



Sàpido

DISTRIBUZIONE VINI

CATALOGO

Modena

(Marzo 2026)

CHAMPAGNE

BORGOGNA

ITALIA

Le nostre Aziende per Modena:

Fabrice Bertemes (Champagne)
Maison Gamet (Champagne)
Champagne Courtois (Champagne)
Petit Collino (Champagne)
Champagne Marteaux Guillaume (Champagne)
Roland Van Hecke (Borgogna)
Domaine Jerome Fornerot (Borgogna)
Vignoble Angst (Borgogna)
Château de Premeaux (Borgogna)
Domaine Bruno Clavier (Borgogna)
Domaine Pigneret Fils (Borgogna)
Cà del Vent (Lombardia)
Abate Nero (Trentino)
De Vescovi Ulzbach (Trentino)
Marchesi di Ravarino (Emilia Romagna)
Villa Venti (Emilia Romagna)
Rizzi (Piemonte)
Monchiero (Piemonte)
Orzan (Friuli)
Inama (Veneto)
Marinella Camerani (Veneto)
Sartarelli (Marche)
Tenuta Grimaldi (Marche)
Poggerino (Toscana)
Tenuta Meraviglia (Toscana)
Pietroso (Toscana)
Giorgi Daniele (Toscana)
Borgo Tollena (Toscana)
Antico Castello (Campania)
Baglio Diar (Sicilia)



Sàpido

DISTRIBUZIONE VINI

Noi di Sapido amiamo i vini “fatti in vigna” realizzati nel rispetto della natura,

vini di qualità e grande bevibilità che ti lasciano la bocca sapida

pronta ad accogliere un nuovo sorso e a finire la bottiglia.

Vini che non appesantiscono un pasto, anzi lo rendono più digeribile.

La nostra selezione rispecchia questa filosofia.



FABRICE
BERTEMÈS
CHAMPAGNE

Champagne Fabrice Bertemès

Montagne de Reims - Trépail (Francia)

*“Dietro ogni champagne si nasconde un viticoltore. E dietro ogni viticoltore c’è un terroir, una storia, una filosofia da scoprire...”
Quattro generazioni si sono succedute per scrivere la storia della nostra casa e perpetuare un know-how familiare basato sul rispetto per natura e tradizioni.*

A capo della tenuta dal 1990, Fabrice Bertemès è responsabile di questa stessa passione per le terre e i vini della Champagne.

Il nostro vigneto di 4 ettari si trova nella “La Grande Montagna di Reims”, a Mailly Grand Cru dove abbiamo sfruttato alcuni appezzamenti di Pinot Noir, e a Trépail, villaggio classificato 1er cru, che ha la particolarità di essere quasi interamente piantato a Chardonnay.

Alcuni appezzamenti situati in AvenayVal-d’Or, classificati anche 1er cru, vanno a completare i vigneti dell’azienda.

Fabrice Bertemès dedica tutta la sua energia per sfruttare al meglio questi terroir eccezionali, per creare vini unici e ricchi di storia.



Champagne RACINES²

Champagne di grande bevibilità, freschezza e spiccata mineralità.
Ottenuto dall’assemblaggio di Chardonnay al 90% e Pinot Nero al 10%.

Vinificazione: in acciaio senza fermentazione malolattica.

Affinamento: minimo di 3 anni sui lieviti.

Dosaggio: 6 gr/litro.



Champagne FILIGRANE Extra-Brut

Champagne “gastronomico” di buona complessità, molto sapido e minerale.
Ottenuto dall’assemblaggio di Chardonnay al 95 % e Pinot Noir 5%.

Vinificazione: in acciaio senza fermentazione malolattica.

Affinamento: minimo 4 anni sui lieviti.

Dosaggio: 3,5 gr/litro



Champagne CARAT - Blanc de Blancs Extra-brut 1 er cru

Champagne Chardonnay 100% della Montagne de Reims con viti di circa 30 anni.

Di grande sapidità e spiccata mineralità tipica degli Chardonnay di Trepail.

Vinificazione classica senza malolattica per preservare la freschezza delle uve Chardonnay.

Vinificazione: in acciaio senza fermentazione malolattica.

Affinamento: minimo 3 anni sui lieviti.

Dosaggio: 5 gr/litro



Champagne La Troitière - Blanc de Blancs Trépail Millésime 2014 Extra-brut 1 er cru 100% chardonnay

Cuvée composta da sole uve Chardonnay di un'unica parcella su le Montagne de Reims con viti di circa 30 anni. Vinificazione classica senza malolattica per preservare la freschezza delle uve Chardonnay. Affinamento di almeno 5 anni sui lieviti. Vino da invecchiamento che si esprime pienamente per un aperitivo ma può benissimo accompagnare piatti come il foie gras o altre preparazioni con una certa struttura.

Vinificazione: in acciaio senza fermentazione malolattica.

Affinamento: minimo 5 anni sui lieviti.

Dosaggio: 3 gr/litro



Champagne Le Champ de 8 Jours - Blanc de Noirs Mailly Grand Cru Millésime 2015 Extra-brut 100% pinot noir

Cuvée composta da sole uve Pinot Nero di un'unica parcella Grand Cru su le Montagne de Reims con viti di circa 30 anni chiamata Mailly Champagne. Vinificazione classica senza malolattica. Affinamento in barrique per due mesi e almeno 5 anni sui lieviti. Vino da invecchiamento che si esprime pienamente per un aperitivo ma può benissimo accompagnare piatti a base di carni bianche o altre preparazioni di selvaggina.

Vinificazione: in acciaio senza fermentazione malolattica.

Affinamento: 2 mesi barrique + 5 anni sui lieviti.

Dosaggio: 3 gr/litro



Champagne Philippe Gamet

Vallée de la Marne - Mardeuil (Francia)

Artigiano e viticoltore indipendente in Champagne, Maison Gamet difende il suo passaggio alla certificazione High Environmental Value, che introduce il desiderio di Fabienne e Philippe di preservare il loro terroir e il suo ambiente.

Combinando tradizione e modernità, i vini sono realizzati in tini di acciaio inossidabile e botti di rovere. Oggi alla quarta generazione, il figlio, Jean-François, enologo e la figlia, Marianne, testa pensante, promettono uno sviluppo ambizioso, con nuovi progetti, nuove ispirazioni, preservando una filosofia e un know-how autentico. Lo Champagne è ora al suo punto di svolta, e preannuncia anni di prestigio, tempo permettendo, ovviamente. La famiglia Gamet si impegna a preservare il proprio patrimonio, pur continuando a offrire modernità e autenticità.



Champagne RIVE DROITE

Rive Droite è una miscela dei terroir di Damery e Fleury-la-Rivière. Damery si trova ai margini della marna, mentre Fleury-la-Rivière si trova in fondo alla valle, semicircondato dalla foresta. Settore molto soleggiato, questi terroir attraggono Meunier & Pinot Nero! I terreni sono argillosi-calcarei, sabbiosi e marnosi. Terreni di grande diversità, dove milioni di anni fa le nostre vigne erano solo un mare tropicale, ricco di grande biodiversità. Oggi, conchiglie e altri fossili ricoprono i terreni delle zone argillo-sabbiose, offrendo grandi vini Champagne e un'intensa sostanza salina!

Uno Champagne fresco e fruttato, sostenuto dalla rotondità di Le Meunier e da una cremosa masticabilità al palato.

Terroir: Fleury-la-Rivière e Mardeuil

Vitigni: 60% Pinot Meunier, 40% Pinot Nero

Natura del suolo: Argilloso-calcareo, argilloso-sabbioso, argilloso-marnoso

Età media delle viti: tra i 25 e i 50 anni

Metodo di coltivazione: Livello 3 di alto valore ambientale e viticoltura sostenibile in Champagne

Vinificazione: Serbatoio inossidabile

Invecchiamento: tra 20 e 35 mesi

Dosaggio: Brut

Enologo: Philippe Gamet



Champagne RIVE GAUCHE

La Rive Gauche è una miscela di terroir di Mardeuil, cru dove si trova 1/3 dei nostri appezzamenti. Sono presenti terreni argillosi-calcarei, ricchi di minerali o dei tre vitigni Champagne. Meunier, re della Valle, Pinot Nero e Chardonnay.

Questa cuvée elegante e molto fine è introdotta da note di pesca, mela cotogna, mandorla tostata, fiori d'acacia e biancospino.

Una cuvée fruttata e floreale che offre un'intensa mineralità argillosa, accompagnata da aromi di frutti polposi.

Terroir: Mardeuil

Vitigni: 55% Meunier, 30% Pinot Noir, 15% Chardonnay

Natura del suolo: Argilo-calcare

Età media delle viti: dai 25 et 45 anni

Metodo di coltivazione: Alto valore ambientale livello 3 e viticoltura sostenibile in Champagne.

Vinificazione: Serbatoio in acciaio inossidabile.

Invecchiamento: dai 35 ai 40 mesi.

Dosaggio: Brut.

Enologo: Philippe Gamet.



Champagne ROSE'

Un rosato di sole uve nere, miscelato con Meunier Coteaux-Champenois rosso, fatto in casa!

Un vino fruttato e robusto, orchestrato da una mineralità argillosa che dona volume in bocca.

Il tutto è fresco e delizioso!

Un rosato festoso, per tutti i bei momenti.

Terroir: Mardeuil, Fleury-la-Rivière, Damery.

Vitigni: 60% Pinot Meunier & 40% Pinot Noir.

Natura del suolo: Argilo-calcare.

Età media delle viti: dai 25 ai 45 anni.

Metodo di coltivazione: Alto valore ambientale livello 3 e viticoltura sostenibile in Champagne.

Vinificazione: Serbatoio in acciaio inossidabile.

Invecchiamento: da 17 a 25 mois.

Dosaggio: Brut.

Enologo: Philippe Gamet.



Champagne "La Vallée Suspendue" Assemblage (ex Caracteres)

Champagne molto complesso con riserva perpetua attiva dal 1999.

Vinificato e affinato in botti di rovere.

Fermentazione malolattica

Affinamento costante in botti

Vitigni: 80% Meunier, 15% Pinot Nero, 5% Chardonnay

Vino di riserva: proporzione irregolare,

Affinamento su doghe: minimo 6 anni

Dosaggio: 4 g/L

Cru: Mardeuil, Fleury-la-Rivière, Damery.

Produzione: 6.263 bottiglie



Champagne Courtois

Crouttes-sur-Marne (Francia)

Casa familiare creata nel 1971, la nostra prima cuvée è nata nel 1973. Ci troviamo a Crouttes sur Marne, il primo villaggio della Valle della Marna, 70 chilometri a est di Parigi.

Fin dall'inizio i nostri genitori hanno fatto la scelta di essere vignaioli artigiani, tutte le fasi di sviluppo delle nostre cuvée vengono svolte presso la proprietà, preservando così l'espressione del nostro terroir e segnando ogni cuvée con la nostra impronta. Fresco, sensuale, elegante e goloso, ogni cuvée affascinerà amatori e intenditori...

TERRITORIO: I nostri diversi appezzamenti si trovano in tre comuni; Crouttes sur Marne rappresenta il 68% della nostra zona, Charly sur Marne il 12% e Villiers Saint Denis il 20%. La culla della vinificazione si trova nella nostra cantina a Crouttes sur Marne, l'appezzamento più lontano dista solo 2 km da essa.

Per quanto riguarda la parte occidentale della Valle della Marna, il sottosuolo dei pendii è composto da un sottosuolo argilloso-calcareo (Marne) che apporta grassezza, lunghezza e vivacità ai nostri vini.

D'altra parte, in fondo alle colline tra i villaggi di Crouttes sur Marne e Charly sur Marne, il sottosuolo è composto principalmente da sabbia, conferendo fluidità e leggerezza ai nostri vini. L'assemblaggio dei nostri vini provenienti dai nostri diversi appezzamenti riflette il terroir della nostra bellissima regione.



CHAMPAGNE BRUT

CHAMPAGNE BRUT MAGNUM

Località: Crouttes sur Marne, a ovest della valle della Marna, tra Parigi-Reims

Terreno: Calcareo argilloso, sabbia

Vendemmia: Raccolta manuale

Pigiatura: Pigiatura pneumatica

Uvaggio: 65% Meunier 30% Chardonnay 5% Pinot Nero (vino di riserva Meunier 40%)

Vinificazione: Vasche di acciaio inox, fermentazione malolattica.

