bianchi dal taglio artigianale, densi di frutto e sapore, estroversi, facilmente riconoscibili**." - Guida Gambero Rosso 2023

"Lucio Canestrari **è da tempo uno dei riferimenti stabili per gli amanti del Verdicchio**, e il suo originalissimo approccio al mestiere di vignaiolo ("'ndo arivo metto 'n segno" è il curioso motto in calce alle sue etichette) offre un intreccio di rigore e ironia difficilmente replicabile. Forti di una materia prima di ottima qualità, i suoi bianchi hanno intensità, spessore e non di rado anche una certa esuberanza alcolica." - Guida Espresso vini d'Italia 2013

"Fin dall'inizio il filo conduttore della loro azienda è stata l'assenza di interventi: niente concimazione chimica, ma tanta cura riservata a ogni singola pianta, per **raccogliere quello che offre la vite e non quello che decide il vignaiolo**." - Guida AIS Vitae 2020

"**Spontaneità interpretativa ed esecutiva** sono appunto i cardini dei vini di Canestrari." - Guida Slow Wine 2023

« Il Bacco » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.

Verdicchio 100%
27 anni
Vinificazione in acciaio 90% e 10% in legno vecchio; va in bottiglia dopo 1 anno.
15.000
4-6 anni e oltre
Accompagna perfettamente le briose polemiche del dopo partita. Altrimenti pizza, primi piatti, crostini, pesce, carni bianche. Pesto alla genovese.
Chiaroscuro aromatico giocato su susina, mela, ananas candito, scorza di limone, erba cedrina e percezioni iodate. Sorso vellutato e stuzzicante, vivacizzato da un brioso asse fresco sapido e da echeggianti note di agrumi canditi e sali minerali.
Schietto, immediato, ma già un vino "importante".

« Il Coroncino » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.

Verdicchio 100%
26 anni
Vinificazione in acciaio 100%; va in bottiglia dopo 1 anno.
25.000
6-10 anni e oltre
Pizze strutturate, primi piatti di mare, pesce, carni bianche. Ottimo sul guazzetto alla marchigiana.
Bianco di grande energia e carattere: si apre lentamente, rivela grande mineralità, estrema morbidezza e corrispondenza gusto-olfattiva; sostenuto da succosa acidità citrina e da saporita, lunghissima scia sapida, chiude su ritorni agrumati.
La grande bevibilità.

« Gaiospino » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.

Verdicchio 100%
45 anni
Malolattica svolta; il 10% del vino fermenta in tonneaux di rovere da 500 litri e permane sui propri lieviti fino all'imbottigliamento che avviene dopo 22 mesi.
10.000
8-10 anni e oltre
Pesci in salsa, carni bianche strutturate, crostacei.
Patrimonio olfattivo compatto ed elegante, di raffinata matrice minerale. In bocca emoziona, nel dilagare incessante di sensazioni. La sinuosa avvolgenza glicerica è raggiunta da mirabile verve sapida e fresca, che perdura nel lunghissimo finale ammandorlato.
La ricchezza caratteriale.

« Gaiospino Fumé » Verdicchio Jesi DOC Cl. Sup.

Verdicchio 100%
45 anni
Selezione delle uve raccolte in piena maturazione; affinamento di 30 mesi in tonneaux; malolattica svolta.
4.000 c.a.
8-10 anni e oltre
Risotto zucca e gorgonzola, foie gras, pollo al curry.
Vino di notevole impatto, sontuosamente voluttuoso, un gioco di echi maturi, boisé e incursioni in lande più fresche, erbe e balsami; una prova di equilibrio tra spinte materiche e fraseggi più sottili. Gli serve tempo ed ossigeno.
L'opulenza.

Azienda Vitivinicola
PANTALEONE
lo Spettacolo del Vino

Federica e Nazzareno Pantaloni

Esclusiva Italia
(no Marche, MI, BG, PC, BS, MB)
Senza esclusiva AN, PU

78.000
6 ha: Montepulciano, Sangiovese, Grenache
14 ha: Pecorino, Passerina
** Coltura Biologica **

2023	« Onirocep » Falerio Doc Pecorino	Bianco	Secco	a esaurimento 2022
2022	« Onirocep » Falerio Doc Pecorino	Bianco	Secco	
2018	« Onirocep » Falerio Doc Pecorino	Bianco	Secco	max 12 bottiglie a cliente
2023	« Chicca » Marche Passerina IGT	Bianco	Secco	a esaurimento 2022
2022	« Chicca » Marche Passerina IGT	Bianco	Secco	
2020	« Aspralama » Falerio Doc Pecorino	Bianco	Secco	
2023	« Pivuán » Marche Rosato IGT	Rosato	Secco	a esaurimento 2022
2022	« Pivuán » Marche Rosato IGT	Rosato	Secco	
2020	« Atto I » Marche Sangiovese IGT	Rosso	Secco	
2020	« Sipario » Marche Rosso IGT	Rosso	Secco	a esaurimento 2019
2019	« Sipario » Marche Rosso IGT	Rosso	Secco	
2018/19	« La Ribalta » Marche Rosso IGT	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018

L'AMORE PER LA TERRA

"Onirocep, icona preziosa e contemporanea del vino d'autore marchigiano. E siccome costituisce una delle più passionali infatuazioni degli ultimi anni, mi arrischio ad incasellarlo **fra i migliori bianchi d'Italia**; così, tanto per non lasciar niente di intentato." - Fernando Pardini, Acquabona, dic 2018
"Una gamma coesa, fatta da vini contemporanei dove **piacevolezza, complessità e beva straordinaria sono elementi che vanno a impreziosire le istanze di un profondo aggancio territoriale**." - Guida Gambero Rosso 2023
"La produzione si attesta sulle cinquantamila bottiglie e ha trovato in questi ultimi anni nel bianco da uve pecorino il suo vino bandiera. La vigna di alta collina, la conduzione agronomica in regime biologico, **la limpida freschezza dello stile lo hanno imposto nel giro di poche vendemmie tra le etichette più convincenti della sua tipologia**. [...] Tre annate delle ultime quattro ai vertici del bianco marchigiano: **il Pecorino prodotto a Colonnata Alta è oggi un valore sicuro, da raccomandare senza esitazioni**." - Guida Vini d'Italia Espresso 2016
"**I vini non hanno mai un'eleganza effimera, valorizzano sempre il vitigno e la fibra acido-salina** che Giuseppe è abile a esaltare." - Guida Slow Wine 2023
"Custodire vigneti immersi tra i boschi, in altura, in un contesto incontaminato, ha una doppia valenza: significa **curare il proprio patrimonio e preservare ciò che c'è attorno**. È il senso del lavoro dei Pantaloni." - Guida Slow Wine 2024

« Onirocep » Falerio Doc Pecorino
Pecorino 100%
18 anni
Raccolta uva in cassette; pigiadiraspatura; sgrondo statico in pressa; raffreddamento mosto; defecazione statica; spillatura mosto pulito; fermentazione a temperatura controllata a 16°.
25.000
oltre 10 anni
Affettati, formaggi, fritti, primi piatti di pesce, carni bianche grigliate, pizza con gli sfrigoli.
Articolato, intrigante, vibrazioni da bianco di montagna, slanciato e succoso, l'acidità imprime tensione, in bocca si allarga e chiude molto sapido.
Una miniera di sensazioni.

« Chicca » Marche Passerina IGT
Passerina 100%
20 anni
Raccolta uva in cassette; pigiadiraspatura; sgrondo statico in pressa; raffreddamento mosto; defecazione statica; spillatura mosto pulito; fermentazione a temperatura controllata a 16°.
20.000
1-2 anni
Antipasti di affettati e formaggi freschi, molluschi e crostacei, primi piatti a base di pesce, secondi di pesce non grigliati, olive all'ascolana.
Originali aperture aromatiche, pieno, ricco, la forte acidità lo rende particolarmente beverino. Bell'equilibrio generale, finale particolarmente lungo, bella sapidità.
Il piacere di bere.

« Aspralama » Falerio Doc Pecorino

Pecorino 100%

18 anni

Raccolta uva in cassette; pigiadiraspatura; macerazione e parziale fermentazione sulle bucce per circa 12 ore, raffreddamento mosto; defecazione statica; spillatura mosto pulito; fermentazione a temperatura controllata a 16°.

3.000

oltre 10 anni

Crostacei, primi piatti salsati di pesce, secondi di pesce in padella e al forno.

Sorso vivace e teso, ricco di sfaccettature aromatiche di frutta gialla, scorza d'agrumi ed erbe aromatiche. Sapidità incisiva sul finale.

Non fa prigionieri.

« Pivuàn » Marche Rosato IGT

Montepulciano 100%

20 anni

Vinificazione in bianco con permanenza nel serbatoio inox dalla vendemmia all'imbottigliamento; fermenta a temperatura controllata tra i 10°C e i 13°C in serbatoio inox.

4.000

1-2 anni

Zuppe di pesce, crostacei e molluschi, verdure al gratin, formaggi non stagionati.

Di colore simile alla peonia, da cui ne deriva il nome Pivuàn, è un vino sapido e intenso, con aromi di ciliegia, ribes e frutti di bosco che proviene da vigneti su terreni franco-argillosi dov' è preponderante la presenza di tufo.

La nota minerale.

« Atto I » Marche Sangiovese IGT

Sangiovese 100%

20 anni

Raccolta uva in cassette, pigiadiraspatura, fermentazione a temperatura controllata in inox, affinato in acciaio.

10.000

2 - 4 anni

Tagliatella al ragù bianco di carni, profumate alle erbette, capocollo di maiale in padella con i porcini.

Sincero, schietto e generoso, il frutto croccante e polposo infonde brio al palato già agile e scorrevole, con il piacevole graffio tannico che invoglia la beva

La suadenza del frutto.

« Sipario » Marche Rosso IGT

Montepulciano 100%

20 anni

Raccolta uva in cassette; pigiadiraspatura; fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinato in botte grande 20hl.

5.000

2-4 anni

Formaggi, vincisgrassi, carni rosse arrosto o in casseruola.

Gustosa pienezza con tannino vellutato e bilanciato nella sua vivace freschezza. Ottima sapidità e corredo aromatico complesso di note balsamiche.

La setosa eleganza

« La Ribalta» Marche Rosso IGT

Grenache 100%

20 anni

Raccolta uva in cassette, pigiadiraspatura; fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinato in feuillette di 114 litri.

800

2-6 anni

Coniglio in porchetta, tagliata con lardo e Rosmarino.

L'eleganza si esprime con l'equilibrio del palato, piacevoli sensazioni di freschezza e sapidità. Frutti rossi e la nuance boisée sono il corollario di uno spettro aromatico delicato che contraddistingue questo storico vitigno piceno.

L' Eleganza.

Tenuta di Carleone

Karl Egger e Sean O'Callaghan

Esclusiva Italia

70.000

18 ha: Sangiovese, Merlot, Canaiolo, Cabernet Franc

1 ha: Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Riesling

2021	Chianti Classico DOCG	Rosso	Secco	
2021	« Uno » IGT Toscana	Rosso	Secco	a esaurimento 2020
2020	« Uno » IGT Toscana	Rosso	Secco	
2022	« Il Randagio » IGT Toscana	Rosso	Secco	a esaurimento 2021
2021	« Il Randagio » IGT Toscana	Rosso	Secco	
2022	« Il Guercio » IGT Toscana	Rosso	Secco	a esaurimento 2021
2021	« Il Guercio » IGT Toscana	Rosso	Secco	
2023	Rosato IGT	Rosato	Secco	a esaurimento 2022
2022	Rosato IGT	Rosato	Secco	
2023	« Pianvecchio » IGT Toscana	Bianco	Secco	no scheda vino
2022	« Pianvecchio » IGT Toscana	Bianco	Secco	no scheda vino
2021	Chianti Classico DOCG Magnum	Rosso	Secco	
2021	« Uno » IGT Toscana Magnum	Rosso	Secco	
2022	« Il Guercio » IGT Toscana Magnum	Rosso	Secco	

ALTRI GRANDI FORMATI SU RICHIESTA

PURO TERRITORIO

"**L'enologia di Sean non ammette interventismi**. Non fa uso di enzimi, coadiuvanti o lieviti selezionati, predilige lunghe, quando non lunghissime, macerazioni (dai 40/60 giorni per il Chianti Classico ai 5 mesi per Il Guercio!), sporadiche dinamizzazioni dei mosti e dei vini, l'uso di vasi vinari non convenzionali come il cemento o quello di *bins* aperti da 1000 litri per le prime fasi di fermentazione. […] Ciascun vino è percorso da **un anelito di autenticità** che fa passare in subordine il tasso di complessità più o meno accentuato di una etichetta rispetto ad un'altra." - Fernando Pardini, L'AcquaBuona, giugno 2020

"Ariosità e dinamismo sono le doti principali dei vini di Carleone. **La tipica freschezza di Radda**, e il tocco eclettico in cantina, rappresentano un mix perfetto." - Guida Slow Wine 2023

"La cantina si trova nella sottozona di Radda in Chianti, un elemento decisivo che ha apportato da subito personalità e carattere alle **etichette aziendali, capaci di parlare la lingua del sangiovese chiantigiano di altura più raffinato e coerente**." - Gambero Rosso 2023

Chianti Classico DOCG

Sangiovese 100%

15-25 anni

Fermentazione in acciaio, cemento e bin aperti per 90 giorni; invecchiamento in acciaio e cemento per 18 mesi.

25.000 circa

15-20 anni circa

Agnello in agrodolce con cipolle, girello brasato alle erbe, coniglio in porchetta.

La versione di Carleone del territorio di Radda in Chianti; grande bevibilità e appartenenza al territorio.

La trasparenza di Radda.

« Uno » IGT Toscana

Sangiovese 100%

15-25 anni

Fermentazione in acciaio e cemento per 60 giorni; invecchiamento in rovere francese, cemento e acciaio per 18 mesi.

6.500 circa

15-30 anni circa

Tagliere di salumi toscani, pasta e ceci, stufato di vitello.

Massima espressione di eleganza e raffinatezza di questo territorio; buono da bere subito e ottimo da invecchiare.

Un sussurro continuo.

« Il Randagio » IGT Toscana

Cabernet Franc 50%, Merlot 50%

15-25 anni

Fermentazione in tini di cemento per 5 mesi e invecchiamento in cemento per 1 anno.

10.000 circa

5-10 anni circa

Soufflé di zucca gratinata al forno, tagliolini al tartufo, pollo marinato alla griglia.

Vino funky e ricco di carattere, per chi ama i vitigni francesi in una versione giovane e fresca.

Giocare seriamente.

« Il Guercio » IGT Toscana

Sangiovese 100%

15-25 anni

Fermentazione in tini di cemento per 5 mesi e invecchiamento in cemento per 1 anno.

5.000 circa

15-30 anni circa

Involtini di tacchino ripieni, fagottini di pasta fillo con patate, pasta caprino e speck.

Questo vino proviene da una singola vigna a 700 mt. di altitudine. La lunga macerazione con il 20% di grappoli interi gli conferisce un carattere unico, dello stesso stile del Meticcio.

Originalità assoluta.

Rosato IGT Toscana

Sangiovese 100%

15-25 anni

Fermentazione a temperatura controllata (13°C) in tini d'acciaio per 60 giorni e invecchiamento in acciaio per 90 giorni.

10.000 circa

3-5 anni circa

Carpaccio vitello e roquefort, pasta al ragù di pesce, verdure grigliate, arrosticini di agnello.

Fresco e leggero, vino perfetto da bere in estate, perfetto per l'aperitivo.

Un sorriso luminoso.

MAURIZIO ALONGI

Maurizio Alongi

Esclusiva Italia

5.800 c.a.
1,3 ha: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera
** Coltura Biologica **

2021	« Vigna Barbischio » Chianti Classico Riserva	Rosso	Secco	max 24 bottiglie a cliente
2021	« Vigna Barbischio » Chianti Classico Riserva Magnum	Rosso	Secco	quantità limitata

LA SUADENTE RIGOROSITÀ DEL CHIANTI CLASSICO

Quella di Maurizio Alongi e di Vigna Barbischio è la novità di maggior successo del Chianti Classico di questi ultimi anni. Un successo di critica e di mercato che in breve tempo ha portato la giusta attenzione su una piccola vigna dimenticata del comune di Gaiole, nel cuore della denominazione. Siamo infatti nell'incontaminata dorsale dei Monti del Chianti, che separa il Chianti dal bacino del Val d'Arno, dove la formazione del Macigno, costituito principalmente da rocce di arenaria, ha originato terreni sabbiosi, particolarmente sciolti, con pendenze rilevanti ed ottime esposizioni. I due appezzamenti vicini, che danno vita all'unico vino aziendale, sono circondati da estesi boschi a predominanza di alberi di querce, cerro e castagno, boschi che contribuiscono a mitigare gli eccessi climatici e rendere l'ambiente quasi incontaminato. L'altitudine è di circa 435 metri sul livello del mare, con un'esposizione prevalente a sud, per piante dall'età media di trent'anni, con molti ceppi che superano i quaranta. Il protagonista è il Sangiovese, accompagnato da vitigni complementari quali la Malvasia Nera, che dona colore e rotondità, ed il Canaiolo, in grado di arricchire il patrimonio aromatico dell'uvaggio.

"Ottimo equilibrio, **semplicemente un vino stupendo**." - Walter Speller, www.jancisrobinson.com

"Il felice esordio del 2015 è stato confermato con autorevolezza: pieno, avvolgente ed elegante allo stesso tempo, è vino dal **limpido carattere territoriale** e dalla struttura articolata e complessa." - Ernesto Gentili, www.ernestogentili.it

"Siamo in un piccolo e remoto angolo della sottozona di Gaiole in Chianti: Barbischio. Maurizio Alongi ha deciso di produrre un vino nato e cresciuto proprio in questo luogo. Una piccola ma estremamente vocata superficie vitata, coltivata a sangiovese, canaiolo, colorino e malvasia nera, i cui ceppi hanno una quarantina di anni d'età. Con pazienza, ha riportato quei filari alla piena efficienza produttiva, ottenendo le uve per la sua unica etichetta che, con la dovuta pulizia e precisione d'esecuzione, **non tradisce di un centimetro le sue origini**." - Guida Gambero Rosso 2021

"È potente, denso e strutturato, con tutta la ricchezza tipica di Gaiole. Erbe salate, cuoio, tabacco, fumo e mentolo aggiungono carattere al nucleo di frutta scura del Sangiovese. Uno stile intenso, tutto da ammirare. Struttura e complessità che hanno molto da dare, specialmente **per chi sa aspettare**." - Antonio Galloni, Vinous

"Vigna Barbischio risponde con coerenza alle sollecitazioni delle varie annate da cui discende, predisponendosi ad accentature diverse. Restano delle dominanti: **la struttura bilanciata, la melodia sottile, la presenza non urlata**." - Guida Slow Wine 2023

"Questa è differente da qualsiasi altra vigna di Gaiole abbia visto, **aspra e selvaggia, silenziosa e serena, come se venisse da un'altra epoca**." - Stephanie Johnson, Wine & Spirits, 12 apr 2023

« Vigna Barbischio » Chianti Classico Riserva

Sangiovese 94%, Malvasia Nera 4%, Canaiolo 2%

30/40 anni

Macerazione senza raspi a temperatura controllata (max 28°C) in inox; rimontaggi manuali brevi per 14 giorni; pressatura soffice delle vinacce; fermentazione malolattica in inox; maturazione in tonneaux di rovere francese nuovi (15%), usati (85%) per poco più di un anno; affinamento di almeno 18 mesi in bottiglia.

5.800 c.a.

oltre 15 anni

Taglieri di salumi e formaggi stagionati, pasta ripiena, tagliatelle al ragù, carne alla griglia.

Un Chianti di stampo Classico. Una complessità perfettamente padroneggiata dal contrasto tra un succo pieno, un'acidità dinamica e dei tannini di razza.

La completezza.

CANTINA
RIPOLI

Francesco Sarri

Esclusiva Italia

7.000
1,7 ha: Sangiovese

2020	Chianti Classico DOCG	Rosso	Secco

VIN DE GARAGE

"Francesco Sarri, classe 1973, è figlio di un cantiniere di lungo corso alla Melini, nel Chianti Classico: in qualche modo, il vino ce l'ha nel sangue. Sulle prime, però, il vino non è che fosse al centro dei suoi pensieri. Impegnato nelle gare di motocross, poi studente di filosofia e aspirante sceneggiatore (promettente dialoghista allievo di Ugo Chiti), Francesco approda a Roma negli anni 90 dei primi *wine bar,* un'epoca in cui chi si appassionava alla degustazione si ritrovava spesso iscritto d' ufficio al fan club dei *Supertuscans* più concentrati e dimostrativi.
E così accade anche a lui, smanioso di quei rossi opulenti che suo padre disdegnava come "maccheroni". Poi la folgorazione: inciampa nell'eleganza del Pergole Torte di Montevertine, nella personalità del Barolo di Bartolo Mascarello, nella territorialità dei Pinot Noir di Borgogna.
E si rimette in gioco. Mentre si alterna nei lavori più diversi, dal ragioniere al fornaio, prende così sempre maggiore confidenza nel vino, coltiva il suo palato con lungimiranza, fino a diventare un collezionista scaltro, capace di finanziare la sua passione con una smaliziata strategia di compravendita.
Ma le passioni, come è noto, tendono a prenderci la mano, e la sbandata di Francesco si declina presto nell' urgenza di guadagnare un punto di vista "alto", nel desiderio di sporcarsi le mani. Dopo qualche giocoso esperimento condotto con la complicità del suocero, che realizza per il consumo familiare vini iper-artigianali in un capannone dove non c'è neanche l'elettricità, ecco l'occasione di archiviare la stagione ludica e naif, per far decollare un progetto più serio.
A pochi metri dal Castello di Monsanto prende in affitto la piccola cantina, già attrezzata con vasche di cemento.
Il suo Chianti Classico 2016 raccoglie tutto il carattere di un'annata potenzialmente tra le più complete: freschezza e sapidità, centralità del frutto e ricchezza glicerica, trama tannica e bevibilità.
"**Impossibile trovare in tutto il Chianti Classico un esordio più convincente**." - Armando Castagno, Giampaolo Gravina e Fabio Rizzari, Vini da scoprire 2017

"Nelle parole di Francesco riecheggia con sempre più insistenza la parola '**essenziale'**. L'essenzialità di un territorio che mai vuole essere stravolta, la purezza di una varietà come il sangiovese, che si esalta nei micro-areali chiantigiani, **la personalità dei suoi vini, vivi, vibranti, essenziali**, appunto. Francesco li definisce 'unplugged', a sottolineare la sostanza e l'anima anziché l'amplificazione di sottofondo." - Guida Slow Wine 2021

"**Grande equilibrio e persistenza**. Un produttore garagista che cresce sempre di più." - Walter Speller, www.jancisrobinson.com

Chianti Classico DOCG
Sangiovese 100%
15 anni
Avvio di fermentazione con Pied de Cuve; vinificazione in cemento senza controllo di temperatura; macerazione di circa due settimane con rimontaggi giornalieri; lieviti indigeni; pressatura soffice, malolattica e affinamento in cemento; imbottigliato senza chiarifiche né filtrazioni; affinamento di 5 mesi in bottiglia.
7.000
5-10 anni
Pasta al ragù, tagliere di salumi e formaggi di media stagionatura, costine di maiale alla brace.
Un Chianti Classico tradizionale che mette al centro il Sangiovese e il territorio. Grande bevibilità e succosità, perfette per accompagnare il piacere della tavola ed in particolare i piatti della tradizione toscana.
La bevibilità.

Caterina Carli

Esclusiva Italia

25.000

7 ha: Sangiovese Grosso, Merlot

** Coltura Biologica **

2020	Rosso di Montalcino DOC	Rosso	Secco	a esaurimento 2019
2019	Rosso di Montalcino DOC	Rosso	Secco	in esaurimento
2019	Brunello di Montalcino DOCG	Rosso	Secco	a esaurimento 2018
2018	Brunello di Montalcino DOCG	Rosso	Secco	
2012	« Come se »	Rosso	Secco	quantità limitata
2011	« Come se »	Rosso	Secco	quantità limitata
2008	« Come se »	Rosso	Secco	quantità limitata
2007	« Come se »	Rosso	Secco	quantità limitata
2005	« Come se »	Rosso	Secco	quantità limitata
2004	« Come se »	Rosso	Secco	quantità limitata

TRADIZIONE SENZA COMPROMESSI = LONGEVITÀ IMPRESSIONANTE

"Di stile classico, **i vini privilegiano l'eleganza e la facilità di beva alla ricerca della struttura**, e sono affinati in legno grande. La nuova tinaia completata nel 2018 permette di pensare concretamente a una futura selezione." - Guida Slow Wine 2021

"Non si può certo discutere **la personalità schietta e diretta che emerge con costanza dal Brunello di Caterina Carli**." - Gambero Rosso, maggio 2012

"I vini discendono, sia pur in proporzioni diverse a seconda dell'annata, da uve provenienti dai due versanti a disposizione, in un gioco di contrappesi che rende con chiarezza **l'impronta stilistica di Caterina, indirizzata sempre e comunque su vini bilanciati, agili, da bersi**. Nel frattempo, dalla cinquantenne vigna del bosco, è in gestazione un singolo cru a cui potrebbe appartenere una speciale grazia." - Guida Slow Wine 2023

"Caterina Carli gestisce con grande passione questa piccola cantina a conduzione familiare, cercando di **valorizzare il carattere più autentico del Sangiovese di Montalcino**, qui declinato in **vini di naturale eleganza**, capaci spesso di sfruttare la finezza aromatica offerta dal territorio del Matrichese. Tecniche di cantina poco interventiste concorrono a delineare dei rossi 'lenti' a carburare ma dotati di una finezza tannica notevole." - Guida Espresso Vini d'Italia 2011

Rosso di Montalcino

Sangiovese Grosso 100%

25 anni

Macerazioni da 20 a 30 gg; fermentazioni in inox; malolattica in botti di rovere da 50 ql; invecchiamento in botti da 30 ql; lieviti autoctoni.

6.000

8 anni

Pici al ragù di cinghiale, filetto di maiale lardellato. Ottimo davanti al camino con un libro di Prezzolini.

Classicità e tradizione sono il marchio di fabbrica: florealità, tannini maturi e freschezza lo rendono dolce e nervoso al palato; la gustosa scia salina ne fa un perfetto rosso da pasto. Impossibile non finire la bottiglia.

Una compostezza sabauda.

Brunello di Montalcino

Sangiovese Grosso 100%

30 anni

Macerazioni da 20 a 30 gg; fermentazioni in inox; malolattica in botti di rovere da 50 ql; invecchiamento in botti da 30 ql; lieviti autoctoni.

19.000

30 anni

Lepre in umido, arrosto di cinta senese; annate vecchie anche con formaggi invecchiati sapidi e pungenti.

Un Brunello leggiadro, molto classico, profondo, terroso, floreale di viola; bocca elegante, con tannini longilinei, dolci, e splendida scia salina nel finale.

Davvero elegante!

« Come se »

Merlot 100%

20 anni

Raccolta manuale; lieviti indigeni; fermentazione in inox; non filtrato; invecchiamento in rovere da 20 hl per circa 10 anni.

2-3.000

10-15 anni

Formaggi stagionati a pasta dura, salumi di cinghiale,

Aromi austeri, da vino aristocratico. In bocca è sorprendente come il territorio di Montalcino sorpassi la natura "morbida" del Merlot e gli dia un'impronta fortemente ilcinese. Ben strutturato. Lunga persistenza.

La rispondenza di Montalcino.

Simonetta Valiani e Lorenzo Magnelli

Esclusiva Italia

35.000
8 ha: Sangiovese
** Coltura Biologica **

2022	Rosso IGT Sferracavalli	Rosso	Secco	su assegnazione
2022	Rosso di Montalcino DOC	Rosso	Secco	su assegnazione
2019	Brunello di Montalcino DOCG	Rosso	Secco	su assegnazione
2019	Brunello di Montalcino DOCG Magnum	Rosso	Secco	su assegnazione
2019	Brunello di Montalcino DOCG Jeroboam	Rosso	Secco	su assegnazione
2013	Brunello di Montalcino DOCG Ris. DIECIANNI	Rosso	Secco	esaurito in prenotazione; cassa di legno se 3 bottiglie

LA TRADIZIONE CENTENARIA

"Incastonata tra Montosoli e Canalicchio, è un gioiello identitario in cui si respira aria da grand cru, e dove la consapevolezza del gesto agricolo ha alle sue fondamenta il rispetto degli equilibri ambientali. VITA - Al di là del pregresso glorioso, che intercetta la storia di un certo Biondi Santi, c'è qui una naturale, attitudine alla distinzione, che va traducendosi in vini fortemente caratterizzati, di avvincente dinamica evolutiva. Simonetta Valiani, Nicolò Magnelli e il figlio Lorenzo ne sono gli ispirati artefici"

"VIGNE - La coscienza agronomica è alle stelle, ed è alle stelle che talvolta essa guarda. Un progressivo reindirizzamento, legato ai cambiamenti climatici in atto, punta oggi all'equilibrio dei suoli e alla preservazione del loro strato aerobico." Guida Slow Wine 2023

"La tenuta Le Chiuse si trova tra Canalicchi e Montosoli, ed era parte integrante delle vigne della famiglia Biondi Santi a Montalcino, sino a quando li ha ereditati Fiorella Biondi Santi, che comunque sino al 1990 li affittava al fratello Franco. È stata Simonetta Valiani, figlia di Fiorella, qualche anno dopo a cominciare a produrre vino col suo marchio, dopo aver costruito una nuova cantina. Adesso a seguire la produzione è Lorenzo Magnelli, il figlio di Simonetta, che nel solco della tradizione familiare produce vini con salde radici territoriali, solidi, raffinati e di grande longevità." Guida Gambero Rosso 2023

Rosso IGT Sferracavalli

Sangiovese Grosso 100%
24 anni
Fermentazione con lieviti indigeni in cemento; affinamento di 12 mesi nella botte più giovane.
5.300
5-10 anni
Perfetto con cibi semplici, è il vino per tutte le occasioni, dal pasto alla merenda all'aperitivo. In estate si serve anche freddo.
Il salasso del Brunello torna nelle sue bucce esauste e viene gestito in tutto e per tutto come un vino rosso. Il suo tannino quasi assente valorizza la sua salinità e succosità.
Una damigiana non basta.

Rosso di Montalcino DOC

Sangiovese Grosso 100%
20 anni.
Fermenta con lieviti indigeni in cemento; affinamento di 12 mesi in giovani botti grandi in rovere di slavonia.
13.300
10-15 anni
Di grande versatilità, dai primi piatti, alle carni bianche, la sua morte sono i pici al ragù di cinta senese.
Si ottiene dalla selezione dei grappoli piu grandi nel lato del filare che guarda il tramonto in modo da ottenere grande succosità e piacevolezza sin da subito. La sua freschezza e d energia ne richiama la continua beva.
Il sole in bocca.

Brunello di Montalcino DOCG

Sangiovese Grosso %
24 anni
Fermentazione con lieviti indigeni in cemento, affinamento di 36 mesi in botti grandi in rovere di Slavonia.
21.000
30-40 anni
Piatti succosi e di carattere, come una bistecca alla fiorentina, agnello al forno e cacciagione in umido.
Profondo e composto, esprime il suo lignaggio sin dal naso caratterizzato da fiori, frutti rossi, spezie e note minerali. In bocca è ampio, salino, il tannino ben definito è accompagnato da una tensione che lo segue lungo tutto il sorso dando la certezza di una vita molto lunga.
Iconico.

Brunello di Montalcino DOCG Ris. DIECIANNI

Sangiovese Grosso 100%
31 anni
Fermenta con lieviti indigeni in cemento, affina 48 mesi in grandi botti in rovere di Slavonia; 72 mesi in bottiglia.
4.000
40-50 anni
Riesce a stare dietro a piatti saporiti ma è buono anche da solo facendo apprezzare tutte le sue sfaccettature.
Nonostante i suoi dieci anni, dà la sensazione di esser lontano dal suo picco e questo gli dona il fascino della classicità montalcinese. In bocca è lungo e dettagliato.
Senza tempo.

CASTELLO
TRICERCHI

NON IN LATERA PRO NOS

Tommaso Squarcia

Esclusiva Italia

50.000
13 ha: Sangiovese Grosso

2022	« IuLi'o » IGP Toscana	Rosso	Secco	
2022	Rosso di Montalcino DOC	Rosso	Secco	a esaurimento 2021
2021	Rosso di Montalcino DOC	Rosso	Secco	in esaurimento
2019	Brunello di Montalcino DOCG	Rosso	Secco	
2019	Brunello di Montalcino DOCG « AD 1441 »	Rosso	Secco	giugno 2024
2022	Rosso di Montalcino DOC Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione; in cassa di legno singola
2019	Brunello di Montalcino DOCG Magnum	Rosso	Secco	in cassa di legno singola

UNA TRASPARENZA NOBILE

"La famiglia Tricerchi faceva parte dell'oligarchia senese e parecchi dei suoi componenti ricoprirono importanti cariche pubbliche, sia sotto la Repubblica sia durante il Granducato, quando furono elevati a rango nobiliare. Nel 1820 il Castello passò da Maddalena al primogenito Giulio Squarcia. Il suo discendente e attuale proprietario Tommaso Squarcia, è un giovane imprenditore che, dopo aver studiato farmacia, ha deciso di dedicarsi a tutt'altro, affrontando la sfida affascinante del vino, un progetto che era stato messo in cantina dalla sua famiglia, ma che ora grazie alla sua passione è diventato realtà. I 13 ettari di vigneto dell'azienda sono suddivisi in 7 appezzamenti: la vigna del Velo (dal nome della sovrastante cappella gentilizia dedica alla Vergine del Velo) la vigna del Castello, di Sant'Anna, del Lago, dei Cipressi, del Piano e la vigna Nuova. La cantina sorge nelle "segrete" del castello, dove la temperatura è pressoché stabile durante tutto l'anno, grazie alle possenti mura ed alle camere d'aria sotto e sovrastanti, e dove tutto è rimasto come 600 anni fa." - Bibenda 2021

"Da qualche anno il giovane Tommaso Squarcia, farmacista pentito, ha rivoluzionato l'azienda con notevoli investimenti in cantina e nelle vigne, e - grazie anche alla collaborazione esterna di Maurizio Castelli, grande conoscitore del territorio e del Sangiovese - i vini sono cresciuti molto, tanto da guadagnarsi la guida." - Doctor Wine 2021

"Tricerchi è un'azienda giovane, condotta da giovani. In quanto tale, **non viene trascurato l'aspetto sperimentale, svolto con serietà e consapevolezza: la vinificazione con i raspi, già presente nelle proposte in assaggio, ne è un bell'esempio**." - Guida Slow Wine 2023

"La gestione delle rese, così come la concentrazione dell'acino e la sanità delle uve, stanno dando risultati molto evidenti, considerato che ci troviamo nel quadrante settentrionale di Montalcino, con clima più fresco e talvolta umido. In vinificazione si prosegue con l'uso dei **lieviti indigeni**, mentre in cantina sono state introdotte botti di **rovere di Slavonia da trenta ettolitri**, con tostature leggere, per continuare **un percorso centrato sull'identità e la tradizione**." - AIS Guida Vitae 2021

« IuLi'o » IGP Toscana

Sangiovese Grosso 100%
16 anni
Macerazione in acciaio a temperatura controllata (26°C) per 15 giorni con numerosi rimontaggi; invecchiamento in barriques esauste per 3 mesi; affinamento di 1 mese.
10.000 circa
3-5 anni circa
Fiocco di spalla tagliato a mano, pecorino fresco, terrina di fegato su crostino di pan brioche.
Al naso elegante e fruttato, in bocca caldo, rotondo e lungo finale; armonioso e ottimo potenziale di affinamento.
Il vigore del Sangiovese.

Rosso di Montalcino DOC

Sangiovese Grosso 100%
17-20 anni
Macerazione in acciaio a temperatura controllata (23°C) per 25 giorni; invecchiamento in botti di rovere Slavonia per almeno 9 mesi; in bottiglie per almeno 4 mesi.
19.400 circa
10-15 anni circa
Piccione a bassa temperatura con confit di ciliegie, spaghettoni burro e paprika, taglioni tartufo marzolino.
Equilibrato, intenso, con tannini fitti ed eleganti, finale lungo, sapido e minerale.
L'identità del versante Nord.

Brunello di Montalcino DOCG

Sangiovese Grosso 100%
25 anni
Fermentazione con lieviti indigeni, lunga macerazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (23°C) per 30 giorni; invecchiamento in botti di rovere Slavonia di 15 e 20hl per almeno 30 mesi e in bottiglia per almeno 8 mesi.
18.000 circa
15-30 anni circa
Coniglio lardellato, risotto zafferano e polvere di guanciale, tartare di Chianina con burrata e pepe nero.
Note di ciliegia matura e di arancia sanguinella, tipico e persistente; tannini avvolgenti ed armoniosi.
Oggi e domani.

Brunello di Montalcino DOCG « AD 1441 »

Sangiovese Grosso 100%
25 anni
Fermentazione con lieviti indigeni, lunga macerazione a cappello sommerso a temperatura controllata (23°C), invecchiamento in botti di rovere Slavonia di 15e 20hl per almeno 36 mesi e in bottiglia per almeno 8 mesi.
4.000 circa
15-30 anni circa
Stracotto al Brunello, bottoni di cinghiale, pecorino affinato in grotta.
Prodotto solo nelle grandi annate; complesso, intenso con note di frutta rossa unito alla tipicità del Sangiovese Grosso raccolto a Vigna del Velo e Vigna Castello.
L' impronta del territorio.

ASCIONE-ALONGI

OPTIMA SEMPER SELIGERE

Maurizio Alongi e Giovanni Ascione

Esclusiva Italia

20.000

Canaiolo, Colorino, Foglia Tonda.

2022	Canaiolo - Toscana IGT	Rosso	Secco	Tappo Nomacorc
2021/22	Colorino - Toscana IGT	Rosso	Secco	Tappo Nomacorc; 2022 a esaurimento 2021
2022	Foglia Tonda - Toscana IGT	Rosso	Secco	Tappo Nomacorc
2021	Ascalo - Sangiovese Toscana IGT	Rosso	Secco	Tappo Nomacorc Reserva

UN GRANDE PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DEGLI AUTOCTONI TOSCANI

Giovanni Ascione e Maurizio Alongi hanno un lunghissimo passato nel mondo del vino, con tante vendemmie alle spalle ed esperienze in molte regioni. Hanno avuto e hanno confidenza estrema con la viticoltura diretta e con la cura personale e certosina di vigne proprie.
Maurizio è titolare della Maurizio Alongi Società Agricola, che con il suo Vigna Barbischio Riserva racconta tutta l'eleganza e la personalità di un piccolo angolo di Gaiole in Chianti dominato dall'arenaria e circondato dai boschi.
Giovanni ha creato la Nanni Cope', nell'alto casertano, una delle esperienze più significative e di maggior successo della viticoltura campana e meridionale degli ultimi decenni, realtà che ha definitivamente smesso di produrre.

Oggi, insieme, hanno deciso di intraprendere un percorso diverso e complementare, basato sulla selezione di masse e sulla valorizzazione di uve dal grande potenziale, con l'obiettivo di produrre vini fortemente rappresentativi delle tipologie prescelte e delle proprie idee enologiche.
Un vero e proprio lavoro da *négociant*, che parte dalla **valorizzazione dei vitigni autoctoni minori della tradizione toscana**.
Canaiolo, Colorino e Foglia Tonda hanno una storia molto lunga e, nel tempo, sono sempre rimasti presenti nelle vigne chiantigiane, soprattutto quelle più vecchie. Sono molto diversi tra loro, ma tutti dotati di tanta personalità.

Un progetto che permette di ridare piena dignità a vigne di grande qualità, che altrimenti vedrebbero i propri frutti dispersi nel mare di grandi ammassi o in blend di minor valore.
Un progetto di amore per un territorio e per una storia, quella dei vitigni della tradizione chiantigiana, di grande valore, grande quanto misconosciuto. Eppure, ne possono derivare vini splendidi, eleganti, estremamente contemporanei.
Il **Canaiolo** è meno colorato, ha tannini più vivi, una componente fruttata più rossa, un complemento floreale costante. Il **Colorino** è più speziato, ha tratti quasi inchiostrati, a partire dal colore, con tanta polpa di frutti neri al naso ed al palato. Il raro **Foglia Tonda** è altrettanto originale; ha una buona base fruttata, un ampio ventaglio di spezie e tanti fiori carnosi, ma è in bocca che è particolarmente sorprendente, perché mostra un volume importante, senza mai perdere scorrevolezza.
Ovviamente, tutti i vini Ascione-Alongi sono interpretati con una ricerca ossessiva della godibilità, senza sovraestrazioni, senza surmaturazioni e senza interferenze derivanti dai contenitori. **Solo frutto, freschezza e bevibilità**.

Canaiolo - Toscana IGT

Canaiolo 100%
n.d.
Maturazione di otto mesi tra cemento e acciaio.
6.700
10 anni
Vino di grande versatilità a tavola, pronto ad accompagnare ricchi taglieri misti toscani, paste di ogni tipo e carni, soprattutto carni bianche. Il suo profilo floreale e la sua trama tannica perfettamente integrata al frutto lo rendono ideale anche per situazioni conviviali al bicchiere.
Il Canaiolo Ascione-Alongi è un vino dalla spiccata personalità, sapido, molto lungo, sorprendentemente complesso.
Una grande interpretazione della tradizione toscana.

Colorino - Toscana IGT

Colorino 100%
n.d.
Maturazione di otto mesi tra cemento e acciaio.
6.700
10 anni
Vino estremamente originale, adatto ad un consumo al bicchiere oppure ad accompagnare pasti più complessi e articolati, fino alle più strutturate delle carni rosse. I tannini sono particolarmente setosi ed il finale colpisce per lunghezza e definizione.
Il Colorino Ascione-Alongi è decisamente intenso e distintivo. Racconta le doti di speziatura, di frutto scuro e fresco, di toni quasi inchiostrati tipici del vitigno, ma sempre con massima leggerezza e bevibilità.
Una grande interpretazione della tradizione toscana.

Foglia Tonda - Toscana IGT

Foglia Tonda 100%
n.d.
Maturazione di otto mesi tra cemento e acciaio.
5.000
10 anni
Sorprendente. Ha un corpo importante pur non essendo affatto pesante. Il volume al palato è la peculiarità di questo antico e molto raro vitigno del cuore della Toscana.
Il Foglia Tonda Ascione-Alongi ha un naso di frutta rossa fresca, fiori di campo e spezie piccanti; in bocca è pieno, coerente, con tannini avvolgenti e una lunga chiusura dai precisi ritorni olfattivi.
Una grande interpretazione della tradizione toscana.

Ascalo - Sangiovese Toscana IGT

Sangiovese 100%
n.d.
Maturazione di due anni in cemento.
2.950
20 anni
Un SuperTuscan contemporaneo. Zero legno, tanta profondità, tanta bevibilità. L'Ascalo è la dimostrazione di dove il Sangiovese delle zone e vigne migliori possa arrivare in termini di potenza ed eleganza, senza alcuna influenza esterna data dai contenitori di maturazione.
L'Ascalo ha un naso dall'incredibile complessità, replicata da una bocca che cambia rapporto in continuazione e fonde perfettamente struttura acida e polpa fruttata.
La sfida ai mitici SuperTuscan.

IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

Giampiero, Alessio e Stefano Logi

Esclusiva Italia
(no PI, LI)

110.000
9 ha: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc
14 ha: Vernaccia
** Coltura Biologica **

2023	Vernaccia di San Gimignano DOCG « Selvabianca »	Bianco	Secco	
2022/23	Vernaccia di San Gimignano DOCG « Selvabianca » (0,375)	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022	Vernaccia di San Gimignano DOCG « Campo della Pieve »	Bianco	Secco	max 18 bt a cliente
2022	Vernaccia di San Gimignano DOCG « Campo della Pieve » Magnum	Bianco	Secco	su prenotazione
2021	Vernaccia di San Gimignano DOCG « L'Albereta »	Bianco	Secco	max 18 bt a cliente; a esaurim. 2020
2020	Vernaccia di San Gimignano DOCG « L'Albereta »	Bianco	Secco	
2021	Vernaccia di San Gimignano DOCG « L'Albereta » Magnum	Bianco	Secco	su prenotazione
2023	Rosato Toscana IGT « Cremisi »	Rosato	Secco	
2021	Chianti Colli Senesi DOCG « Campale »	Rosso	Secco	
2020	Chianti Colli Senesi DOCG Riserva « Il Priore »	Rosso	Secco	
2020	San Gimignano Rosso IGT Toscana « Il Colombaio »	Rosso	Secco	
2021	Rosso Toscana IGT « Bacicolo »	Rosso	Secco	a esaurimento 2021
2020	Rosso Toscana IGT « Bacicolo »	Rosso	Secco	
	Grappa di Vinacce di Vernaccia di San Gimignano (0,50)	Bianco	Secco	su prenotazione
	Grappa di Vinacce di Vernaccia di San Gimignano Riserva (0,50)	Bianco	Secco	su prenotazione

STILE E TENACIA

"i vini sono molto precisi e rispecchiano **un territorio di eccezione, in cui la mineralità della Vernaccia, a tratti torbata, si fonde magistralmente con la particolare freschezza del frutto**." - Guida AIS Vitae 2020

"Proprietà della famiglia Logi da circa mezzo secolo, **il Colombaio di Santa Chiara ha iniziato a cambiare marcia da pochi anni, indirizzandosi, con sempre maggiore consapevolezza, verso una più decisa ricerca della qualità**. Poco meno di una dozzina di ettari vitati costituiscono il nucleo aziendale, con la vernaccia a dominare tra i vitigni presenti… **In un paio di anni le Vernaccia della famiglia Logi hanno impresso un'accelerazione formidabile verso i vertici della tipologia. Prima stella del tutto meritata**." - Guida Espresso vini d'Italia 2015

"Vigne altamente parcellizzate, accudite con cura meticolosa, da cui nascono **selezioni di Vernaccia fortemente territoriali**." - Guida Gambero Rosso 2023

"un percorso capace di **unire l'identità territoriale con la qualità del vino**" - Marina Alaimo, The Internet Gourmnet, ott 2017

"**La bellezza e l'estetica, voci fondanti della filosofia Colombaio, le ritroviamo anche nei vini: territoriali, sinceri, puliti**." - Guida Slow Wine 2023

Vernaccia di San Gimignano DOCG « Selvabianca »
Vernaccia 100%
5-60 anni
Vendemmiato a mano. Macerazione pellicolare a ciocca intera; pressatura soffice a grappolo intero; fermentazione a temperatura controllata in acciaio e cemento. Affinamento sulla feccia nobile fino all'imbottigliamento.
58.000
oltre 5 anni
Tartare, carpacci, primi piatti leggeri, fritto di terra o di mare, carni bianche e arrosto.
Una Vernaccia nitida, fresca, minerale in equilibrio tra frutto e fiore sin dal primo naso. Vino identitario e dalla grande agilità. Salino in chiusura
Il piglio deciso.

Vernaccia di San Gimignano DOCG « Campo alla Pieve »
Vernaccia 100%
20 anni
Vendemmiato a mano. Macerazione pellicolare a ciocca intera; pressatura soffice a grappolo intero; fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di cemento. Affinamento 18 mesi sulla feccia nobile.
7.000
15 anni
Tartare, carpacci, formaggi freschi o semi stagionati.
Al naso si presenta complesso e aromatico, con note agrumate e floreali in primo piano. Al palato è sapido, denso e profondo. Si distingue per il portamento elegante e rigoroso.
La personalità.

Vernaccia San Gimignano Riserva DOCG « L'Albereta »

Vernaccia 100%
20 anni
Vendemmiato a mano. Macerazione pellicolare a ciocca intera; pressatura soffice a grappolo intero; fermentazione spontanea in botte grande. Affinamento sulla feccia nobile: un anno in legno, 6 mesi in cemento. Un anno in bottiglia.
7.000
15 anni
Tartare, carpacci, pesce al forno, carni bianche
Vernaccia di grande carattere, affilata e pura nei rimandi aromatici, dalla presa decisa al palato, scattante, ritmata, giustamente complessa, con preziose note minerali e acidità che le garantiscono un sicuro avvenire.
La complessità.

Rosato Toscana IGT « Cremisi »

Sangiovese 100%
40 anni
Vendemmiato a mano. Pigiadiraspatura soffice; breve macerazione a freddo in pressa. Fermentazione e affinamento in acciaio sulla feccia nobile fino all'imbottigliamento.
6.000
2-3 anni
Cruditè di verdure o carne, aperitivi a base di formaggi freschi e salumi, primi piatti leggeri, zuppa di pesce.
Colore cremisi. Al naso fresco e fruttato con note di fragola e lampone. In bocca vivace e teso con finale salino ben equilibrato.
La golosità.

Chianti Colli Senesi DOCG « Campale »

Sangiovese 90%, Merlot 10%
10-40 anni
Vendemmiato a mano, fermentazione e macerazione 10 giorni in acciaio e cemento, affinamento 12 mesi 50% in cemento, 50% in barriques di terzo passaggio.
13.000
5 anni
Salumi e formaggi stagionati, primi e secondi piatti di carne.
Colore rosso rubino. Note di frutti rossi al naso, succoso e croccante al palato. Ottimo equilibrio fra struttura e acidità con tessiture tanniche ben delineate.
La fragranza.

Chianti Colli Senesi DOCG Riserva « Il Priore »

Sangiovese 80%, Canaiolo 20%
20-40 anni
Vendemmiato a mano, fermentazione e macerazione 15 giorni in acciaio e cemento, affinamento 24 mesi in barriques di secondo passaggio.
4.000
15 anni
Carni rosse e arrosti, cacciagione e formaggi a media stagionatura.
Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta complesso e balsamico con note di visciola e di pepe. In bocca pieno ed elegante dal tannino complesso e profondo.
Territorialità.

San Gimignano Rosso DOC Riserva « Il Colombaio »

Sangiovese 100%
40 anni
Vendemmiato a mano, fermentazione e macerazione 20 giorni in acciaio e cemento, affinamento 24 mesi in barriques nuove. Un anno in bottiglia.
3.300
20 anni
Primi e secondi di carne, cacciagione in particolare cinghiale in umido.
Colore rosso intenso, dai riflessi granati con il lungo invecchiamento. Naso complesso e armonico con note di tabacco e spezie. In bocca carnoso e avvolgente, dal finale lungo e persistente.
Eleganza e autorevolezza.

IGT Rosso « Bacicolo »

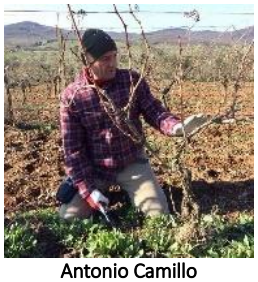
Cabernet Franc 100%
10 anni
Vendemmiato a mano, fermentazione e macerazione 15 giorni in cemento, affinamento 12 mesi 50% in barriques nuove, 50% barriques di secondo passaggio. 12 mesi in bottiglia.
2.000
20 anni
Carni rosse in particolare brasati.
Colore rosso intenso con riflessi violacei. Naso complesso con note di frutti neri, erbe aromatiche e spezie. Al palato è dinamico e verticale, profondo nel sorso, con tannini eleganti, morbidi e in assoluto equilibrio con la struttura del vino.
Armonia.

Grappa di Vinacce di Vernaccia di San Gimignano Riserva

Vinacce di Vernaccia 100%
Distillazione discontinua in selezione di vinacce fresche di Vernaccia. Il Maestro distillatore per ogni cotta effettua personalmente il taglio delle teste e delle code. Affinamento 10 anni in barriques.
Colore dorato intenso con riflessi ambrati. La freschezza del vitigno Vernaccia dialoga con eleganti note di speziatura, cuoio, cacao e miele, Al palato persistente, conferma retro-olfattiva di tutte le sensazioni precedenti.
Unicità.

Grappa di Vinacce di Vernaccia di San Gimignano

Vinacce di Vernaccia 100%
Distillazione discontinua in selezione di vinacce fresche di Vernaccia. Il Maestro distillatore per ogni cotta effettua personalmente il taglio delle teste e delle code.
Colore trasparente, limpido. Profumo di vinaccia. Fresca nel rispetto delle note varietali. Al palato equilibrato e l'assaggio conferma le sensazioni olfattive.
Il tratto distinto.


Antonio Camillo

Esclusiva Italia
(no PI, LI)

75.000
16 ha: Ciliegiolo, Sangiovese, Carignano, Grenache
7 ha: Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Ansonica, Procanico, Nocchianello, Duropersico

2023	« Mediterraneo » Toscana IGT	Rosso	Secco	tappo Diam
2022/23	« Principio » Toscana Ciliegiolo IGT	Rosso	Secco	tappo Diam; 2023 a esaurimento 2022
2022	« Cotozzino » Morellino di Scansano DOCG	Rosso	Secco	tappo Diam
2021	« Vallerana Alta » Toscana Ciliegiolo IGT	Rosso	Secco	
2020	« Vallerana Alta » Toscana Ciliegiolo IGT Magnum	Rosso	Secco	su prenotazione
2021	« Grané » Toscana Carignano IGT	Rosso	Secco	tappo sughero naturale
2021	« Tinto di Spagna » Toscana Grenache IGT	Rosso	Secco	tappo sughero naturale
2022/23	« Marittimo » Vermentino Toscana IGT	Bianco	Secco	tappo Diam; 2023 a esaurimento 2022
2021	Toscana Trebbiano IGT (Procanico)	Bianco	Secco	quantità limitata
2021	Toscana Trebbiano IGT (Procanico) Magnum	Bianco	Secco	su prenotazione; a esaurimento 2020
2020	Toscana Trebbiano IGT (Procanico) Magnum	Bianco	Secco	su prenotazione

CILIEGIOLO: UN GRANDE AMORE

"**Il novello Mozart del Ciliegiolo**" - Castagno, Gravina e Rizzari, Vini da scoprire - Armando Castagno, Giampaolo Gravina e Fabio Rizzari, La riscossa dei vini leggeri

"In bocca al lupo Antonio, la tua avventura è bella e **i tuoi vini sono gioia pura**." - Antonio Boco, Tipicamente, mag 2015

"**Lo stile dei vini è elegante senza la ricerca ossessiva di estrazioni o della potenza**." - Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023

"**Una lettura che guarda alla tradizione** in fase di vinificazione e, soprattutto, pone l'accento sulla vigna, anzi sulle vigne, per coglierne le diverse espressioni. Il risultato è **una gamma di etichette originali e compiute stilisticamente, capaci sempre di colpire nel segno**." - Guida Gambero Rosso 2023

"Nel panorama enologico toscano (e anche più in là), **Antonio Camillo, se non ci fosse, andrebbe inventato. La sua passione, la sua umiltà, la sua idea di fare vino sono storie da raccontare e, soprattutto, da ascoltare**." - Guida Slow Wine 2023

« Mediterraneo » Toscana IGT

50%, Ciliegiolo, Grenache 35%, Carignano 15%
da 5 a 18 anni
Raccolta manuale, fermentazione acciaio con macerazione sulle bucce di dieci giorni; lieviti indigeni; temperatura 24-26 °C; affinamento cemento.
10.000
2-3 anni
Aperitivo, pesce azzurro in tutte le versioni, carne di maiale alla brace.
Vino fervido, esuberante ma con juicio, carnoso eppure ben rilevato nella trama: invitante nel frutto solare, deciso senza forzare in bocca.
Un sorriso solare.

« Principio » Ciliegiolo Toscana IGT

Ciliegiolo 100%
da 16 a 55 anni
Raccolta manuale; fermentazione acciaio con macerazione sulle bucce di 15 giorni; lieviti indigeni; temperatura 26/28 °C; affinamento in cemento.
24.000
6 anni
Vino gastronomico: pecorini, tagliatelle al cinghiale o lepre, ossobuco o spezzatino in umido, fritti.
Goloso, agile, immediato, digeribile: esuberante nel frutto ma ritmato da acidità e sale.
Il bell'equilibrio.

« Cotozzino » Morellino di Scansano DOCG

Sangiovese 100%
da 20 a 30 anni
Raccolta manuale; fermentazione acciaio con macerazione sulle bucce di 15 giorni; lieviti indigeni; temperatura 26/28 °C; affinamento in cemento.
12.000
oltre 6 anni
Salumi toscani, cinghiale in bianco al finocchio selvatico, grigliate di carni rosse.
Profondità calda di materia, ben fatto, ha i profumi del bosco, il rosmarino, e nessuna rusticità.
La ricchezza del frutto.

« Vallerana Alta » Ciliegiolo Toscana IGT

Ciliegiolo 100%
da 52 a 66 anni
Raccolta manuale; fermenta in cemento; 30 gg. macerazione su bucce; lieviti indigeni; botte grande 20 hl e tonneau da 5 hl; un anno sulle fecce della svinatura senza aggiunta di solforosa; resta in cemento altri 3-5 mesi; non filtrato.
4.000
15 anni
Baccalà in varie versioni, agnello al forno, verdure ripassate, bistecca maremmana alla brace.
Essenziale, capace di tracciare il palato di succo, sapore e frutto. Tratto finissimo, aristocratico, vero cru.
La grande eleganza.

« Grané » Carignano Toscana IGT

Carignano 100%

sovrainnesti su vigna di 18 anni

Raccolta manuale, fermentazione in mastelloni aperti con macerazione sulle bucce di diciotto giorni; lieviti indigeni; affinamento cemento un anno, bottiglia un anno. Non filtrato.

1.000

10 anni

Agnello e capretto al forno, frattaglie in umido, carni rosse alla brace.

Posa e movenze da signore di campagna: asciutto, profilato, intenso negli aromi, ritmato, fresco, tosto, scava e guizza, concentrato senza volerlo apparire, saporito e battagliero. Vino rimarchevole, personalità spiccatissima.

Lo volevamo proprio così.

« Tinto di Spagna » Grenache Toscana IGT

Grenache 100%

sovrainnesti su vigna di 18 anni

Raccolta manuale, fermentazione in mastelloni aperti con macerazione sulle bucce di diciotto giorni; lieviti indigeni; affinamento tonneau da 600 litri un anno, bottiglia un anno. Non filtrato.

800

15 anni

Rabo de toro! Stinco di maiale al forno, cibi speziati e piccanti, formaggi stagionati.

Grande plasticità aromatica, svaria su registri diversi con andatura curvilinea, e così in bocca, volute di frutto si rincorrono in girotondi sornioni, richiamate verso un finale pieno, luminoso, promettente future sorprese.

Come un torero.

« Marittimo » Vermentino Toscana IGT

Vermentino 100%

da 10 a 30 anni

Raccolta manuale; il 50% dell'uva fermenta sulle bucce per 7 giorni, il restante 50% viene vinificato in bianco alla temperatura di 20°C; lieviti indigeni; fermentazione e affinamento in cemento.

24.000

2 anni

Spaghetti di pesce, pesce al forno, carne bianca.

Una freschezza insolita per un vino bianco di Maremma è la caratteristica principale del vino. Al naso frutta bianca e mineralità; bocca lineare, sapida.

La voglia di berlo!

IGT Trebbiano Bianco

Procanico 100%

70 anni

Raccolta manuale; fermenta in cemento senza solforosa sulle bucce per 15 gg a 22-24°; lieviti indigeni; affinato in cemento su fecce; travaso a giugno e di nuovo sulle fecce fini fino a dicembre; non filtrato.

6.500

5 - 8 anni

Salumi e pecorino, pollo ruspante arrosto, baccalà e zuppe di pesce, coniglio in umido con olive.

Vino dai tratti quasi austeri, grintoso e profondo; guarda con serietà ma anche levità, ha il sapore delle cose vere, senza filtri; non bere freddo, anzi.

La personalità antica.

LEMACCHIOLE
BOLGHERI

Cinzia Merli con i figli Mattia ed Elia

Esclusiva Italia
(no Toscana)

190.000
29 ha: Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon
1 ha: Chardonnay, Sauvignon Blanc
** Coltura Biologica **

2022	Bolgheri Rosso DOC	Rosso	Secco	marzo 2024; su assegnazione
2022	Bolgheri Rosso DOC Magnum	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone singola
2020	« Paleo Rosso »	Rosso	Secco	marzo 2024; su assegnazione
2020	« Paleo Rosso » Magnum	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone singola
2020	« Paleo Rosso » Jeroboam	Rosso	Secco	marzo 2024 in confezione di cartone singola
2020	« Paleo Rosso » 5 litri	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone singola
2020	« Scrio »	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone da 3 bottiglie
2020	« Scrio » Magnum	Rosso	Secco	marzo 2024 ; in confezione di cartone singola
2020	« Messorio »	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone da 3 bottiglie
2020	« Messorio » Magnum	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone singola
2020	« Messorio » Jeroboam	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone singola
2022	« Paleo Bianco »	Bianco	Secco	marzo 2024; su assegnazione

IL NOSTRO STILE? L'ELEGANZA

Bolgheri è oggi uno dei più famosi luoghi del vino italiani e Le Macchiole è una delle prime aziende nate in questo territorio. Era 1983 quando Eugenio Campolmi e sua moglie Cinzia Merli impiantano i primi 4 ettari lungo la Strada Bolgherese che collega il paese di Castagneto Carducci al borgo medioevale di Bolgheri. Le Macchiole, oggi guidata da Cinzia insieme ai due figli Elia e Mattia, è riconosciuta in tutto il mondo come un punto di riferimento della denominazione e tra le più apprezzate aziende vinicole italiane, avendo puntato, in tempi non sospetti e senza mezzi termini, su vini da monovitigno. Messorio, Paleo e Scrio sono oramai vini iconici, vere e proprie rarità che incrociano mediterraneità e finezza mirando alla purezza espressiva del terroir bolgherese. Gli attuali 28 ettari sono condotti seguendo i dettami della viticoltura biologica dal 2002 e tutta la produzione è curata, in modo maniacale, da un team aziendale di altissima professionalità.

"**Oggi Le Macchiole è un'azienda modello, che persegue la qualità nei minimi dettagli**." - Ernesto Gentili, I Grandi Vini di Toscana

"L'eccellenza oggi abita a Castagneto Carducci: qui Cinzia Merli, affiancata da una squadra di altissimo livello, ha messo a punto un taglio e una personalità che rendono i suoi prodotti inconfondibili. A Le Macchiole non si replica e non si copiano altri stili: si crea, anno dopo anno, **il nuovo paradigma del vino italiano**." - Guida AIS Vitae 2020

"Il **rispetto del territorio e la tutela ambientale** sono le priorità che segnano fin dalla sua nascita l'attività dell'azienda, che poco più di dieci anni fa è approdata alla biodinamica." - Guida Gambero Rosso 2023

"Cinzia Merli ha lo sguardo sereno, perché **la rimodulazione stilistica in atto sta andando nella direzione attesa, e le risposte dovute ai cambiamenti climatici vanno offrendo linfa nuova a una sensibilità interpretativa ormai matura, puntando a ulteriori traguardi di complessità**." - Guida Slow Wine 2023

"Probabilmente nell'ambito costiero toscano, quella di Cinzia Merli è la realtà che ha registrato **la miglior crescita qualitativa nell'ultimo decennio**" - AIS Duemilavini 2010

"Obiettivo della casa è un vino che rechi chiaro **il carattere del terroir**, ma che abbia un suo stile, corrispondente all'imprinting che l'azienda sente proprio. **Vini eleganti, puliti, decisi.**" - Antonio Paolini, Gambero Rosso, maggio 2013

Bolgheri Rosso DOC
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah in percentuali variabili a seconda dell'annata.
18 anni
Raccolta manuale; 9 mesi in barriques di rovere francese usate e cemento.
145.000
10 anni
Facilmente abbinabile a tutti i cibi. Ottimo per aperitivo o con paste al sugo, carne alla brace, piatti corposi e saporiti.
Sorprendente nel coniugare corpo, succo ed un tannino particolarmente vellutato. Un vino di innata eleganza e la quintessenza del rapporto prezzo qualità.
Un vino per tutti i giorni.