Affinamento: minimo 3 anni DOSAGGIO : 5,5 gr/l



Champagne Petit Collino

Cotes de Blanc - Avize (Francia)

Artigiano e viticoltore indipendente in Champagne, Jonas Collino dopo aver lavorato in cantine nella zona della champagne mette a frutto la sua esperienza per creare prodotti di grande tipicità. Avize è un comune grand cru ed è tra quelli più rinomati e importanti della Cotes de Blanc. Si coltiva solo chardonnay ed il vino riflette le caratteristiche peculiari del terreno ricchissimo di gesso. I mosti sono fermentati in botti di legno di rovere usate in modo che la tostatura non incida sulla piacevolezza dello champagne. La storia comincia negli anni '60 ad Avize, con Bernadette e Roger Petit, gli avi della famiglia, che ebbero la possibilità di piantare la vite grazie a una zona d'appellazione allora in mutamento. Aggiungono così al mestiere di agricoltori quello di viticoltori. Seguono molti anni di lavoro sulle terre di Avize e, due generazioni dopo, Jonas Collino, in seguito a Claudine e Serge, i suoi genitori, riprende le vigne e realizza il suo sogno: creare il proprio vino di champagne e commercializzarlo. Nasce così il domaine Champagne Petit-Collino nel 2020. Con convinzione e buon senso, è nel 2019 che Jonas riprende la gestione del domaine e delle vigne, allora già sessantenni. Queste vecchie vigne di Chardonnay, selezionate da Roger, suo nonno, secondo il metodo di selezione massale, situate sul terroir storico di Avize, rappresentano un'eredità di valore inestimabile e un tesoro da custodire con cura. L'impegno è dunque orientato verso una coltivazione il più virtuosa possibile, con un'attenzione particolare alla fertilità e alla vita del suolo. Gli erbicidi sono stati banditi dal domaine nel 2015 su iniziativa di Serge.

L'utilizzo delle piante è al centro della coltivazione della vite, sotto diverse forme (tisane, decotti, sovescio) e con diversi obiettivi: proteggere la vite, stimolarne le difese contro le malattie fungine, sostenere e preservare la vita del suolo. Le piante e le pratiche agricole adottate convergono verso un unico scopo: la preservazione e il pieno sviluppo della vite, cercando di ridurre al minimo l'impatto ambientale e di rispettare le persone che vivono sul posto. Senza dogmi, con umiltà e curiosità, utilizziamo la natura e i suoi tesori per coltivare la vite e produrre i frutti più sani e autentici possibile. Nel 2025, il vigneto del domaine sarà certificato biologico. In cantina, discrezione e costanza sono il filo conduttore dell'avventura.

Dopo la scelta di una viticoltura naturale e resiliente, il lavoro in cantina è pensato per essere sano e naturale. Cerchiamo alla vendemmia una maturità gustativa equilibrata, che rifletta l'annata.

Dosi molto limitate di solfiti durante la pressatura ci permettono, pur conservando l'integrità aromatica dei mosti, di abituarli all'ossigeno con cui flirteranno nelle botti di rovere fino all'imbottigliamento, 10 mesi più tardi. Per il momento, la scoperta del nostro terroir di Avize avviene in modo "borgognone", esplorandone i diversi. Il primo di questi è Le Haut du Moulin (2020).

Nel 2021, sarà esplorato un climat più a nord del villaggio: Le Champ Bouton.



Champagne Avize Gran Cru "Le Haute du Moulin" 2020

(QUANTITA' LIMITATA - SOLO SU PRENOTAZIONE MAX 3 bott. - NO SCONTI)

Parcella situata a sud del villaggio, piantata nel 1961 su un sottosuolo del Cretaceo con la tipica craie blanche.

Il clima di questa parcella conferisce al vino una certa generosità, una golosità con note di frutta a nocciolo (mirabella, pesca bianca). Il finale, segnato dal contributo del sottosuolo gessoso, si allunga su eleganti e discreti sentori che ricordano il pompelmo, apportando freschezza, dinamismo e lunghezza.



Champagne Marteaux Guillaume

Bonneil (Francia)



La tenuta Marteaux Guillaume è nata a Bonneil, un piccolo villaggio, patrimonio mondiale dell'UNESCO, a sud dell'Aisne e all'estremità occidentale della regione dello Champagne.

Adagiata nella conca di un circolo collinare, la tenuta rivela un terroir forte e unico.

Situato nella valle della Marna, questo anfiteatro naturale permette alla vite di trovare tutte le sue esigenze per prosperare grazie alla diversità dei terreni. Il vigneto prospera su terreni argillosi-limosi, argillosi-calcarei, marnosi e argillosi. Una vena di sabbia attraversa un pendio del vigneto, aggiungendo diversità al terroir locale e conferendo ai vini caratteristiche complesse e originali. Con i suoi vitigni da selezione massale, il vitigno prevalentemente impiantato nel terroir è il Pinot Meunier, che oggi prospera con Pinot Nero e Chardonnay.

Sensibile e attento al suo terroir e alle energie che la circondano, Guillaume (dal 2003 proprietario della maison) ha scelto, alcuni anni fa, di convertire la sua attività nella viticoltura biologica e biodinamica. Le sue viti sono state coltivate senza prodotti chimici di sintesi fin dall'inizio della conversione.

Grazie all'inerbimento e all'aggiunta di compost naturale che permettono ai terreni di avere questo prezioso equilibrio e quella famosa ricchezza che è la biodiversità e che costituisce un punto d'onore per l'azienda.

Grazie alla selezione massale attuata dalle prime generazioni della tenuta Marteaux, la famiglia ha coltivato un vigneto sano, robusto, con buone difese immunitarie, permettendogli di avvicinarsi il più possibile al naturale.

Nello Champagne la vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano.



Champagne - L'indigene

Vendemmia più 50% riserva perpetua

Invecchiamento: 6 anni sui lieviti

Pinot Meunier: 100%. Vigneti situati a Bonneil

Terreno/i: marnoso, argilloso-calcareo

Dosaggio (zucchero d'uva): 5 g/litro

Solfiti: 54mg/litro

Nessuna fermentazione malolattica. Vino non raffinato

Vinificazione: vasche di acciaio inox

Degustazione: Bollicine fini, un colore dorato con intensi riflessi ramati-luminosi, un naso gourmand e generoso, aromi di pesca, agrumi e mandorla dolce che delizieranno le vostre papille gustative.

Abbinamenti cibo-champagne: Questo champagne fruttato ma leggermente dolce accompagnerà perfettamente i vostri piatti dai sapori equilibrati (né troppo ricchi né troppo speziati). Proponiamo una scaloppina di pollame, oppure un'insalata vegetariana con erbe aromatiche e olio di noci o tartufo.

Temperatura ideale di degustazione: da 8 a 10°C



Champagne - La Metisse

Vendemmia + 14% riserva perpetua

Invecchiamento: 6 anni sui lieviti

Assemblaggio: Chardonnay: 45%, Pinot Meunier: 36%, Pinot Nero: 19%.

Vigneti situati a Bonneil

Terreno/i: marnoso, argilloso-calcareo

Dosaggio (zucchero d'uva): 3,5 g/litro

Solfiti: 56mg/litro

Nessuna fermentazione malolattica. Vino non raffinato

Vinificazione: vasca di acciaio inox + botte di rovere per il 26%.

Degustazione: Bollicine fini, colore dorato, aromi complessi e variegati, la pesca, la pera e il miele, poi la brioche al burro sono in armonia.

Abbinamenti cibo-champagne: Questo champagne si sposa molto bene con piatti dai fini aromi aciduli o aromatizzati con spezie pregiate: come un'insalata di zucchine e melanzane, o verdure fresche crude con olio al tartufo. Metterà in risalto un buon pesce, capesante o anche un piatto leggero come un fagiano. Le possibilità sono abbondanti, lascia fare alla tua immaginazione!

Temperatura ideale di degustazione: da 8 a 10°C



Champagne - La Meteque

Vendemmia + 25% riserva perpetua

Affinamento: 5 anni sui lieviti

Monovarietale: Chardonnay: 100%

Vigneti situati a Bonneil e Charly-sur-Marne

Terreno/i: argilloso-calcareo, sabbia

Dosaggio (zucchero d'uva): 1 g/litro

Solfiti: 48mg/litro

Nessuna fermentazione malolattica. Vino non raffinato

Vinificazione: vasca di acciaio inox + botte di rovere 58%.

Degustazione: Bollicine fini, un colore dorato con riflessi leggermente verdi, un naso fine e minerale, aromi di agrumi deliziosi, potenti e fini riempiranno delicatamente la vostra bocca. I nostri terreni argillosi-calcarei e composti sabbiosi gli danno sostanza e corpo, tutto con finezza, senza appesantire.

Abbinamenti cibo-champagne: Questo complesso Blanc de Blancs esalterà il pesce con salsa al burro, un piatto di scampi di ostriche o altri frutti di mare, carne bianca o vitello alla crema. Si sposa molto bene anche con formaggi come il Comté stagionato dai 18 ai 24 mesi. Temperatura ideale di degustazione: da 8 a 10°C.



Champagne - Infusion Rosé

Uno champagne rosé di carattere che affascina con l'intensità aromatica dei frutti rossi: gli aromi ricordano il mirtillo rosso e l'amarena, finale sapido e di una freschezza disarmante. Champagne rosé de saignée, con un dosaggio di 3,5 g/L, lascia un'impressione duratura con la sua notevole intensità aromatica.

Terroir: Vallée de la Marne

Vitigno: Chardonnay 20 %, Pinot Meunier 80% (Bonneil et Azy-sur-Marne)

Affinamento: 6 anni sui lieviti in vasche di acciaio inox

Fermentazione malolattica: no

Dosaggio: 3,5 g/l - Extra-Brut

Abbinamento: aperitivo, dessert



Roland Van Hecke

Grancey-sur-Ource (Francia)

La nostra tenuta si trova sulle pendici del Chatillonnais, il "regno" dei Crémants de Bourgogne. È infatti in questo settore situato a nord della Côte d'Or e a portata di mano

del prestigioso Champagne che vengono prodotti i Crémant più famosi.

La nostra tenuta di famiglia produce Crémant eccezionali da oltre 25 anni, Crémant con carattere in cui l'artigianato è il segno distintivo.

Produciamo piccole cuvées, sviluppate con lunghi periodi di invecchiamento dove lasciamo che il tempo faccia il suo lavoro. I nostri Crémant sono Crémant di carattere, che non hanno nulla da invidiare ai loro vicini della Champagne.

In azienda abbiamo scelto un lavoro attento e meticoloso. Questo approccio artigianale al lavoro è possibile solo con una superficie ragionevole. Con soli 5,75 ettari possiamo seguire il più fedelmente possibile ogni appezzamento, ogni filare. La natura detta il tempo, noi l'accompagniamo.

In cantina lo stato d'animo è lo stesso. Sono il vino, le annate, a dettare il ritmo. Il lungo invecchiamento è una delle nostre caratteristiche.



Crémant de Bourgogne Chardonnay brut

Crémant realizzato su una base unica di vitigno Chardonnay.

L'affinamento sui lieviti è di 30 mesi, durante i quali il vino si completerà. Il dosaggio dello zucchero è 10 g/litro, puntando alla finezza.

Colore giallo paglierino, bocca ampia, equilibrio vinosità-freschezza con bollicine fini.

Temperatura di servizio da 6 a 8° C.

Aperitivo per natura, si sposa perfettamente con antipasti come capesante su letto di indivia, trota di fiume, terrina di luccio.



Crémant de Bourgogne Virtuose brut

Questo Crémant è una miscela di 70-80% Pinot Nero e 20-30% Chardonnay. Questa Cuvée viene conservata sui lieviti per un periodo che va dai 18 ai 24 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. Il dosaggio è a 10g/litro per favorire l'eleganza dell'insieme. Dal colore "oro chiaro", al palato questo Crémant è ampio, vinoso, strutturato grazie alla dominante Pinot Nero.

Temperatura di servizio consigliata tra 6 e 8°C.

Consumato idealmente ovviamente come aperitivo, Virtuose può accompagnare anche un pasto e abbinarsi a pollame ruspante o coda alla vaccinara brasata.

Domaine

JÉRÔME FORNEROT

Saint-Aubin

Domaine Jérôme Fornerot

Saint-Aubin (Francia)

La famiglia Fornerot è una delle più antiche del villaggio di Saint-Aubin: Jeahn Fornerot, sposato con Philiberte Genin, è menzionato nel 1618. Da oltre 500 anni, la famiglia coltiva la vite nel comune.

La tenuta Jérôme Fornerot è stata fondata nel 2004, rilevando 4,5 ettari di vigneti, un approccio naturale e diretto. I trattamenti fitosanitari sono attentamente controllati e oculati, e le lavorazioni sono moderate per preservare il terreno e controllare le erbe infestanti. Le viti sono potate con i metodi "Guyot semplice" e "Guyot Poussard" per i vini bianchi (vitigno Chardonnay), e con i metodi "Guyot semplice" e "Royat" per i vini rossi (vitigno Pinot Nero).



Bourgogne Côte d'Or 2024 (Chardonnay)

Questo appezzamento è stato piantato negli anni '80 vicino al villaggio di Santenay, su terreno marnoso-sabbioso. Vengono impiegate pratiche agricole sostenibili.

Il mosto è trasferito per gravità in botti per fermentare direttamente con lieviti indigeni.