« Paleo »
Cabernet Franc 100%
20 anni
Raccolta manuale; 14 mesi in barriques di rovere francese; non filtrato.
23.000
30 anni
Pappardelle al cinghiale, tutte le carni rosse in genere e i formaggi stagionati.
Il Paleo è Le Macchiole e Le Macchiole è Cinzia Merli. Capostipite dei rossi della casa, per espressività, continuità qualitativa, rappresentatività, per quel misto di eleganza e temperamento che da sempre è la sua cifra. Gioca sulla verticalità mantenendo un carattere mediterraneo ed un sorso potente ed appagante. Complessità magnetica.
L'eleganza e la raffinatezza.

« Scrio »
Syrah 100%
20 anni
Raccolta manuale; 14 mesi in tonneaux; tini troncoconici e ceramica; non filtrato.
4.400
20 anni
Carne in genere e in particolare con l'agnello al forno.
Syrah deciso, di grande varietà aromatica, tannini densi e fitti.
Un syrah originale dal forte tratto toscano

« Messorio »
Merlot 100%
27 anni
Raccolta manuale; 16 mesi in barriques di rovere francese; non filtrato.
12.000
30 anni
Piatti a base di carne saporiti ed elaborati, perfetto con la selvaggina.
Un Merlot vinificato in maniera esperta, che offre davvero moltissimo in termini di fascino, intensità e finezza. L'opulenza del frutto scuro e della ciliegia nera fa da contraltare a note persistenti di cuoio e spezia. Ha bisogno di un adeguato periodo in bottiglia per trovare la giusta distensione e sviluppare per intero l'enorme potenziale.
Armonia e Potenza che diventano Equilibrio.

« Paleo Bianco »
Sauvignon Blanc, Chardonnay in percentuali variabili a seconda dell'annata.
20 anni
Raccolta manuale; 9 mesi in tonneaux (70%) e barriques (10%) di rovere francese nuovi e usati, acciaio (20%)
6.500
10 anni
Pesce e crostacei, primi piatti e piatti di pollame speziato.
Un bianco magnificamente morbido e cremoso, il Sauvignon blanc e lo Chardonnay si armonizzano con grazia, aromaticamente e gustativamente.
Un bianco inaspettato in un territorio di rossi.

Fabio Motta

Esclusiva Italia

30.000
5,5 ha: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah
0,5 ha: Vermentino

2022	« Le Pievi » Bolgheri Rosso DOC	Rosso	Secco	
2020/21	« Lo Scudiere » Toscana IGT	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2020/21	« Le Gonnare » Bolgheri Rosso Sup. DOC	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2021/22	« Le Pievi » Bolgheri Rosso DOC **Magnum**	Rosso	Secco	in confezione singola; 2022 ad esaurim. 2021
2021	« Le Gonnare » Bolgheri Rosso Sup. DOC **Magnum**	Rosso	Secco	in cassa di legno singola; in esaurimento
2022	« Le Gonnare » Vermentino Toscana IGT	Bianco	Secco	marzo 2024

L'ACCURATEZZA ARTIGIANA

"Fabio Motta è **una delle rivelazioni bolgheresi degli ultimi anni**. Dopo la laurea in agraria e l'esperienza in cantina da Michele Satta avvia il suo progetto, oggi solido nella definizione stilistica dei vini e nell'organizzazione complessiva. Siamo ai piedi della collina di Castagneto Carducci, in località Le Pievi, dove vengono coltivate le varietà a bacca nera, mentre in zona Fornacelle ci sono quelle bianche, a cominciare dal vermentino. **Lo stile**, cui accennavamo, **guarda al territorio con occhi personali e mano sensibile**." - Guida Gambero Rosso 2021

"una delle giovani realtà del Bolgherese **da seguire con attenzione**." - Guida AIS Vitae 2021

"**Una gamma autorevole e stilisticamente connotata**, la quale, oltre al profilo sfumato e bordolese dei Bolgheri Rossi, annovera **versioni personali di Vermentino e Sangiovese.**" - Guida Slow Wine 2023

« Le Pievi » Bolgheri Rosso DOC

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Sangiovese 20%, Syrah 5%
25 anni
Fermentazione ed affinamento in cemento; lieviti indigeni; malolattica svolta.
20.000 circa
5 anni circa
Pappardelle al sugo d'anatra, gnocchi al Castelmagno, cacciucco, fonduta alla valdostana.
La morbidezza del Merlot, la fibra elegante del Cabernet, la complessità del Sangiovese. Un vino che racconta in modo semplice la ricchezza di Bolgheri: maturità mediterranea e beva succosa.
La sapidità.

« Lo Scudiere » Toscana IGT

Sangiovese 100%
25 anni
Vendemmia in piccole casse; il 25% delle uve, non diraspate, fermentano in tini di legno tronco-conici da 30 hl; macerazione di un mese; 1 anno in botte grande.
3.000 circa
15 anni circa.
Colombaccio arrosto, cinghiale in umido, agnello con le patate.
Selezione del miglior sangiovese aziendale, vinificato in modo tradizionale. Vino atipico ma di stoffa, rappresenta una versione costiera del sangiovese toscano improntato sulla finezza.
La definizione aromatica.

« Le Gonnare » Bolgheri Rosso Sup. DOC

Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 30%
30 anni
Vendemmia in piccole casse; diraspatura e pigiatura totale; lieviti indigeni; malolattica svolta; 18 mesi in barrique 1/3 nuove; affina circa 1 anno in bottiglia.
6.000 circa
20 anni circa
Filetto di cervo alle erbe di montagna, tordo in umido, faraona in salmì.
Un cru che si esprime in freschezza ed equilibrio nella maturazione. un sorso aggraziato, profondo, che colpisce per il tocco vellutato e le sfaccettature aromatiche.
L'equilibrata mediterraneità.

« Le Gonnare » Vermentino Toscana IGT

Vermentino 100%
30 anni
Vendemmia manuale; fermenta in inox per 5-7 giorni; no malolattica; chiarifica solo con metodi termici; riposa in anfora di ceramica 3-4 mesi.
2.000 circa
3/5 anni circa
Fiori di zucca ripieni, verdure in pastella, cozze gratinate, risotto alla marinara.
"Un vino molto personale. Penso che l'aspetto più interessante del Vermentino stia nella buccia. Ho vinificato il Vermentino delle Gonnare, una piccola superficie piantata nel 1987, lasciando le bucce a macerare, trasferendo al vino queste suggestioni aromatiche ed un colore dorato, senza appesantirlo." - Fabio Motta
Bocca piena e tesa allo stesso tempo.

Podere della Civettaja

Vincenzo Tommasi

Esclusiva Italia
(no AR, FI)

9.299
3 ha: Pinot Nero
** Coltura Biologica **

2021	Pinot Nero IGT Toscana	Rosso	Secco	marzo 2024; su allocazione

VITICOLTORI RIBELLI

Il Pinot Nero ha una lunga storia in Casentino, ma tra il XIX e il XX secolo la sua coltivazione era andata via via diradandosi perché la produzione per pianta era troppo bassa. Scriveva Salvatore Mondini (I vitigni stranieri da vino coltivati in Italia - G. Barbera Editore - 1903): "La coltura del Pinot non si è generalizzata a causa del suo scarso prodotto."

"**poco incline al compromesso**, prima di piantare i suoi due ettari e mezzo di pinot nero alla densità di novemila ceppi per ettaro, Vincenzo è stato a più riprese in Borgogna, affascinato dalla figura di Henri Jayer" - Giampaolo Gravina, Passione Borgogna, Enogea n.48, apr/mag 2013

"Si trova nel Casentino a 500 metri di quota. Clima fresco e terreno argilloso-calcareo determinano la vocazione al pinot nero. Punti cardine della produzione: selezioni massali, alta densità d'impianto, basse rese, coltivazione biologica, fermentazioni spontanee, assenza di correttivi e filtrazioni, imbottigliamento manuale per caduta." - Luca Martini, 99/100

"un solo vino, prodotto in poche eccezionali bottiglie, **un Pinot Nero che unisce la finezza borgognona all'essenza quai materica del frutto toscano**." - Guida AIS Vitae 2020

"PINOT NERO (vino) **Miglior rosso assaggiato quest'anno**, prodotto sull'Appennino toscano dal podere della Civettaja." - Gianni Mura, I 100 nomi dell'anno, Repubblica, 31 dic 2013

"L'uva viene raccolta a mano e, una volta diraspata, inserita in parte in tonneau aperti, in parte in vasche di cemento per la fermentazione spontanea, al termine della quale il vino viene trasferito in barrique usate di terzo, quarto e quinto passaggio per circa 12 mesi, per poi riposare ancora un anno in cemento. **Meticoloso e instancabile, Vincenzo riesce a interpretare bene anche le annate più complicate: il risultato è un Pinot nero che ti conquista a ogni sorso**." - Guida Slow Wine 2023

"Appassionato di Borgogna, dopo uno studio accurato dei terreni, ha deciso di provare ad applicare, in un territorio da molti ritenuto inadatto a produrre vini di qualità, le stesse tecniche di coltivazione della vite adottate in Francia e la sua perseveranza è stata premiata con risultati eccellenti. **In cantina applica metodi il più possibile naturali di vinificazione**." - Gambero Rosso, Vini d'Italia 2020

Pinot Nero IGT Toscana
Pinot Nero 100%
10 anni
Vendemmia manuale in cassetta, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in piccoli tini di legno e cemento; 12 mesi in barriques di 3°, 4°, 5° e 6° passaggio; 11 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento manuale (per gravità); assenza di filtrazioni.
7.674
oltre 10 anni
Tortelli di patate del Casentino con sugo finto, piccione in tegame con le olive, cotolette di agnello allo scottadito con riduzione di ribes, trota arrosto.
Come ebbe a scrivere Paola Mura, c'è l'anima del Pinot nero, l'eleganza di profumi, la nobiltà del gusto. Ampio ventaglio aromatico giocato in punta di piedi; sorso magistrale, carnoso e croccante, gustoso e profondo.
Sintetizza con efficacia il carattere dinamico e reattivo, essenziale ma allo stesso tempo eloquente, che è anche una cifra dell'uomo e del vignaiolo.
La voglia di finire la bottiglia.

NOELIA RICCI

Marco Cirese

Esclusiva Italia
(No Emilia-Romagna (sì PC), Umbria, FR, RM)

58.000
7 ha: Sangiovese di Romagna
2,5 ha: Trebbiano
** Coltura Biologica **

2022	« Il Sangiovese » Romagna Sangiovese Predappio DOC	Rosso	Secco	
2021/22	« Vigna Godenza » Romagna Sangiovese Predappio DOC	Rosso	Secco	2022 ad esaurim. 2021
2022/23	« Bro' » Trebbiano Romagna DOC	Bianco	Secco	tappo a vite; 2023 ad esaurim. 2022
2022	« Il Sangiovese » Romagna Sangiovese Predappio DOC Magnum	Rosso	Secco	su prenotazione; confezione singola
2021	« Vigna Godenza » Romagna Sangiovese Predappio DOC Magn	Rosso	Secco	confezione singola
2021	« Bro' » Trebbiano Romagna DOC Magnum	Bianco	Secco	su prenotazione; confezione singola

RIPENSARE IL SANGIOVESE E STUPIRSI

Un ritorno alle origini della tradizione del Sangiovese, ricercando la piacevolezza della 'beva' e la longevità. Dalle ventose colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo, nella Valle del Rabbi di Predappio (Forlì), si affaccia Noelia Ricci, un'azienda vinicola che fonda le proprie origini nel primo dopoguerra, ma che oggi Marco Cirese, presenta al mondo degli eno-appassionati con una nuova veste e con l'intento di far assaporare la Romagna al di fuori dei propri confini. Il ritrovamento di un archivio di immagini di scienze naturali dell'800 ha ispirato la realizzazione delle etichette.

"Evitando forti estrazioni ed elevate alcolicità, **si privilegiano la freschezza, l'eleganza e la scorrevolezza dei vini**." - Guida AIS Vitae 2020

"Gli animali che compaiono sulle etichette (vespa, scimmia e balena) sono **un omaggio alla meraviglia della natura, che nei vini di Noelia Ricci si trasforma in un profilo autentico e territoriale**." - Guida Slow Wine 2023

"I nove ettari di vigna sono a conduzione biologica e rappresentano quel desiderio nato dalla ricerca attenta di radicarsi sempre di più nel territorio e di **offrire vini che siano lo specchio della sottozona di Predappio**." - Guida Gambero Rosso 2023

« Il Sangiovese » Romagna Sangiovese Predappio DOC

Sangiovese di Romagna 100%
20 anni circa
Le uve Sangiovese dei differenti cloni sono vinificate in vasche separate; fermentazione spontanea e macerazione in acciaio a temperatura controllata; malolattica svolta; 70% in acciaio e 30% in cemento per 8 mesi e minimo 4 mesi in bottiglia.
32.000
oltre 5 anni
Piadina crudo e squacquerone, tagliatelle al ragu, zuppe di pesce con pomodoro. Diabolico con l'aperitivo a buffet serale: impone sempre il secondo bicchiere.
Il Sangiovese è contraddistinto dall'immagine di una vespa, l'insetto che più di ogni altro vive la vigna. Sorprende, molto: colore trasparente, naso floreale, sorso polposo e croccante, bocca tutta energia e spinta, con tannino elegante e discreto, elegantissimo anche in chiusura. Un vino sapido, tutto giocato sull'agilità, dove è sapientemente levato il superfluo.
La beva compulsiva.

« Godenza » Romagna Sangiovese Predappio DOC

Sangiovese di Romagna 100%
20 anni circa
Fermentazione spontanea e macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata; Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 45 giorni; segue malo-lattica, nessuna chiarifica e filtrazione; 12 mesi in vasche di cemento crudo e minimo 10 mesi in bottiglia.
8.000
oltre 10 anni
Faraona con cipolla rossa, bollito di magro, grigliate miste, selvaggina piumata. Perfetto per accompagnare tutto il pasto.
Una vigna con alta presenza di arenaria che cede sapidità al vino. Profumato e croccante con i piedi ben piantati nella sua terra. La scimmia rappresenta l'animale Superiore sia per definizione che per denominazione. Elegante e complesso, olfatto di nordica eleganza, bocca di raffinatezza tattile, allungo, acidità matura, tannini raffinati, persistenza notevole per nitore e lunghezza.
La complessità peculiare.

« Bro' » Trebbiano Romagna DOC

Trebbiano clone romagnolo 100%
dai 10 ai 20 anni circa
Fermentazione spontanea in acciaio del solo mosto di Trebbiano, in macerazione dai 4 ai 6 mesi con una piccola quantità di bucce; 6 mesi in acciaio sulle fecce fini con una piccola quota di bucce e minimo 2 mesi in bottiglia.
13.000
oltre 5 anni
Carni bianche in generale, grasse e saporite, anche con salse.
Il Bro' è un bianco dal piglio grintoso che entra in bocca senza inchini cortigiani e - sfrontato - ci resta a petto in fuori e fronte alta. La balena come memoria di un vino d'antan. Un tempo astratto per immergersi nell'inconscio.
La splendida acidità.

Costa Archi
AZIENDA AGRICOLA

Gabriele Succi

Esclusiva Italia
(no BO)

n.d.
9,5 ha: Sangiovese, Merlot
3,5 ha: Trebbiano, Montù

2020	« Assiolo » Romagna Sangiovese Serra DOC	Rosso	Secco	
2019	« Beneficio » Romagna Sangiovese Serra Riserva DOC	Rosso	Secco	a esaurimento 2018
2018	« Beneficio » Romagna Sangiovese Serra Riserva DOC	Rosso	Secco	
2016	« GS » Ravenna Sangiovese IGT	Rosso	Secco	a esaurimento 2015
2015	« GS » Ravenna Sangiovese IGT	Rosso	Secco	
2022	« Le Barrosche » Ravenna Bianco IGT	Bianco	Secco	

LA ROMAGNA VERACE

"**I vini sono anno dopo anno riconoscibili e identitari**, figli delle argille della Serra, **con spessore e volume di bocca evidenti, ma allo stesso tempo connotati da complessità, eleganza e profondità. La definizione "potenza senza peso" ben si addice a descrivere questi prodotti**." - Guida Slow Wine 2023
"Gabriele Succi è un vignaiolo di talento, diventato un punto di riferimento per l'areale di Castel Bolognese, il più occidentale e il più vicino alla via Emilia. Da terreni ricchi di argille rosse e gialle **produce vini di personalità, tanto schietti nel rappresentare il vitigno di provenienza quanto fini ed eleganti al gusto**." - Guida AIS Vitae 2021
"Gabriele Succi ha dato forma ad uno dei progetti vitivinicoli più importanti dell'intera regione, merito di una passione, di una curiosità e di una consapevolezza che hanno gradualmente orientato la produzione verso **sangiovese di carattere affermato, robusti e sfumati ad un tempo**" - Guida vini d'Italia 2016 L'Espresso
"I vini appaiono in continuo crescendo sul piano della consapevolezza stilistica: mostrano **sapore e umori territoriali**, nel solco di un'agricoltura ragionata e di **maturazioni rispettose della materia prima**." - Guida Gambero Rosso 2021

« Assiolo » Romagna Sangiovese Serra DOC
Sangiovese 100%
10-25 anni
Fermentazione in tini da 7,5 hl con follature manuali, fino a esaurimento zuccheri; affinamento di 12 mesi in vecchie botti da 5 hl, altri 6 mesi in acciaio.
10.000
10-15 anni
Primi piatti al ragù di carne, carne alla brace.
Sangiovese dal frutto chiaro e succoso, fresco da giovane e complesso con il passare degli anni.
Gastronomico e territoriale.

« Beneficio » Romagna Sangiovese Serra DOC
Sangiovese 100%
10-25 anni
Fermentazione in tini da 7,5 hl; macera circa 20 gg; affinamento di 12 mesi in tonneaux e 24 mesi in cemento; riposa poi 12 mesi in bottiglia.
2.500
10-25 anni
Carne di manzo alla griglia.
Singolo cru. Sangiovese croccante, struttura ed equilibrio da territorio nobile. Finale di gran classe.
L'equilibrio.

« GS » Ravenna Sangiovese IGT
Sangiovese 100%
10 anni
Fermentazione in tini da 7,5 hl con follature manuali, fino a esaurimento zuccheri; affinamento di 12 mesi in vecchie botti da 5 hl, altri 18/24 mesi in cemento.
2.000
5-30 anni ed oltre
Carni arrosto e alla brace, brasati e cacciagione (palmipedi in particolare)
Sangiovese di grande eleganza, freschezza e acidità con tannino di qualità eccelsa.
L'eleganza.

« Le Barrosche » Ravenna Bianco IGT
Montù 100%
30 anni
Vendemmia manuale e fermentazione in "bianco" solo in acciaio; 8-9 mesi in acciaio; malolattica spontanea.
1.500
5-15 anni
Primi piatti tipici della cucina dell'Emilia-Romagna (tortellini in brodo, passatelli, cappelletti…)
Un bianco con note minerali e sapide tipiche e con notevole acidità che rende il vino atto all'invecchiamento.
A tavola!

Podere il Saliceto

Gian Paolo Isabella e Marcello Righi

Esclusiva Italia

50.000
5 ha: Lambrusco di Sorbara, Salamino, Malbo Gentile
0,5 ha: Trebbiano Modenese, Sauvignon Blanc

	Lambrusco di Modena DOP « Albone »	Rosso	Secco	
	Lambrusco di Sorbara DOP « Falistra »	Rosato	Secco	
	Lambrusco di Sorbara DOP « Falistra » Magnum	Rosato	Secco	su prenotazione
	Emilia Rosato Frizzante IGP « Cichin »	Rosato	Secco	max 12 bt a cliente; in esaurimento
2022	Metodo Classico « Malbolle »	Rosato	X-Brut	a esaurimento 2020
2020	Metodo Classico « Malbolle »	Rosato	X-Brut	
2021	Metodo Classico « Ringadora » Lambrusco di Sorbara DOP	Rosato	Zero	
2021	Metodo Classico « Ringadora » Lambrusco di Sorbara DOP Magnum	Rosato	Zero	
	Bianco dell'Emilia « Bi Fri »	Bianco	Secco	
2021/22	Emilia Rosso IGP « Malbo » (Malbo Gentile)	Rosso	Secco	2022 ad esaurimento 2021

SPONTANEITÀ E PASSIONE

"Quattro ettari tra Campogalliano e Saliceto, la passione incrollabile di Gian Paolo Isabella e Marcello Righi, metodi biologici di conduzione di vigneti e approccio naturale anche alla vinificazione: queste le coordinate di **uno degli indirizzi più originali del comprensorio. Il tutto nel solco di uno stile tradizionale che vuole vini sempre molto vibranti per una forte voce dell'acidità.**" - Guida Espresso Vini d'Italia 2015

"Il segreto è nella conduzione del vigneto e nella raccolta dell'uva. **Facciamo tutto rigorosamente a mano**." - Massimo Zanichelli, Effervescenze

"Che bello quando un vitigno autoctono italiano gioca le sue carte senza complessi di inferiorità con altri vitigni più celebrati!" - Vinocondiviso, 8 nov 2016

"Questi ragazzi negli anni hanno saputo coniugare **territorialità, stile produttivo altamente convincente e personalità in tutti i vini proposti**." - Guida Slow Wine 2023

Lambrusco di Modena DOP « Albone »

Lambrusco Salamino 100%
Tra 9 e 15 anni
Raccolta manuale; diraspapigiatura; deléstage prefermentativo a freddo; fermentazione a temperatura controllata; metodo charmat.
15.000
2-3 anni
Piatti grassi e robusti, lasagne, tagliatelle, arrosti, brasati.
Vino semplicemente intelligente, destinato al consumo quotidiano: ha corpo, brio e consistenza, è reattivo, fresco; il palato ha spinta e gradualità, il tannino è incisivo e il piglio sapido dona un finale arrembante.
Il richiamo goloso della frutta.

Lambrusco di Sorbara DOP « Falistra »

Lambrusco Sorbara 100%
Tra 9 e 15 anni
Raccolta manuale; diraspapigiatura e pressatura soffice; fermentazione in vasche di cemento e rifermentazione in bottiglia.
9.000
4-5 anni
Aperitivo, cucina tradizionale modenese, carne bianca, pizza, pesce in crudité al forno e marinato.
Il Falistra ti seduce subito con quel colore chiaro, di melagrana; entra pimpante, nervoso, e subito capisci che devi riempire il bicchiere ancora una volta…. Un Sorbara senza svenevolezze, sincero, salato, rinfrescante.
L'impronta della mineralità.

Spumante Rosato Emilia IGP « Cichin »

Lambrusco Benetti 100%
4 anni
Raccolta manuale; diraspapigiatura; 24 ore sulle bucce; pressatura soffice; fermentazione in vasche di cemento e rifermentazione in bottiglia.
440
4-5 anni
Aperitivo, cucina tradizionale modenese, carne bianca, pizza, pesce in crudité al forno e marinato.
Frutti rossi, accenni minerali, bella struttura slanciata dalla sapidità.
Un vitigno ingiustamente sottovalutato!

Emilia Rosso IGP « Malbo »

Malbo Gentile 100%
10 anni
Raccolta manuale; diraspapigiatura; fermentazione sulle bucce di circa 15 gg; affinamento in barrique di terzo e quarto passaggio per almeno 6 mesi.
1.000
4-5 anni
Formaggi stagionati, carne alla griglia, selvaggina da pelo. Temperatura di servizio: 18° C
Un vino intenso, croccante, con note di china, erbe medicinali, un bell'equilibrio, grande beva e buona lunghezza.
Semplice ma non banale!

Metodo Classico « Malbolle »

Malbo Gentile 100%

9 anni

Raccolta manuale; pressa soffice grappoli interi; fermentazione in vasche di cemento; batonnage; minimo 9 mesi sui lieviti.

6 gr. litro

1.500

4-5 anni

Aperitivo, vino da tutto pasto, salumi e primi piatti della tradizione, carpacci e tartare di pesce, carne alla griglia.

Un rosato salterino e gagliardo insieme, irrequieto ma pronto a dare mano quando c'è da lavorare per assecondare il cibo.

La vispa solidità.

Metodo Classico « Ringadora » Lamb. di Sorbara Nature

Lambrusco Sorbara 100%

Tra 10 e 16 anni

Diraspapigiatura e pressatura soffice; fermentazione in vasche di cemento; rifermentazione in bottiglia; permanenza sui lieviti di almeno 18 mesi.

3 gr. litro

600

4-5 anni

Aperitivo, vino da tutto pasto, salumi e primi piatti della tradizione, carpacci e tartare di pesce, carne alla griglia.

Un rosa accattivante, propone fragolina di bosco, delicati richiami floreali, nota di polvere da sparo e mineralità. In bocca teso, asciutto e sapido.

Naturalmente Sorbara!

Bianco dell'Emilia IGP « Bi Fri »

Trebbiano Modenese 70%, Sauvignon Blanc 30%

9 anni

Raccolta manuale; diraspapigiatura e pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento e rifermentazione in bottiglia.

4.000

2-3 anni

Aperitivo, formaggi freschi, salumi, gnocco, tigelle.

Un bianco frizzante diretto, originale, vivo e serpigno, che ti dà subito confidenza a modo suo; ti dice che saprà ben aiutarti a farti venir voglia di bere ancora e di mangiare un'altra di quelle fette lì.

La briosa vivacità.

Ettore Germano

Famiglia Germano

Esclusiva Italia
(no RM, TO, AT, CN)

170.000
10,5 ha: Nebbiolo, Barbera
10 ha: Riesling, Nascetta, Chardonnay, Pinot nero

	Metodo Classico « Rosanna »	Rosato	X-Brut	metodo classico
2020	Alta Langa Spumante Extra Brut	Bianco	X-Brut	aprile 2024
2016	Alta Langa Riserva 65 Mesi (Pinot Noir 100%)	Bianco	Zero	
2016	Alta Langa Riserva 65 Mesi (Pinot Noir 100%)	Bianco	Zero	in cofanetto cartone singolo
2016	Alta Langa Riserva 65 Mesi (Chardonnay 100%)	Bianco	Zero	
2016	Alta Langa Riserva 65 Mesi (Chardonnay 100%)	Bianco	Zero	in cofanetto cartone singolo
2023	Langhe Chardonnay	Bianco	Secco	tappo a vite; a esaurimento 2022
2022	Langhe Chardonnay	Bianco	Secco	tappo a vite
2018	Langhe Bianco « Binel »	Bianco	Secco	no scheda vino; tappo a vite
2022	Langhe Bianco Nascetta	Bianco	Secco	no scheda vino; tappo a vite; ad esaurimento 2021
2021	Langhe Bianco Nascetta	Bianco	Secco	no scheda vino; tappo a vite
2022	Langhe Riesling « Hérzu »	Bianco	Secco	tappo a vite; max 30 bt a cliente
2023	Barbera d'Alba	Rosso	Secco	no scheda vino; tappo a vite; a esaurim. 2022
2022	Barbera d'Alba	Rosso	Secco	no scheda vino; tappo a vite
2019/20	Barbera d'Alba Superiore « della Madre »	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2019
2022	Langhe Nebbiolo	Rosso	Secco	no scheda vino; tappo a vite
2020	Barolo « Serralunga » (0,375)	Rosso	Secco	maggio 2024
2020	Barolo « Serralunga »	Rosso	Secco	
2019	Barolo « Serralunga »	Rosso	Secco	
2019	Barolo « Prapò »	Rosso	Secco	
2018	Barolo « Prapò »	Rosso	Secco	
	Cassa legno 3 bottiglie - Mini Verticale Prapò	Rosso	Secco	annate 2004 - 2006 - 2008
	Cassa legno 6 bottiglie - Verticale Barolo Prapò	Rosso	Secco	annate 2004 - 2005 - 2006 - 2007 - 2008 - 2010
2019	Barolo « Cerretta »	Rosso	Secco	
2017/18	Barolo « Cerretta »	Rosso	Secco	
2016	Barolo « Cerretta »	Rosso	Secco	
2015	Barolo « Cerretta »	Rosso	Secco	su prenotazione
	Cassa legno 3 bottiglie - Mini Verticale Cerretta	Rosso	Secco	annate 2004 - 2006 - 2008
	Cassa legno 6 bottiglie - Verticale Barolo Cerretta	Rosso	Secco	annate 2004 - 2005 - 2006 - 2007 - 2008 - 2010
2015/17/18	Barolo « Vignarionda »	Rosso	Secco	in cassa di legno da 3 bottiglie
2017	Barolo Riserva « Lazzarito »	Rosso	Secco	
2015	Barolo Riserva « Lazzarito »	Rosso	Secco	
2014	Barolo Riserva « Lazzarito »	Rosso	Secco	su prenotazione

SU RICHIESTA MAGNUM E 0,75 DI ALTRE ANNATE DI:
Metodo Classico « Rosanna » - Alta Langa Spumante Extra Brut - Alta Langa Riserva 65 Mesi (Pinot Noir) - Alta Langa Riserva 65 Mesi (Chardonnay) - Langhe Riesling « Hérzu » - Barolo « Prapò » - Barolo « Cerretta » - Barolo « Vignarionda » - Barolo Riserva « Lazzarito »

QUANDO LA CONSISTENZA DEI VINI È SU TUTTA, MA PROPRIO TUTTA LA GAMMA

"Un'azienda atipica, che produce praticamente tutti i tipi di vino, misurandosi con una miriade di vitigni differente." - Guida Slow Wine 2023
"Lo stile dei vini è preciso, **quasi chirurgico nel cercare la profondità di ogni singolo vigneto e di ogni uva coltivata**." - Guida Gambero Rosso 2023
"Difficile trovare produttori che si esprimono ai massimi livelli sia con i bianchi che con i rossi. Il miracolo avviene in questa azienda dove si fanno **Barolo di grandissima qualità e un Riesling splendido**." - Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023

Metodo Classico «Rosanna»

Nebbiolo 100%
25 anni
100% acciaio; 18 mesi sui lieviti.
3 gr. litro
10.000
4-5 anni
A tutto pasto estivo, pesce crudo o a cottura breve, carni delicate, pizze, salumi. Merenda nel parco.
Chiaramente nebbioleggiante, fragrante, maturo, di beva.
La tensione.

Alta Langa Spumante Extra Brut

Pinot noir 70%, Chardonnay 30%
12 anni
Piccole botti di legno per lo Chardonnay e acciaio per il Pinot Noir; 30 mesi sui lieviti; commercializzato 3-4 mesi dopo il dégorgement.
1 gr. litro
25.000
4-5 anni
Aperitivo, pesci in salsa, insalate ricche. Meditazione!
Slanciato, cremoso, intenso, gastronomico.
L'armonia.

Alta Langa Riserva 65 Mesi (Pinot Noir 100%)

Pinot Nero 100%
15 anni
Fermentazione a bassa temperatura. Passaggio in tonneaux da 500 lt e resto in acciaio. In bottiglia sui lieviti per almeno 65 mesi. Sboccatura senza liqueur.
3.500.
8-10 anni
Aperitivi, affettati, crostacei, tajarin con tartufo.
Perlage fine e persistente, giallo paglierino intenso. Aromi di frutti rossi e sentori di erbe aromatiche. Una grande freschezza. Notevole persistenza.
Il marchio piemontese.