Il vino viene affinato interamente in botti di rovere, il 10% delle quali nuove, per 10 mesi.

Il vino che ne risulta è elegante, fruttato e fresco.



Santenay Les Charmes 2023 (Pinot Noir)

Un insieme di tre appezzamenti piantati tra il 1960 e il 2000, situati nella parte sud-occidentale del villaggio, su un terreno profondo, argilloso-marnoso.

Sono adottate pratiche agricole sostenibili. Le uve, all'arrivo in cantina, vengono selezionate e poi diraspate al 100% prima di essere messe in tini per la macerazione per 15-20 giorni.

Il vino viene trasferito per gravità in botti per l'affinamento per 12 mesi. Un vino dagli aromi di frutta scura matura, con tannini molto strutturati e minerali e un palato ricco.



Saint-Aubin En Champ Tirant 2024 (Chardonnay)

Situato appena fuori dal villaggio di Saint-Aubin. Il terreno, come suggerisce il nome, è molto ripido e prevalentemente argilloso-calcareo. Vengono adottate pratiche agricole sostenibili.

Il mosto è poi trasferito per gravità in botti per fermentare direttamente con lieviti indigeni.

Il vino viene affinato interamente in botti di rovere, di cui il 15% nuove, per 12 mesi.

Questo appezzamento produce vini caratterizzati dalla loro finezza e dalla freschezza fruttata.



Saint-Aubin 1er Cru Murgers des Dents de Chien 2023 (Chard.)

Questo vigneto si trova all'estremità meridionale di Saint-Aubin, al confine con la denominazione Chevalier Montrachet Grand Cru. Il terreno è molto calcareo, con la roccia, deformata e in alcuni punti forata, esposta, che forma un motivo a denti di cane.

Il mosto è trasferito per gravità in botti per fermentare direttamente con lieviti indigeni.

Il vino viene affinato interamente in botti di rovere, con il 20% di rovere nuovo, per 12 mesi.

Il Saint-Aubin 1er Cru Murgers des Dents de Chien si presenta con un colore giallo brillante, con lievi riflessi verdi. La mineralità domina, tipica di questo terroir, con grande finezza al palato e un finale lungo e ricco.



Saint-Aubin 1er Cru En Remilly 2023 (Chardonnay)

Questo vigneto si trova all'estremità meridionale di Saint-Aubin, al confine con la denominazione Grand Cru "Chevalier Montrachet". Il terreno è molto calcareo, con pietre molto dure e deformi, in alcuni punti forate e sporgenti dalla superficie. L'appezzamento, esposto a sud, di 30 are (0,3 ettari), è stato piantato nel 1988. Le viti sono coltivate secondo pratiche agricole sostenibili.

La vendemmia è effettuata a mano. Il mosto è trasferito per gravità in botti per fermentare direttamente con lieviti indigeni. Il vino viene affinato interamente in botti di rovere, di cui il 25% nuove, per 15 mesi. Il "Saint-Aubin 1er Cru en Remilly" ha un colore giallo paglierino e un naso minerale. Al palato, il vino è ricco e vibrante.



Vignoble Angst

Pontigny (Francia)

Questa tenuta di recente creazione si trova a Pontigny, un paese molto famoso per la sua abbazia cistercense. I nostri vigneti di Chablis si trovano nel comune di Courgis e sono piantati su terreni argillosi-calcarei, kimmeridgiani, moderatamente profondi.

Le uve sono vinificate con estrema cura e precisione, per esaltare le qualità di uno Chardonnay di altissimo livello qualitativo. Gli affinamenti si differenziano a secondo del terroir, privilegiando l'utilizzo delle vasche in acciaio inox, per conservare intatta la vibrante freschezza, che da sempre contraddistingue i vini di Chablis. Il domaine mira a sfruttare al meglio il terroir della Borgogna e a condividerne il meglio. Convivialità e amore per il terroir sono le parole d'ordine della tenuta!



Chablis

Vitigno: 100% Chardonnay.

Età media delle viti: 30 anni.

Vinificazione e affinamento: in tini di acciaio inox.

Affinamento sui lieviti tra i 6 e gli 8 mesi.

Degustazione: Cristallino, fresco e leggero, al naso aromi di pesca, pera e frutta candita.

Al palato vivace ed energico, molto goloso.

Vino strutturato e fine, rappresentativo del suo terroir.

Molto piacevole e perfettamente equilibrato.

Potenziale di invecchiamento: da 6 a 8 anni.

Medaglia d'ORO alla degustazione Gilbert e Gaillard 2 stelle e guida preferita Hachette 2024.

Servire a 10°C. Da bere tra 2024-2028.



Chablis Premier Cru - Côte de Jouan

Vitigno: 100% Chardonnay.

Età media delle viti: 30 anni.

Vinificazione e affinamento: in tini di acciaio inox.

Affinamento sui lieviti tra i 10 ed i 12 mesi.

Premier Cru della riva sinistra del Serein, Côte de Jouan si trova nel comune di Courgis.

Poggia su un terreno molto sassoso, formato da marne argillose-calcaree dal Kimmeridgiano, da qui la sua pronunciata espressione minerale.

Degustazione: naso fine, aromi di mandorla, pesca, di gesso. La bocca è distinta e minerale

Potenziale di invecchiamento: 10 anni.

Château de Premeaux

Premeaux-Prissey (Francia)

Château de Premeaux



La storia della tenuta è costruita intorno a quattro generazioni di vignaioli, tramandata di padre in figlio. Tutto ebbe inizio con Auguste Pelletier nel 1933. Oggi Arnaud Pelletier è a capo della tenuta. Rispettoso del suo terroir, Arnaud produce vini di eccellenza. In cantina il lavoro è il più possibile ridotto e ritiene che tutto debba essere svolto in vigna. In base a questo principio, i vini non vengono sottoposti a enzimi, lievitazioni o filtrazioni. Le uve vengono raccolte a mano e la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata. I vini vengono affinati in botti di rovere per un periodo compreso tra 16 e 18 mesi.



Hautes Côtes de Nuits Blanc

100% Chardonnay.

Vendemmia a mano. Fermentazione di 15 giorni.

Affinamento in botti di rovere.

Servire a 12°C. V

Vino bianco ottenuto dal vitigno Chardonnay, coltivato con metodo biologico.

Magnifico colore cremoso e brillante. Esplosione di aromi al naso: maliziosa miscela di esotismo e affumicatura. Connubio perfetto tra consistenza burrosa e consistenza vellutata su uno sfondo di selce e limone



Bourgogne Rouge BIO

100% Pinot Nero.

Vendemmia a mano. Fermentazione di 15 giorni.

Affinamento in botti di rovere.

Servire a 16°C.

Colore rubino piuttosto denso.

Naso fine e delicato di tipici frutti rossi.

Palato denso e armonico con un bel supporto tannico e setoso che riveste le papille gustative.

Abbinamento perfetto con carni alla griglia o affumicate.



Bourgogne Hautes Côte de Nuits

100% Pinot Nero.

Vendemmia a mano. Fermentazione di 15 giorni.

Affinamento in botti di rovere per 16-18 mesi.

Servire a 16°C.

Colore rosso molto cristallino. Un ricco bouquet di bacche rosse sostenuto da un fine boisé e sottilmente tostato. Al palato equilibrato e fresco, con una bella morbidezza. Perfetto da solo o con carni bianche, insalate, terrine. Grande finezza!

Da bere tra 2024-2032



Nuits Saint Georges

100% Pinot Nero.

Vendemmia a mano. Fermentazione di 15 giorni. Affinamento in botti di rovere per 16-18 mesi.

Servire a 16°C.

Colore rosso porpora. Al naso profondo e schietto, frutti rossi delicatamente seguiti da note di ciliegia, pepe e cannella. Al palato moelleux accompagnato da una fine acidità. Tannini fini e setosi. Vino pronto ma svilupperà note terziarie di sottobosco e tartufo con il tempo.

Da bere tra 2024-2032

Un Domaine artigianale. Per 10 anni Bruno Clavelier ha condiviso lo spirito di osservazione e tutta l'esperienza contadina del nonno Giuseppe che lo ha accompagnato nei suoi esordi.

Ma Bruno ha sviluppato anche l'attività. Nel corso degli anni ha costruito una nuova tinaia e la ha attrezzata, sfruttando i progressi qualitativi delle moderne attrezzature (pressa pneumatica, tavolo di cernita, ecc.).

Ai vigneti di famiglia se ne aggiungono alcuni nuovi per formare una tenuta che oggi si estende su 6,5 ettari. Bruno Clavelier è uno dei rari a produrre un'annata specifica per luogo, chiamata climat in Borgogna, per ciascuna delle sue denominazioni di villaggio Vosne-Romanée. Il tesoro della tenuta sono innanzitutto le vecchie vigne di famiglia. La maggior parte fu ripiantata dopo la fillossera, negli anni '30 e '40, alcune hanno più di 80 anni e provengono da selezioni massali. Le rese sono quindi naturalmente limitate e il risultato è eccezionale. Qui la coltivazione della vite è sempre stata "tradizionale". Nel senso buono del termine, cioè poco concime organico e tanto lavoro manuale. Le uve prodotte sono concentrate, sane ed equilibrate, soprattutto in termini di acidità, elemento essenziale per preservare la finezza dei grandi Borgogna.

TUTTI I VINI SONO A DISPONIBILITA' LIMITATA, SU PRENOTAZIONE E SENZA SCONTI



Bourgogne Aligoté 2023

Si tratta di viti molto vecchie, hanno più di 95 anni. Un'alta percentuale di vecchia selezione di Aligoté Dorato conferisce al vino un carattere ricco e potente, con un finale minerale. Può essere bevuto giovane, naturalmente, con le sue note di agrumi e frutta esotica (ananas), ma può anche invecchiare per qualche anno per evolvere in aromi più complessi che uniscono frutti gialli (pesca, albicocca) a un carattere floreale. L'invecchiamento in vasca per 12 mesi preserva la freschezza del frutto."



Vin de France Blanc "Les Glapigny" 2023

"Da un piccolissimo appezzamento situato ai margini della zona di denominazione regionale "Borgogna" si produce un vino bianco ottenuto da uve Chardonnay al 100%. Anche qui le viti sono vecchie (75 anni) e il vino viene invecchiato per 1 anno in botti. Il vino esprime aromi floreali con una ricchezza e una lunghezza sorprendenti per questo livello di denominazione."



Bourgogne Pinot Noir 2023 "Les Champs d'Argent"

Il Borgogna rosso proviene da un piccolo vigneto (20 are) di oltre 70 anni, situato su terreni argilloso-limosi più pesanti nella parte bassa del comune di Vosne-Romanée, al confine con quello di Nuits-Saint-Georges. Il terreno è inerbito per favorire lo sviluppo di radici profonde.

Il frutto è sempre delizioso e i tannini necessitano di uno o due anni di invecchiamento per completarsi."



Vin de France Rouge "Les Chailles" 2023

Questo vino proviene da viti piantate nel 2015. La parcella era stata classificata come Vosne-Romanée prima della fillossera, ma poiché non è stata ripiantata fino a molto tempo dopo, ha perso i suoi diritti di denominazione. La denominazione è stata ora ripristinata per questa parcella, ma per il momento, Bruno la mantiene come vin de France. Il vino è puro, fresco ed elegante con frutti di ciliegia rossa. Molto sofisticato.



Vosne Romanée La Combe Brulée 2023

Le vecchie vigne di Combe-Brulée (52 are), con più di 95 anni di età, producono un Vosne-Romanée fine e complesso. Situato in una piccola valle chiusa (combe) che porta lo stesso nome, ai piedi della collina, la maturazione è più lenta che altrove. Il particolare microclima alterna la frescura del fondovalle al calore del riverbero delle pietre sui pendii. Il terreno poggia su una base di calcare selce che, grazie alla silice in esso contenuta, potrebbe essere all'origine delle note affumicate e di selce spesso presenti in questa annata. Il vino può assumere un carattere teso negli anni freddi o un'espressione più aperta negli anni favorevoli. Qualunque sia l'annata, Vosne-Romanée La Combe Brulée mostra sempre una grande complessità quando viene aerato (frutti di bosco, fiori, roccia calda), rivelando in particolare una bella viscosità della materia. È un vino sottile che si esprime attraverso la sua persistenza minerale."



Vosne Romanée 1er cru Aux Brulees 2023

Il terreno occupa 29,50 are. Si tratta di una vigna di oltre 75 anni, situata nella parte alta di Combe-Brulée. La base calcarea è composta da calcare di selce (calcare di Prémieux) con intensi aromi di pietra focaia. La presenza di ciottoli (ghiaia stratificata) sulla superficie consente un rapido riscaldamento. In combinazione con una forte pendenza, garantisce anche una buona capacità di drenaggio, che consente alle viti di reagire bene negli anni più umidi. Questo terreno trae vantaggio sia dal calore della sua esposizione a sud-sud-est, sia dalla frescura creata dalle correnti d'aria che scendono dalla montagna verso la valle. Questa situazione di equilibrio, in cui coesistono i due estremi, produce un vino di grande sapidità, di raffinata seduzione e di eterea eleganza. Il Vosne-Romanée 1er Cru Les Brulées è spesso il 1er Cru più sottile della cantina, capace di esprimersi coniugando finezza (rosa, peonia) e mineralità (grafite, fumo, salinità) in una luminosità unica."



Vosne Romanée Premier Cru 'Les Beaux Monts' 2023

Il terreno della tenuta occupa 49,60 are nella parte centrale del Cru. La vite, piantata mediante selezione massale subito dopo la seconda guerra mondiale, ha circa 75 anni. L'esposizione è Est Sud-Est. Si tratta di un vigneto in una situazione molto sana: ben ventilato, molto soleggiato e con molta luce. Il terreno, composto da argille e ciottoli color ocra rosso, è profondo da 30 a 40 cm, su un substrato misto di calcari oolitici e calcari più duri (Comblanchien/Prémieux) affioranti in alcuni punti. L'elevata pietrosità e pendenza garantiscono un ottimo drenaggio.

La perfezione della situazione e l'età delle viti producono regolarmente un vino pieno e di buona autorevolezza. Di grande complessità espressiva, la materia è vellutata, strutturata ed elegante. Vosne -Romanée 1er Cru Les Beaux Monts è un vino corposo, con tannini densi e profondi, che ha bisogno di tempo per sviluppare tutta la sua consistenza. La sua ricca tavolozza di aromi rivela note di frutti rossi, ciliegia bigarreau, prugne, fiori inebrianti e pan di zenzero."



Chambolle Musigny La Combe D'Orveaux 2023

"Appezamento di 81,55 are di vigne di età superiore ai 85 anni, a cui si aggiungono 1/4 di vigne di 30 anni. Il resto della parcella è stato ripiantato di recente (2010) e non entrerà a far parte della cuvée prima di diversi anni. La posizione è ideale, esposta a est, protetta dai venti freddi che scendono dalla montagna. Il terreno è complesso, composto da calcari oolitici (oolite bianca) e calcari quarzosi. Il terreno è adiacente a Petits-Musigny (terreno classificato come AOC grand cru Musigny) ed era classificato come Tête de cru prima della crisi della fillossera. Oggi avrebbe dovuto essere classificato come grand cru se all'epoca fossero state espletate le necessarie procedure amministrative. Il vino ha sempre una dimensione in più, alcuni lo considerano la cuvée migliore della cantina. Il Chambolle-Musigny 1er Cru La Combe d'Orveau offre un profilo altezzoso che coniuga grande finezza di espressione e profondità minerale, il tutto in verticalità, nello spirito marziale del vicino Musigny. Richiede un lungo tempo di apertura per sprigionare il suo carattere accattivante, la sua ampia tavolozza aromatica (melograno, spezie, agrumi, fiori, ecc.) e la sua consistenza dinamica."



Domaine Pigneret Fils

Moroges (Francia)

È nella più pura tradizione borgognona che ci prendiamo cura delle nostre viti e dei nostri vini, per regalare ai nostri clienti tutto il piacere che desiderano quando aprono una bottiglia dei nostri Borgogna.

Moroges è un piccolo villaggio della Borgogna situato nel cuore della Côte Chalonnaise, a metà strada tra Givry e Montagny-les-Buxy. Di secolo in secolo, i Morogeois hanno saputo adattarsi al ritmo della vite.

Da questo terroir prevalentemente argilloso-calcareo coltiviamo i quattro vitigni comuni alla Borgogna; Chardonnay e Aligoté per i bianchi, Pinot Nero e Gamay per i rossi.

Sono proprio queste terre e questi vitigni che hanno regalato, anno dopo anno, tutta la notorietà e il tipico terroir alla Borgogna.

Il nostro orgoglio è nell'aver saputo mantenere i modi ed i metodi di coltivazione e vinificazione dei nostri nonni, adattando però le moderne tecniche utilizzate per vinificare. Il vino resta un essere vivo, al quale bisogna saper dedicare molto tempo e passione, e chissà, dopo qualche anno, restituire tanto piacere e felicità quanto gli hai portato.



Bourgogne Blanc

Vitigno: Chardonnay

Temperatura di servizio: Tra 10 e 12°

Abbinamenti cibo-vino: Lumache, pollame di Bresse, carni bianche.

Dal tradizionale vitigno Chardonnay produciamo un pregiato Borgogna bianco con molta rotondità al palato. A seconda dell'annata, al naso troverete fini aromi di miele, albicocca e fiori di acacia.



Montagny 1er Cru Champ Toizeaux

Vitigno: Chardonnay

Temperatura di servizio: Tra 10 e 12°

Abbinamenti cibo-vino: Crostacei, aragoste, pesci nobili, pollame di Bresse, formaggi caprini.

Gli aromi evocano spesso note di fiori bianchi come il biancospino, l'acacia, il caprifoglio, la citronella e, da un punto di vista più vivace, la pietra focaia.

Nel registro fruttato si percepiscono pesca bianca, pera, frutti bianchi.



Bourgogne Rouge Vieilles Vignes

Vitigno: Pinot Nero

Temperatura di servizio: Tra 14 e 17°

Abbinamenti cibo-vino: Grigliate, spiedini.

Selezionando le uve dei nostri appezzamenti più vecchi, creiamo un Pinot Nero più concentrato con aromi di frutta nera, ribes nero e persino spezie. Il passaggio per 1/3 in botte apporta ulteriore complessità con note tostate. Sarà quindi più adatto all'invecchiamento.

Piccoli artigiani da 6,5 ha e poco più di 20 mila bottiglie, esaltano nel calice differenze e specificità di una collocazione tanto periferica, quanto unica e straordinaria (sul confine orientale della denominazione, ai Campiani di Cellatica, 400 m s.l.m., nel parco protetto delle Colline di Brescia). Terreni franco calcarei argillosi e un fitto sistema di surgive sotterranee hanno restituito 11 differenti cru curati tutti a mano e con pratiche agronomiche personalizzate, per poter accompagnare le caratteristiche distintive di ogni microzona in ciascun singolo acino di uva.



VSQ Brut 2018 Pas Operè MFPC

Varietà: 60% Chardonnay - 40% Pinot Nero

Fermentazione spontanea ed affinato per 7 mesi in barrique. Presa di spuma con zucchero d'uva e affinamento in bottiglia sur lattes per 56 mesi. Carattere e finezza tipica delle annate "dure", capaci di restituire nel vino infinita eleganza, sottesa da splendida tensione e lunghezza.



VSQ Brut Rosè 2018 Pas Operè MFPC

Varietà: 100% Pinot Nero

Fermentazione spontanea ed affinato per 7 mesi in barrique. Presa di spuma con zucchero d'uva e affinamento in bottiglia sur lattes per 55 mesi. Carattere e finezza tipica delle annate "dure", capaci di restituire nel vino infinita eleganza, sottesa da splendida tensione e lunghezza.



Abate Nero

Trento

Abate Nero, che nel nome evoca la figura dell'abate francese ritenuto il "papà" dello Champagne, nasce agli inizi degli anni '70 dall'impegno di alcuni amici tra cui Luciano Lunelli, tutti legati al comparto agronomico e del vino, decisi ad elaborare delle "bollicine" sempre e più singolari, buone, prestigiose.

La prima cuvée è assemblata quasi per gioco nel 1973, per provare l'ebbrezza di far rivivere un vino in bottiglia: già dalle prime sboccature, risalenti al 1976, è stato un successo.

Da cinquanta anni produzione artigianale (produzione annuale di circa 70.000 bottiglie), rispettosa dei dettami della spumantistica classica, massima cura di ogni fase, a partire dalla scelta dei lieviti e dal taglio delle cuvée di base, quelle che consentiranno al vino di rifermentare lentissimamente in bottiglia e trasformarsi in Abate Nero.

La pazienza qui è di casa, il vino riposa sui lieviti per la presa di spuma molto più a lungo del solito.

Non stupitevi, dunque, se in etichetta trovate date che risalgono a vendemmie di qualche lustro addietro.

Ogni fase è manuale, per un controllo diretto di ogni singola bottiglia: solo in questo modo Abate Nero raggiunge il suo fascino..



Trentodoc Brut Metodo Classico

Etichetta storica della cantina questo spumante classico ha nella finezza dell'aroma caratteristica che lo distingue, il suo stile deciso, inconfondibile

Denominazione: Spumante Metodo Classico TRENTODOC Brut.

Vitigni: Chardonnay 100%

Vinificazione: Tradizionale vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve e prima fermentazione in acciaio.

Maturazione: Presa di spuma e permanenza sui lieviti selezionati per almeno 24 mesi

Gradazione alcolica: 12,5

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Esame visivo: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Perlage fine e persistente

Esame olfattivo: Frutta a polpa bianca accompagnata da delicate note di fiori di campo

Esame gustativo: Fine ed equilibrato con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane.

Abbinamenti: Dal suo straordinario equilibrio deriva la versatilità, la facilità nell'abbinamento: spumante di buon corpo e lunghezza è in grado di sostenere con grande piacevolezza il tutto pasto.



Trentodoc Dosaggio Zero Metodo Classico

Spumante classico non dosato di profumo e gusto particolarmente fine, secco ed elegante, ha grande personalità esaltando le note tipiche dello Chardonnay e del Pinot Nero

Denominazione: Spumante Metodo Classico TRENTODOC Dosaggio Zero.

Vitigni: Chardonnay 80% Pinot Nero 20 %

Vinificazione: Tradizionale vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve e prima fermentazione in acciaio.

Maturazione: Presa di spuma e permanenza sui lieviti selezionati per almeno 24 mesi

Gradazione alcolica: 12,5

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Esame visivo: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Perlage fine e persistente

Esame olfattivo: Frutta a polpa bianca con gradevoli sentori vegetali ed un richiamo agli agrumi.

Esame gustativo: Secco, caratterizzato da un piacevole ed equilibrato mix di freschezza e sapidità, con un elegante fondo di frutta fresca.

Abbinamenti: Indicato come aperitivo, trova pure eccellente abbinamento con gli antipasti freddi e i crudi di mare.



Trentodoc Rosé Metodo Classico

Spumante classico TRENTODOC di buona struttura dal profumo intenso, fruttato, intrigante, corpo sostenuto ed equilibrato sapore.

Denominazione: Spumante Metodo Classico TRENTODOC Brut Rosé.

Vitigni: Pinot Nero 100%

Vinificazione: Tradizionale vinificazione in rosato per con spremitura soffice delle uve e prima fermentazione in acciaio.

Maturazione: Presa di spuma e permanenza sui lieviti selezionati per almeno 18 mesi.

Gradazione alcolica: 12,5

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Esame visivo: Rosa tenue con sfumature tendenti al rosa antico. Perlage fine e persistente

Esame olfattivo: Fragrante e fruttato con note che ricordano la ciliegia e i piccoli frutti a bacca rossa.

Esame gustativo: Secco, fine ed elegante, in cui i sentori di ciliegia, fragolina di bosco e lampone lasciano spazio ad una leggera nota di lievito.

Abbinamenti: Il suo profumo fragrante accompagnato ad un sapore equilibrato e una sensazione tannica appena percettibile, ne facilitano l'abbinamento, essendo questo vino, oltre ad uno straordinario aperitivo, in grado di sostenere con grande piacevolezza il tutto pasto.



De Vescovi Ulzbach

Mezzocorona (TN)



DE VESCOVI ULZBACH

Storia di terra, sangue e passione. La storia che unisce i de Vescovi al Campo Rotaliano inizia nel 1641 quando, da Vermiglio nella Valle del Sole, Vigilio de Vescovi scese a Mezzocorona lungo il corso del torrente Noce, anticamente denominato Ulzbach.

Dal 1708 si dedicano alla coltivazione della vite ed alla produzione di vino. Nel 2003 Giulio de Vescovi rilancia l'attività di famiglia dedicandosi al Teroldego Rotaliano, indiscusso vino principe di questo territorio. Qualche anno più tardi sviluppa, in collaborazione con alcuni amici, un progetto viticolo in Val di Non, da cui oggi ottiene vini bianchi di grande personalità ed una base spumante.



BLANK - Blanc de Blancs pas dosé

Uve: 100% Chardonnay.

Zona di produzione: Spormaggiore - Val di Non, Maderno e Montevaccino - colline di Trento

Caratteristiche del Terreno: Suolo ricco di argilla mediamente calcareo e con ottima capacità di ritenzione idrica a Spormaggiore, terreni morenici di natura prevalentemente calcarea con inserti argillosi sulle colline di Trento.

Vigneto: L'età media delle vigne è di 25 anni. Sono coltivate fra i 500 ed i 700 m s.l.m. con esposizioni ovest, sud-ovest. La densità di impianto varia dai 3500 ai 6000 ceppi/ha.