Alta Langa Riserva 65 Mesi (Chardonnay 100%)

Chardonnay 100%
13 anni
Fermentazione a bassa temperatura. Passaggio in tonneaux da 500 lt e resto in acciaio. Rimane in bottiglia sui lieviti per almeno 65 mesi. Sboccatura senza liqueur.
3.500
8-10 anni
Crostacei e molluschi, uovo con tartufo.
Giallo paglierino intenso, perlage fine. Aromi di fiori e lievito, crosta di pane tostato e pietra focaia, fresche note salate e minerali. Notevole persistenza.
Il lungo finale.

Langhe Chardonnay

Chardonnay 100%
20 anni
Vendemmia settembre; fermentazione e affinamento in vasche di acciaio e imbottigliamento a inizio maggio.
9.000
5-6 anni
Antipasti, primi piatti, pesci di tutti i tipi, aperitivo.
Fruttato con sfumature di crosta di pane. In bocca la sensazione di pienezza ed armonia è ampliata dall'acidità che dona freschezza e lunghezza.
La schiettezza.

Langhe Riesling « Hérzu »

Riesling renano 100%
15 anni
Vino ottenuto con la pressatura dell'uva e la successiva fermentazione a 15° per venti giorni circa; non è svolto alcun processo di malolattica.
25.000
10 anni.
Sushi, crostacei, salmone, pesci in genere. Indicato anche con formaggi caprini freschi.
Ventaglio aromatico impressionante, incisivo, persistente.
Il timbro teutonico.

Barbera d' Alba « Vigna della Madre »

Barbera 100%
20 anni
Fermenta per circa 7-8 giorni con le bucce, poi passa circa 12 mesi in botti di rovere francese. Almeno 6 mesi di maturazione in bottiglia.
7.000
10 anni
Ottimo con salumi, primi piatti saporiti e secondi; piacevole con formaggi di media stagionatura.
Frutta matura e sottobosco. In bocca è pieno e austero; bella freschezza.
La stoffa!

Barolo « Serralunga »

Nebbiolo 100%
15 anni
Vino invecchiato per gran parte in botti di rovere da 20 hl e la restante parte in tonneaux francesi usati di 6-10 anni dove vi resta per circa 24 mesi.
15.000
20 anni
Carni rosse di piatti tipici della cucina langarola, per esempio guanciale al Barolo.
Garanzia di bevibilità, freschezza, preciso, avvolgente.
La franchezza.

Barolo « Prapò »

Nebbiolo 100%
45 anni
Diraspato, fermenta in acciaio con macerazione sulle bucce per 40-45 giorni; dopo la svinatura e la malolattica, il vino invecchia per 24 mesi in botti di rovere da 20 hl.
Matura per un anno in bottiglia.
8.000
20 anni
Brasato al barolo, spezzatino al pepe nero, formaggi stagionati a pasta dura, frutta secca.
Vino tradizionale, austero, ma vibrante e salino, bella persistenza.
La freschezza.

Barolo « Cerretta »

Nebbiolo 100%
50 anni
Fermenta in acciaio con macerazione sulle bucce per 40-45 giorni dopo diraspatura; invecchia in tonneaux francesi da 700 litri non tostati (20% nuove), dove resta per circa 24 mesi. Matura per un anno in bottiglia.
15.000
20 anni
Formaggi stagionati, cacciagione, cinghiale al ginepro, meditazione, serata davanti al camino.
Vellutato e potente, grande succosità, bella lunghezza.
La struttura.

Barolo Vignarionda

Nebbiolo 100%
10 anni
Non diraspato, fermenta in acciaio con macerazione sulle bucce per 30-35 giorni; dopo la svinatura e la malolattica, il vino invecchia per 24 mesi in botti di rovere da 20 hl; infine, matura per un anno in bottiglia.
2.700
15 anni
Lasagne ai funghi porcini e besciamella, tartare alla piemontese con Parmigiano e porcini.
Grande freschezza e profondità (nonostante la giovane età della vigna); tannini setosi e già di piacevole beva.
La nobiltà.

Barolo Riserva « Lazzarito »

Nebbiolo 100%
90 anni
Diraspato, fermenta in acciaio con macerazione sulle bucce per 50-60 giorni.; invecchia per 36 mesi in botti di rovere da 20 hl; infine, matura per un anno in bottiglia.
5.000
20 anni
Fagiano, sella di capriolo, formaggi stagionati come Castelmagno.
Struttura imponente ma tutta incanalata nei giusti binari, equilibrio, vitale, splendida acidità.
La complessità.

BROVIA

Elena Brovia e Alex Sanchez

Esclusiva Italia
(no CN)

80.000
15,2 ha: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Freisa
0,1 ha: Moscato
** Coltura Biologica **

2020	Barolo	Rosso	Secco	giugno 2024
2019	Barolo	Rosso	Secco	
2019	Barolo « Villero »	Rosso	Secco	quantità limitata
2019	Barolo « Rocche di Castiglione »	Rosso	Secco	quantità limitata
2019	Barolo « Brea Vigna Ca' Mia »	Rosso	Secco	quantità limitata
2019	Barolo « Villero » **Magnum**	Rosso	Secco	qtà limitata; cassetta di legno da 3 bt
2018	Barolo « Villero » **Magnum**	Rosso	Secco	qtà limitata; cassetta di legno da 3 bt
2019	Barolo « Rocche di Castiglione » **Magnum**	Rosso	Secco	esaurito; cassetta di legno da 3 bt
2018	Barolo « Brea Vigna Ca' Mia » **Magnum**	Rosso	Secco	in esaurimento; cassetta di legno da 3 bt
2018	Barolo « Garblet Sué » **Magnum**	Rosso	Secco	in esaurimento; annata 2019 non prodotta causa grandine
2021/22	Dolcetto d'Alba « Vignavillej »	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2021
2019	Dolcetto d'Alba « Solatio »	Rosso	Secco	
2021/22	Barbera d'Alba « Sori' del Drago »	Rosso	Secco	2022 ad esaurimento 2021
2020	Barbera d'Alba « Ciabot del Fi »	Rosso	Secco	esaurito; annata 2021 non prodotta
2021	Langhe Freisa « La Villerina Secca »	Rosso	Secco	no scheda vino; esaurito
2021	Nebbiolo d'Alba	Rosso	Secco	giugno 2024

LO STILE BROVIA? IL TERROIR

L'azienda nasce nel 1863 a Castiglione Falletto. Una meticolosità ed una filosofia che difendono senza compromessi l'espressione identitaria dell'uva e del territorio al di là delle mode, donano vini di grande personalità. Purezza, eleganza e complessità sono racchiuse in ogni bottiglia. Giacinto, scomparso nel 2014, ha lasciato in eredità l'esperienza di oltre 60 vendemmie. Elena Brovia lavora in vigna seguendo un'ottica biologica, certificata. In cantina, suo marito Alex Sanchez gestisce vinificazione e invecchiamento senza interventi tecnologici che possano modificare la naturale espressione dell'uva e di ogni singolo terroir.

"L'azienda si è sempre distinta per la qualità dei vini, strettamente legata al pulito e attento lavoro in grandi vigneti quali il Villero, il Brea Vigna Cà Mia o il Rocche di Castiglione. A completare l'opera **il meticoloso rispetto della tradizione in cantina**, dove primeggiano botti grandi di rovere destinate all'affinamento di **Barolo di grande carattere e longevità**." - Guida Gambero Rosso 2023

"**Vini che dipingono fedeli ritratti di ogni singolo terroir, capaci di coglierne ed enfatizzarne i tratti distintivi con profondità**." - Guida Slow Wine 2023

"la cantina della famiglia Brovia rappresenta **la quintessenza della tradizione**." - Guida Espresso vini d'Italia 2012

"Siamo contenti dell'affermazione di quest'azienda, che negli ultimi quindici anni ha saputo crescere moltissimo, **imponendo senza clamori il suo stile, tradizionale e curato, e lasciando parlare la forza del territorio.**" - Guida Vitae 2020

"**Classicità e tradizione** è quanto esprimono i loro vini" - Eleonora Guerini, Gambero Rosso, apr 2012

Barolo
Nebbiolo 100%
25 anni
Raccolta manuale; 36/40 mesi in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni; non filtrato.
20.000
20 anni
Piatti a base di carne saporiti ed elaborati.
Un Barolo "base" d'eccezione, di stampo quasi borgognone. Meravigliosa intensità in uno stile elegante e riservato. Potete berlo adesso o quando crederete.
L'armonia.

Barolo « Garblèt Sue' »
Nebbiolo 100%
50 anni
Raccolta manuale; 24/36 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia di grandi dimensioni; non filtrato.
2.500
20 anni
Carni gustose e saporite, scaloppe con spugnole, formaggi stagionati.
Deciso impatto alcolico dei profumi, efficacemente sfumato da una limpida corrente di freschezza e da una vivace sapidità, i tannini sono fini e infiltranti, come da stile Brovia.
La classe dei tannini.

Barolo « Villero »

Nebbiolo 100%
62 anni
Raccolta manuale; 24/36 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia di grandi dimensioni; non filtrato.
5.500
20 anni
Carni rosse, cervo ai mirtilli, selvaggina, meditazione.
Di un'eleganza austera e molto autentica, sapore sostenuto, di grande presa tannica, intensissimo e profondo, finale articolato e puro, accattivante classicità.
La virile austerità.

Barolo « Rocche di Castiglione »

Nebbiolo 100%
57 anni
Raccolta manuale; 24/36 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia di grandi dimensioni; non filtrato.
5.500
20 anni
Carni rosse, cappone al forno, formaggi, ma non teme di presentarsi ovunque sia richiesta l'eleganza.
Vero archetipo di questo famoso cru di Castiglione Falletto: finissimo nel fraseggio aromatico, sapore di succosa ricchezza, centro bocca avvolgente, sottile e peculiare la grana tannica, elettrificato da una corrente minerale che lo rinfresca, finale purissimo.
L'estrema eleganza.

Barolo « Brea Vigna Ca' Mia »

Nebbiolo 100%
68 anni
Raccolta manuale; 24/36 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia di grandi dimensioni; non filtrato.
3.700
20 anni
Carni rosse, agnello allo spiedo, selvaggina, formaggi secchi e stagionati.
Una materia grintosa ed elegante in eguale misura; di particolare naturalezza espressiva, lo sviluppo gustativo è armonioso, la progressione finale decisa ma modulata, ha potenza, complessità e una leggerezza in bocca invidiabile. Non abbiate fretta di stappare.
La struttura.

Dolcetto d'Alba « Vignavillej »

Dolcetto 100%
da 20 a 56 anni
Raccolta manuale; 18 mesi in acciaio; non filtrato.
10.000
4-7 anni
Antipasti piemontesi, pasta saporita, riso e piatti di carne bianca, sformato di formaggio.
Generoso nei profumi caldi e avvolgenti, al gusto ha buona struttura e sapore: lontano dall'essere un Dolcetto ruffiano, il Vignavillej ha bisogno di essere aperto in anticipo.
La vinosità.

Dolcetto d'Alba « Solatio - Ca' Mia »

Dolcetto 100%
56 anni
Raccolta manuale; 18/24 mesi in acciaio; non filtrato.
2.500
10-20 anni
Pasta, riso, piatti di carne, e ci si può anche meditare.
Un vino importante, potente, dagli estratti fuori dal comune, un "Super Dolcetto" dove ogni componente è equilibrata e risponde ad un gioco di squadra perfettamente calibrato. Prodotto solo in annate eccezionali!
L'unicità del territorio.

Barbera d'Alba « Sori' del Drago »

Barbera 100%
5 - 20 anni
Raccolta manuale; 18 mesi in acciaio; non filtrato.
7.000
5-10 anni
Antipasti caldi alla piemontese, primi dal gusto saporito, riso e alle carni bianche, risotto al ragù.
Al gusto prevalgono freschezza acida e agilità; la notevole intensità ed il perfetto equilibrio lo rendono molto invitante.
La freschezza.

Barbera d'Alba « Ciabot del Fi »

Barbera 100%
20 anni
Raccolta manuale; 9/12 mesi in botti di legno di medie dimensioni; 9/12 mesi in acciaio; non filtrato.
3.300
5-10 anni
Salumi, formaggi, pasta con sugo saporito, riso e carni bianche.
Rosso rubino intenso, vinoso con sentori di mandorla e noci. Grande struttura e giusta combinazione acida del sapore. Piacevole ed elegante.
Classe da Nebbiolo.

Nebbiolo d'Alba

Nebbiolo 100%
30 anni
Raccolta manuale; almeno 24 mesi in acciaio; ulteriore affinamento in bottiglia; non filtrato.
4.500
5-10 anni
Primi piatti eleganti e caratteristici del Piemonte. Carni bianche non troppo impegnative.
Un nebbiolo dotato di grande armonia dove la parte tannica è molto ben bilanciata dal frutto. Quasi un piccolo barolo con la freschezza e il frutto giusto che lo fanno apprezzare a tutti.
L'eleganza.

Figli Luigi Oddero

Lena, Giovanni e Maria Oddero

Esclusiva Italia

90.000
29,5 ha: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Freisa
2,5 ha: Chardonnay, Viognier

2022	Langhe Chardonnay	Bianco	Secco	no scheda vino
2021/22	Langhe Bianco	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2021
2022/23	Dolcetto d'Alba	Rosso	Secco	2023 a esaurimento 2022
2020	Barbera d'Alba	Rosso	Secco	
2021	Langhe Freisa	Rosso	Secco	
2021	Langhe Nebbiolo	Rosso	Secco	a esaurimento 2020
2020	Langhe Nebbiolo	Rosso	Secco	
2021	Barbaresco	Rosso	Secco	no scheda vino; a esaurimento 2020
2020	Barbaresco	Rosso	Secco	no scheda vino
2019/20	Barbaresco « Rombone »	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2019
2018	Barbaresco « Rombone »	Rosso	Secco	
2019	Barolo	Rosso	Secco	
2018	Barolo	Rosso	Secco	
2017	Barolo	Rosso	Secco	
2018/19	Barolo « Specola »	Rosso	Secco	2018 in esaurimento
2018/19	Barolo « Rocche Rivera »	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018
2017	Barolo « Rocche Rivera »	Rosso	Secco	
2017/18	Barolo « Vignarionda »	Rosso	Secco	
2015	Barolo « Vignarionda »	Rosso	Secco	
2023	Langhe Rosato	Rosato	Secco	
2023	Moscato d'Asti	Bianco	Dolce	
2022	Moscato d'Asti	Bianco	Dolce	
2020	Langhe Nebbiolo **Magnum**	Rosso	Secco	
2019	Barolo **Magnum**	Rosso	Secco	
	Scatola di legno per bottiglia **Magnum**			

SU RICHIESTA MAGNUM E 0,75 DI ALTRE ANNATE DI:
Barbaresco « Rombone » - Barolo « Specola » - Barolo « Rocche Rivera » - Barolo « Vigna Rionda »

NON SI PUO' GUARDARE AL FUTURO SE NON SI CONOSCE IL PROPRIO PASSATO

L'azienda nasce grazie all'intuito di Luigi Oddero, enologo e uomo di grande curiosità e cultura, profondamente innamorato della propria terra: la Langa. Un gentiluomo di campagna, come lo ha definito Mario Soldati nella sua intervista del 1975 riportata nel libro Vino al Vino, che racchiudeva in sé lo spirito contadino e la visione di lungo periodo, rappresentando la fusione tra le energie del passato e la volontà di guardare al futuro. Una figura carismatica, sempre tesa tra progresso e conservazione, attenta alle innovazioni tecniche ma senza dimenticare la propria storia familiare iniziata nel 1800 dai nonni, già produttori e commercianti di vino.
Luigi, in vigna, pur sperimentando ed inserendo vitigni internazionali a bacca bianca, diede sempre la preferenza al vitigno principe di Langa, il Nebbiolo e mantenne tutti gli altri vitigni tradizionali della zona come Barbera, Dolcetto e Freisa. Da sempre preferì seguire la strada della vinificazione tradizionale del Barbaresco e del Barolo, utilizzando esclusivamente botti di grandi capacità.
Oggi, l'azienda è gestita dalla moglie Lena e dai figli Maria e Giovanni che continuano il cammino intrapreso, nel pieno rispetto della filosofia paterna.
La gestione del vigneto è attenta: non può ancora essere definita biologica, ma la voglia di andare in quella direzione pare esserci.
"Le selezioni di Barolo maturano per almeno 3 anni in botti grandi e **combinano alla perfezione l'austero carattere del nebbiolo con l'eleganza del terroir da cui provengono**." - Guida Gambero Rosso 2023
"Sempre più convincenti, i vini nascono dalla **scrupolosa conoscenza di ogni singola vigna** e da microvinificazioni mirate. **Nitida è l'impronta territoriale, in una nobile veste classica**." - Guida Slow Wine 2023

Langhe Bianco

75% Chardonnay, 25% Viognier
20 anni
Raccolta manuale; diraspatura; breve macerazione a freddo; spremitura soffice; acciaio inossidabile termo condizionato a 15° - 17° C per la fermentazione alcolica.
3.000
4-5 anni
Aperitivo; antipasti, primi piatti non troppo ricchi di salse, pesce di mare e crostacei. Carni bianche.
Giallo paglierino. Frutta bianca, agrumi, erbe aromatiche e fiori di campo. Armonico, sapido, molto persistente. Vino di grande freschezza ed equilibrio.
L'inaspettato.

Dolcetto d'Alba

100% Dolcetto
25 anni
Vedemmia a mano; fermenta e matura in acciaio.
5.000
4-5 anni
Antipasti e piatti, sia della cucina regionale piemontese che sia della cucina nazionale ed internazionale.
Colore rosso rubino intenso; profumo fresco, floreale e fruttato con ricordi di ciliegia marasca. Vino di buona struttura con sapore asciutto, sapido, morbido e armonico. Gradevolmente mandorlato.
Il compagno di scuola, quello simpaticissimo.

Barbera d'Alba

100% Barbera
11 anni
Fermenta con termoregolazione a 24° per 15-20 gg; il vino è affinato in cemento e botti di legno.
11.000
15 anni
Piatti della cucina regionale ed internazionale, risotti e paste, carni bianche, salumi e formaggi freschi.
Rosso rubino con riflessi violacei, profumi fruttati di ciliegio e prugna. Ottima acidità e morbidezza tannica.
Sobrietà e controllo.

Langhe Nebbiolo

100% Nebbiolo
25 anni
Pigiatura, diraspatura, fermentazione e macerazione di 15 gg. Affinamento e maturazione in acciaio e/o botti di rovere (16 mesi). Affina in bottiglia (6-12 mesi).
21.000
4 anni
Salumi, salsiccia e carne cruda. Fritto misto, fonduta, risotti e paste con o senza tartufo. Grigliate miste.
Rosso granato intenso. Profumi floreali e fruttati; sapido, frutta e fiori appassiti. Ottima struttura, buon equilibrio e lunga persistenza aromatica
Spigliato come in Vespa il vento in faccia.

Langhe Freisa

100% Freisa
25 anni
Fermenta in acciaio a temperatura controllata di 26 - 27° C per 7/8 giorni, affinamento in acciaio.
2.000
8 anni
Salumi salsiccia e carne cruda. Fritto misto, fonduta, risotti e paste con o senza tartufo. Grigliate miste.
Colore rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è etereo ed intenso, con note fruttate e speziate. Il sapore è pieno e generoso, con buona sapidità ed equilibrata trama tannica
"Mi si nota di più se vengo e sto in disparte?"

Barbaresco « Rombone »

100% Nebbiolo
25- 30 anni
Fermentazione con macerazione per 15 - 20 gg, fermentazione in acciaio, affina in botti di legno per 2 mesi e poi in bottiglia.
9.000
25-30 anni
Carni arrosto, selvaggina, risotti e "tajarin", formaggi
Rosso rubino con riflessi aranciati, brillante. Profumi delicati, intensi e gentili. Ricordi di rosa passita, spezie dolci e piccoli frutti. Al gusto asciutto, morbido, grande finezza, armonia ed eleganza
Potenza della lirica.

Barolo

100% Nebbiolo
35 anni
Fermentazione con macerazione per 25-30 gg. Affinamento in botti di rovere francese e poi n bottiglia.
26.000
20 anni
Carni arrosto, selvaggina, formaggi
Rosso granato brillante, sfumature aranciate. Profumo intenso e persistente. Balsamico, fruttato e con accenni di note speziate. Sapore asciutto, morbido e vellutato. Grande struttura.
La fierezza.

Barolo « Specola »

100% Nebbiolo
35 anni
Fermentazione con macerazione per 20-25 gg. Affinamento in botti di rovere e in bottiglia.
2.000
30 anni
Carni arrosto, selvaggina, formaggi stagionati.
Rosso granato brillante, riflessi aranciati. Profumo intenso, etereo, molto persistente con note speziate, di sottobosco, frutta e fiori appassiti. Sapore pieno e di grande struttura
Il carattere di color che son riservati.

Barolo « Rocche Rivera »

100% Nebbiolo
30 anni
Pigiatura, diraspatura, fermentazione e macerazione di 20-25 gg. Affinamento e maturazione in botti di rovere e bottiglia.
3.500
30 anni
Carni arrosto, selvaggina, formaggi.
Rosso granato, riflessi aranciati. Profumo intenso e persistente di frutti rossi, spezie e fiori secchi.
Il falco alto levato.

Barolo « Vignarionda »

100% Nebbiolo
50 anni
Fermentazione con macerazione per 30-35 gg. Affinamento e invecchiamento in botti di rovere francese. Affina 8 anni in bottiglia
4.000
30 anni
Carni arrosto, selvaggina, formaggi stagionati.
Rosso granato, riflessi aranciati. Profumo intenso, etereo, molto persistente con note speziate, di sottobosco, prugna matura, e fiori appassiti. Sapore pieno e di grande struttura.
Le insegne della regalità.

Moscato d'Asti

100% Moscato d'Asti
25/30 anni
fermentazione naturale in autoclave della durata di un mese, per una presa di spuma grassa e persistente
3000
4 anni
Originario delle stesse zone di produzione della Nocciola Langhe è d'obbligo l'abbinamento con biscotti di nocciole o la classica Torta di Langa. In estate accompagna macedonie di frutta con pesca e fragole.
Chiaro di tonalità gialla con riflessi verdi. Dal fine perlage e gusto armonico.
Il brio.

Famiglia Busso

Esclusiva Italia
(no CN, AT)

45.000
9 ha: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto
1 ha: Chardonnay, Sauvignon Blanc
** Coltura Biologica **

2021	Barbaresco « Mondino »	Rosso	Secco	metà aprile 2024
2020	Barbaresco « Albesani - Vigna Borgese »	Rosso	Secco	
2020	Barbaresco « San Stunet »	Rosso	Secco	
2019	Barbaresco « Gallina »	Rosso	Secco	
2019	Barbaresco « San Stunet » Magnum	Rosso	Secco	su prenotazione; in scatola legno
2019	Barbaresco « Gallina » Magnum	Rosso	Secco	su prenotazione; in scatola legno
2022	Langhe Doc Nebbiolo	Rosso	Secco	max 18 bt a cliente
2021/22	Barbera d'Alba « Majano »	Rosso	Secco	2022 ad esaurimento 2021
2021	Barbera d'Alba « San Stefanetto »	Rosso	Secco	
2021	Langhe Chardonnay Doc	Bianco	Secco	no scheda vino; in esaurimento
2022	Langhe Bianco Doc	Bianco	Secco	

IL RISPETTO DEL TERRITORIO

In borgata Albesani, dove sorge la cantina, la presenza della famiglia Busso è tangibile anche nell'essere un vero modello di riferimento per le pratiche viticole adottate e per la capacità di fare sistema con gli altri vignaioli del posto.

"Difficile non riconoscere che oggi **l'azienda Piero Busso sta alla galassia del Barbaresco come i Radiohead** (per dire) **stanno a quella della musica contemporanea: entrambi sono fuoriclasse in grado di rappresentare la bellezza del mondo che gli ruota attorno**." - Guida Slow Wine 2023

"I loro vini, dal tratto costantemente elegante e ancorati ai caratteri del vitigno e del territorio di Neive, piacciono ed **emozionano**." - Guida AIS Vitae 2020

"In buon equilibrio tra uno stile consapevolmente moderno e il pieno rispetto del terroir, **i Busso producono versioni veraci di Barbaresco, che traducono i cru di Neive in rossi di bella vigoria e carattere**." - Guida Espresso Vini d'Italia 2017

"Il biologico è la logica conseguenza di un percorso, che continua con **un approccio di cantina minimale**. Si cerca di fare il meno possibile, si lavora sodo in vigna e si evita l'uso di prodotti che nuocerebbero alla vera espressione del carattere dei vini." - Guida Gambero Rosso 2023

Barbaresco « Mondino »

Nebbiolo 100%
tra 25 e 50 anni
Fermenta in acciaio 10 gg; macerazione 20/25 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 24 mesi botte rovere 20 hl; non chiarificato; non filtrato.
6.000
20 anni
Carni rosse, formaggi stagionati.
Classico nello spettro aromatico: liquirizia, arancia, affiancati da sentori più boisé; gusto coerente, è immediato, preciso e di facile beva.
Il sano eclettismo.

Barbaresco « Albesani »

Nebbiolo 100%
50 anni
Fermenta in acciaio e tino 10 gg; macerazione 35/40 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 24 mesi botte rovere 25 hl; non chiarificato; non filtrato.
3.300
20 anni
Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.
Profondo, raffinato, aromi complessi di grande tipicità, palato agile, elegante, tatto vellutato, sviluppo continuo, senza cedimenti, molto ritmato.
La distinzione.

Barbaresco « San Stunet »

Nebbiolo 100%
30 anni
Fermenta in acciaio 10 gg; macerazione 35/40 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 24 mesi botte rovere 20 hl; non chiarificato; non filtrato.
4.500
20 anni
Carni rosse, stracotto, cacciagione, castelmagno.
Espressivo nei profumi, equilibrato, fresco e scattante al palato, intenso, una bella progressione verticale all'assaggio.
L'austerità.

Barbaresco « Gallina »

Nebbiolo 100%
tra 25 e 50 anni
Fermenta in acciaio 10 gg; macerazione 35/40 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 24 mesi botte rovere 20 hl; non chiarificato; non filtrato.
2.000
20 anni
Arrosto, cinghiale stufato, formaggi stagionati.
Ricco di carattere e tannini possenti; elegante ed austero, una lieve vena sapida gli dona grande verticalità. Un Barbaresco da conservare in cantina.
La profondità.

Barbaresco « Albesani -Viti Vecchie »

100% Nebbiolo (clone per 80% Michet - 20% Lampia)
70 anni
Fermentazione spontanea in tini di legno. Macerazione a cappello sommerso (35-60 giorni in base all' annata).
800-1.000
20-25 anni
Brasati di carne rossa e selvaggina.
Vino complesso e molto elegante con note di frutti rossi e liquirizia. Sapore pieno ed intenso. Ha grande carattere con nobile trama tannica.
Il tannino.

Langhe Doc Nebbiolo

Nebbiolo 100%
tra 10 e 25 anni
Fermenta in acciaio 10 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 12 mesi in tini; non chiarificato; non filtrato.
8.000
5-10 anni
Formaggi a media stagionatura, carni rosse e bianche non troppo elaborate.
Nebbiolo gustoso e di ottima sostanza, molto varietale e gioioso.
La fruttata presenza.

Barbera d'Alba « Majano »

Barbera 100%
40 anni
Fermenta in acciaio 10 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 12 mesi di affinamento; non chiarificato; non filtrato.
9.000
5-10 anni
Formaggi a media stagionatura, antipasti, primi piatti con condimenti di carne.
Tutta la freschezza del mondo, come ti aspetti.
Il piacevole divertimento.

Barbera d'Alba « San Stefanetto »

Barbera 100%
30 anni
Fermenta in acciaio 10 gg; fermentazione spontanea grazie ad un pied de cuve di lieviti indigeni; 16 mesi in tonneaux; non chiarificato; non filtrato.
2.300
10 anni
Formaggi stagionati, primi saporiti.
Ampia, briosa, consapevole Barbera.
La pienezza.

Langhe Bianco Doc

Sauvignon Blanc 50%, Chardonnay 50%
tra 15 e 35 anni
Pressatura soffice, fermentazione in acciaio, non svolge la malolattica.
6.000
4-8 anni
Pesce, crostacei, formaggi caprini.
Un taglio "classico" di bianco langarolo, di sincera apertura aromatica, buona presenza e brio gustativo, decise le note dolci di frutto e legno, con chiusura delicatamente amarognola che vivacizza e ravviva.
La piacevole immediatezza.

Emilio e Giulia Vada

Esclusiva Italia
Senza esclusiva AT, CN

35.000
3 ha: Dolcetto, Nebbiolo, Barbera
14 ha: Moscato

2023	Moscato d'Asti DOCG « Camp Bianc »	Bianco	Dolce	
2018	Moscato d'Asti DOCG « Camp Bianc »	Bianco	Dolce	quantità limitata
2022	Dolcetto d'Alba DOC « Amaranto »	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; a esaurimento 2021
2021	Dolcetto d'Alba DOC « Amaranto »	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2022	Barbera d'Asti DOCG	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; a esaurimento 2021
2021	Barbera d'Asti DOCG	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2021	Barbera d'Asti Superiore DOCG « Ansiï »	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; a esaurimento 2019
2019	Barbera d'Asti Superiore DOCG « Ansiï »	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2021	Langhe Nebbiolo DOC « Cua Rusa »	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; a esaurimento 2020
2019	Langhe Nebbiolo DOC « L'Erth »	Rosso	Secco	a esaurimento 2018
2018	Langhe Nebbiolo DOC « L'Erth »	Rosso	Secco	

IN VIGNA CON LE IDEE CHIARE

"Non si seguono mode e ci si rivolge esclusivamente a produrre piccoli quantitativi di vino che si distinguono per la propria personalità e versatilità di abbinamento [...]. Le uve Moscato vengono e saranno in parte conferite; da alcuni anni una parte del vino viene imbottigliato con la propria etichetta, attirando l'attenzione **per la qualità sicura e affidabile del Moscato** ottenuto che non a caso si colloca ai vertici della batteria dei vini. Che la mano sia ben ispirata, lo dimostrano in modo inequivocabile anche i due rossi dell'azienda, un Dolcetto fragrante, beverino ma di assoluta tipicità ed un Nebbiolo di ottimo carattere e aderenza varietale. **Vini senza fronzoli, schietti e riconoscibili, dotati di una personalità ben precisa** e con un interessante rapporto qualità/convenienza. Da conoscere!" - Bibenda 2017
"Questo Moscato d'Asti superfresco esce fuori dal calice con sentori di caramelle al limone e nettarine succose. Al palato fresco è come addentare una pesca super matura scintillante di timo mentre si tengono in mano i fiori." WineEnthusiast 2023

Moscato d'Asti « Camp Bianc » DOCG

Moscato Bianco di Canelli 100%
tra 35 e 45 anni
Raccolta manuale; pressatura; fermenta con temperatura controllata in autoclave; microfiltrazione e imbottigliamento sterile.
10.000
2-3 anni
Aperitivo, dessert cremosi; osate con salumi "accesi".
Giallo paglierino, perlage fine ed elegante, toni aromatici di pesca e albicocca e salvia.
L'armonica dolcezza.

Dolcetto d'Alba DOC

Dolcetto 100%
tra 35 e 45 anni
Raccolta manuale; fermentazione a cappello emerso con sistema di rimontaggio tradizionale in vasche d'acciaio a temperatura controllata; affina in acciaio.
5.000
3-5 anni
Tutto pasto, primi piatti con verdure, carni delicate.
Rosso rubino, riflessi violacei, profumo intenso, ciliegia e prugna matura. Gusto equilibrato.
Il sorso slanciato.