Vinificazione: Pressatura dell'uva intera con resa in mosto inferiore al 50%, decantazione statica a freddo seguita da travaso e fermentazione indotta a temperatura controllata, per il 15% in legno ed il restante 85% in acciaio. Dopo la fermentazione malolattica che viene svolta completamente la base matura per 10 mesi sui lieviti prima del tiraggio.

Dosaggio: Zero (pas dosé).

Perlage di estrema finezza. Di colore giallo paglierino intenso presenta una spiccata complessità aromatica con delicate note di frutta bianca e gialla perfettamente integrate nel finale da note più profonde di nocciola e funghi secchi. Al palato si fa apprezzare per l'equilibrio e l'eleganza della bollicina che, nel morso, si sfilta educatamente lasciando il passo ad una piacevole cremosità gustativa impreziosita dalla costante acidità che dona freschezza e grande bevibilità mantenendo dritto e persistente il finale. Richiama in modo insistente e compulsivo il sorso!



K500 - Blanc de Noirs pas dosé

Uve: 100% Pinot Nero.

Zona di produzione: Spormaggiore - Val di Non - Trentino.

Caratteristiche del Terreno: Suolo omogeneo composto da sedimentazioni risalenti al tardo Pleistocene - 2 milioni di anni fa - ricco di argilla, mediamente calcareo, povero di sostanza organica.

Vigneto: Anno di impianto 2003, densità 7500 ceppi/ha, sistemazione a ritocchino, esposizione nord ovest a 500 metri sul livello del mare.

Vinificazione: Pressatura dell'uva intera con resa in mosto del 50%, decantazione statica a freddo seguita da travaso e fermentazione a temperatura controllata, parte in legno e parte in acciaio e maturazione della base per 10-12 mesi sur lies.

Rifermentazione: In bottiglia con affinamento sui lieviti per 72 mesi.

Dosaggio: Zero (pas dosé).

Perlage di estrema finezza ed eleganza. Sorprende per intensità e complessità aromatica con delicate note di frutti rossi di sottobosco e crosta di pane integrate da note minerali che richiamano il muschio e la mandorla dolce. Al palato è ampio e voluminoso con un tono fruttato, floreale e speziato che ben si integra con la buona acidità e freschezza che accompagnano una grande bevibilità.



ROSSO ULZBACH - IGT Dolomiti

Uve: Teroldego del Campo Rotaliano 100%

Zona di produzione: Piana Rotaliana, Trentino Alto Adige | Mezzocorona (TN), Italia.

Tipo di terreno: Sabbioso, limoso, ricco di pietre e ciottoli - di origine alluvionale.

Metodo di coltivazione e difesa: Biologico certificato

Resa per ettaro e per pianta: 110 - 120 q.li/ha (70 - 80 Hl/ha) | 3,5 Kg/pianta

Vinificazione: Diraspatura in linea di selezione e conseguente pigiatura soffice. Macerazione in parte fermentativa in legno e in parte pre-fermentativa in pressa. Fermentazione alcolica in cemento non vetrificato

Fermentazione malolattica: Naturale, a temperatura controllata, sulla parte che fermenta in legno e cemento. Non eseguita sulla parte che fermenta in acciaio Inox

Affinamento: 2-4 mesi in acciaio Inox ed in cemento non vetrificato

Rubino lucente, di grande trasparenza, riflette intensi lampi violacei. Al naso profumi di geranio e rosa, lampone, sciroppo di ribes e succo d'uva. In bocca fresco e morbido, accarezza il palato come un foulard di seta. Il succoso finale ripercorre le note floreali ed il fresco frutto, con un piacevole accenno alla mandorla che invita al riassaggio.



TEROLDEGO ROTALIANO CLASSICO DOC

Uve: Teroldego Rotaliano 100%

Zona di produzione: Piana Rotaliana, Trentino Alto Adige | Mezzocorona (TN).

Tipo di terreno: Sabbioso, limoso, ricco di pietre e ciottoli - di origine alluvionale.

Metodo di coltivazione e difesa: Biologico certificato.

Resa per ettaro e per pianta: 85 - 90 q.li/ha (55 - 65 Hl/ha) | 2,5/3 Kg/pianta.

Vinificazione: Diraspatura, 10% grappolo intero pigiato, pigiatura parziale 50% acino intero. Macerazione Pre-fermentativa a freddo 6 - 8° C e post-fermentativa a caldo 26 - 28° C. Fermentazione alcolica in cemento armato non vetrificato (45 Hl) per 15 - 20 giorni a 20 - 30° C. Utilizzo di lieviti indigeni naturali.

Durata e tecnica di macerazione: 10 - 40 giorni | Rimontaggi e delestage.

Fermentazione malolattica: Naturale in legno e cemento, a temperatura controllata

Affinamento: 10 mesi in legno francese grande (25 - 40 HL) ed in cemento non vetrificato (45 Hl)

Rosso rubino scuro impenetrabile con sfumature di viola che riflettono il calice. Trama olfattiva fitta e variegata di mirtilli, more e ribes su echi floreali (viola) e minerali (grafite). Ricco, sapido, deciso ed elegante; l'entrata salata è impreziosita da un finale dolce e ben integrato con la struttura acida del vino. Il retrogusto manifesta un sottile e piacevole sentore di mandorla.



VIGNA FRON - Teroldego Rotaliano DOC

Uve: Teroldego Rotaliano 100%

Zona di produzione: Piana Rotaliana, Trentino Alto Adige | Mezzocorona (TN)

Tipo di terreno: Sabbioso, limoso, con sottosuolo ricco in scheletro di origine alluvionale (pietre e ciottoli). Altezza franco di coltivazione 30 - 40 cm.

Forma di allevamento: Pergola doppia trentina.

Metodo di coltivazione e difesa: Biologico certificato.

Resa per ettaro e per pianta: 40 - 50 q.li/ha (35 - 40 Hl/ha) | 1,5/1,8 Kg/pianta.

Vinificazione: Diraspatura, 30% grappolo intero pigiato, pigiatura parziale 50% acino intero. Macerazione Pre-fermentativa a freddo 6 - 8° C e post-fermentativa a caldo 26 - 28° C. Fermentazione alcolica in cemento armato non vetrificato (47 Hl) per 15 - 20 giorni a 20 - 30° C (contenitori in cemento termo regolabili). Utilizzo di lieviti indigeni naturali.

Durata e tecnica di macerazione: 30 - 40 giorni | Rimontaggi e delestage.

Fermentazione malolattica: Naturale in cemento, nel corso della macerazione post-fermentativa a caldo. Ambiente controllato con ghiaccio secco.

Affinamento: 15 - 18 mesi in cemento (6 Hl) e in clyver (4 e 2,5 Hl).

Rubino con bordi violacei, luminoso e consistente. Cesto di piccoli frutti con lamponi, more e mirtilli, poi ciliegia e fragola, il fiore della rosa, a seguire erbe aromatiche ed una piacevole nota di liquirizia. Assaggio piacevolissimo, di bella freschezza. Corpo di fine tannicità, persistente sulle note di fiori rossi, gustosi frutti, mandorla e fine speziatura.

Vigna Fron è il nome del CRU dove trovano casa le uve di questo vino, Le Fron, ottenuto dalla coltivazione di un vigneto piantato nel 1909.

Si trova in una delle migliori zone del Campo Rotaliano, nel comune di Mezzocorona. Costantemente esposto al sole, il CRU gode del generoso riverbero e della protezione offerti dalle possenti pareti rocciose del suo monte.

Il suolo si distingue per la sottile coperta di terra, che poggia sull'esclusivo letto di ciottoli e sulle sue tipiche stratificazioni alluvionali, rappresentate nell'etichetta all'interno dello stemma di Famiglia.

È una vigna talentuosa, che permette la produzione di uve a bacca rossa di qualità: il sottile equilibrio tra fragilità e ricchezza è il vero segreto di questo CRU.



MARCHESI
DI
RAVARINO

Marchesi di Ravarino

Ravarino (MO)



Questo podere viene descritto con bibliografia certa del 1200 ancor prima della nascita del paese di Ravarino ed è appartenuto alle più importanti famiglie del territorio; anche il Duca di Modena se ne riservò la proprietà quando conferì alla nobile famiglia dei Rangoni, per meriti conseguiti in battaglia, tutto il territorio circostante, perché? La risposta è semplice, perché su quello che oggi in gergo vitivinicolo si chiama terroir, le caratteristiche della terra sono completamente diverse dal terreno circostante in quanto provengono da uno strato geologico molto inferiore.

Mio padre ha acquistato nell'anno 2010 questa proprietà semplicemente perché bella e unica nel territorio, solo successivamente ne ha scoperto queste caratteristiche leggendone la storia descritta mirabilmente da uno storico locale, il Maestro Lodi, che voglio qui ringraziare ed ha così deciso di piantare il vigneto.

Quando, ancora giovane studente, sono venuto a conoscenza di tutto questo, ho deciso che sarei diventato viticoltore ed enologo.

Come sempre, la storia insegna.

Nicola Marchesi



BABY MAGNUM

Lambrusco di Sorbara biologico – metodo ancestrale

Varietà: 100% Lambrusco di Sorbara

Vinificazione: Diraspa-pigiatura delle uve vendemmiate a mano con brevissima sosta sulle bucce, da ciò deriva la tonalità di colore che contraddistingue la nostra interpretazione del Lambrusco di Sorbara.

Affinamento: il vino viene imbottigliato a Marzo; rifermentazione ed affinamento avvengono ad una temperatura costante in un ambiente sotterraneo ad essi dedicato.

Longevità: la naturalezza e l'autenticità del metodo di vinificazione ancestrale consente di consumare il vino sia a pochi mesi dall'imbottigliamento, esaltandone la freschezza e i profumi varietali del vitigno, sia dopo un lungo periodo di affinamento sui lieviti, dando origine così ad un vino più evoluto grazie alla complessità degli aromi terziari.

MAGNUM

Lambrusco di Sorbara biologico – metodo ancestrale



RAVAREIN

Bianco dell'Emilia IGT

Questo vino è ottenuto da una base di Grechetto Gentile ed un blend di Trebbiano di Spagna e Lambrusco di Sorbara, le cui proporzioni vengono attentamente dosate a seconda delle annate, al fine di ottenere sempre il miglior risultato finale.

Le uve vengono raccolte a mano e vinificate secondo il metodo ancestrale, tecnica enologica tradizionale che prevede la rifermentazione in bottiglia.

Il vino, affinato sui propri lieviti, produce un sedimento che garantisce la naturalezza del processo di vinificazione, cosicché l'ultimo bicchiere diventerà il tuo preferito.



STILE ANTICO

Modena DOC - Denominazione di Origine Controllata

Stile antico è ottenuto da un uvaggio di Lambrusco Salamino e Lambrusco di Sorbara, le cui proporzioni variano di anno in anno a seconda delle caratteristiche delle uve.

Questo vino viene prodotto nel rispetto della più antica tradizione del metodo modenese, oggi conosciuto da tutti come ancestrale.



TRIBOLO

Trebbiano di Spagna - Denominazione di Origine Controllata

Questo vino è ottenuto da uve Trebbiano di Spagna, vitigno autoctono modenese selezionato il Via Spagna di Castelvetro di Modena nel 1400, storicamente utilizzato all'interno della nostra provincia per la produzione del mosto cotto per l'aceto balsamico tradizionale.

Le uve vengono raccolte a mano e vinificate secondo il metodo ancestrale, tecnica enologica tradizionale che prevede la rifermentazione in bottiglia. Il vino, affinato sui propri lieviti, produce un sedimento che garantisce la naturalezza del processo di vinificazione, cosicché l'ultimo bicchiere diventerà il tuo preferito.

PERCHÉ TRIBOLO?

Perché come suggerisce il nome, è un vino che fa "tribolare" parecchio. Le difficoltà nascono in vigna con rese bassissime (difficilmente si raggiungono i 50 qL/ha) e continuano in pigiatura in quanto i grappoli estremamente acinellati rendono complicata la lavorazione.

Mediamente vengono prodotte dalle 1200 alle 1600 bottiglie per annata, sulle quali abbiamo deciso di non apporre nessuna etichetta (salvo una retro con le info obbligatorie).



VIGNA VECCHIA D.O.C.

Questo vino è ottenuto da una vecchia vigna di circa 70 anni che abbiamo preso in gestione nel Gennaio del 2023, sull'orlo dell'abbandono. La forma di allevamento è la tradizionale "Bellussera", baluardo della viticoltura Emiliana. La caratteristica di questa vigna è quella di essere composta da cinque diverse varietà di uve Lambrusche e non solo, le quali vengono vendemmiate tutte lo stesso giorno dando origine ad un autentico uvaggio, come vuole la tradizione.

Le uve vengono raccolte a mano e vinificate secondo il metodo ancestrale, tecnica enologica tradizionale che prevede la rifermentazione in bottiglia. Il vino, affinato sui propri lieviti, produce un sedimento che garantisce la naturalezza del processo di vinificazione, cosicché l'ultimo bicchiere diventerà il tuo preferito.

Vigna Vecchia - 0,75L.

Metodo ancestrale.



CASTELCRESCENTE D.O.C. Metodo Classico MAGNUM

Questo vino è ottenuto dalla migliore selezione delle nostre uve Sorbara, biologiche, raccolte a mano e pressate a grappolo intero, come contemplato dalle regole fondamentali della produzione del metodo classico.

L'affinamento avviene sui propri lieviti per una durata mai inferiore a 40 mesi ad una temperatura costante di 15-16 °C, nella nostra cantina sotterranea, particolarità unica nell'area di produzione del Lambrusco.

Dopo più di 4 anni dalla vendemmia il vino viene sboccato alla volée e ricolmato con lo stesso vino, senza alcun dosaggio di zucchero.

Castelsecente è per noi la ciliegina sulla torta dei nostri prodotti, è per questo motivo che gli abbiamo assegnato lo storico nome che identifica il podere su cui sorge la cantina.

La produzione è estremamente limitata, per ogni annata vengono prodotti solamente 500 magnum.

Castelsecente - 1,5L.

Metodo classico.



Villa Venti

Roncofreddo (FC)



IDENTITÀ, BEVIBILITÀ, DIGERIBILITÀ

Vogliamo esprimere la terra di cui abbiamo massimo rispetto perchè genera nutrimento per le piante e carattere per il frutto che rispettiamo in cantina. Proprio per mantenere intatta l'espressione del luogo e della terra coltiviamo solo vitigni autoctoni, come il Sangiovese, il Famoso e il Centesimino e ci adoperiamo ogni giorno per conservare quella forza che dalle radici arriva in bocca e racconta nel calice di un luogo e un modo di fare vino unico.



SERENARO

FORLÌ BIANCO IGT - VINO BIOLOGICO

Varietà: 100% Famoso di Cesena autoctono.

Vinificazione: In recipienti d'acciaio in assenza di ossigeno, 30 GG di macerazione con una 10% di bucce, fermentazione spontanea.

Affinamento: 6 Mesi in bottiglia.

Longevità: 5 anni.

Per Noi: Dorato scintillante, al naso un tripudio di fiori a cui si aggiunge sontuosa la frutta gialla; in bocca tutto agrumi e scorzette, sentori che esaltano la sapidità data dal terreno. Vino fresco e di grande identità. Unico vino bianco in famiglia che racconta con leggerezza di una corsa sui prati a piedi scalzi sotto un cielo limpido e luminoso. Serenaro dal termine dialettale "Sarner" vento che porta il sereno, come cita anche Dante Alighieri in un passo del paradiso della divina commedia. (Paradiso, Canto XXVIII, vv. 79-81).

In Etichetta: riporta il soffione fiore del dente di leone o tarassaco e rappresenta una ventata di freschezza di primavera.



PRIMO SEGNO

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC SUPERIORE

Varietà: 100% Sangiovese.

Vinificazione: In recipienti d'acciaio con fermentazione spontanea.

Affinamento: 1 anno in vasca d'acciaio sulle fecce fini e 1 anno in bottiglia.

Longevità: 10 anni.

Per Noi: Il biglietto da visita di Villa Venti, il sorriso compatto, deciso e dolce nei volti della famiglia. Primo Segno è il primo vino dell'azienda, l'inizio di un sogno, la realizzazione di un percorso e ci ricorda che in queste terre il primo segno dei romani era proprio la vite. Leggiamo la terra mettendo a dimora quattro biotipi diversi di Sangiovese a grappolo spargolo a seconda dei tipi di argille, con la visione di dare vita a un Sangiovese fresco e salato, pulito ed essenziale, dai sentori di ciliegia croccante, con tannini morbidi e dolci, che nel finale sprigiona di nuovo le note polverose - vicine alla cipria - e di grafite, tipiche di questa terra.

In Etichetta: iconografia delle stampe romagnole, tradizione di questo luogo come in questo luogo è tradizione il sangiovese.



RISERVA

ROMAGNA SANGIOVESE LONGIANO RISERVA DOC - VINO BIOLOGICO

Varietà: 100% Sangiovese.

Vinificazione: In recipienti d'acciaio con fermentazione spontanea.

Affinamento: 1 anno in vasca di cemento.

2 Anni in bottiglia.

Longevità: 15 anni.

Per Noi: Solo nelle migliori annate, da un'accurata selezione in campo di uve Sangiovese nasce la Riserva, il cru esposto a Est e Sud Est che si fa portavoce della nostra identità. Ritorna la terra, il suo sentore, che entra potente ed elegante attraverso una struttura sensuale e muscolosa, in cui il frutto, il legno, la pelle, il cuoio evolvono con freschezza ed armonia in un gioco energetico ed intrigante.

In Etichetta: sempre iconografia delle stampe romagnole, tradizione di questo luogo come in questo luogo è tradizione il sangiovese.



"A"

RUBICONE ROSSO I.G.T. - VINO BIOLOGICO

Varietà: 100% Centesimino.

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione in Anfora georgiana (Kvevri) di terracotta

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Longevità: 15 anni.

Per Noi: Al naso è frutto, in bocca è terra. "A" è il vino rosso ottenuto da una fermentazione in anfora georgiana (Kvevri) da uve Centesimino, che nasce come progetto storico e culturale, uno scambio quindi di tecniche e di esperienze fra alcuni produttori georgiani e altri emiliano-romagnoli. Proprio sul solco dei valori e dei saperi di un tempo, abbiamo scelto il nome "A", la prima lettera dell'alfabeto, che come la vinificazione ci tramandiamo dalla notte dei tempi nei paesi del bacino del mediterraneo.

In Etichetta: "A" prima lettera dell'alfabeto, le prime forme di scrittura nascono 5 mila anni fa in Mesopotamia, contemporaneamente in Georgia nasce la vinificazione. Abbiamo scelto in nome "A", la prima lettera dell'alfabeto, che come la vinificazione ci tramandiamo dalla notte dei tempi nei paesi del bacino del mediterraneo.

L'immagine riportata in etichetta appartiene ad un artista faentino di acqueforti che incideva le sue opere sul retro delle lettere de La vecchia Stamperia di Damiano Bandini.



Nani

VINO ROSSO DA UVE STRAMATURE

VINO BIOLOGICO

Il passito di uve Centesimino che fermenta e matura in barrique di rovere per un anno e ricorda le spezie e il cioccolato. Un tripudio di golosità per un vino rosso da uve stramature che parla romagnolo e racconta della sua autenticità.

Uve: 100% Centesimino.

Produzione: Kg. 0.8 - 1 per pianta.

Ceppi Ettaro: 5.300 piante.

Allevamento: Alberello.

Raccolta: 4° settimana di settembre, manuale appassimento non forzato per 3 settimane fino a 300 mg/lit di zucchero.

Terreni: Franchi con sabbie del messiniano e argille rosse evolute tipiche del territorio.

Vinificazione: In barrique francese, fermentazione spontanea.

Affinamento: 2 Anni.



Azienda vinicola Rizzi

Treiso (Cn)

E' una strada in salita quella che porta a Treiso, paesino delle Langhe situato al punto di incontro di cinque colline, che domina la vallata tra i torrenti Tinella e Seno D'Elvio, dove albergano alcuni vigneti tra i più famosi al mondo. Ed è proprio qui che si trova la Collina Rizzi, nel cuore della zona del Barbaresco.

Dopo più di 40 anni di attività, la filosofia aziendale della Cantina Rizzi rimane orientata sulla classicità e sulla tradizione, con grandissima attenzione verso il rispetto per l'ambiente e dell'ecosistema.

L'obiettivo finale è sempre lo stesso, generazione dopo generazione: esaltare nei vini ciò che la stagione e il territorio sono stati capaci di esprimere nel frutto.



Alta Langa Metodo Classico Docg Pas Dosé Millesimato

Uve: Chardonnay 85% - Pinot nero 15%

Si presenta in veste giallo paglierino brillante, con un fine perlage continuo e persistente. Il naso richiama pompelmo e agrumi, pesca noce, fiori bianchi e si propone nitido, di grande impatto. Al palato è ampio, fragrante, sorretto da una freschezza che dona energia al vino e lo rende sapido.

Vendemmia: manuale in cassette, tra la seconda e la terza decade di agosto (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

Pressatura e Fermentazione: dopo la raccolta le uve subiscono immediatamente una pressatura soffice. Inizia quindi la fermentazione alcolica a temperatura controllata.

1° Affinamento: in acciaio per circa 7/8 mesi con ripetuti batonnages, prima della messa in bottiglia per la presa di spuma secondo il metodo classico.

2° Affinamento: il vino matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi.



Langhe Chardonnay DOC

Ernesto Dellapiana è stato un pioniere dello Chardonnay nelle Langhe. L'azienda ha da sempre dedicato i versanti con le esposizioni meno soleggiate a questo varietale, puntando così alla massima freschezza. La decisione di non utilizzare "legni" né in fermentazione e neppure in affinamento sottolinea la ricerca di uno stile teso e minerale.

Vendemmia: manuale in cassette, tra la fine di agosto e l'inizio di settembre

Pressatura e Fermentazione: dopo la raccolta le uve subiscono immediatamente una pressatura soffice. Inizia quindi la fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Affinamento: in vasca d'acciaio per circa sei mesi con ripetuti batonnages.



Langhe Chardonnay STERBU DOC

L'idea di imbottigliare lo Sterbu (dal dialetto piemontese "torbido") è nata dalle serate di convivialità e amicizia presso il Ristorante Felicin di Monforte d'Alba, momenti in cui Enrico era solito portare i campioni da vasca dello Chardonnay privo di filtrazioni e chiarifiche. Sterbu è fresco e spensierato, è un bianco "sur lies" caratterizzato da una notevole persistenza sapido-minerale.

Vendemmia: manuale in cassette, tra la fine di agosto e l'inizio di settembre

Pressatura e Fermentazione: dopo la raccolta le uve subiscono immediatamente una pressatura soffice. Inizia quindi la fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Affinamento: in vasca d'acciaio per circa sei mesi con ripetuti batonnages.



Dolcetto d'Alba DOC

È il più classico fra i vini piemontesi e il territorio di Treiso rappresenta una delle zone più vocate per l'allevamento di questo vitigno. Lo stile aziendale mira ad esaltarne la freschezza, la fruttata fragranza e l'immediatezza nel consumo quotidiano.

Vendemmia: manuale in cassette, nella seconda decade di settembre (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

Fermentazione e macerazione: di tipo tradizionale, a temperatura controllata in vasche d'acciaio con cappello semi-sommerso, per una durata di circa 8 giorni.

Affinamento: in vasca d'acciaio per circa sei mesi; l'imbottigliamento avviene nella primavera successiva alla vendemmia.



Barbera d'Alba DOC

Una Barbera che mostra il lato armonico del territorio, giocata più sulla tensione del frutto che non sulla ricerca della potenza. Il calore è celato dalla struttura che ha uno sviluppo fine e rettilineo.

Vendemmia: manuale in cassette, tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

Fermentazione e macerazione: di tipo tradizionale, a temperatura controllata in vasche d'acciaio con cappello semi-sommerso, per una durata di circa 10 giorni.

Affinamento: parte delle masse affinano in botti grandi di legno, parte in acciaio o cemento. Successivamente in bottiglia per esordire sul mercato a circa un anno e mezzo dalla vendemmia.



Nebbiolo Rizzi Langhe DOC

Varietà: Nebbiolo 100%

Una rappresentazione classica e insieme contemporanea della denominazione di ingresso del vitigno iconico delle Langhe. Figlio di una nobile materia prima, il nebbiolo mostra toni rubino brillanti, emana sentori di viola, spezie scure e piccoli frutti rossi.

Vendemmia: manuale in cassette, nella prima decade di ottobre (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

Fermentazione e macerazione: a temperatura controllata in vasche d'acciaio senza superare i valori di 30°C, per una durata di circa tre settimane.

Affinamento: in botti grandi di Rovere (Slavonia) per un anno circa.



Barbaresco "Rizzi" DOCG

Varietà: Nebbiolo 100%

Rappresenta la bandiera aziendale e ne esprime chiaramente lo stile, alla costante ricerca di eleganza e purezza. Nasce dalle uve raccolte nei migliori appezzamenti dell'omonimo Cru Rizzi. Ne consegue un Barbaresco dai tratti classici nel quale riescono a convivere freschezza del frutto, l'intensità del sottobosco, l'immediatezza e la longevità.

Vendemmia: manuale in cassette, nella prima decade di ottobre.

Fermentazione e macerazione: a temperatura controllata in vasche d'acciaio senza superare i 30°C, per una durata di circa 3-4 settimane.

Affinamento: in grandi botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi, poi in vasche di cemento per altri 6-9 mesi.