Barbera d'Asti DOCG

Barbera 100%
40 anni
Raccolta manuale; fermenta a temperatura controllata di 26° con rimontaggi e delestage per circa 13-14 giorni, con macerazione sulle bucce; 6 mesi in vasca d'acciaio.
2.000
5-6 anni
Grigliate, risotto ai porcini, bagna cauda, testina di vitello con bagnetto, milanese impanata, stinco di maiale.
Rosso rubino, riflessi violacei, rosa, ciliegia e frutti di bosco. Sapore armonico, vellutato, piacevole acidità.
La franchezza.

Barbera d'Asti Superiore DOCG « Ansiï »

Barbera 100%
35-40 anni
Raccolta manuale; fermentazione alcolica in inox a temperatura controllata con rimontaggi; barrique in rovere francese per 1 anno poi 1 anno in bottiglia.
2.000
10-12 anni
Bollito misto, gnocchi al ragù di agnello, formaggi molto stagionati.
Rosso rubino, speziato, note di frutta matura. Armonico, di ampia struttura, corposo e persistente
Il volume.

Langhe Nebbiolo DOC « Cua Rusa »

Nebbiolo 100%
35-45 anni
Raccolto nella prima decade di ottobre; fermenta a cappello emerso con rimontaggio tradizionale in acciaio a temperatura controllata; imbottigliato a marzo.
3.000
3-5 anni
Primi piatti con condimenti non invadenti, carni bianche, formaggi semistagionati.
Rosso rubino, vivo, riflessi violacei, sentori di lampone, rosa e viola. Gusto armonico con retrogusto persistente.
La gustosa compostezza.

Langhe Nebbiolo DOC « L'Erth »

Nebbiolo 100%
40 anni
Raccolta manuale e selezione delle migliori uve, macerazione con le bucce per 30-35 giorni con rimontaggi manuali; invecchiamento per 12 mesi in piccole botti di rovere; almeno un anno in bottiglia.
1.200
20 anni
Lasagne radicchio e Castelmagno, arrosto di maiale al rosmarino, spalla di agnello al mirto, tagliere di formaggi.
Rosso rubino, note di rose secche, menta, liquirizia, spezie. Sapore elegante, tannini forti ma bilanciati.
Il calore.

FAVARO

Camillo Favaro

Esclusiva Italia
(no TO, MI)

18.000
1 ha: Freisa, Barbera, Nebbiolo, Syrah
2 ha: Erbaluce
** Coltura Biologica **

2022/23	Erbaluce di Caluso DOCG « Le Chiusure »	Bianco	Secco	2023 ad esaurimento 2022
2022	Erbaluce di Caluso DOCG « 13 mesi »	Bianco	Secco	max 18 bt a cliente
2022	« F2 » Canavese Rosso (Freisa)	Rosso	Secco	aprile 2024
2021	« F2 » Canavese Rosso (Freisa)	Rosso	Secco	in esaurimento
2022	« Ros » Canavese Nebbiolo	Rosso	Secco	aprile 2024
2021	« Pies » Canavese Nebbiolo	Rosso	Secco	vinificato a grappolo intero
2022	« Rossomeraviglia » Vino Rosso (Syrah)	Rosso	Secco	no scheda vino; aprile 2024
2023	« Rosacherosanonsei » Piemonte IGT	Rosato	Secco	aprile 2024

PASSIONE, SEMPLICITÀ E RISPETTO PER LA TERRA

"**Stanno portando l'Erbaluce nell'empireo dei vini italiani, i Favaro**, Benito e Camillo, padre e figlio." - Marco Trabucco, La Repubblica
"Ormai è noto che l'erbaluce, grazie alla sua peculiarità, è in grado di regalare esempi di **notevole longevità**, anche senza l'uso del legno." - Guida AIS Vitae 2020
"Non ci sono dubbi: gli Erbaluce di Caluso di papà Benito e del figlio Camillo [...] **sono oggi i bianchi di riferimento sulla denominazione: vini di personalità spiccata, vibranti di freschezza, profondi nel sapore e capaci di una buona tenuta nel tempo**, come dimostrano alcune vecchie annate recentemente degustate." - Guida Espresso vini d'Italia 2015
"**Stile rigoroso e autentico, vero maestro dell'Erbaluce**." - Guida slow Wine 2023
"Camillo Favaro è un vignaiolo a tutto tondo. Prima che produttore, è un grande appassionato di vino, sensibile assaggiatore, studioso, colto. Il suo impegno primario resta la bella e piccola cantina di famiglia, che **produce costantemente alcuni dei bianchi più sfaccettati e profondi del Piemonte**." - Guida Gambero Rosso 2023

Erbaluce di Caluso DOCG « Le Chiusure »
Erbaluce 100%
18 anni
Pigiadiraspatura soffice; fermentazione a temperatura controllata; sulle fecce in botte fino ad aprile/maggio.
11.000
oltre 5 anni
Pesci al forno, frittate saporite, formaggi di media stagionatura. Servire a 13°
Arioso, cristallino nel frutto accennato ed erbaceo; inonda il palato con tale energia da lasciare sgomenti e appagati. Acidità marcata ma succosa, salato, lungo.
L'eleganza cristallina.

Erbaluce di Caluso DOCG « 13 mesi »
Erbaluce 100%
18 anni
Pigiadiraspatura soffice; macerazione a freddo; 50% in inox fermentazione a temperatura controllata, 50% in barrique.
1.000
oltre 7 anni
Taglierini funghi e tartufo, carni bianche. Servire a 14°.
Si cerca la sintesi tra forza ed eleganza. Profumi limpidi, affilati, gusto longilineo e scattante, innervato da una corrente acida e salina che rilancia nel lungo finale.
La profonda eleganza.

« F2 » Vino Rosso
Freisa 100%
15 anni
Vinificazione in acciaio con circa 80% di grappolo intero. Affinamento in acciaio e barrique "esauste".
1.000
5-8 anni
Spezzatino al pomodoro, coniglio in casseruola.
Profumi floreali di piccoli frutti e cenni speziati. Bocca incisiva, fresca, tannino presente ma ben integrato.
DNA piemontese, cuore gentile.

« Ros » Vino Rosso
Nebbiolo 100%
16 anni
Diraspatura, fermentazione spontanea in tonneaux aperto, nessun rimontaggio; macerazione di 20 giorni.
350
oltre 15 anni
Carni arrosto, formaggi stagionati; servire a 17°.
Riassume la succosità e la leggerezza dei nebbioli del nord Piemonte; acidità in primo piano e tannini delicati. Un vino semplice solo all'apparenza ma dotato di allungo sapido.
La nobiltà.

« Pies » Vino Rosso
Nebbiolo 100%
16 anni
Vinificazione a grappolo intero, macerazione sulle bucce per 3 settimane. 14 mesi in barrique esausta.
300
15-20 anni
Arrosti di vitello o agnello al forno.
Naso giocato su frutto croccante e ventaglio di note floreali fresche ed essiccate. Boca tesa, slanciata, affusolata.
Il sorso misto tra gioia e nobiltà.

« Rosacherosanonsei » Piemonte IGT
Nebbiolo 85%, Syrah 15%
20 anni
Macerazione in vasca con le bucce per 4 ore e fermentazione a temperatura controllata.
1.000
3 anni
Salumi e grigliate di pesce.
Profumo di rosa, melograno e fragolina di bosco. Spiccata freschezza e sapidità caratteristica dei vini Favaro.
Vino vero.

Marco Bellini, sua figlia Elisa e Martino Morello

Esclusiva Italia
(NO BI, VC e AO)

13.000
4,5 ha: Nebbiolo, Croatina, Vespolina

2022/23	« Corinna » Piemonte Rosato DOC	Rosato	Secco	2023 a esaurimento 2022
2021/22	« Garsun » Coste della Sesia DOC	Rosso	Secco	2022 a esaurimento 2021
2020/21	« Muntacc » Coste della Sesia DOC	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2018/19	Lessona DOC	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018
2017/18	Lessona DOC **Magnum**	Rosso	Secco	2018 a esaurimento 2017

UNA PASSIONE CHE UNISCE

L'azienda vitivinicola La Prevostura di Marco Bellini si arricchisce di nuove competenze con l'ingresso nella gestione di Luca De Marchi di Proprietà Sperino, e dei cugini Francesco e Vittorio Ferraris. I protagonisti di questa sinergia condividono la passione per il vino, la capacità imprenditoriale e la volontà di contribuire ulteriormente allo sviluppo nel Biellese di un settore che sta diventando sempre più strategico a livello economico e turistico. I nuovi soci affiancheranno la squadra già consolidata de La Prevostura composta anche dalla figlia di Marco, Elisa Bellini e da suo marito Martino Morello. Squadra che, dal sogno iniziato nel 2001, ha saputo creare un marchio di primo piano nella realtà di Lessona noto e apprezzato sia in ambito locale sia internazionale. Questa collaborazione, grazie alle competenze specifiche di ciascuno, valorizzerà e affinerà il lavoro fino ad oggi svolto dalla Prevostura e creerà, sotto la guida di Luca De Marchi, un gruppo capace di muoversi in maniera più efficace e strutturata per valorizzare il territorio. La famiglia Ferraris, per tradizione nel settore tessile, di recente ha acquisito e sta re-impiantando terreni un tempo vitati proprio lungo la costa che porta a La Prevostura.

"**terreni ricchi di sabbia che donano splendidi profumi alle uve**, in particolare quelle del Lessona." - Guida Gambero Rosso 2023

"Si dice che costruire sulla sabbia sia pericoloso o inutile, ma nel caso del meraviglioso vigneto di Lessona vale l'esatto contrario: **le sue sabbie di antichissimo deposito marino danno rossi di rara finezza aromatica**. Lo testimonia con luminosa evidenza il magnifico Lessona 2011 di La Prevostura, azienda di recente fondazione ma dalle idee già molto chiare." - Guida Espresso vini d'Italia 2016

« Corinna » Piemonte Rosato DOC

Nebbiolo 100%
8 anni
Vendemmia manuale; criomacerazione in acciaio per 6 ore, fermentazione a bassa temperatura (14°C) e affinamento sui lieviti in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per 2 mesi.
2.000
2 anni
Frutti di mare, salumi in genere, formaggi freschi, cucina fusion.
Dalle vigne più giovani, tutta la florealità e sapidità che in modo unico le antiche sabbie acide di Lessona possono trasmettere anche grazie alla maturazione con estati miti all'ombra delle Alpi.
Freschezza e mineralità.

« Garsun » Coste della Sesia DOC

Nebbiolo 65%, Vespolina 25%, Croatina 10%
8 anni
Vendemmia manuale; fermentazione e malolattica in acciaio, invecchiamento in tonneaux e botti per 8 mesi e in bottiglia per 4 mesi.
3.800
5 anni
Primi, pesci arrosto, selvaggina da penna.
Dalle vigne più giovani, un assemblaggio con la croatina ed il suo frutto rosso croccante e fragrante bilanciato dai tannini fini del nebbiolo lessonese e dal pepato della vespolina. Un vino solare come la collina di La Prevostura, giovane e da godere in compagnia.
Croccantezza e amicizia.

« Muntacc » Coste della Sesia DOC

Nebbiolo 85%, Vespolina 15%
10 anni
Fermentazione in acciaio con macerazione post-fermentativa di 20 giorni, malolattica in acciaio, invecchiamento in tonneaux e barriques per 16 mesi e in bottiglia per 9 mesi.
2.000
10 anni
Perfetto con primi robusti, grandi risotti, quinto quarto e formaggi.
Il tradizionale uvaggio lessonese, con la vespolina a integrare con le sue speziature l'esuberante austerità del nebbiolo dalle vigne in posizione più fresca. Vino di tensione acida e sapida, granitico come il monte Rosa ai piedi del quale le uve maturano.
Territorialità.

Lessona DOC

Nebbiolo 100%
15 anni
Vendemmia manuale; fermentazione in acciaio inox con macerazione post-fermentativa di 30 giorni, malolattica in legno; affinamento in legno - tonneaux e barrique - per 21 mesi e in bottiglia per 12 mesi.
5.000
20 anni
Nebbiolo da grandi carni, arrosti, formaggi stagionati.
La posizione completamente aperta a sud lima un po' l'austerità tipica dei vini dell'Alto Piemonte, rendendo il nebbiolo di queste vigne più dolce, fine e rotondo di quanto ci si aspetterebbe. Godibilissimo da giovane diventa sorprendente con l'affinamento in bottiglia.
Finezza ed eleganza.

Deborah e Federico

Esclusiva Italia

4.000
1,5 ha: Nebbiolo, Neyret, Pugnet, Ner d'Ala
0,03 ha: Erbaluce

2020	« Sumié » Carema DOC	Rosso	Secco	tappo TCA free
2020	« Sumié » Carema DOC **Magnum**	Rosso	Secco	in cassa di legno singola; in esaurimento
2021	« Lasù » Vino Rosso	Rosso	Secco	max 6 bt a cliente; tappo TCA free
2020	« Patlù » Carema DOC	Rosso	Secco	tappo TCA free
2020	« Patlù » Carema DOC **Magnum**	Rosso	Secco	in cassa di legno singola
2018	Carema Riserva DOC	Rosso	Secco	tappo TCA free
2018	Carema Riserva DOC **Magnum**	Rosso	Secco	in cassa di legno singola
	« Fileura » Vino Bianco (lotto 2019/20)	Bianco	Secco	no scheda vino; tappo TCA free
2018	Grappa « Capovilla »	Bianca	Secca	in astuccio di cartone; no scheda; su prenotazione
2020	« Pércia » Vino Rosato	Rosato	Secco	no scheda vino

LA GRANDE MURAGLIA

"I vini di Muraje rispecchiano simbolicamente le pendenze delle vigne: **verticali e profondi, con una materia ricca di sentori di frutta croccante e una speziatura leggera di erbe di montagna. Hanno sempre una beva sorprendente**." - Guida Slow Wine 2023
"un Nebbiolo prodotto dalle parti di **Carema**, dal carattere sobrio, distinto, dal gusto fresco e succoso, sapido e teso, **così facile da bere da sembrare, ingannevolmente, semplice**." - Ernesto Gentili, ErGentili Wine Ratings, 20 aprile 2019
"Cos'è 'tipico', ossia - per traslato - autentico o adeguato? Ciò che ci aspetteremmo dovrebbe essere o quel che in concreto troviamo davanti? Di Carema, come zona, avrò tre assaggi; bellissimi, tutti. Di quest'azienda nessuno prima di stasera. Non mi aspetto mai niente da un vino, in generale, anche quando lo frequento da molto. Geloso di tenermi l'opportunità d'un sussulto, ammutolisco il pensiero di cosa doverci sentire. Qui chiarore di rosa e melagrana, poi liquirizia e lampone; delicati, raccolti. Non son mai stato in vigna, ma basta **un sorso per immaginare una terra che al sole brilli come cristallo**: questione di tatto, di fisicità che accompagna un finale aristocratico di erbe officinali, schioccante di luce. Andare a Nuits St. Georges **è riflesso pavloviano da ignoranza sul Nebbiolo**; qui arricchito dalla sottrazione di ogni esuberanza tannica e alcolica, con uva percettibilmente raccolta quand'è ora, cioè matura. Rigore senza rigidità, a confermare una volta di più che per essere autorevoli non c'è bisogno di apparire distaccati. / Vino Rosso "Sumié" 2016, Muraje" - Giampiero Pulcini, Instagram, 8 novembre 2020
"**Bottiglia assolutamente consigliata a chi ama il nebbiolo nordpiemontese** e pensa che "tradizione" e "tipicità" siano parole vuote, se non calate in un concreto spazio-tempo di eretiche ortodossie" - Paolo De Cristoforo, Tipicamente, 4 maggio 2021

« Sumié » Carema DOC

Nebbiolo 100%
50 anni
Pigiadiraspatura totale; fermentazione spontanea in cemento e due mesi su bucce; malolattica spontanea in tonneaux e barrique esausti dove ha sostato per un totale di 12 mesi; successivi 8 mesi di cemento imbottigliato a settembre 2022.
2.100 c.a.
30 anni
Primi e selvaggina, pernice al forno, pasticci di carne.
Naso roccioso, severo ma poi declinato graziosamente in punte floreali e minerali ritmatissime; misurato, sodo, saporito, lavorato a bulino, chiusura in lenta dissolvenza.
Il respiro della montagna.

« Lasú » Vino Rosso

Nebbiolo 60%, Neyret, Pugnet e Ner d'Ala 40%
50 anni
Vendemmia con selezione manuale a metà ottobre; Pigiadiraspatura totale; fermentazione spontanea in inox e contatto e 2 mesi e mezzo su bucce; 6 mesi in tonneau e barrique esausti; malolattica spontanea; tappato con gommalacca; no filtrazione né chiarifiche.
600 c.a.
10-15 anni.
Tonno di coniglio, sedani ripieni alla pratese.
Immediato e gioviale, qui il nebbiolo, stemperato dagli altri vitigni locali, diventa un inno alla bevibilità più golosa fatta di freschezza, sale alpino, tannino fitto e persistenza.
La freschezza.

Carema « Patlù » DOC

Nebbiolo 100% clone picotener
50 anni
Pigiadiraspatura totale; fermentazione spontanea in cemento e sta sulle bucce per un mese; malolattica spontanea in tonneaux esausto dove sosta per 16 mesi; pochi mesi di acciaio; imbottigliato a settembre 2022.
640.
30 anni.
Arrosto, brasati, primi di terra e cacciagione.
Carema d'identità, compiuto e pronto. Materia ricca ma tornita e ricamata nel tannino già finissimo e nel il frutto maturo, con netta spinta acido-sapida a slanciare un sorso pieno e voluttuoso.
Pienezza senza peso.

Carema « Riserva » DOC

Nebbiolo 100% clone picotener
50 anni
Pigiadiraspatura totale; fermentazione spontanea in cemento e sta sulle bucce per circa due mesi; malolattica spontanea in tonneaux e barrique esausti dove sosta per 20 mesi. Imbottigliato a settembre 2020.
1.220 c.a.
40 anni
Arrosti, brasati, piatti importanti di terra.
Potenza e materia di prim'ordine calibrate da equilibrio e dinamica caremese, ovvero l'eleganza del vestito sartoriale dei tannini maturi e setosi, del succo e del sale. Guanto di velluto per un futuro radioso.
Irripetibile profondità.

Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

Daniele Oddone

Esclusiva Italia

35.000
4,1 ha: Barbera, Dolcetto
6,5 ha: Cortese, Timorasso
** Coltura Biologica **

2022/23	« Confine » Gavi DOCG	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2020/21	« Derthona » Colli Tortonesi Timorasso DOC	Bianco	Secco	2021 a esaurimento 2020
2018/19	« Cascina Gentile » Met. Classico VSQ	Bianco	Brut	2019 a esaurimento 2018
2017/18	« Barbabianca » Met. Classico VSQ	Rosato	Brut	2018 a esaurimento 2017
2020/21	« Tre Passi Avanti » Ovada DOCG (Dolcetto)	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2017/18	« Le Parole Servon Tanto » Ovada Ris. DOCG (Dolcetto)	Rosso	Secco	2018 a esaurimento 2017
2018/19	« Mat » Piemonte Barbera DOC	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018
2016/17	« Barberrique » Barbera del Monferrato DOC	Rosso	Secco	2017 a esaurimento 2016
	« Spess » Vino da Uve appassite (0,375)	Ambrato	Dolce	

VIGNAIOLI DA TRE GENERAZIONI

Situata in provincia di Alessandria, tra la zona dell'Ovada e del Gavi, a meno di un'ora di macchina da Genova, sulla strada che collega Capriata d'Orba a San Cristoforo, la casa vitivinicola "Cascina Gentile" con i suoi dieci ettari di vigneti produce da tre generazioni vini a denominazione di origine controllata tipici del luogo.

Quello di Daniele Oddone è un percorso nel mondo del vino che sta raggiungendo una bellissima solidità: giovanissimo, in poco tempo ha dato alla sua azienda, nata con la famiglia negli anni Settanta, una dimensione davvero compiuta. Oggi, da presidente del Consorzio dell'Ovada, esprime una visione del territorio di curiosa profondità, declinandola in vini che risultano sempre votati alla beva e alla schiettezza.

"Daniele Oddone non è certo il tipo che cerca la luce dei riflettori a tutti i costi, ma per noi rappresenta un punto di riferimento per l'Ovadese, e non solo. Le vigne ricadono in diverse zone: a Ovada attorno alla cascina e nei Colli Tortonesi a una ventina di minuti di macchina, dove qualche anno fa è riuscito a prendere una vigna di Timorasso. **Una gamma articolata, che esce sul mercato senza fretta e parla in modo chiaro e sincero del luogo d'origine.**" - Guida Slow Wine 2022

"Quello di Daniele Oddone è un percorso nel mondo del vino che sta raggiungendo una bellissima solidità: giovanissimo, in poco tempo ha dato alla sua azienda, nata con la famiglia negli anni Settanta, una dimensione davvero compiuta. Oggi, da presidente del Consorzio dell'Ovada, esprime una visione del territorio di curiosa profondità, declinandola in **vini che risultano sempre votati alla beva e alla schiettezza**. L'approccio enologico è lineare: la ricerca di una certa precisione tecnica non pregiudica mai la naturalezza espressiva dei vini, sempre molto godibili." - Guida Slow Wine 2023

« Confine » Gavi DOCG

Cortese 100%
5 - 15 anni
Pressatura diretta dell'uva, fermentazione in acciaio inox, permanenza con le fecce fini per 3-4mesi e successivamente imbottigliamento.
10.000
3 -5 anni
Da aperitivo o a tutto pasto con pesce, crostacei, ostriche; carni bianche, pollame nobile, coniglio alla ligure
Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo pulito e intenso, delicato, con sentori di fiori, agrumi e mela verde. Gusto asciutto, fresco, fragrante.
La sassosità fiorita.

« Derthona » Colli Tortonesi Timorasso DOC

Timorasso 100%
5 - 15 anni
Diraspatura e pigiatura, macerazione per 24 ore in acciaio inox, fermentazione in acciaio inox, permanenza con le fecce fini per 15-18 mesi e 6 mesi in bottiglia.
8.000
5 - 10 anni
Tutto pasto, zuppe di pesce, formaggi saporiti.
Giallo paglierino carico, brillante. Profumo intenso, lungo, persistente, floreale, fruttato, sensazione calda e suadente in complesso morbido ed elegante, camomilla, albicocca.
Il vigore controllato.

« Cascina Gentile » Met. Classico VSQ Brut

Cortese 100%
65 anni
Pigiatura diretta delle uve, fermentazione in inox (80%) e barriques (20%), presa di spuma ad inizio primavera con lo stesso mosto della base. 60 mesi sui lieviti.
<6 gr.
2.000
3 - 5 anni dalla sboccatura
Piatti di pesce, crostacei, frutti di mare, ottimo come aperitivo e con sughi bianchi.
Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Profumo pulito e intenso, fiori e frutta matura
Il carattere del birbante.

« Barbabianca » Met. Classico VSQ Brut

Barbera100%
5 - 15 anni
Pigiatura diretta delle uve, fermentazione in inox (80%) e barriques (20%), presa di spuma ad inizio primavera. 45 mesi sui lieviti.
<6 gr
2.000
3 - 5 anni dalla sboccatura
Piatti di pesce, ostriche, crudi di pesce e crostacei.
Sfumature color buccia di cipolla e ramato, perlage fine e persistente. Profumo pulito e intenso, sentori di crosta di pane, rose e frutta matura. Gusto: pieno, asciutto, fresco, ricco di gradevole acidità.
Come quando arriva la tramontana.

« Tre Passi Avanti » DOCG Ovada
Dolcetto 100%
5 - 10 anni
Diraspatura, fermentazione per 7/10 gg in inox; affinamento in inox e 6 mesi in bottiglia.
6.000
5 - 10 anni
Carni rosse, grigliate, arrosti.
Rosso rubino, riflessi violacei. Profumo intenso ed elegante, note di frutta rossa, marasca e mirtilli. Gusto pieno e strutturato, molto persistente.
Il fascino moderno dell'antico.

« Le Parole Servon Tanto » DOCG Ovada Ris.
Dolcetto 100%
40 anni
Diraspatura; fermentazione e macerazione per 10 gg in inox, affinamento 24 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia.
2.500
5 - 10 anni
Carni rosse, grigliate, lasagne al pesto.
Rosso rubino intenso, profumo intenso, elegante, note di liquirizia, Gusto pieno, strutturato, morbido e persistente.
La soda ricchezza.

« Mat » Piemonte Barbera DOC
Barbera 100%
10 - 15 anni
Diraspatura; fermentazione di 7 gg in inox; affinamento 18 mesi in inox e almeno 12 in bottiglia.
3.000
7 -10 anni
Aperitivi, pesci al forno, primi con sugo di noci.
Rosso rubino. Profumo intenso e fragrante, netto, fine. Gusto pieno fresco con una piacevole acidità.
Inconfondibile.

« Barberrique » Barbera del Monferrato DOC
Barbera 100%
45 anni
Diraspatura; fermentazione 10 gg in inox; affinamento per 36 mesi in barriques, e almeno 12 in bottiglia.
2.000
10 - 15 anni
Secondi strutturati, selvaggina, ottimo con bollito.
Rosso rubino intenso, riflessi di porpora. Profumo intenso, elegante, note di liquirizia. Gusto pieno, note di vaniglia e legno non invasive.
La musicalità levigata.

« Spess » Vino da Uve appassite
Cortese 100%
65 anni
Uve raccolte e appese grappolo per grappolo, appassimento naturale per 90-120 giorni. Pigiadiraspatura e 3-4 giorni in inox, fermentazione in barriques, affinamento per almeno 36 mesi.
1.000
10 - 15 anni
Ottimo con pasticceria secca, frutta secca, cantucci, ma imbattibile con foie gras e formaggi erborinati.
Giallo ambrato molto carico. Profumo molto intenso di albicocca matura, miele, nocciola tostata, vaniglia. Gusto dolce, vellutato, molto persistente, piacevoli sentori di spezie, confetture. Inaspettata freschezza.
Come un piumone di zucchero.

POMODOLCE
AZIENDA AGRICOLA IN MONTEMARZINO

Alessandro Davico con i figli

Esclusiva Italia
Senza esclusiva AL

18.000
2 ha: Barbera, Croatina, Nebbiolo
2 ha: Timorasso
** Coltura Biologica **

2023	« Piccolo Derthona » Vino Bianco (Timorasso)	Bianco	Secco	quantità limitata; aprile 2024
2022	« Diletto » Colli Tortonesi DOC	Bianco	Secco	tappo a vite; max 18 bt a cliente
2021	« Grue » Colli Tortonesi DOC	Bianco	Secco	tappo a vite
2023	« Cherubino » Vino Rosso (Barbera)	Rosso	Secco	tappo a vite; aprile 2024; a esaurim. senza annata
	« Cherubino » Vino Rosso (Barbera)	Rosso	Secco	tappo a vite
2021	« L'incanto » Vino Rosato (Dolcetto, Timorasso)	Rosato	Secco	no scheda vino; tappo a vite; 2023 aprile 2024

LA NATURALEZZA

"La nostra azienda è situata sulle colline del tortonese, ad **un'altitudine di 448 metri**. La nostra storia è quella di vignaioli, presenti sul territorio tortonese, da **oltre tre generazioni.**
La filosofia aziendale è la produzione di uve, nel rispetto dei principi della **viticoltura biologica**, escludendo tassativamente diserbanti, pesticidi, concimi chimici a favore di prodotti naturali e di concimi d'origine animale. Gli ettari coltivati in totale sono tre, tutti con metodo biologico, con una produzione limitata ma di alta qualità.
In cantina la **vinificazione** avviene in modo **tradizionale**, affiancando l'esperienza accumulata negli anni all'utilizzo di nuovi impianti per la fermentazione controllata dei mosti e di piccole botti di rovere per l'invecchiamento e l'affinamento dei vini." - Silvio Davico

"Qui i vini raccontano a modo loro l'intreccio tra storia aziendale e lavoro quotidiano, con **una qualità costante nel tempo**." - Guida Slow Wine 2023

"se in un vino si vuol far sentire il gusto della terra, niente di meglio che scegliere 'ab initio' una viticoltura bio. Alessandro e Silvio Davico ci credono, e noi pure: basta mettere il naso nei Timorasso, l'eccellente Diletto e il maestoso Grue 2018 per capire che **la strada è giusta**." - Guida AIS Vitae 2021

"Un'azienda tanto piccola e giovane quanto **meritevole di attenzione**." - Andrea Scanzi, Il Vino degli Altri, dic 2014

"**Viticoltura bio certificata, solo uve autoctone, passione e cura: il gioco è fatto**. Nota di merito per i Timorasso: viti giovani, ma promettono bene." - Guida AIS Duemilavini 2012

"I vini presentati, ottenuti da agricoltura biologica, sono molto convincenti per stoffa e personalità. **Si respira un senso di territorialità molto spiccato, con mineralità profonda** per i bianchi e frutto speziato per i rossi. Ulteriore nota di merito per lo stile sobrio e originale delle etichette." - Guida Gambero Rosso 2011

« Piccolo Derthona » Vino Bianco
Timorasso 100%
10 anni
Affinamento sui lieviti per otto mesi in acciaio.
2.000
2-4 anni
Aperitivo, funghi fritti, fiori di zucca ripieni. Il perfetto accompagnamento per un pettegolezzo estivo.
Timorasso dall'interpretazione scintillante, salina, cristallina. Non chiede concentrazione, impegno, vuole solo che vi abbandoniate alla sua beva. Un gioioso festival estivo.
Sentirlo sussurrare: "bevimi!".

« Diletto » Colli Tortonesi DOC
Timorasso 100%
10 anni
Affinamento sui lieviti per nove mesi in acciaio.
3.000
5-7 anni
Petto di pollo al tartufo bianco, formaggio Montebore, tagliolini ai funghi porcini.
Tiglio, pesca, erbe aromatiche su inestinguibile tappeto minerale; bocca mutevole, psichedelica come morso dolcemente acidulo di una croccante mela renetta. Baci e abbracci con un finale toccante per profondità e poderoso carattere, soffuso di venature minerali.
La ricchezza minerale.

« Grue » Colli Tortonesi DOC
Timorasso 100%
10 anni
Affinamento sui lieviti per nove mesi in acciaio.
1.000
5-7 anni
Capretto al Timorasso, se invecchiato trippa.
Un vino che gioca con garbo inconsueto con la componente acida del vitigno e con quella dolce dell'alcol. Equilibrio magico, armonia, e notevole raffinatezza.
La persistenza.

« Cherubino » Vino Rosso
Barbera 90%, Croatina 10%
una vigna 9 anni, l'altra 51 anni
Raccolta a mano, pigiadiraspatura, fermentazione spontanea (senza aggiunta di lieviti) in acciaio per circa 12 giorni; svinatura e affinamento in acciaio e bottiglia.
4000
3-5 anni
Da tutto pasto, salumi, agnolotti, carni rosse.
Sbarazzino, festoso, disincantato: mica sempre servono vini seri o seriosi!!
Allegriaaaaa!!!!