Barbaresco "Nervo" DOCG

Varietà: Nebbiolo 100%

Nasce dai vigneti di proprietà all'interno della menzione geografica Nervo al confine con il vicino Bernardot. La perfetta condizione microclimatica e la "povertà" delle marne bianche (sabbiose- calcaree) conferiscono al vino tensione verticale ed estrema finezza. Al palato sprigiona una materia fitta e minerale; richiami di lampone, cannella e menta fresca, quindi un finale caratterizzato da una trama tannica lineare.

Vendemmia: manuale in cassette, nella prima decade di ottobre.

Fermentazione e macerazione: a temperatura controllata in vasche d'acciaio senza superare i 30°C, per una durata di circa 3-4 settimane.

Affinamento: in grandi botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi, poi in vasche di cemento per altri 6-9 mesi.



Barbaresco "Pajorè" DOCG

Varietà: Nebbiolo 100%

Nasce dal vigneto di proprietà all'interno della menzione geografica Pajorè, un cru che rientra a pieno titolo tra i più rinomati delle Langhe. L'esposizione a mezzogiorno e le condizioni geomorfologiche risultano assolutamente favorevoli. Ne consegue un'espressione suadente che unisce armonia e forza, con note di erbe officinali, fragole di bosco e chiodi di garofano. Un Barbaresco dalla spiccata personalità, riconoscibile dai toni balsamici e speziati.

Vendemmia: manuale in cassette, nella prima decade di ottobre.

Fermentazione e macerazione: a temperatura controllata in vasche d'acciaio senza superare i 30°C, per una durata di circa 3-4 settimane.

Affinamento: in grandi botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi, poi in vasche di cemento per altri 6-9 mesi.

MONCHIERO



Fratelli Monchiero

Castiglione Falletto (CN)

Il Barolo per Tradizione.

A Castiglione Falletto, nel cuore della zona di produzione del Barolo, dagli anni '50 la famiglia Monchiero, grazie ai fratelli Remo e Maggiorino, originari di La Morra, iniziano a diventare vitivinicoltori. Una storia di mezzadria diventata una storia di vigne, dalla vendita delle uve alla produzione di vino, prima sfuso e poi imbottigliato. Siamo negli anni '70 e si seguono due linee di mercato: il Barolo per l'estero (Stati Uniti) e i vini giovani in Italia.

Negli anni '80 Vittorio Monchiero, figlio di Maggiorino, si specializza alla Scuola Enologica di Alba e cresce insieme all'azienda ed ai nuovi terreni acquistati dal padre e dallo zio.

Negli anni '90 Vittorio, sposato con Daniela, si occupa anche degli aspetti di vendita e il nome della Cantina Monchiero è presente nelle Fiere e nelle degustazioni in giro per il mondo.

Tradizione e innovazione si fondono, i vigneti sono rimessi a nuovo e la produzione aumenta anche grazie all'acquisto di appezzamenti selezionati. Dal 2017 il figlio maggiore Luca entra in azienda mentre Stefano, il secondogenito, sta terminando gli studi agrari, per continuare anche lui la tradizione di famiglia: quella del Barolo.



Langhe D.O.C. Nebbiolo

Ottenuto da uve Nebbiolo viene vinificato secondo tradizione e invecchiato in botti di rovere al massimo per 18 mesi. Il nettare matura successivamente in bottiglia dove affina le sue caratteristiche. Presenta un colore rosso granato molto vivo, profumi intensi e una struttura per un consumo di medio termine.



Barolo D.O.C.G. La Morra

Dal M.G.A. situato nei vigneti di La Morra, in località Ciocchini, prende vita il "Roere", un Barolo D.O.C.G. che sfrutta al massimo le caratteristiche di una terra capace di regalare un vino equilibrato, giustamente alcolico e dalla buona struttura aromatica. Un invecchiamento di tre anni in botti di Rovere per un Barolo vivo e molto bevibile che soddisfa il consumatore durante la degustazione.



Barolo D.O.C.G. - Rocche di Castiglione

Un vino D.O.C.G. da non perdere che nasce da un M.G.A. situato a Castiglione Falletto, nel cuore della zona del Barolo. Il vigneto, esposto a Sud-Est e il terreno marno-sabbioso, donano al vino profumi floreali e tannini di pregiata finezza.



Barolo D.O.C.G. - Montanello

Ottenuto dal M.G.A. Montanello di Castiglione Falletto con esposizione sud-sud/est, tornato in produzione nel 2010 con la Riserva, è un Barolo D.O.C.G. dalla spiccata personalità, intenso, persistente, corposo ed elegante. Ottimo da giovane, diventa eccellente con l'invecchiamento, periodo in cui vengono esaltati profumo e sapore. Vigorosi gli aromi secondari e terziari.

Azienda Agricola Orzan, 5 ettari di vigneti, tra le colline del Collio e le pianure sassose dell'Isonzo. Siamo in Friuli dove nel 1964 Ivaldo Orzan acquistò la prima vigna appartenuta in passato al

nonno. Oggi i figli, Dario e Renato, continuano sempre con la stessa passione a produrre solo vini artigianali eccellenti.

Gli autoctoni fanno da padroni di casa, dal Friulano alla Malvasia alla Ribolla Gialla, lavorati in bianco ma non solo! Gradazioni di colore tra il giallo paglierino e l'ambra intensa dei macerati descrivono i nostri vini più rappresentativi.

Il Sauvignon ed il Pinot Grigio sono coltivati dove, un giorno in tempi antichissimi, un uomo perse la sua ascia in pietra verde.

La produzione di 15.000 bottiglie interseca tradizioni friulane e familiari.



Friulano Grant Bosc, Isonzo Doc

Fermentazione e vinificazione in acciaio fino ad aprile.

Giallo paglierino, agrumato, fresco e con spiccato sentore minerale; ben bilanciato nelle acidità e sapidità con un finale ammandorlato tipico.



Pinot Grigio AX - Collio Doc

Vendemmia manuale con spremitura soffice e veloce, sosta sui lieviti di 8 mesi a cui segue maturazione in acciaio. Giallo dorato dal fruttato intenso, al naso mela rossa e ginestra, di beva veloce ma non piatto.



Sauvignon AX - Collio Doc

Spremitura soffice e circa 2 ore di macerazione, sur lie per 8 mesi e poi acciaio. Giallo paglierino, sentori di peperone e erbe aromatiche, interessante la nota verde di foglia di pomodoro; ottima acidità e grande scorrevolezza; chiusura sapida e agrumata.



Ribolla Gialla - Collio Doc

Una notte di macerazione e torchiatura a mano. Vinifica in acciaio, sui lieviti fino a primavera. Giallo paglierino dai sentori floreali molto delicati, sentori frutti e fiori bianchi; avvolgente e delicato in bocca.



Malvasia Isonzo Doc

Vendemmia manuale con spremitura soffice e veloce, sosta sui lieviti di 6 mesi a cui segue maturazione in acciaio. Giallo dorato, sentori minerali e aromatici, grande beva e chiusura bella sapida.



Zal Scur - Collio Doc - Ribolla Gialla

Macerazione di 20 giorni e a seguire 2 anni di affinamento in botti di rovere da 700 litri, poi un anno in acciaio e uno in bottiglia. Ambrato dai sentori di frutta disidratata, frutta secca tostata ed erbe balsamiche e aromatiche secche; tannino importante, buona acidità, chiusura pulita e sapidità tipica.



Siamo una famiglia che produce vino da oltre cinquant'anni come unica attività. Arrivati alla terza generazione, abbiamo ben definito il nostro progetto: produrre vini diversi che posseggano come unico fine quello di corrispondere alla nostra visione del territorio, al di fuori degli stili e dai gruppi di tendenza.

Aver prodotto vini per oltre mezzo secolo, ci ha portato a sviluppare le linee fondamentali del nostro progetto:

1. Esprimiamo l'unicità del territorio attraverso vini di forte personalità.

Un grande terroir domina gli aspetti varietali dell'uva.

2. La natura è sovrana e i nostri vini ne esprimono l'essenza.

Il vino è direttamente dipendente dalla qualità dell'ecosistema, e il suolo ne è il primo elemento fondamentale.

3. Il miglioramento costante è un percorso lungo e difficile.

Lavoriamo intensamente per perfezionare le nostre tecniche, sviluppando le nostre ricerche ed avvalendoci di alcuni dei migliori esperti mondiali.



Vin Soave

Naso fine e delicato di fiori di campo: camomilla, sambuco, iris.

Al palato si presenta minerale, con un retrogusto di mandorla, tipico della Garganega Classica.

Il vino: Vin Soave è il nostro vino di entrata, rappresenta la metà della nostra produzione totale. È quello che noi definiamo "un piccolo lusso per tutti i giorni".

Un vino classico, armonico e intenso.

Ideale come vino al bicchiere: ottimo rapporto bontà/prezzo.

Tutti i vigneti si trovano nell'area del Soave Classico: area collinare con suolo basalto-lavico.

Mineralità e sentori di fiori di campo lo rendono piacevole e intrigante, di facile abbinamento.

Caratteristiche: Garganega: varietà introdotta nell'area Classica 2000 anni fa dai Romani.

Vinificazione in acciaio.

Ideale in abbinamento con il cibo grazie alla sua mineralità: non è fruttato ma ha note minerali e floreali che rinfrescano e puliscono il palato.



Foscarino - Soave Classico

Aprire fresco, minerale, profondo, con aromi di fiori di campo (sambuco, iris, camomilla). Al palato è ricco, complesso e multidimensionale con un retrogusto di mandorla.

Col tempo, tali note si trasformano in aromi ancor più complessi di pollini, fiori secchi.

Il vino: Foscarino è la nostra interpretazione del Soave Classico guardando alla storia, che richiama tradizioni ancestrali per riproporre aromi dimenticati.

Selezione da vecchi vigneti.

I vigneti si trovano nel Monte Foscarino: suolo basaltico-lavico ed esposizione delle vigne a sud-est.

Caratteristiche: Garganega: varietà introdotta nell'area Classica 2000 anni fa dai romani.

Fermentazione in barriques non nuove, botti grandi e acciaio. Poi rimane sulle fecce per 6 mesi con batonnage ogni 6 settimane. Seguono poi altri 6 mesi di affinamento in vasi di acciaio su fecce fini.

Ottima capacità di invecchiamento fino a 10-15 anni.



Vulcaia - Sauvignon

Naso di agrumi e fiori dolci. Al palato minerale con frutta esotica e agrumi. Lungo e persistente il finale.

Il vino: Vulcaia e Vulcaia Fumè sono i primi vini prodotti dall'Azienda nel 1991. La nostra idea era quella di far conoscere il territorio del Soave Classico, non ancora attraverso il suo vino Classico, ma con un'interpretazione del Sauvignon che, cresciuto per la prima volta su questo terreno vulcanico, aveva dato origine ad una versione del tutto nuova della varietà francese.

Vitigno "addomesticato" dal territorio, con fragranze e aromi difficilmente riconducibili alle tipiche note varietali.

È IL TERRITORIO CON LE SUE CARATTERISTICHE A DOMINARE IL VITIGNO E NON VICEVERSA.

Caratteristiche: Sauvignon, vinificazione in acciaio.

Marinella Camerani

Soave (VR)



Questa terra mi è stata affidata ed io mi sento in dovere di renderla, quando sarà, migliorata, più completa, più autonoma, con una propria anima.

Se abbiamo assecondato la natura, rispettato i tempi, dato alle viti la capacità di esprimersi. Se, i nostri gesti agricoli sono stati rispettosi, il lavoro in cantina risulterà facile, piacevole ed atteso con serenità. La cantina è un luogo di passaggi, dove, semplicemente, la nostra uva, trasformata in vino continua la sua vita.



"Fienile" - Soave

Varietà: Garganega 80% - Trebbiano di Soave 20%

Vinificazione: Con Lieviti indigeni, in vasche di acciaio da 50 hl.

Affinamento: Qualche mese sui propri lieviti nella vasca di fermentazione e poi qualche mese in bottiglia

Longevità: 3/5 anni

Per Noi: una piacevole sfida quotidiana

In etichetta: semplicemente soave e i colori di una volta



"Cà Fiui" - Valpolicella

Varietà: Corvina 40% - Corvinone 40% - Rondinella 15% - Altre 5%

Vinificazione: Con lieviti indigeni in tini troncoconici da 40 hl

Affinamento: In tini troncoconici da 40 hl da 6 a 10 mesi

Longevità: 10 anni

Per Noi: un punto di riferimento

In etichetta: la sincerità, niente di più di quello che serve



"Campi Magri" Valpolicella Ripasso Superiore

Varietà: Corvina 40% - Corvinone 40% - Rondinella 20%

Vinificazione: Prima fermentazione con Lieviti indigeni in tini troncoconici da 40 hl, "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone per 6-10 giorni.