Nathan, Ermes e Ninive Pavese

Esclusiva Italia
(no AO)

35.000
5 ha: Prié Blanc

2022/23	Blanc de Morgex et de La Salle	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022	Blanc de Morgex et de La Salle Magnum	Bianco	Secco	
2020/21	Blanc de Morgex et de La Salle « Nathan »	Bianco	Secco	2021 ad esaurimento 2020
2021	Blanc de Morgex et de La Salle « Nathan » Magnum	Bianco	Secco	in cassetta legno; su prenotazione
2020	Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico XXIV mesi	Bianco	Zero	marzo 2024
2018/19	Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico XXXVI mesi	Bianco	Zero	no scheda vino; 2019 ad esaurim. 2018
	« Ninive » Vino da uve stramature (0,50) - (ice wine)	Bianco	Dolce	

VITICOLTURA DI MONTAGNA, PER UN VINO ANTICO E PURO

La coltivazione, per evitare i danni dovuti alle basse temperature notturne, è quella tradizionale a pergola bassa. I vigneti si trovano a un'altitudine compresa tra i 900 e i 1200 metri. **Le viti sono a piede franco**, la fillossera non è mai arrivata a tali altitudini.
"Ai piedi della grande montagna la terra è pressoché inesistente, la **viticoltura ai limiti dell'impossibile**, in un ambiente così duro Ermes Pavese ha saputo ritagliarsi il suo spazio, con **una piccola produzione che ogni anno brilla per la sua qualità**." - Guida Gambero Rosso 2020
"Da diversi anni **Ermes non pratica più il diserbo e ha eliminato l'uso di prodotti sistemici**, introducendo preparati organici. Trattandosi di vigne molto ripide e principalmente coltivate con il sistema a pergola, le lavorazioni sono necessariamente manuali e richiedono grande fatica e dedizione." - Guida Slow Wine 2020
"Ermes Pavese è un uomo forte e tenace quanto le sue vigne, e ci sorprende ogni volta per l'abilità con cui sa ottenere nuove tipologie di vino dal **Prié Blanc, uva coltivata fino a 1200 metri di quota**." - Guida AIS Vitae 2020

Blanc de Morgex et de La Salle

Prié Blanc 100%
30 anni
Vendemmia manuale; nessun diraspamento; inox.
25.000
5 anni
Pesce e carni bianche, formaggi di media stagionatura, aperitivo.
Profumi cesellati, forte corrente minerale, in bocca è una lama acida, con un finale lungo, agrumato e salino.
La purezza alpina.

Blanc de Morgex et de La Salle « Nathan »

Prié Blanc 100%
60 anni
Vendemmia manuale; nessun diraspamento; 70% barriques di 1°, 2° e 3° passaggio e 30% acciaio inox.
2.000
10 anni
Salumi, formaggi stagionati, crostacei.
Materia ricca e dalle ottime venature minerali, accompagnata dal legno ben dosato.
La solidità minerale.

Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico XXIV

Prié Blanc 100%
20 anni
Pressatura soffice, vinificazione in acciaio inox; 24 mesi sui lieviti. Ricolmo con vino della stessa annata.
0 gr. Litro
1.500
n.d.
Salumi, tartare di tonno, carpaccio di salmone agli agrumi.
Giallo paglierino con riflessi dorati; profumo di crosta di pane, floreale (primula) e fruttato (mela). Fragrante, minerale, fresco e sapido. Bollicine fini e persistenti.
Non teme champagne.

« Ninive » Vino da uve stramature

Prié Blanc 100%
25 anni
Vendemmia manuale a 8-10° sottozero; i grappoli sono pressati ghiacciati; acciaio inox.
1.000
4 anni
Fois gras, erborinati, pasticceria secca.
Erbe di montagna, frutta secca, miele. Palato che avvolge, scorze di agrumi canditi, pepe bianco, spezie piccanti. Concentrato, cristallino, bella tensione. Da uva surmatura, raccolta ghiacciata all'alba a dicembre.
La frutta che scintilla.

ARPEPE

Emanuele, Isabella e Guido

Esclusiva Italia
(no SO, BS, MI, BG)

110.000
15 ha: Chiavennasca (Nebbiolo)

2022	Rosso di Valtellina DOC	Rosso	Secco	*
2020/21	« Il Pettirosso » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020 *
2019	Sassella « Stella Retica » - Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2019	Grumello « Rocca De Piro » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2019	Inferno « Fiamme Antiche » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2016	Sassella Riserva « Rocce Rosse » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2016	Grumello Riserva « Buon Consiglio » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2016	Sassella Riserva « Nuova Regina » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2016	Sassella Riserva « Ultimi Raggi » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2016	Grumello Riserva « Sant'Antonio » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2016	Inferno Riserva « Sesto Canto » Valtellina Superiore DOCG	Rosso	Secco	*
2022	Rosso di Valtellina DOC **Magnum**	Rosso	Secco	*
2020/21	« Il Pettirosso » Valtellina Superiore DOCG **Magnum**	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020 *
2019	« Stella Retica » - « Rocca De Piro » - « Fiamme Antiche » **Magnum**	Rosso	Secco	in esaurimento **
2016	« Rocce Rosse » - « Buon Consiglio » **Magnum**	Rosso	Secco	in esaurimento **
2016	« Nuova Regina » - « Ultimi Raggi » **Magnum**	Rosso	Secco	in esaurimento **
2016	« Sant'Antonio » - « Sesto Canto » **Magnum**	Rosso	Secco	in esaurimento **
2020/21	Rosso di Valtellina DOC **Jeroboam**	Rosso	Secco	quantità limitata; 2021 a es. 2020 *
2019	« Il Pettirosso » Valtellina Superiore DOCG **Jeroboam**	Rosso	Secco	quantità limitata **
2019	« Stella Retica » - « Rocca De Piro » - « Fiamme Antiche » **Jeroboam**	Rosso	Secco	in esaurimento **
2016	« Rocce Rosse » - « Buon Consiglio » **Jeroboam**	Rosso	Secco	in esaurimento **
2016	« Nuova Regina » - « Ultimi Raggi » **Jeroboam**	Rosso	Secco	in esaurimento **
2016	« Sant'Antonio » - « Sesto Canto » **Jeroboam**	Rosso	Secco	in esaurimento **
2015/16/17	Grappa Bianca Millesimata « INVITTI - AR.PE.PE » (**0,50**)	Bianco	Secco	ct da 6 bt (2x2015, 2x2016 e 2x2017)

* = tappo Nomacorc Reserva ** = tappo sughero ndtech Amorim garantito

IL PREMIO DELLA LUNGA ATTESA

"Grandissima cura dei muretti a secco dei terrazzamenti, preservazione delle viti vecchie, rispetto dell'ambiente, lunghe macerazioni, **maturazione in legno grande, vini da lunghissimo invecchiamento**: in poche parole la Valtellina che sa valorizzare il suo Nebbiolo Chiavennasca. - Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023

"**Alcuni dei vini più penetranti ed emozionanti di questo spettacolare e impervio territorio**, capaci di dissimulare i caratteri precipui della denominazione - il sale, la mineralità, la raffinata grana dei tannini, la freschezza acida, la spiccata longevità - dietro l'apparenza di rossi leggeri, dal tatto soffuso e dal frutto rarefatto" - Guida Espresso vini d'Italia 2014

"C'è tutto il carattere e il fascino dei vini nella Valtellina nelle etichette dei vini della famiglia Pelizzatti Perego, quattro generazioni di vignaioli. La scommessa di proporre sul mercato le bottiglie solo dopo un lungo riposo in bottiglia è stata sicuramente vincente, oggi **la gamma si presenta sempre più articolata e solida tenendo fede a una cifra stilistica che gioca su vini intensi ma al contempo freschi e ariosi, ricchi di spigolo acido e sfaccettature speziate articolate**." - Guida Gambero Rosso 2021

"Panta rei, tutto scorre, come il corso di un fiume che scende impetuoso, rimane sé stesso, ma si rinnova e si trasforma sempre. In questo eterno divenire vediamo la rotta della famiglia Pelizzatti, tra storia, avvicendamenti, ripartenze, in cui il passato leggendario non argina la corrente di **un presente dinamico, che sfocia in uno stile valtellinese rivelativo, puro e autorevole**." - Guida Slow Wine 2023

Rosso di Valtellina DOC

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
50 anni
Raccolta in cassette il 1 ott; fermentazione spontanea; 100 giorni di macerazione in tini troncoconici in legno; 9 mesi in tini e botti da 50 hl e bottiglia per oltre 12 mesi complessivi.
52.946
10-15 anni
Piatti della tradizione Valtellinese, pesce d'acqua dolce, formaggi freschi e a breve stagionatura.
Sapido e succoso al gusto, leggero, fresco e fruttato. Tannini appena avvertibili. Una delizia fatta con stile.
Il piacere di bere.

« Il Pettirosso » Valtellina Superiore DOCG

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
50 anni
Raccolta in cassette il 12 ott; fermentazione spontanea; 71 giorni di macerazione in tini troncoconici in legno; 12 mesi in tini e botti da 50hl e bottiglia per oltre 24 mesi complessivi.
6.196
20-25 anni
Malfatti di spinaci, arrosti, carni rosse, primi a base di funghi. Servire intorno ai 15°.
Sapiente fusione dell'eleganza del Sassella con la dolcezza del Grumello. Lunga macerazione e paziente affinamento. Intenso ed elegante profumo di sottobosco.
In punta di piedi, con grazia.

Sassella « Stella Retica » Valtellina Superiore DOCG

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
50 anni
Raccolta in cassette il 31 ott; fermentazione spontanea; 102 giorni di macerazione in tini troncoconici in legno; 15 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento e bottiglia per oltre 30 mesi complessivi.
26.050
20-25 anni
Affettati misti, primi piatti, carni bianche e rosse.
Rigoroso, austero, affascina e conquista per la fusione tra i toni di ciliegia e violetta con il lato più sapido-ferroso della sua anima montana; finale saporito, teso, vivo.
Il carattere.

Inferno « Fiamme Antiche » Valtellina Superiore DOCG

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
50 anni
Raccolta in cassette il 28 ott; fermentazione spontanea; 104 giorni di macerazione in tini troncoconici in legno; 15 mesi in tini e botti da 50 hl, acciaio bottiglia per oltre 30 mesi complessivi.
12.850
20-25 anni
Torte salate, manfrigole bitto e bresaola.
Profilo olfattivo preciso e complesso, intenso di frutti di bosco, ciliegie, legni balsamici e incenso con un frutto molto succoso e delicato, bocca di elegante freschezza.
La soavità.

Grumello « Buon Consiglio » Valtellina Superiore DOCG

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
50 anni
Raccolta in cassette il 17 ott; fermentazione spontanea; 102 giorni di macerazione in legno. 34 mesi in tini e botti da 50 hl, acciaio e bottiglia per 6 anni complessivi.
12.711
30-50 anni
Lepre in salmì, agnello in forno, gnocchi al gorgonzola.
Inebriante per la sua carica aromatica, il palato ha poi una viva tridimensionalità, profondo quanto generoso, scalpitante di sapidità rocciosa.
Poliedrico.

Sassella « Ultimi Raggi » Valtellina Superiore DOCG

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
50 anni
Raccolta in cassette il 10 nov; Pre-macerazione a freddo naturale; fermentazione spontanea; 78 gg di macerazione in tini troncoconici in legno; 34 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento e bottiglia per 6 anni complessivi.
6.246
30-50 anni
Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.
Ricchezza olfattiva, frutto avvolgente, invidiabile tensione; palato di grande verve, trama tannica magnifica per qualità e sapore, affilato e progressione lunghissima.
Il vino d'altri tempi.

Inferno « Sesto Canto » Valtellina Superiore DOCG

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
50 anni
Raccolta in cassette il 02 nov; fermentazione spontanea; 86 giorni macerazione in legno da 50 hl; 34 mesi in tini e botti da 50 hl, acciaio e bottiglia per 6 anni.
6.246
30-50 anni
Selvaggina, piuma e formaggi di media-lunga stagionatura.
Coniuga perfettamente ricchezza olfattiva e grande finezza; palato di grande struttura e bevibilita' allo stesso tempo, dotato di lunghissima persistenza.
L'equilibrio.

Grumello « Rocca De Piro » Valtellina Superiore DOCG

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
50 anni
Raccolta in cassette il 26 ott; fermentazione spontanea; 106 giorni di macerazione in tini troncoconici in legno; 15 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento e bottiglia per oltre 30 mesi complessivi.
12.850
20-25 anni
Battute di carne, carpacci e salumi.
Profumi prorompenti dalle sfumature eteree e minerali, finezza, rotondità e potenza; fresco, sapido, dal tannino in bella mostra e minerale.
La nobiltà.

Sassella « Rocce Rosse » Valtellina Superiore DOCG

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
50 anni
Raccolta in cassette il 22 ott; fermentazione spontanea; 97 giorni di macerazione in legno. 34 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento e bottiglia per 6 anni complessivi.
25.302
35-50 anni
Carni Rosse e selvaggina, conquista in abbinamento con pesce di grande struttura.
La nitidezza di dettagli del grande rosso classico; rigoroso e naturale nello sviluppo, tessitura tannica fitta, longilineo; profondità gustativa straordinaria.
Il rigore espressivo.

Sassella « Nuova Regina » Valtellina Superiore DOCG

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
50 anni
Raccolta in cassette il 30 ott; fermentazione spontanea; 89 giorni di macerazione in legno. 34 mesi in tini e botti da 50 hl, cemento e bottiglia per 6 anni complessivi.
6.006
30-50 anni
Anatra, piuma e sushi.
Lucentezza immensa, fine all'olfatto, armonico e rotondo al palato, di grande reattività, fine per la setosità dei tannini, particolarmente profondo e persistente.
La trasparenza

Grumello « Sant'Antonio » Valtellina Superiore DOCG

Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
50 anni
Raccolta in cassette il 03 nov; fermentazione spontanea; 85 giorni di macerazione in tini di legno da 50 hl, 34 mesi in tini e botti da 50 hl, acciaio e bottiglia per 6 anni complessivi.
6.246
30-50 anni
Selvaggina, carni rosse anche alla griglia, formaggi erborinati e di lunga stagionatura
Colore intenso e brillante, prorompente all'olfatto, di grande sapidità e struttura al palato.
La sapidità.

Grappa Bianca Millesimata « INVITTI - AR.PE.PE »

Vinacce di Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
50 anni
Vinificazione in legno; pressatura soffice; distillazione mediante disalcolazione della vinaccia tramite impianto a vapore con pressione regolabile.
1.500 circa
Più di 50 anni
Bisciola valtellinese, panforte, cioccolato fondente.
Una grappa pura e ricca delle caratteristiche organolettiche tipiche del Nebbiolo delle Alpi.
Lo stile Arpepe anche in una grappa.

CASCINA MADDALENA

Famiglia Zordan

Esclusiva Italia

35.000
3 ha: Turbiana
1 ha: Marzemino, Cabernet

2022	« Capotesta » Lugana DOC	Bianco	Secco	tappo a vite; 2023 non prodotta
	Verticale « Capotesta » 2bt x 2013 + 2bt x 2014 + 2bt x 2015	Bianco	Zero	tappo Diam; max 3 verticali a cliente
2020	« Clay » Lugana DOC	Bianco	Secco	tappo a vite
	« Leonardo » Metodo Tradizionale VSQ (x-brut)	Bianco	Zero	tappo Diam
2022	« Rosanora » Marzemino	Rosato	Secco	tappo a vite; in esaurim.; 2023 non prodotta
2020	« 7 Scurtoni » Vino Rosso (Cabernet Sauvignon)	Rosso	Secco	no scheda vino; tappo a vite
2020/21	« Capotesta » Lugana DOC Magnum	Bianco	Secco	tappo a vite; su prenotazione
2020	« Clay » Lugana DOC Magnum	Bianco	Secco	tappo a vite; su prenotazione
	« Leonardo » Metodo Tradizionale VSQ (x-brut) Magnum	Bianco	Zero	tappo Diam

IL SORRISO DELLA LUGANA

"**Bevendolo devi capire la personalità di chi lo fa**. Il vino di Cascina Maddalena rispecchia il suo modo di produrre il Lugana, la sua visione, la volontà e la forza di fare il vino come una volta, senza inseguire mode o modi che non gli appartengono. Come dicono tra gli addetti ai lavori è un vino che non si stacca dal palato, ma il suo sapore, la sua essenza rimangono in bocca per deliziare il tuo palato e darti un piacere diverso, unico." - Mattia Zordan

"Tutti i vini prodotti da Mattia **hanno il grande pregio della facile beva, sorretti come sono da una spinta salina che richiama il sorso successivo**." - Guida Slow Wine 2023

"Qui **la turbiana**, che altro non è se non il biotipo locale del plebeo trebbiano, **trova sulle argille di bordo lago la bellezza e la coordinazione di un cigno. E vola alta, difatti**." - Castagno, Gravina e Rizzari, Vini da scoprire - La riscossa dei vini leggeri

"Mattia, 24 anni, ha talento ed idee chiare: oltre che della vigna si occupa in prima persona della cantina, **la sua visione del Lugana è tradizionalista/classica**, nessun'altra uva in uvaggio e pochi interventi in cantina. Viene praticata una viticoltura a basso impatto ambientale con la volontà ogni anno di alzare l'asticella della qualità. Mattia con molta concretezza e senza talebanismi sta sperimentando vinificazioni con lieviti indigeni e sta lavorando ad altri progetti come filtrazioni più larghe, per cercare di esaltare al massimo il carattere più autentico del Lugana e del suo prezioso terroir." - Michele Malavasi, Vis à Vin, 8 giugno 2014

Che grande, grande piacere quando, seduto ad un tavolo, bicchiere dopo bicchiere, ti si forma innanzi un quadro bello, variegato, **pieno di personalità, di originalità**, soprattutto. Tu assaggi, e ti rendi conto di tutti i pezzetti incastrati, minutamente, con semplicità ma altrettanta decisione, cura, passione, dedizione; pezzetti incastrati che diventano vini poco usuali, brillanti, spontaneamente in cerca di complessità senza mollare un briciolo della loro capacità di chiamarti a bere. Una di quelle magnifiche sorprese -solo per te che non bazzichi tanto, sia chiaro -che danno proprio un bel senso al nostro lavoro. - Luca Santini

« Capotesta » Lugana DOC

Turbiana 100%
15 anni
Vendemmia fine settembre primi di ottobre, pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati 6 mesi in acciaio, imbottigliato ad aprile.
26.400
15 anni
Pesce di lago e di mare, piatti tipici del Garda, luccio in salsa con polenta, cruditè di mare carpaccio di trota.
Florealità e freschezza, snello ma profondo; in bocca è scintillante, e caldamente minerale, si allunga guizzante e salato. Il tempo porta un'enorme esaltazione di mineralità. Originale.
La sapidità.

Verticale Capotesta » 2bt x 2013 + 2bt x 2014 + 2bt x 2015

« Clay » Lugana DOC

Turbiana 100%
15 anni
Vendemmia tardiva a ottobre, pressatura soffice, fermentazione con lieviti indigeni, 1 anno di affinamento in acciaio su fecce fini e 1 anno di bottiglia prima della vendita.
7.800
15 anni
Pesce di lago, formaggi, piatti tipici del Garda, sarde in saor, anguilla al forno, tinca in umido, risotto con tinca, spiedo bresciano.
Naso intenso, complesso, abbraccia e spinge anche in bocca, dove la straordinaria sapidità accompagna tutta la bevuta. Finale di grande finezza, vasto ma dinamicissimo.
Lugana Grand Cru!

« Leonardo » Metodo Tradizionale VSQ

Turbiana 100%
15 anni
Vendemmia nei primi di settembre, pressatura soffice di uva intera, fermentazione mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata e mantenimento sulla feccia fine fino a tarda primavera; affinamento di 24 mesi in bottiglia.
0 gr. litro
3.500
2-3 anni
Aperitivo, formaggi a pasta molle, pesce di lago e di mare.
Prodotto esclusivamente con uve Turbiana, questo vino è molto semplice ed elegante, con una buona acidità che (combinata ad un dosaggio molto basso) regala freschezza e molta bevibilità.
La voglia di bere la bottiglia.

FACCOLI
FRANCIACORTA

Famiglia Faccoli

Esclusiva Italia
(no BS, SO, MN, PR, RE, PD, RO, VE terraferma, IM, SP, UD)
Senza esclusiva TO, SV, BN, PZ, CR

52.000
2 ha: Pinot Noir
4,5 ha: Pinot Bianco, Chardonnay

	Franciacorta Brut	Bianco	Brut	
	Franciacorta Extra Brut	Bianco	X-Brut	
	Franciacorta Rosé	Rosato	Brut	
2018/19	Franciacorta Dosaggio Zero	Bianco	Zero	2019 a maggio 2024
2013	Franciacorta Extra Brut Riserva Degorgement Tardif	Bianco	Zero	quantità limitata; 2014 non prodotto
	Franciacorta Brut Magnum	Bianco	Brut	
	Franciacorta Extra Brut Magnum	Bianco	X-Brut	
2018/19	Franciacorta Dosaggio Zero Magnum	Bianco	Zero	2019 a esaurimento 2018
	Franciacorta Extra Brut Jeroboam	Bianco	X-Brut	aprile 2024
	Confezione per bottiglia Magnum			

STAI IN CAMPANA CHAMPAGNE!

"le bollicine sono modellate da un terroir costituito da ciottoli, argilla rossa, calcare e gesso. L'affinamento sui lieviti regala poi ai prodotti **piacevolezza, eleganza e longevità**. I Franciacorta presentati sono tutti centrati e rispondenti allo stile della cantina." - Guida AIS Vitae 2020

"La mia idea di Metodo Classico. Che **non sfigurerebbe affatto nella Costa dei Bianchi francese**." - Andrea Scanzi, il vino degli altri, set 2012

"Qui opera da trent'anni Claudio Faccoli, **vignaiolo autentico e spumantista competente**; le sue **cuvée, mai omologate** e sempre imprevedibili, al meglio esprimono un carattere aromatico riconoscibile e una freschezza perfetta per la tavola." - Guida Espresso vini d'Italia 2013

"Lo stile aziendale prevede vini schietti che rispettino il millesimo di appartenenza. **Asciutti e potenti, con bassi dosaggi e lunghi affinamenti, si distinguono per le sfumature leggermente rustiche e ossidative, una caratteristica voluta che cerca nel tempo un alleato prezioso**." - Guida Slow Wine 2023

Franciacorta Brut
Chardonnay 60%, Pinot Bianco 20%, Pinot Noir 20%
20 anni
Inerbimento totale; concimi organici; lieviti autoctoni; prima fermentazione in acciaio, seconda 2-3 anni in bottiglia.
5 gr. litro
7.000
2 anni
Aperitivo, primi piatti, a tutto pasto col pesce.
Rinfrescante e molto beverino nasconde dietro l'apparente immediatezza una grande profondità: la dolcezza di bocca poggia su un agrume fresco¸ il finale di bella tensione.
Pura beva.

Franciacorta Extra Brut
Chardonnay 60%, Pinot Bianco 20%, Pinot Noir 20%
20 anni
Inerbimento totale; concimi organici; lieviti autoctoni; prima fermentazione in acciaio, seconda 2-3 anni in bottiglia.
0 gr. litro
21.000
2 anni
Aperitivo, antipasti, secondi di pesce e carni delicate. Ottimo sul rombo arrosto.
Un vino che esalta il territorio, e la quasi assenza di dosaggio lo rende interessante anche per gli amanti delle bollicine d'Oltralpe. Tutto mira ad accentuare il carattere minerale, aromaticamente e al palato.
La franca mineralità.

Franciacorta Dosaggio Zero
Chardonnay 60%, Pinot Bianco 20%, Pinot Noir 20%
20 anni
Inerbimento totale; concimi organici; lieviti autoctoni; prima fermentazione in acciaio, seconda 5-6 anni in bottiglia.
0 gr. litro
6.000
4 anni
Meditazione, primi piatti, secondi piatti di pesce strutturati, crostacei.
Complessità, struttura, volume ma anche estrema freschezza e levità. Allungo sicuro e grande sapidità della persistenza nel lungo finale.
La complessità.

Franciacorta Rosé Brut
Pinot Noir 70%, Chardonnay 20%, Pinot Bianco 10%
20 anni
Inerbimento totale; concimi organici; lieviti autoctoni; prima fermentazione in acciaio, seconda 2-3 anni in bottiglia.
2 gr. litro
8.000
5 anni
Aperitivo, secondi piatti di pesce, zuppe di media struttura.
Divertente e appassionante, insiste nel mostrare con tenacia il lato minerale di queste vigne.
Sobrio ma goloso!

FONGARO
Spumanti Metodo Classico

Tanita Danese

Esclusiva Italia
(no Vicenza)

70.000
12 ha: Durella, Chardonnay, Incrocio Manzoni
** Coltura Biologica certif. dal 1985 **

2020	Corallo Extra Brut VSQ	Bianco	X-Brut	
2018	Viola Brut Lessini Durello Riserva Doc	Bianco	Brut	
2018	Verde Pas Dosé Lessini Durello Riserva Doc	Bianco	Zero	
2015	Nera Pas Dosé Lessini Durello Riserva Doc	Bianco	Zero	
2019	Corallo Extra Brut VSQ Magnum	Bianco	X-Brut	
2015	Viola Brut Lessini Durello Riserva Doc Magnum	Bianco	Brut	
2015	Verde Pas Dosé Magnum	Bianco	Zero	
2013	Nera Pas Dosé Lessini Durello Ris. Doc Magnum	Bianco	Brut	solo su prenotazione
	Confezione per bottiglia Magnum			solo su prenotazione

PER DIVENTARE UN CLASSICO… CI VUOLE METODO

Già nel 1985 Fongaro sceglie di concentrare la sua attività sulla produzione esclusiva di Spumanti Metodo Classico e sceglie di abbracciare i principi dell'agricoltura biologica, diventando **tra le prime aziende vitivinicole biologiche della regione Veneto**. Oggi la guida dell'azienda è passata nelle mani di Tanita Danese, giovane agricoltrice legata da tempo alla Famiglia Fongaro. Con il suo bagaglio di esperienza, sta ampliando la visione della cantina, legando in maniera indissolubile tradizione ed innovazione.
"Tanita con determinazione e competenza **dà continuità alle scelte originarie della conduzione in biologico** e dell'esclusiva produzione del Metodo Classico, che considera l'autentica vocazione dell'uva Durella. - AIS Vitae, La Guida Vini, 2022
"Oggi l'azienda, condotta dalla volitiva Tanita Danese, ha dato un imprinting ancora maggiore alla completa naturalità dei processi, e **l'azienda può ben figurare fra le più interessanti cantine d'Italia, capace di manifestare l'anima del Durello**, che fra gli spumanti è quello che più si avvicina agli Champagne" - Paolo Massobrio e Marco Gatti L'emozione del vino, 2022
"Donna di carattere e vini di carattere. **Siamo nell'unica denominazione italiana in cui si ottiene un metodo classico con un vitigno autoctono**" - Guida Slow Wine 2021
"Questa cantina ha sempre operato con l'intento di valorizzare l'uva principale della Lessinia, la durella, qui espressa attraverso la sua **naturale vocazione spumantistica**" - Guida Espresso Vini d'Italia, 2015
"**Vini ancorati al suolo di provenienza nei loro sentori tipici, ma domati dal grande e meticoloso lavoro che si fa in cantina**." - Guida Slow Wine 2023
"Conduzione in regime biologico per una produzione più che affidabile, con numerose etichette che **escono solo dopo una lunga sosta in cantina**." - Guida Gambero Rosso 2023
"...È un vino che non vuole illudere al primo approccio ma **soddisfa il palato con un sorso asciutto, sapido, diretto e senza fronzoli**. La bollicina molto gentile solletica la beva e la chiusura risuona con un riverbero che funge da richiamo." - Le 100 migliori bollicine d'Italia, Slow Food

Fongaro Corallo Extra Brut VSQ
Durella 75%, Incrocio Manzoni e Chardonnay 25%
25 anni
Raccolta manuale e pressatura soffice; prima fermentazione in vasca d'acciaio a 15/18°C, seconda fermentazione sui propri lieviti in bottiglia per non meno di 48 mesi.
2,1 gr.
12.000
5 anni
Ottimo da aperitivo. Ssushi con pesce di acqua dolce, formaggi a pasta molle, secondi a base di pesce.
Vibrante, teso, note agrumate di pompelmo giallo e mandarino. La mineralità si rivela il filo conduttore. Il corpo agile un assaggio appagante. Finale lungo e sapido.
La mineralità fine e delicata.

Fongaro Viola Brut Lessini Durello Riserva Doc
Durella 100%
25 anni
Raccolta manuale e pressatura soffice; prima fermentazione in vasca d'acciaio, seconda fermentazione sui propri lieviti in bottiglia per non meno di 36 mesi.
5 gr.
25.000
7 anni
Indicato sia come aperitivo, che in abbinamento a salumi e formaggi tipici del territorio dei monti Lessini.
Notevole equilibrio fra fragranza e sapidità; teso e tenace, carbonica sottile ed integrata, finale fresco e nervoso, di chiara matrice minerale.
Purezza e carattere.

Fongaro Verde Pas Dosé Lessini Durello Riserva Doc
Durella 100%
25 anni
Raccolta manuale e pressatura soffice; prima fermentazione in vasca d'acciaio, seconda fermentazione sui propri lieviti in bottiglia per non meno di 44 mesi.
1,1 gr.
15.000
7 anni
Indicato come aperitivo, o in abbinamento a piatti di pesce strutturati e crostacei.
La magia del non dosaggio lascia emergere l'anima sapida del vino. La spuma cremosa avvolge e riequilibra il tutto, esaltando la sostanza minerale.
Mineralità e unicità.

Fongaro Nera Pas Dosé Lessini Durello Riserva Doc
Durella 100%
35 anni
Raccolta manuale e pressatura soffice; prima fermentazione in vasca d'acciaio, seconda fermentazione sui propri lieviti in bottiglia per non meno di 72 mesi.
1,5 gr.
2.500
10 anni
In abbinamento ad un risotto di pesce o con un secondo piatto di pesce al forno. Un abbinamento provocante è con i dolci, magari a base di crema Chantilly.
Grande carattere al gusto, l'acidità salina richiama la beva e accompagna il setoso effetto dell'effervescenza.
Finezza ed eleganza.

BELE CASEL

Famiglia Ferraro al completo

Esclusiva Italia

150.000
12 ha: Glera, Bianchetta, Perera, altre uve autoctone

	Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Brut	Bianco	X-Brut	
	Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Dry	Bianco	X-Dry	
2019	Asolo Prosecco DOCG Superiore « Vecchie Uve »	Bianco	Zero	
	Colli Trevigiani IGT « ColFondo Agricolo »	Bianco	Zero	agitare prima dell'uso! tappo a corona
2017	Asolo Prosecco DOCG « ColFondo »	Bianco	Zero	quantità limitata; agitare prima dell'uso!
2020	« Caranto » Colli Trevigiani IGT	Bianco	Secco	quantità limitata
	Colli Trevigiani IGT « ColFondo Agricolo » Magnum	Bianco	Zero	agitare prima dell'uso! tappo a corona
	Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Dry Magnum	Bianco	X-Dry	

E SE L'AGGETTIVO "ELEGANTE" LO ASSOCIASSIMO ALL' ASOLO PROSECCO?

"**Il lavoro sulle antiche varietà del luogo e i giusti tempi di attesa delle annate testimoniano il desiderio di fare del Prosecco delle colline asolane un grande vino**, e di lottare contro i comuni pregiudizi sullo spumante in assoluto più venduto al mondo." - Guida Slow Wine 2024
"**Uno stile essenziale**, da cui emergono frutto e fragranza. Provate ad apprezzarli nel tempo." - Guida Slow Wine 2024
"Vecchie Uve racchiude la filosofia del terroir di Luca Ferraro. Le uve raccolte a piena maturazione fenolica, il minimo intervento in cantina, la lunga rifermentazione e l'affinamento sui lieviti (ben 18 mesi nel caso dell'annata 2019), danno vita a un vino terroso e senza compromessi, di **profondità e intensità sapida**, ma anche di notevole freschezza." - Decanter 2023
"Quella dei Ferraro è **una storia familiare semplice e onesta**, che non scomoda teste coronate, eredità nobiliari o pionieri della viticoltura tra gli antenati. "Semplice" e "onesta" sono gli aggettivi che, fuori di retorica, spenderemmo anche per la loro piccola impresa vinicola, avendo però cura di aggiungerne altri che ne suggeriscano coraggio, vastità di vedute e uno speciale talento manuale, **artigianale nel senso più qualificante**" - Armando Castagno - La Verticale "Artigiani, fino al fondo" - Viniplus Novembre 2021

Asolo Prosecco DOCG Superiore X-Brut
Glera 100%
40 anni
Pressatura con pressa pneumatica; decantazione statica del mosto senza prodotti enologici; affina in serbatoi di acciaio per almeno 4 mesi; met. Martinotti.
Residuo zuccherino 4 g/l
50.000
2 anni
Aperitivo, brunch di lavoro, a tutto pasto.
Schietto, elegante nella linearità, asciutto, di grande beva; viva acidità che trova compensazione nel frutto
La purezza.

Asolo Prosecco DOCG Superiore X-Dry
Glera 100%
25 anni
Pressatura con pressa pneumatica; decantazione statica del mosto senza prodotti enologici; affina in serbatoi di acciaio per almeno 4 mesi; met. Martinotti.
Residuo zuccherino 16 g/l
50.000
2 anni
Aperitivo, aperitivo e ancora aperitivo!
I vini a tavola danno la svolta alla serata, spingendo verso una sfrontata allegria e tuttavia elegante.
La grande beva.

Asolo Prosecco DOCG Superiore « Vecchie Uve »
Glera, Bianchetta Trevigiana, Perera
50 anni
Pressatura con pressa pneumatica; decantazione statica del mosto senza prodotti enologici; affina in serbatoi di acciaio per almeno 4 mesi; met. Martinotti.
Residuo zuccherino 0 g/l
3.276
7 anni
A tutto pasto.
Uve storiche dalle vecchie vigne per ritrovare sapidità, eleganza e complessità.
Vino gastronomico.

Colli Trevigiani IGT « ColFondo Agricolo »
Glera e Bianchetta Trevigiana
40 anni
Pressatura soffice; decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici; acciaio per 7 mesi senza filtrazione né aggiunte di solfiti; rifermenta in bottiglia senza sboccatura.
0 gr.
20.000
oltre 15 anni
Pane e sopressa, cicchetti veneziani, a tutto pasto.
Colore da "sur lie", olfatto da "Bière Blanche.
Se non bevi il fondo è un godimento a metà!

Asolo Prosecco DOCG « ColFondo » 2017
Glera, Bianchetta Trevigiana
oltre 70 anni
Pressatura soffice; pressa pneumatica; decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici; acciaio per 7 mesi senza filtrazione né aggiunte di solfiti; rifermenta in bottiglia senza sboccatura.
0 g/l
10.000
oltre 15 anni
Pane e sopressa, cicchetti veneziani, a tutto pasto.
Colore opaco come si addice a un "sur lie", olfatto arioso che ricorda la "birra bianca".
Il Prosecco non invecchia !!!

« Caranto » Colli Trevigiani IGT
Bianchetta Trevigiana
15 anni
4 giorni di fermentazione sulle bucce, torchiatura manuale, affinamento in acciaio sulle fecce fini per 2 anni.
0 gr.
1433
15 anni
A tutto pasto.
Tannino avvolgente, acidità e sapidità importanti. Una spremuta delle terre di Monfumo.
La tensione sapida.

Stefano e Pier Paolo Antolini

Esclusiva Italia

70.000

10 ha: Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Cabernet Sauvignon

2022	Valpolicella Classico	Rosso	Secco	tappo a vite
2021/22	Valpolicella Classico Superiore « Persegà »	Rosso	Secco	tappo a vite
2020/21	Valpolicella Classico Superiore Ripasso	Rosso	Secco	
2020/21	Amarone della Valpolicella Classico « Moròpio »	Rosso	Secco	
2013	Amarone della Valpolicella Classico « E se fosse… Moròpio »	Rosso	Secco	
2020	Amarone della Valpolicella Classico « Ca' Coato »	Rosso	Secco	a esaurimento 2019
2019	Amarone della Valpolicella Classico « Ca' Coato »	Rosso	Secco	
2021/22	Recioto della Valpolicella Classico (0,50)	Rosso	Dolce	
2019	Valpolicella Classico Superiore Ripasso Magnum	Rosso	Secco	su prenotazione
2019/20	Amarone della Valpolicella Classico « Moròpio » Magnum	Rosso	Secco	su prenotazione
2019	Amarone della Valpolicella Classico « Ca' Coato » Magnum	Rosso	Secco	su prenotazione
	Verticale « Moròpio » (2011/13/15/16/17/18)	Rosso	Secco	a esaurimento Verticale 2009-2015
	Verticale « Moròpio » (2009/10/11/12/13/15)	Rosso	Secco	sct legno da 6 bt; clienti storici Antolini
	Verticale « Ca' Coato » (2008/09/10/11/12/15)	Rosso	Secco	sct legno da 6 bt; clienti storici Antolini
	Cassetta di legno singola per bottiglia Magnum			su prenotazione

SEMPLICEMENTE TRADIZIONE

"Pochi ettari, **tanto amore per il territorio**, idee ben chiare, talvolta in controtendenza." - Guida AIS Vitae 2020
"**Il carattere deciso e montanaro della terra di Marano si ritrova con coerenza nei vini, che fanno della freschezza il loro elemento distintivo**." - Guida Slow Wine 2021
"**Vini che alla potenza prediligono la complessità e la tensione**." - Guida Gambero Rosso 2023

Valpolicella Classico

Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5%
da 15 a 40 anni
Vendemmia manuale; invecchia in acciaio.
4.000
2-3 anni
Formaggi non stagionati, primi e pizze non impegnativi.
Vino semplice ma franco, dal frutto croccante, destinato al consumo quotidiano.
La schiettezza.

Valpolicella Classico Superiore « Persegà »

Corvina 40%, Corvinione 40%, Rondinella 20%
7 anni
No appassimento; fermentazione spontanea; affina 12 mesi in vecchie botti di rovere.
6.600
5-7 anni
Pasta e zuppe, risotti, carni bianche e rosse, formaggi.
Un valpolicella vecchio stile, fresco e secco, schietto e sincero, buona struttura e tannino levigato, elegante e dritto, piacevolissimo alla beva.
La capacità di abbinarsi ai piatti.

Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5%
da 15 a 40 anni
Il vino rifermenta sulle vinacce dell'Amarone e anche del Recioto. 12 mesi in botti grandi di rovere e ciliegio.
11.000
4-5 anni
Piatti con condimenti corposi, salumi, carni rosse.
L'equilibrio e l'armonia che non ci si aspetta di trovare in un ripasso.
La BEVIBILITÀ!

Amarone della Valpolicella Classico « Moròpio »

Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5%
da 35 a 40 anni
Vendemmia manuale; selezione rigorosa e appassimento nel fruttaio; botti grandi di rovere, ciliegio, castagno e gelso per circa 24 mesi.
8.500
10-15 anni
Carni rosse arrosto o brace, cacciagione, formaggi stagionati.
Tendere all'eleganza e non alla potenza.
La scorrevolezza.

Amarone della Valpolicella Classico « Ca' Coato »

Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%
da 6 a 9 anni
Vendemmia manuale; selezione rigorosa e appassimento nel fruttaio; invecchia in botti grandi di rovere, ciliegio e castagno per circa 24 mesi.
5.000
10-15 anni
Carni rosse arrostite o alla brace, cacciagione, formaggi stagionati.
Speziature, acidità e tannino assicurano un lungo futuro.
La precisione.

Recioto della Valpolicella Classico

Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5%
25-40 anni
Vendemmiato a ottobre; appassimento; prima pigiatura; seconda pigiatura con Corvinone a fine febbraio; oltre un anno in acciaio.
4.000
5-7 anni
Meditazione, dolci secchi, crostate, dolci al cioccolato.
Balsamico, bell'acidità, equilibrio.
La fragranza.

tonini
VITICOLTORI IN ISERA

Filippo e Marco Tonini

Esclusiva Italia

20.000
3 ha: Chardonnay, Pinot Bianco
2 ha: Marzemino Gentile

2021	TrentoDoc Nature	Bianco	X-Brut	metà luglio 2024
2020	TrentoDoc Nature	Bianco	X-Brut	quantità limitata
2019	TrentoDoc Nature Magnum	Bianco	X-Brut	
2017	TrentoDoc Riserva « Le Grile »	Bianco	X-Brut	
2021	Trentino Marzemimo DOC Superiore d'Isera	Rosso	Secco	

L'IMPRONTA DELLA PASSIONE

Questa piccola realtà vitivinicola-biologica a conduzione famigliare nasce nel 2011, per desiderio di Marco, viticoltore appassionato.
Nel 2023 questa azienda, che negli anni si è fatta conoscere, è cresciuta ed ha deciso di fare un ulteriore passo avanti, lasciando spazio alla nuova generazione, a Filippo, figlio maggiore della famiglia, facendolo in maniera anche tangibile, cambiando il suo nome in "Tonini Viticoltori in Isera".
La famiglia Tonini si dedica con passione alla coltivazione dei suoi vigneti sulle colline soleggiate di Isera, in Vallagarina (Trentino), collocati tra i 200 e gli 800 mt di altitudine, con un'attenzione particolare per le tradizioni e l'ambiente, rispettosa dei cicli biologici e degli equilibri della natura.
I vigneti dell'azienda sono coltivati in parte con la tradizionale "pergola trentina" e in parte a guyot, su terrazze sostenute da muretti a secco e pezzi più pianeggianti, e coprono una superficie di circa otto ettari.
Dal 2013 l'azienda ha inoltre raggiunto il traguardo della **Certificazione biologica** ed ha intrapreso da subito la strada della produzione di vini, nel rispetto della terra che ama, e che rispecchiano l'animo schietto di chi li produce: vini non scontati, veri, di carattere.
Due le passioni: il Trentino Marzemino, nella versione Superiore d'Isera, vitigno tipico del territorio che trova un habitat ideale proprio sui terreni basaltici di quelle colline, ed il Trento DOC, spumante Metodo Classico, nella versione Pas dosè, o Nature, 30 e 60 mesi sui lieviti, che rispecchiano il carattere deciso di quel terroir, circondato delle montagne, i cui vigneti baciati dal sole e accarezzati dall'ora che sale dal Lago di Garda, e dalla frescura della notte, donano alle uve che lo compongono, Chardonnay e Pinot Bianco, struttura, mineralità e complessità.

"Ha l'impronta del viticoltore sull'etichetta e ciò dimostra tutta la caparbietà del titolare. Marco Tonini e suo figlio Filippo portano avanti con piglio da enusiasti vignerons la loro piccola cantina, curando uve per il loro classico spumante Trentodoc, senza tralasciare dedizioni speciali al marzemino. Quest'ultimo è sicuramente tra i più rappresentativi della varietà. Violaceo, variegato, ben amalgamato e in grado di sfidare qualche stagione per l'affinamento in bottiglia." - Gambero Rosso BERE BENE 2020

"Questa realtà ha un obiettivo dichiarato: **fare vini di tradizione mantenendo un tratto giovane e schietto**." - Vinibuoni d'Italia 2022

TrentoDoc Nature

Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30%
25 -30 anni
Uve raccolte a mano, 7 mesi in acciaio e 30 mesi in bottiglia.
0,5 gr.
13.000
5 anni
Piatti a base di pesce o carni bianche, primi piatti a base di verdure, ed è ottimo con salumi d'ogni genere.
Paglierino e luminoso, perlage fine e continuo, naso sottile ma netto. Nitida vena agrumata, sfumature di alloro. Dinamico, acidità ben bilanciata, freschezza, grande equilibrio e piacevolezza.
Il dinamismo.

TrentoDoc Riserva « Le Grile »

Chardonnay 100%
25 anni
Uve raccolte a mano, 7 mesi in acciaio e 60 mesi in bottiglia.
1,1 gr.
2.000
5 anni
Piatti a base di carni bianche primi piatti a base di verdure, ed è ottimo con salumi d'ogni genere.
Perlage fine e continuo, naso sottile, note di agrumi, sfumature di erbe, cioccolato bianco e pesca noce. Sapido, quasi salato, intrigante. Incisivo, vivace e articolato, di grande sapidità, ben bilanciato e profondo.
La sapidità.

Trentino Marzemimo DOC Superiore d'Isera

Marzemino gentile 100 %
35- 40 anni
Uve raccolte a mano, 10 mesi in acciaio, 12 mesi in cemento e 2 mesi in bottiglia.
4.000
3-4 anni
Salsiccia stufata servita con polenta, coniglio al forno, salumi o insaccati serviti caldi o freddi.
Rosso rubino, profumo vinoso e delicato con sentore di viola mammola e frutti rossi; il gusto è pieno e armonico. Vino che fa della bevibilità il punto di forza.
La voglia di bere la bottiglia

ANSITZ DOLOMYTOS SACKER

Brunilde & Norbert Marginter

Esclusiva Italia

11.000

1,7 ha: Pinot nero, Sangiovese, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

12 ha: Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewürztraminer

** Coltura Biologica**

ATTENZIONE: cartoni da 5 bottiglie!

2018/19	« Dolomytos » Vino Bianco	Bianco	Secco	2019 a esaurimento 2018
	« Amphora » Vino Bianco	Bianco	Secco	
2016	« Skythos » Vino Rosso	Rosso	Secco	
2017/18	« Athos » Vino Rosso	Rosso	Secco	2018 a esaurimento 2017

UNO SCRIGNO NELLE DOLOMITI

È una una cantina molto speciale. Si trova in Alto Adige, nel comune di Renon, a 500 m s.l.m. su un ripido versante, esposto a sud, fortemente battuto dalle intemperie, su un pendio molto caldo.
L'azienda è stata seguita dal 1998 al 2009 dal Prof. Dr. Rainer Zierock, professore di mitologia greca e filosofia agraria, che la creò secondo le sue idee. Il design del Prof. Dr. Zierock "Ansitz Dolomytos" e il vecchio nome della fattoria "Sacket" hanno portato al nome dell'azienda "Ansitz Dolomytos Sacker". Tutte le ristrutturazioni e le strutture si basano sul principio dei cinque elementi dell'insegnamento di Rudolf Steiner. Il Pentagono (cinque elementi - cinque angoli) e Panta Rei (tutto scorre) plasmano la filosofia di questa speciale cantina.
I vigneti sono stati realizzati con molte varietà diverse provenienti dalle zone di coltivazione più disparate (Grecia, Francia, Spagna). La vinificazione è stata fatta in modo molto naturale. I vini sapientemente realizzati con espansione ossidativa, fermentano in botti di legno, e qui maturano a lungo; talvolta capita che si aromatizzi con erbe varie. Rainer Zierock era un visionario, pensatore laterale, filosofo agrario, genio, inventore, talvolta, anche di caos.

"Arrivato lì, penso di essere rimasto ben più di qualche minuto, in più di un posto, a bocca aperta e cuore sospeso. Già la picchiata quasi verticale per arrivarci, il sobrio cancello, l'immanenza delle rocce, la luce sfrangiatissima, assoluta. La masità di quel maso. A giro d'occhio, solo bellezza: davanti, sotto, ai lati, laggiù. Afferrare l'energia di certi luoghi sfida il vocabolario, è vero, però quell'energia c'è, più che pulsare, si pone, senza imporsi. Ho visto gli occhi di Norbert riempirsi di entusiasmo, un brillio continuo, incantevole: felice di esser lì, felice di fare quei vini, un ragazzetto arguto e birbante. Fa vini di gusto, pieni di anfratti, di scarti dal sentiero, di vivezze, di cupezze, di umori, di slanci e ripiegamenti: una libertà, forse una liberazione. Mettetevi seduti nella torre pentagonale di legno, ascoltate." - Luca Santini

Dolomytos Vino Bianco

Pinot grigio 40%, Pinot bianco 5%, Sauvignon Blanc 30%, Riesling 20% e altre varietà 5%

25- 50 anni

Pressatura a grappolo intero, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in cigarillos da 150lt, il vino rimane 23 mesi sui lieviti totali, i primi 7-8 mesi frequenti batonnage, Cigarillos ca. 30% nuovi, resto usate.

3.500

15- 20 anni

Abbinamento con Risotto alle mele, speck del contadino e polvere di cardamomo.

Colore giallo dorato intenso e vivace. Al naso emergono la ginestra appassita e frutta di pesca, mela cotogna, lieve sensazione speziata di pepe bianco. Al sorso teso.

Il fascino dell'inatteso.

Amphora Vino Bianco

Traminer aromatico, Souvignier gris, Pinot grigio, Sauvignon blanc, Chardonnay

20 anni

Fermentazione spontanea in amphora da 250 e 350 lt, con bucce, lieviti indigeni, il vino rimane 8-9 mesi sulle bucce, in tarda primavera viene messo per 2-3 anni in cigarillos.

1.000

20 anni

Piatti con aromi forti, risotti, ravioli ricotta e zafferano, cucina orientale, formaggi stagionati.

Colore giallo ambrato intenso. Al naso sentori di agrumi (arancio, litschi, pompelmo)

Raggi B che balenano nel buio.

Skythos Vino Rosso

50% Pinot Nero, Sangiovese 40%, Petit verdot 10%

20 anni

Diraspamento fermentazione spontanea in tini di legno aperti (tonneau o botte), lieviti indigeni 15-20gg, follatura a mano e rimontaggi, 3 anni in barrique in parte a cigarillos, assemblaggio senza chiarifica e filtrazione.

2.500

10-15 anni

Antipasti freddi, affettati, formaggi di media stagionatura, anatra, agnello, arrosto di vitello.

Colore rubino intenso. Al naso frutti di bosco, mirtillo rosso, ribes rosso. Al palato elegante, fresco, persistente.

La misura rinascimentale.

Athos Vino Rosso

Merlot 55%, Cabernet Franc 22%, Cabernet sav. 20%, Petit verdot 3%

22 anni

35 mesi barrique francesi, assemblaggio, imbottigliamento 3-4 mesi, invecchiamento in bottiglia 2-3 anni.

2.500

20 anni

Carni rosse, selvaggina, filetto di cervo con erbe, guanciale di bue, arrosti.

Colore rosso rubino intenso, naso frutti di bosco, mirtilli rossi, ribes nero, more.

Il tono dei caffè eleganti.

Elda ed Heinrich Mayr

Esclusiva Italia
(BZ no esclusiva)

15.000
3 ha: Lagrein, Schiava, Teroldego
0,5 ha: Blatterle
** Coltura Biologica certificata dal 1994 **

2019	Lagrein Riserva Sudtirol DOC	Rosso	Secco	
	« Gloria » Vino Rosso (lotto 2012 e lotto 2015 - Lagrein)	Rosso	Secco	lotto 2015 a esaurimento lotto 2012
	« Elda » Vino Rosso (lotto 2018 - Schiava)	Rosso	Secco	a esaurimento lotto 2017
	« Elda » Vino Rosso (lotto 2017 - Schiava)	Rosso	Secco	
2018/19	Teroldego IGT	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018
2022	Lagrein Kretzer DOC	Rosato	Secco	aprile 2024
	« Bl.te.le » Vino Bianco (lotti 2021 e 2022 - Blatterle)	Bianco	Secco	lotto 2022 a esaurimento lotto 2021

L'UOMO RIFLESSO NEL VINO

Elda e Heinrich curano personalmente la vigna e vinificano nella loro cantina con l'idea di produrre **vini coerenti con i propri vitigni e il proprio territorio**.
"Come per la coltivazione anche nella lavorazione delle uve ci impegniamo a mantenere il loro tipico carattere per quanto riguarda la qualità e il territorio, facilmente riconoscibili nel vino giunto a maturazione. Rinunciamo volutamente ad un affinamento in barrique. Poniamo grande attenzione ad un **affinamento sufficientemente lungo in botte ed in bottiglia**; solamente prodotti pronti per il consumo lasciano la nostra cantina." - Heinrich Mayr
"Vi si coltivano soprattutto varietà a bacca rossa, che danno vita ad **una gamma di vini molto interessanti**" - Guida Gambero Rosso 2020
"Heinrich ed Elda Mayr, ora sostenuti dalla figlia Gloria, portano avanti **una tradizione vitivinicola fatta di vitigni scomparsi e di interpretazioni dei classici lontane dalle mode**." - Guida Slow Wine 2023
"Nusserhof è una delle più notevoli aziende che abbia mai visitato… Nusserhof **è una star non solo dell'Alto Adige, ma dell'Italia**." - Antonio Galloni, Vinous, maggio 2013

Lagrein Riserva Sudtirol DOC

Lagrein 100%
50 anni
Senza fertilizzanti da oltre 40 anni; macerazione di un mese; fermentazione e malolattica in acciaio; lieviti indigeni; affinamento in legno grande da 20hl per 30 mesi.
5.000
10 anni
Formaggi a pasta dura, agnello, cacciagione a pelo. Consigliamo di decantare il vino prima del consumo.
Finezza, classe e sobrietà. Aromaticamente espressivo e setoso al palato come nessun altro.
L'inaspettata raffinatezza.

« Gloria » Vino Rosso

Lagrein 100%
40-80 anni
Senza fertilizzanti da oltre 40 anni; non diraspato; lieviti indigeni; fermenta in acciaio; affina 30 mesi in legno e 36 mesi in bottiglia.
600
oltre 10 anni
Stracotto, cinghiale in umido, formaggi a pasta dura stagionati.
Un grande vino a 360°: eleganza, struttura, equilibrio.
La persistenza.

"Elda" Vino Rosso

Schiava di differenti cloni 85%, Lagrein e altre varietà 15%, il tutto di un unico vigneto
100 anni
Macerazione di un mese; malolattica in acciaio; lieviti indigeni; affinamento in legno grande da 20hl per 30 mesi.
3.000
10 anni
Come abbinereste un Pinot Nero dell'Alto Adige!
Dedicato a Elda, moglie di Heinrich. Originale, ampio e complesso al naso, sapore vibrante, una scintilla di freschezza, grande allungo conclusivo.
La ricchezza del frutto.

Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

Teroldego 100%
30 anni
Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio, maturazione in legno per 20 mesi, affinamento in bottiglia per 25 mesi.
850
10 anni
Volatili da cortile, pasta con sughi leggiadri.
Sapientemente vinoso, composto ma insieme sbarazzino, carnoso e appena vegetale.
La finissima vinosità.

Lagrein Kretzer Sudtirol DOC

Lagrein 100%
50 anni
Senza fertilizzanti da oltre 40 anni; fermentazione in acciaio; lieviti indigeni affinamento 10 mesi su fecce fini.
1.500
oltre 5 anni
Aperitivo, primi di media struttura, affettati e salumi, vitel tonné, pizza, carni bianche, a tutto pasto.
"Versione rosé del Lagrein Dunkel. lavorato come un vino bianco. Kretzer, deriva da 'Kretze' un cesto intrecciato attraverso il quale in passato veniva filtrato il mosto e separato dalle bucce degli acini." - Heinrich Mayr
La solida struttura.

« Bl.te.le » Vino Bianco

Blatterle 100%
30 anni
Senza fertilizzanti da oltre 40 anni; fermentazione in acciaio sulle bucce, esclusivamente lieviti indigeni; affinamento di 12 mesi su fecce fini in botte grande da 11hl. Servire a 16°.
3.000
4 anni
Primi piatti, asparagi, pesce con preparazioni semplici anche al forno.
Tessitura raffinata, molto dinamico in bocca, Fragrante, citrino, bella sapidità. Perché il vitigno sia poco utilizzato, visto il risultato, non si capisce.
La rarità del vitigno.

Andreas e Thomas Nicolussi-Leck

Esclusiva Italia
(no BZ, MI, MB, LO)

40.000
2,9 ha: Pinot Noir
3,3 ha: Chardonnay, Pinot Bianco, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc

2022/23	A. A. Weissburgunder « Strahler » (Pinot Bianco)	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2023	A. A. Chardonnay « Schwarzhaus »	Bianco	Secco	maggio 2024
2023	A. A. Sauvignon « Nico »	Bianco	Secco	no scheda vino; maggio 2024
2021	A. A. Blauburgunder « P!geno » (Pinot Nero)	Rosso	Secco	
2019	A. A. Blauburgunder Riserva (Pinot Nero)	Rosso	Secco	
2019	A. A. Blauburgunder « Selektion Sepp Hanni »	Rosso	Secco	
2020	A. A. Cabernet Franc/Merlot « Valbion »	Rosso	Secco	
2019	A. A. Blauburgunder Riserva (Pinot Nero) **Magnum**	Rosso	Secco	

DALLA METODICA PRECISIONE: VINI IMPECCABILI

"vini che esaltano il clima fresco e la luminosità dei vigneti posizionati a ridosso dei boschi della Mendola" - Guida Gambero Rosso 2021

"Andreas gestisce la produzione dagli anni Novanta, realizzando **etichette di qualità ed eleganza, che rispecchiano il luogo in cui sono prodotti**." - Guida Slow Wine 2023

"peculiarità del processo produttivo è il raffreddamento delle uve, prima della lavorazione, nella cantina costruita nel ventre della montagna" - Guida Oro Veronelli 2022

"**Vini dal carattere deciso**, di gradevole acidità e buone capacità di maturazione." - Guida AIS Vitae 2020

A. A. Weissburgunder « Strahler » (Pinot Bianco)

Pinot Bianco 90%, Pinot Grigio 5%, Chardonnay 5%
da 25 a 60 anni
Affinato in botti di rovere da 20 hl e sei mesi sui lieviti; no malolattica.
12.000
5 anni
Piatti a base di verdura, antipasti leggeri, insalate, pesce e frutti di mare.
Apre su durezze che fanno carattere; trova eleganza e bilanciamento in un nitidissimo richiamo alla frutta. Finale saporito e teso, lunghissimo.
L'equilibrio.

A. A. Chardonnay « Schwarzhaus »

Chardonnay 100%
11 anni
Affina in rovere da 20 hl; no malolattica; 6 mesi sui lieviti.
4.500
5 anni
Pollame e carne bianca, verdure grigliate, pesce e frutti di mare.
Cremoso, elegante; buon impatto gustativo, pieno e strutturato, molto scattante e luminoso, croccante, sapidissimo, persistente.
La bevibilità.

A. A. Blauburgunder « P!geno » (Pinot Nero)

Pinot Nero 100%
12- 15 anni
Barrique da 1° a 5° passaggio per 12 mesi; 8 mesi in rovere da 30 hl; affina poi un semestre in bottiglia.
12.000
10 anni
Carni rosse non strutturate, se bevuto giovane anche cacciucco, formaggi semi-stagionati.
Frutto maturo e pieno di succo, esprime il varietale con precisione e misura; ha garbo, un tratto fine ma deciso, un andamento ritmato ed un'ottima rotondità.
La serenità.

A. A. Blauburgunder Riserva (Pinot Nero)

Pinot Nero 100%
30 anni
Affinato 12 mesi in barrique (30% nuove); 8 mesi in botti di rovere da 30 hl; 18 mesi in bottiglia.
6.000 (e 330 magnum)
15 anni
Formaggi stagionati, selvaggina piumata arrosto o umido.
Equilibrio convincente, grazie a un variegato spettro aromatico e a una struttura gentile, signorile e serica, che lo colloca di diritto tra i migliori Pinot Nero altoatesini.
La complessità.

A. A. Blauburgunder « Selektion Sepp Hanni»

Pinot Nero 100 %
30 anni
Fermentazione di 23 gg con tre rimontaggi al giorno nella prima settimana. Barriques per 12 mesi. Stagionamento per 5 mesi in acciaio. Due anni in bottiglia.
2.000
20 anni
Carne alla griglia, anatra arrosto.
Frutti rossi maturi, tannini fini e buonissima struttura.
Il migliore dello Stroblhof.

A. A. Cabernet Franc/ Merlot « Valbion »

Cabernet Franc 60%, Merlot 40%
6 anni
Vendemmia 21 settembre (cabernet) e 08 ottobre (merlot). Macerazione a freddo e fermentazione controllata in vasche di rovere, invecchia 16 mesi e 1 anno in bottiglia.
2.340
15 anni
Carne alla griglia, primi piatti al sugo di carne, formaggi stagionati o piatti a base di funghi.
Rosso con riflessi violacei, potente e profondo, frutti scuri, prugna e ribes nero. Persistente e ben strutturato.
La territorialità.

Peter Wachtler

Esclusiva Italia
(no BZ, MI, VI, BL, PN)

30.000
4 ha: Sylvaner, Gewürztraminer, Kerner, Riesling

2022/23	A. A. Valle Isarco Sylvaner	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022/23	A. A. Valle Isarco Kerner	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022/23	A. A. Valle Isarco Riesling	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022/23	A. A. Valle Isarco Gewürztraminer	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2021/22	A. A. Valle Isarco Sylvaner « Lahner »	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2021
2020/21	A. A. Valle Isarco Riesling « Lahner »	Bianco	Secco	2021 a esaurimento 2020

SENTIRE LA VAL D'ISARCO NEL BICCHIERE

"**una produzione contraddistinta da carattere e finezza**." - Guida Gambero Rosso 2023

"Fin dall'inizio, nel 1999, **i vini di questa piccola azienda si sono fatti riconoscere per il loro carattere** e la sicura tecnica." - Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023

"Peter comprende il potenziale delle sue vigne e sfrutta al meglio il microclima della valle Isarco per valorizzare la freschezza e l'espressività di ogni varietà. **Ricerca finezza e facilità di beva negli aromatici kerner e gewurztraminer, frutto e cremosità nel sylvaner, complessità nel riesling**." - Guida Slow Wine 2023

"La cura del terreno è al centro del suo operato, così punta sul rinverdimento e sulla semina: fagiolini, grano e trifoglio, in mezzo ai filari, arricchiscono di sostanze nutrienti il suolo e rendono **più fruttati e longevi i suoi vini**." - Guida AIS Vitae 2021

A. A. Valle Isarco Sylvaner

Sylvaner 100%
27 anni
Fermentazione alcolica a temperatura controllata; 100% acciaio.
8.000
3-4 anni
Antipasti, asparagi, primi a base di pasta e di riso, pollo, carni bianche, piatti a base di pesce.
Agrumato e austero, affilato e pieno di sfumature. Reattivo e vibrante al palato, pieno di succo e di polpa di frutto, ineccepibile e finemente ricamato nel finale.
L'eleganza.

A. A. Valle Isarco Kerner

Kerner 100%
11 anni
Fermentazione alcolica a temperatura controllata; 100% acciaio.
5.000
3-4 anni
Antipasti leggeri, crostacei, cucina rustica, carni bianche, particolarmente adatto per aperitivo.
Vino di stile fresco ed elegante, che gestisce bene la materia e il volume, scattando in bocca sull'acidità e trovando via via sapore, sapidità e un finale lunghissimo.
La freschezza.

A. A. Valle Isarco Riesling

Riesling 100%
13 anni
Fermentazione alcolica a temperatura controllata, 50% legno grande di acacia e 50% in acciaio.
6.500
6-7 anni
Pesce, frutti di mare e crostacei, carne bianca e pollame.
Note fruttate (pesca, lamponi, melone). Sapore vinoso dal fresco finale. L'acidità è armoniosamente legata alla struttura fruttata.
La freschezza.

A. A. Valle Isarco Gewürztraminer

Gewürztraminer 100%
27 anni
Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Affina per il 30% in grandi botti e per il 70% in acciaio.
6.000
3-4 anni
Antipasti saporiti come insaccati ed affettati, pesce e crostacei alla griglia, carni bianche, cucina asiatica.
Aromaticità delicata e venata di agrumi, sostenuta da una nota iodata, discreto nella speziatura, agile, piacevole. Bevibilissimo tra i Gewürztraminer.
La complessità aromatica.

A. A. Valle Isarco Sylvaner « Lahner »

Sylvaner 100%
27 anni
Fermentazione a temperatura controllata e affinamento per il 50% in grandi botti di legno e per il 50% in acciaio.
2.000
5-6 anni
Antipasti, asparagi, primi di pasta e di riso, pollo, carni bianche, particolarmente adatto a piatti a base di pesce.
Profumi freschi, spiccata mineralità, frutto polposo, grande progressione gustativa e chiusura pulita.
La completezza.

A. A. Valle Isarco Riesling « Lahner »

Riesling 100%

Fermentazione alcolica a temperatura controllata e affinamento per il 100 % in grandi botti di legno..
2.000
10 anni
Cucina asiatica, carne bianca e per puro divertimento, particolarmente adatto a piatti a base di pesce.
olore giallo chiaro, odore lussureggiante di pesca, albicocca e ananas maturo. Nel palato è un vero sogno di succosità espansiva, mineralità e grande armonia.
.

VIGNAI da DULINE

Lorenzo Mocchiutti e Federica Magrini

Esclusiva Italia

28.000
3,17 ha: Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot storico Friulano, Schioppettino, Pinot Nero
4,52 ha: Pinot Grigio, Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Sauvignon Storico Friulano, Chardonnay, Friulano
** Coltura Biologica certificata dal 1992 **

2022	« La Duline » Friulano DOC Friuli Venezia Giulia	Bianco	Secco	
2022/23	« Chioma Integrale » Malvasia Istriana DOC Friuli Venezia G.	Bianco	Secco	quantità limitata; 2023 ad esaurim. 2022
2022/23	« Ronco Pitotti » Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali	Bianco	Secco	quantità limitata; 2023 ad esaurim. 2022
2021	« Morus Alba » DOC Friuli Venezia Giulia	Bianco	Secco	
2022	« Ronco Pitotti » Chardonnay DOC Friuli Colli Orientali	Bianco	Secco	maggio 2024
2021	« Ronco Pitotti » Chardonnay DOC Friuli Colli Orientali	Bianco	Secco	In esaurimento
2020	« Ronco Pitotti - Sauvignon » DOC Friuli Colli Orientali	Bianco	Secco	cassa di legno da 6; maggio 2024
2022	« Ronco Pitotti - Giallodi » IGT Venezia Giulia Magnum	Bianco	Secco	astucciato
2022	« La Duline » Schioppettino IGT Venezia Giulia	Rosso	Secco	
2021	« Morus Nigra » Refosco dal Peduncolo Rosso DOC FCO	Rosso	Secco	
2020	« Ronco Pitotti » Pinot Nero DOC FCO	Rosso	Secco	cassa di legno da 6
2020	« Ronco Pitotti Valori - ilMerlot » DOC FCO Magnum	Rosso	Secco	astucciato

IL SENSO DEL FRIULI: LUCE, FINEZZA, SAPIDITÀ

"**Ascoltare, guardare, vivere l'ambiente vivificandolo e sentirsi custodi e affidatari di una piccola parte di Terra...**" - Lorenzo e Federica
"gli 8 ettari di Vignai da Duline sono in bio da oltre 30 anni. Il bosco, il terreno inerbito, le siepi, **tutto è pensato per sostenere la biodiversità delle antiche vigne che Lorenzo e Federica hanno la fortuna di possedere** (la maggior parte delle vigne sono degli anni '20 -'40). **L'originale scelta di "chioma integrale", ovvero di non cimare le viti, è stata intrapresa per proteggere la pianta da inutili stress e per conferire ai vini maggior complessità e freschezza**." - Vinocondiviso, 8 nov 2016
"L'uva viene raccolta quando il ciclo della pianta finisce: **pigiata a grappolo intero**, non viene effettuata **nessuna macerazione**, e per la fermentazione vengono utilizzate botti vecchie in modo da non caratterizzare il vino, ma permettergli ugualmente un'ottima ossigenazione." - Guida Slow Wine 2023
"**Ronco Pitotti è un paradigma di vigneto planetario**. Un cantiere agricolo evolutivo che bisognerebbe guardare con l'interesse di un antropologo, la precisione di un agronomo e la gioia di un bambino. È anche un **vigneto-giardino** che accoglie il visitatore con l'identico abbraccio, di storia e bellezza, che può dare un teatro greco" - Simonetta Lorigliola-Konrad 2014
"**L'innovazione low-tech rappresenta la sintesi del lavoro di Lorenzo e Federica**, capaci di mettere insieme alla perfezione tecniche e procedimenti organizzati con modalità tradizionali." - Guida AIS Vitae 2020

« La Duline » Friulano DOC Friuli Venezia Giulia
Tocai Friulano 100% (verde 70%, giallo 30%)
100 anni
Raccolta manuale; pressatura a grappolo intero; decantazione; malolattica svolta; sui lieviti fini per 11mesi in tini da 12 hl e botti da 250 lt.
5.000
6-8 anni
Classico con il prosciutto crudo di San Daniele, piatti a base di asparagi.
Vino ricchissimo di personalità, gustoso, pieno e molto sapido.
La sapidità.

« Chioma Integrale » Malvasia Istriana IGT Ven. Giulia
Malvasia Istriana 100%
50 anni
Raccolta manuale; malolattica svolta; 7 mesi in botte grande; leggero filtraggio.
6.000
6-8 anni
Fritto di pesce e verdure; crudità di mare.
Il vino che è l'emblema del nostro metodo agronomico 'Chioma Integrale'. Questo metodo consiste nel permettere alla pianta di autoregolarsi, trovando così l'equilibrio perfetto in ogni annata. Ciò consente di raggiungere nei vini la sintesi armonica tra struttura, freschezza e sapidità.
La salinità.

« Ronco Pitotti » Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali
Pinot Grigio 100%
più di 60 anni
Raccolta manuale; pressatura e decantazione; affinamento sui lieviti in tini troncoconici da 12 hl, fino all'imbottigliamento; malolattica svolta.
4.000
6-8 anni
Aperitivi a base di pesce, primi piatti, soprattutto risotti a base di verdure.
Diverso dal gusto omologato di facile reperibilità per questo vitigno, ha eleganza e struttura, particolare tensione, in una tessitura sottile e rifinita; beneficia regolarmente dell'evoluzione in bottiglia.
L'equilibrio.

« Morus Alba » DOC Friuli Venezia Giulia
Malvasia Istriana 60%, Sauvignon Storico Friulano 40%
da 30 a 70 anni
Raccolta manuale; vinificazione in assenza di anidride solforosa; macerazione pre-fermentativa; malolattica svolta; permanenza sui lieviti fino all'assemblaggio, poi in inox per 7 mesi.
3.000
10 anni
Ostriche, crudo di mare, risotto di gamberi e zucchine, formaggi di mucca di malga dopo l'alpeggio estivo.
Un gioco di equilibrio tra vitigni diversi e terreni diversi. Affinati separatamente in barrique, regalano un'elegante aromaticità. Palato minerale. Puro, vivo e avvolgente, non perde tensione nel finale, che ha toni fruttati e salini.
L'orchestra dei sentori.

« Ronco Pitotti » Chardonnay DOC Friuli Colli Orientali

Chardonnay 100%

più di 40 anni

Raccolta manuale; pressatura e decantazione; malolattica svolta in demi muid da 500 lt; permanenza sui lieviti totali fino all'assemblaggio.

2.000

10 anni

Formaggi di capra di media stagionatura, crostacei, carni bianche importanti.

Vino più territoriale che varietale, di stoffa finissima, dotato di un'incisiva spina acido-sapida che caratterizza il sorso, ricco di succo e polpa; vanta un'aromaticità spiccata e fine, ben modulata e mai invadente.

Non solo Borgogna.

« Ronco Pitotti - Giallodi » IGT Venezia Giulia

Tocai Friulano Giallo 100%

più di 40 anni

Raccolta manuale; vinificazione in assenza di solforosa; macerazione senza controllo della temperatura; malolattica svolta; affinamento in demi muids da 500 litri; sui lieviti totali per 11 mesi fino all'imbottigliamento.

500

10-15 anni

Fritti di pesce e verdure, ricette con zucca, piatti di cucina fusion con un tocco di zenzero; sorprende con le carni bianche.

Connubio di esotismo e asciutta tensione, pennellate opulente in totale controllo, dialogo di contrari.

La velocità con cui si beve la magnum!

« Morus Nigra » IGT Venezia Giulia

Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

15 anni

Raccolta manuale; macerazione di 40 giorni con follatura manuale quotidiana; malolattica svolta in barrique; sui lieviti per 18 mesi.

2.000

25 anni

Piatti di selvaggina importante, formaggi della tradizione friulana di media e lunga stagionatura, frico.

Olfatto sfaccettato e coinvolgente. Si mostra fresco e ricco insieme, elegante nel corpo e nella lunghissima persistenza retrogustativa. Progressione inarrestabile e bevibilità trascinante.

La freschezza.

« Ronco Pitotti Valori - IlMerlot » DOC FCO

Merlot biotipo storico friulano 100%

30 anni

Raccolta manuale; vinificazione senza solforosa; 26 giorni di macerazione con follatura manuale quotidiana; malolattica svolta in barrique; sui lieviti fino a 21 mesi.

500

oltre 10 anni

Sera d'inverno tra amici; piatti di carne interpretata ma non selvaggina, guancia di vitello in umido.

Polpa perfetta in corpo scattante, vade retro, melensaggine di confetture.

La vibrazione serena.

Fotografie: © Massimo Poldelmengo 2020

« Ronco Pitotti » Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali

Sauvignon Storico Friulano 100%

40 anni

Raccolta manuale; pressatura a grappolo intero; fermentazione e affinamento in Demi Muid da 500Lt per 18 mesi; malolattica svolta.

600

10 anni

Una sera estiva, all'aperto, con il salmone selvaggio affumicato da Enrico Fantasia e le verdure dell'orto

Vino da vivere e non da spiegare. Parla della storia di Ronco Pitotti, urla che è spargolo, è diverso. Sussurra cose di rispetto e buon senso. È profondo, articolato, ma non sporgente. È sapore

La straordinaria persistenza.

« La Duline » Schioppettino IGT Venezia Giulia

Ribolla Nera 100%

oltre 40 anni

Raccolta manuale; 18 giorni di macerazione; malolattica svolta in barriques e tonneaux; sui lieviti fini per 10 mesi.

3.000

8-10 anni

Tagliata di tonno; baccalà, ricette con cacciagione delicata.

Lorenzo e Federica ci dicono che lo schioppettino è un autoctono che amano molto; dai vigneti più vecchi offre sempre al naso una gioia di spezie. A loro piace con buona acidità, mai troppo corposo ben abbinabile anche con pesce e cibi di gusto orientale.

Il dinamismo.

« Ronco Pitotti » Pinot Nero DOC FCO

Pinot Nero 100%

oltre 40 anni

Raccolta manuale; vinificazione in assenza di solforosa; 17 giorni di macerazione con follatura manuale quotidiana; malolattica svolta in barrique; sui lieviti fini per 18 mesi; 22 mesi in bottiglia.

600

oltre 10 anni

Volatili arrosto; per vegani: seitan con i funghi.

Vino in cui punge, sotto, un territorio preciso, più che il varietale. In grande crescita di espressività, rosso dinamico, di razza selvatica ma civile, emotivo ed emozionante.

L'impronta del sottosuolo.

Vini
Mitja

Mitja Sirk

Esclusiva Italia

20.000
6 ha: Collio Bianco, Malvasia Istriana, Uve Friulano, Ribolla Gialla

2022/23	« Bianco di Mitja » Vino Bianco Europeo	Bianco	Secco	quantità limitata; 2023 a luglio 2024
2021	« Ca'Savorgnan » Collio DOC	Bianco	Secco	esaurito
2022	« Bianco di Mitja » Vino Bianco Europeo Magnum	Bianco	Secco	
2021	« Ca'Savorgnan » Collio DOC Magnum	Bianco	Secco	

IL GUSTO DI MITJA

Mitja Sirk divide le sue giornate tra la sala del ristorante di famiglia, la Trattoria Al Cacciatore della Subida, e le vigne che coltiva con passione. La sua relazione con il vino inizia in modo giocoso e spensierato all'età di dieci anni quando riceve della ribolla gialla da vinificare in un'anfora georgiana di Josko Gravner. Dopo gli studi e nuove esperienze in giro per il mondo nel 2016 inizia un piccolo progetto dedicato esclusivamente alla valorizzazione del vitigno locale Tocai Friulano. In vigneto si scelgono le pratiche agricole davvero necessarie così da far rivivere una situazione il più selvaggia possibile. Il desiderio è **esprimere i sapori del territorio, legandoli indiscutibilmente alle caratteristiche dell'annata, con una vinificazione rispettosa e non interventista**. I vigneti più ricchi di personalità vengono presentati singolarmente così da amplificare le peculiarità uniche del territorio collinare friulano.

« Bianco di Mitja » Vino Bianco Europeo
Friulano 100%
n.d.
Pressatura di uva intera, fermentazione spontanea in /acciaio, affinamento sulle proprie fecce fino all'imbottigliamento di maggio.
15.000
5-6 anni
Verdure estive, carni crude e antipasti di pesce..
Dopo una lunga stagione molto piovosa abbiamo raccolto uve delicatamente mature e affette da botrite. I vini presentano alcolicità lievi, un nervo sorprendente è accompagnato dalla tradizionale salinità del territorio.
La garbata franchezza.

« Ca'Savorgnan » Collio DOC
Friulano 100%
85 anni
Pressatura di uva intera, fermentazione spontanea e affinamento in tonneau usato sulle proprie fecce fino all'imbottigliamento di maggio. affinamento di bottiglia per un anno.
1.100
15 anni
Piatti più corposi, carni bianche, pesci saporiti ma anche formaggi di media stagionatura.
La stagione del 2021 è stata eccellente, la eccellente maturità delle uve si associa ad una sorprendente acidità. Il vino si presenta caloroso, affascinante e pieno ma mantiene una tipica salinità e concretezza.
La variegata fermezza.

martissima

Marta Venica

Esclusiva Italia

20.000

6 ha: Collio Bianco, Malvasia Istriana, Uve Friulano, Ribolla Gialla

2021	« Martissima Bianco » Collio DOC	Bianco	Secco	in esaurimento
2021	« Giardino del Monte » Collio DOC	Bianco	Secco	in esaurimento
2021	« Giardino del Monte » Collio DOC Magnum	Bianco	Secco	In esaurimento

IL GUSTO DI MARTA

La giovane Marta Venica, terminati gli studi di viticoltura ed enologia e le numerose esperienze lavorative in Italia e all'estero, inizia il suo progetto nel 2019 acquistando uno storico vigneto nella parte settentrionale del Collio Goriziano. Dalla coltivazione di questo pendio scaturisce in lei il desiderio di dedicare la massima attenzione alle sole varietà autoctone e, cosa ancora più importante, a valorizzare singoli appezzamenti rispettandone la storicità e facendone risaltare i caratteri più unici. In cantina la volontà è di intervenire il meno possibile ma il vero lavoro si concentra in vigna dove, oltre ad un'agricoltura biologica, attua tecniche di **viticoltura rigenerativa e di minimo impatto**. La natura prima di tutto, supportata e rinvigorita dalle pratiche agricole di Marta.

« Martissima » Collio DOC

Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana

n.d.

Le uve vengono lasciate una notte in pressa per una leggera macerazione. le fermentazioni spontanee vengono condotte in tonneau e acciaio; a fine fermentazione il vino affina sulle fecce in acciaio fino all'imbottigliamento. Successivo affinamento in bottiglia di un anno.

2.400

15 anni

Gli abbinamenti più adatti hanno bisogno di un pizzico di grassezza, pesci succulenti.

Il vino mostra chiaramente le caratteristiche del vigneto da cui proviene. Collina più rocciosa con molta ponca in superficie, area ventilata ma allo stesso tempo soleggiata. Il vino presenta più nervo, grinta e agilità.

Lo schiocco.

« Giardino del Monte » Collio DOC

Collio Bianco, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, friulano.

75-100 anni

La straordinarietà del vigneto non è però la sua eccezionale età quanto il fantastico equilibrio che si è instaurato tra viti e alberi da frutto. Un'agro-foresta che distilla i sapori unici del Collio.

600

15 anni

Predilige piatti più equilibrati e non troppo intensi.

Il vino è profondo, complesso, a tratti floreale, ma mai opulento o tozzo. Ha la stoffa dei grandi ma non la ostenta.

O dei vini da ascoltare in silenzio.

Il team: Matteo, Luana, Luca e Antonio

Esclusiva Italia
(no Umbria, VR)

Golden Ale (0,33)	Chiara	Golden Ale	
American Red Ale (0,33)	Ambrata	American Red Ale	
Chocolate Porter (0,33)	Scura	Chocolate Porter	
Calibro7 (0,33)	Dorata	American Pale Ale	
Suburbia (0,33)	Dorata	India Pale Ale	
Perujah (0,33)	Chiara	Session Beer	stagionale - disponibile da maggio a ottobre
ILA (0,33)	Scura	Scotch Ale	
Mario tra 20 anni (0,33)	Dorata	Imperial IPA	
Barley Wine - 11° (0,375)	Scura	Barley Wine	
Golden Ale (0,75)	Chiara	Golden Ale	
American Red Ale (0,75)	Ambrata	American Red Ale	
Calibro7 (0,75)	Dorata	American Pale Ale	
Sidro artigianale di mele (0,375)	Bianco		

BEVI PER RICORDARE

Fabbrica Birra Perugia è un marchio storico, fondato nel 1875 e riavviato in chiave contemporanea nel 2013. L'impresa si deve ad un gruppo di amici, innamorati della birra e delle proprie radici, decisi a restituire alla città il suo birrificio. Le birre artigianali prodotte riscuotono da subito un grande successo, tanto sul territorio quanto fuori regione e all'estero. Anche la critica si accorge presto di questa giovane realtà, letteralmente sommersa di premi e riconoscimenti: dall'European Beer Star al Brussels Beer Challenge, dalle principali guide di settore al prestigioso concorso Birra dell'Anno. Un'escalation inarrestabile che vede il culmine nel febbraio 2016, quando Fabbrica Birra Perugia viene proclamata Birrificio dell'Anno, **e nel 2022 con l'attribuzione della Chiocciola Slow Food**. La definitiva consacrazione per una realtà che si riallaccia ad un passato glorioso.
La filosofia produttiva è così raccontata dai protagonisti: "Cerchiamo di fare del nostro meglio per produrre **birre autentiche e ricche di personalità**. Birre artigianali, dunque non pastorizzate, non filtrate, senza conservanti. E rifermentate in bottiglia. Birre che sappiano raccontare il legame tra le materie prime più naturali, l'acqua purissima delle sorgenti umbre e il saper fare di chi le realizza. Quelle che noi per primi amiamo bere. **Non ci piace seguire le mode o i capricci del marcato**. Preferiamo fidarci del nostro gusto per raggiungere **l'idea di originalità, sapore, equilibrio, bevibilità e finezza che abbiamo in testa**".
"Antesignani della produzione brassicola nostrana, nel 2013 ha riaperto i battenti con l'attuale proprietà. Le produzioni degli ultimi anni e qualche collaborazione ben assestata lo hanno fatto diventare **Birrificio dell'anno** in un Premio importante." - Dissapore, 10 birrifici artigianali che rendono gli italiani orgogliosi

Golden Ale

Acqua, malto d'orzo, luppolo, frumento, lievito.
La base della birra comprende malti Pils e Carapils mentre i luppoli impiegati sono Citra e Motueka; rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.
5,2%
Birra "quotidiana", ideale come aperitivo. Formaggi freschi o di media stagionatura, salumi, antipasti. Primi piatti e carni bianche. Servire in pinta inglese a 7- 8 °C.
Stile inglese che lega bevibilità e gusto. Profumi freschi, gusto vivace e ricco di sapore, agrumato. Sapida, avvolgente, delicato finale amarognolo. Bell'equilibrio.
Gusto e sapore uniti a bevibilità irrefrenabile.

American Red Ale

Acqua, malto d'orzo, luppolo, frumento, lievito.
Comprende malti Pale Ale, Monaco e frumento, mentre i luppoli sono Mosaic, Galaxy e Chinook; rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.
6,0%
Perfetta come solista, ma splendida a tavola. Salumi e formaggi stagionati, primi piatti con sughi di carne, brasati e arrosti. Servire in pinta inglese a 10 °C.
Al naso prugna e arancia candita incrociano cenni di lieviti nobili e crosta di pane. In bocca è complessa ed equilibrata. Grande beva data dalla nota amarognola.
Complessità mai ridondante.

Chocolate Porter

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, cacao.
Malti Maris Otter, Brown e Crystal. Luppoli Challenger e Fuggle. Aggiunta di cacao a fine fermentazione; rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.
5,3%
Accompagna grigliate di carne, formaggi stagionati e salumi affumicati. Ostriche. La classica pinta inglese è il suo bicchiere ideale. Servire a 10 - 12 °C.
Classico stile britannico esaltato dall'aggiunta di granella di cacao a fine fermentazione. Aromi tostati di moka, orzo cacao e cioccolato. Amaro delicato.
Interpretazione di un grande classico inglese.

Calibro7

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.
Malti Pale Ale e Crystal. Ben 7 luppoli in dry hopping: Motueka, Galaxy, Citra, Mosaic, Sorachi Ace, Calypso, Chinook; rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.
5,6%
Ottima intensità aromatica, grande bevuta solitaria. Piatti orientali, speziati. Servire in pinta inglese a 8/10 °C.
Grande carattere. Dorata e vivace, sprizza profumi estivi. Inizia con polposità fruttate e conclude con amaro da scorze. Pulizia e freschezza da antologia.
Una girandola aromatica senza fine.

Suburbia

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

100% Maris Otter Floor (malto germinato a terra in maniera tradizionale) e solo East Kent Golding (classico luppolo inglese, usato in fiori). Deciso dry hopping finale.

6,2%

Tutti i piatti che trovereste in un vecchio pub inglese. Perché non abbinarla ad uno stufato o all'arrosto della domenica? Pinta inglese a 10/ 12 °C.

In collaborazione con il birrificio Toccalmatto. Oro antico con riflessi ramati, schiuma persistente. Naso erbaceo, terroso, resinoso, balsamico, con sfumature agrumate. Birra volutamente "dura", per palati esperti.

Eleganza e tradizione senza compromessi.

Perujah

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Base maltata delicata e apporto aromatico decisivo dei luppoli Chinook, Centennial e Cascade; Rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.

4,8%

Ideale a merenda o come aperitivo, accompagna fritti e antipasti leggeri. Servire intono a 6-7° C, nella classica pinta inglese. Prodotto STAGIONALE (disponibile da aprile/maggio a settembre/ottobre).

Session beer delicata ed equilibrata. Ammalia per il gusto e la presa amarognola. Chiara e profumata, ha decise note erbacee. Finale rinfrescante e dissetante.

Leggerezza e gusto in splendida armonia.

ILA

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Malti Maris Otter, Caramel e Crystal; i luppoli sono Challenger e East Kent Golding, made in UK. Affina in botti di legno usate per il whisky. Non filtrata e non pastorizzata, fa la seconda fermentazione in bottiglia.

8%

Formaggi di media/lunga stagionatura, stufati, brasati e pietanze leggermente affumicate. Servire a 12° C, nel calice da Scotch Ale o in pinta britannica.

In collaborazione con Samaroli. Affina in barili usati dalle migliori distillerie di Scozia. Caramello, frutta secca, cenni iodati, lievemente torbati. Gusto profondo, caldo e deciso, di interminabile persistenza.

Potenza e complessità, con un magico equilibrio.

Mario tra 20 anni

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Malti Pilsner e Pale Ale, luppoli Citra, Galaxy, Topaz, Summer, Mosaic. Rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.

8%

Birra stupefacente per potenza, complessità e facilità di bevuta. La pinta inglese è il suo bicchiere ideale. Servire a 8 - 10 °C.

Imperial IPA di carattere e potenza ma sempre attento all'equilibrio. Le sensazioni aromatiche spaziano dai frutti tropicali alle resine, attraversate da folate balsamiche che trascinano il sorso verso approdi lontani e imprevedibili.

Potenza e bevibilità: mix esplosivo.

Barley Wine

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

La base della birra comprende malto Maris Otter, luppoli Bramling Cross e Fuggle. L'affinamento in botti usate in precedenza per il vino completa l'opera; rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.

11%

Birra da meditazione, accompagna alla perfezione grandi formaggi di media e lunga stagionatura. Il balloon è il suo bicchiere ideale. Servire a 14 - 16 °C.

Il Barley Wine è una birra dal colore ambrato carico, i profumi estremamente complessi, capaci di evolvere in bottiglia e di dare il meglio di sé dopo lunghi anni di affinamento. Ricordano la frutta secca e l'arancia candita, regalando al sorso pienezza e complessità.

Grande capacità di invecchiamento (20 anni o più).

Sidro artigianale di mele

Mele: Goldrush, Braeburn, Gala, Pink Lady. Lievito French Saison.

Sapiente assemblaggio di succhi di mele di diverse cultivar, tutte biologiche certificate. Alla prima fermentazione segue la seconda in bottiglia.

6,2%

Sidro dall'impronta locale, figlio del terroir di provenienza delle mele (a cavallo tra Umbria e Toscana) e dallo stile originale. Servire a 10 -12 °C.

Sidro dai profumi di spezie, fiori e frutti a polpa bianca. In bocca è cremoso e pungente, teso e piuttosto verticale. L'acidità sostenuta e la particolare secchezza lo rendono adatto ad un lungo invecchiamento.

Sidro naturale e spiccatamente italiano.

La Secchia ANTICA ACETAIA

Lorenzo Righi

Esclusiva Italia
(no CO, CN, LC, NA, RM)

50.000
Trebbiano di Spagna, Trebbiano Montanaro
Ancellotta, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco di Sorbara

Articolo	Capacità	Cadauno	Prezzo	Note
Aceto Balsamico di Modena IGP Cuvée 1 stella + dosatore	250 ml	7,90		confezione da 6 pz indivisibile
Aceto Balsamico di Modena IGP Cuvée 1 stella + dosatore	500 ml	11,90		confezione da 6 pz indivisibile
Aceto Balsamico di Modena IGP Cuvée 3 stelle + astuccio + dosatore	250 ml	16,50		confezione da 6 pz indivisibile
Aceto Balsamico di Modena IGP Cuvée 5 stelle + astuccio + dosatore	250 ml	29,00		confezione da 6 pz indivisibile
Astuccio Degustazione 50 ml per ogni cuvée di ABM IGP prodotta	250 ml	36,50		confezione da 2 pz indivisibile
Aceto Balsamico Tradizionale DOP Affinato 12 Anni	100 ml	51,00		confezione da 3 pz indivisibile
Aceto Balsamico Tradizionale DOP Extravecchio 25 Anni	100 ml	74,00		confezione da 3 pz indivisibile
Aceto Balsamico Tradizionale DOP Extravecchio 50 Anni	100 ml	165,00		su prenotazione

L'ACETO BALSAMICO DI MODENA… COME DOVREBBE ESSERE

Righi Lorenzo è un produttore "indipendente". Con questo termine si intende definire un'attività produttiva che non ha eguali sul mercato. I Balsamici dell'antica Acetaia La Secchia sono sempre meno "densi" e meno "colorati" degli altri prodotti sul mercato, infatti la filosofia produttiva aziendale vieta l'utilizzo di gomma arabica e altri addensanti, di caramello, coloranti e sostanze aromatizzanti artificiali. La Secchia produce Balsamici naturali, con solo l'utilizzo di mosto cotto e aceto di vino (per il balsamico di Modena IGP), e di solo mosto cotto (per il tradizionale DOP). Dopo serve solo tanto tempo, legni buoni, e tanta qualità produttiva. Una nota fondamentale riguarda l'acidità, che è sempre molto presente e ben amalgamata, in quanto, come nel vino, la qualità dell'acidità è il mezzo per esprimere la propria complessità organolettica.

Aceto Bals. Modena IGP Cuvée 1 stella + dosatore

Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano, Albana, Sangiovese e aceto di vino.
Affinato in Barrique da 225 lt, di 4 tipologie diverse.
Acidità: 6%
15-20.000
Insalate cotte e crude, pinzimoni, e vinaigrette.
Colore ambrato leggermente trasparente, con un'acidità ben amalgata ed equilibrata, gusto fresco e delicato.
La versatilità.

Aceto Bals. Modena IGP Cuvée 3 stelle + dosatore

Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano, Albana, Sangiovese e aceto di vino.
Affinato in 12 tipologie di Botticelle diverse, di piccole dimensioni, con prevalenza di Ciliegio e di Rovere.
Acidità: 6%
4-5.000
Frittate, antipasti, filetto, grigliate.
Colore ambrato scuro, con acidità elegante ed equilibrata, e un ottimo corpo. Il gusto risulta essere ampio ed elegante, con la prevalenza dolce del ciliegio, e un'accentuata persistenza organolettica.
La finezza.

Aceto Bals. Modena IGP Cuvée 5 stelle + dosatore

Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano, Albana, Sangiovese e aceto di vino.
Affinato in 20 tipologie di Botticelle diverse, di piccole dimensioni, con la presenza di tutti i legni più pregiati: Ciliegio, Rovere, Castagno, Acacia, Gelso.
Acidità: 6%
2-3.000
Parmigiano, Gelato, Ravioli, Risotto.
Colore ambrato scuro e lucente, con acidità elegante ed equilibrata, e un grande corpo. Il gusto è molto fine ampio e complesso. La finezza di questo aceto è amplificata da una notevole struttura e persistenza gusto olfattiva.
L'eleganza.

Astuccio DEGUSTAZIONE

Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano, Albana, Sangiovese e aceto di vino.
Acidità: 6%
2-3.000
Adeguato a tutti gli utilizzi.
Confezione adeguata alla regalistica o alla degustazione. Presenta 5 bottiglie da 50 ml per ognuno degli Aceti Balsamici di Modena IGP prodotti dall'azienda.
L'idea!

ABM Trad. DOP Affin. 12 anni +astuccio +dosatore

Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano.

Affinato per un minimo di 12 anni in batterie di Botticelle ottenute da 6 legni diversi: Ciliegio, Rovere, Castagno, Acacia, Gelso, Robinia.

Acidità: 6%

3.000

Formaggi, dolci, primi piatti.

Colore ambrato scuro e lucente, con acidità morbida ed elegante, naso fine, complesso e pulito. Il gusto risulta essere molto fine armonico e ampio.

La qualità.

ABM Trad. DOP Extra Vecchio 25 anni +ast. + dos.

Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano.

Affinato per un minimo di 25 anni in batterie di Botticelle ottenute da 6 legni diversi: Ciliegio, Rovere, Castagno, Acacia, Gelso, Robinia.

Acidità: 6%

1.800-2.000

Formaggi, gelati, fragole di bosco.

Colore ambrato scuro e lucente, con acidità morbida ed elegante, naso fine, armonico, complesso e pulito. Il gusto risulta essere molto fine armonico e ampio, con aromi terziari sviluppati e profumi molto netti, che denotano la qualità produttiva.

La complessità.

ABM Trad. DOP EV 1959 50 anni +ast. + dos.

Mosto di uve Lambrusco, Trebbiano.

Affinato per un minimo di 50 anni nella storica Batteria datata 1959 di legni diversi: Ciliegio, Rovere, Castagno, Acacia, Gelso, Robinia.

Acidità: 6%

80-100

Abbinamento: meditazione, da solo, a fine pasto! Il migliore dei digestivi.

Colore ambrato scuro e lucente ma impenetrabile, con acidità tesa e finissima. Naso potente, con notevoli note evolute di spezie, cioccolato e marmellata. Probabilmente è il prodotto più persistente al mondo, tanto il suo gusto è capace di resistere sul palato. Ha inoltre una incredibile nota metallica.

L'unico!