Affinamento: In botti di ciliegio da 15 hl per circa 2 anni e poi bottiglia

Longevità: 15 anni

Per Noi: un traguardo quasi raggiunto

In etichetta: eleganza e ricerca del dettaglio



'Valmezzane' Amarone

Varietà: Corvina 40% Corvinone 40% Rondinella 15% Altre 5%

Vinificazione: Con Lieviti indigeni in tini troncoconici da 40 hl

Affinamento: In botti di rovere francese da 5, 10 e 25 hl

Longevità: non ha età, l'evoluzione fa parte del gioco

Per Noi: spostare l'asticella sempre un po più avanti

In etichetta: la coerenza, il territorio, la nostra vallata



“Poderecastagne” - Valpolicella Superiore

Il “Podere Castagne” è un Valpolicella d’alta quota realizzato in un piccolo appezzamento circondato da boschi. Ha un profilo fresco, verticale e delicato, con apprezzabili note di piccola frutta rossa, spezie e ricordi vegetali.

Varietà: Corvinone 50%, Rondinella 30%, Corvina 20%

Terreni: 3,6 ettari di vigneti a Castagnè Loc. Pezza siti a 420-550 metri di altitudine su terreni di rocce calcaree

Vinificazione: Fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni in tini troncoconici di rovere con macerazione sulle bucce per 15-20 giorni

Invecchiamento: 24 mesi in botti da 25 hl.



“Singan” - Soave DOC

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino. Al naso note di agrumi, mela cotta, mandorla. Sapore minerale e buona acidità.

Origine: Val di Mezzane (Verona)

Uve: 80% Garganega, 10% Trebbiano di Soave, 10% Chardonnay

Alcol 12,5% vol.

Estratto secco 22 g/l

Acidità 5,5 g/l

Zuccheri residui 4 g/l



“Laute” - Valpolicella DOC

Varietà: 30% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella, 10% Molinara

Vinificazione: Con lieviti indigeni in vasche d’acciaio

Affinamento: Il vino rimane nelle vasche di fermentazione fino all’imbottigliamento

Longevità: 5 anni

Per Noi: il quotidiano che non tradisce

In etichetta: gente: la condivisione



“Balt” - Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Varietà: 30% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella, 10% Molinara

Vinificazione: Prima fermentazione con Lieviti indigeni in vasche di acciaio, “ripasso” sulle vinacce dell’Amarone per 6-10 giorni.

Affinamento: In botti di rovere da 25 hl per circa 18 mesi e poi bottiglia

Longevità: 10 anni

Per Noi: buono ma non scontato

In etichetta: le nostre origini: il popolo cimbri



“Ruvlan” - Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Varietà: 40% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella

Vinificazione: Con lieviti indigeni in vasche d’acciaio, per circa 1 mese

Affinamento: Botti di rovere da 25 hl per circa 24 mesi

Longevità: almeno 20 anni

Per Noi: territori con grandi potenzialità da scoprire giorno per giorno

In etichetta: la forza della natura che plasma il paesaggio!



SARTARELLI®
In Verdicchio Veritas

Sartarelli
Poggio San Marcello (AN)

Sartarelli è una delle poche aziende vitivinicole italiane che vanta una produzione esclusivamente mono varietale, nel caso specifico di Verdicchio. La nostra sede si sviluppa attorno alla nostra storica casa colonica nel comune di Poggio San Marcello, una piccola gemma preziosa incastonata nelle magnifiche colline marchigiane, a 350 metri sul livello del mare. L'azienda Sartarelli, con un'estensione di 55 ettari di vigneti e 6 ettari di ulivi con 2.300 piante, si trova sul lato sinistro del fiume Esino, che è la zona Classica per la produzione del vino d.o.c. Verdicchio dei Castelli di Jesi. Qui ci sono alcune delle contrade storicamente più importanti, come Coste del Molino, Tralivio e Balciana, nelle quali si trovano i nostri vigneti più vecchi che si adattano sui pendii di queste splendide colline disegnandone uno spettacolo della natura indimenticabile.

Per raccontare la nostra azienda dobbiamo partire dal cuore. Quello di nonno Ferruccio Sartarelli, che era cuor di leone ma anche cuore d'oro. Apprezzato panettiere prima, imprenditore poi, fu uno stimato benefattore e un mecenate sia nei confronti delle istituzioni che dei singoli meno abbienti. È grazie a uno spiccato spirito pionieristico se, nel 1972, Ferruccio decide di investire nella sua più grande passione trasformandola nella sua più grande sfida, la produzione di vino Verdicchio di qualità.

A seguire le orme di Ferruccio, occupandosi personalmente dell'azienda, è la figlia Donatella assieme al marito Patrizio. Anche per loro l'inizio non fu semplice, ma la storia dei vini Sartarelli è fatta di passione, tenacia, coraggio e amore. Un amore immutato negli anni, che costantemente nutre la nostra famiglia e la rafforza, presente nei momenti felici ma anche nelle difficoltà. È questo a permetterci di superare ogni ostacolo.

Oggi ad affiancare mamma Donatella e papà Patrizio ci sono i figli, ciascuno con specifiche competenze e un profondo amore per questo lavoro: Caterina si occupa dell'export, mentre Tommaso è ormai uno stimato enologo.

Un prodotto di eccellenza si ottiene dal rispetto per le materie prime e dalla cura nel lavorarle. E rispetto e cura sono i valori sui quali si basa la filosofia Sartarelli.

Ecco perché, nella gestione dei nostri vigneti, ci impegniamo da sempre a rispettare l'ambiente, accompagnati dalla consapevolezza che solo da un'accurata scelta delle uve e da un'attenta maturazione può nascere un vino di qualità superiore.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico



Questo vino si ottiene dalle nostre uve sottoposte a una spremitura soffice e con successivo controllo della temperatura in fermentazione.

È di un color giallo paglierino con toni verdolini di buona consistenza. Semplice ma non banale, con veste olfattiva tipica che ricorda pesca bianca, sambuco e biancospino.

Bella struttura per un vino fresco e sapido, eppure morbido al palato, con un buon nerbo alcolico e il caratteristico finale amarognolo di mandorla (tipicità varietale).

Cultivar: Verdicchio 100%

Terreno: Medio impasto calcareo

Altitudine: 300-350 m s.l.m.

Esposizione: Est, Sud, Sud-Ovest

Inclinazione: 10-15%

Densità: 3.000 viti per ettaro

Produzione media per ettaro: 12 tonnellate

Età media delle viti: 15/20 anni



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "TRALIVIO"

Questo vino nasce da uve rigorosamente selezionate e raccolte nei vigneti più vecchi, ove normalmente si esegue il diradamento dei grappoli per ridurre la produzione a 80-90 quintali di uva per ettaro. La raccolta in cassetta, la spremitura soffice e il controllo della temperatura in fermentazione completano giustamente la cura e l'attenzione di antica tradizione.

È un vino in continua evoluzione e con grande capacità di invecchiamento.

Di un colore giallo paglierino vivace e brillante.

Ha un profumo suadente ed elegante, con note di erbe aromatiche primaverili, a seguire acacia, tiglio, albicocca, mandorla fresca, agrumato, ma anche con sentori minerali.

In bocca è lunga la persistenza gustativa; in equilibrio tra sapidità, freschezza acida e nota calda dell'alcool, con finale di mandorla amara (nota tipica ricorrente).

Cultivar: Verdicchio 100%

Terreno: Medio impasto calcareo

Altitudine: 300-350 m s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est, Sud-Ovest

Inclinazione: 10-15%

Superficie: 15 ettari

Densità: 2.500 viti per ettaro

Produzione media per ettaro: 9 tonnellate

Età media delle viti: 25/30 anni



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "BALCIANA"

Il vino nasce dalle uve provenienti dal nostro vigneto impiantato in Contrada Balciana.

La bassa produzione per ceppo e la differente epoca di raccolta delle uve caratterizzano fortemente questo prodotto della natura. Il periodo di vendemmia oscilla secondo l'andamento di ogni annata, ma solitamente va da inizio novembre fino alla metà dello stesso mese. L'estrema cura in fase di raccolta (piccole cassette), per non danneggiare i grappoli che hanno raggiunto questo livello di maturazione, conclude il lavoro nel vigneto, per poi passare alle normali tecniche di cantina (con l'esclusivo utilizzo di vasche di acciaio), attente a non rovinare tutto il lavoro precedentemente svolto.

La complessità di tutte queste fasi di lavorazione tende a limitarne naturalmente la produzione annua, circa 15.000 bottiglie.

Ci si innamora di questo vino soltanto guardandolo: di un colore brillante alla vista, si veste di oro lucente. Ampio al naso, di frutta matura, anche tropicale, tra note dolci di miele, tiglio così come note speziate e agrumate, radice di liquirizia e mandorle. È meravigliosamente armonico nella beva e con una grande struttura alcolica mitigata da forza sapida e freschezza. Caratteristica che lo rende ancora più unico è la sua lunga persistenza gusto-olfattiva con finale iodato. Semplicemente un vino suadente ed estremamente affascinante.

Cultivar: Verdicchio 100%

Terreno: Medio impasto calcareo

Altitudine: 300-350 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Est

Inclinazione: 12-15%

Superficie: 9 ettari

Densità: 2.500 viti per ettaro

Produzione media per ettaro: 9 tonnellate, di cui 3 destinate alla produzione del Balciana

Età media delle viti: 29 anni



Tenuta Grimaldi è una realtà che si estende su oltre 30 ettari tra prati e colture, vigneti e querce, macchia appenninica e cieli limpidi. Nel cuore d'Italia, incastonata tra le cime dell'Appennino Umbro Marchigiano, a Matelica la Tenuta domina l'alta vallata dell'Esino, territorio del Verdicchio di Matelica. Una terra in cui lo sguardo si perde tra le vette dei monti del centro Italia, e dall'altro lato scivola lungo il fiume Esino fino al mare Adriatico, degradando lento tra paesaggi collinari.

Nel 2015 si mettono a dimora i primi tre ettari di vigna, cui ne seguono altrettanti, e dopo alcuni anni si raggiunge l'attuale superficie vitata di circa otto ettari. Nulla è stato lasciato al caso: ai carotaggi del terreno sono seguiti gli studi degli orizzonti pedologici per valutare la natura dei suoli e cogliere la loro attitudine ad ospitare la vite. Tali analisi sono state indispensabili nella fase progettuale di impianto.

Fin dalla genesi i nostri vigneti sono stati coltivati secondo principi di agricoltura biologica. Crediamo che la salvaguardia della biodiversità, così come il rispetto del territorio ed il lavoro dell'uomo, siano fattori fondamentali per ottenere uve dal grande carattere qualitativo. Ogni vigneto ha una sua storia, una sua interpretazione. Ciò che è eterogeneo è diverso, ed il diverso è per noi un'occasione in più di successo.



TRIUM - Metodo classico Dosage Zero

VARIETA': Verdicchio

ASSEMBLAGGIO (cuvée/blend): vino base 2022 - vini base di riserva 2020, 2021

Trium è il risultato dell'unione armonica di differenti vini base ottenuti da vendemmie dedicate nell'arco di più anni. Espressione costante di uno stile produttivo vibrante ed elegante che non abbandona mai il singolare carattere di ogni edizione.

VINIFICAZIONE: La raccolta è svolta a mano in contenitori di piccole dimensioni. Dopo una prima selezione in vigna le uve sono pressate a grappolo intero con successivo frazionamento dei mosti. La vinificazione è completamente svolta in acciaio dove la base spumante affina per un periodo più o meno lungo in funzione della composizione della cuvée. In seguito alle operazioni di tiraggio e sboccatura lo spumante continua il suo affinamento in bottiglia fino al momento della commercializzazione.

TIRAGGIO: 2023 **SBOCCATURA:** 2025



Verdicchio di Matelica DOC

Con questo vino Tenuta Grimaldi vuole mettere in luce le differenti espressioni che i propri vigneti possono donare.

Uno stile puro ed elegante che ogni anno racchiude ciò che il lavoro e la natura offrono.

La raccolta è fatta a mano in contenitori di piccole dimensioni (circa 18 chilogrammi).

Dopo una prima selezione le uve provenienti dalle differenti parcelle sono pressate e vinificate separatamente. La vinificazione si svolge in vasche di acciaio e botti di rovere austriaco e francese, dove i vini proseguono il loro affinamento fino al mese di giugno, momento dell'assemblaggio. Un ulteriore affinamento prosegue in bottiglia prima del rilascio commerciale del vino.



Coltivazione Biologica.

A Poggerino crediamo profondamente nel rispetto verso la Terra che coltiviamo.

Non sempre la scelta del biologico è la più facile ma siamo certi che sia la più giusta. Rispettare la Terra vuol dire favorire e lavorare per accrescere la sua biodiversità, l'attività ed i cicli biologici. Il terreno è un ambiente complesso e noi siamo consapevoli che la viticoltura con il tempo, vendemmia dopo vendemmia, tende a depauperarlo. E' quindi nostro impegno incrementare la vitalità biologica del terreno, la sua struttura e i suoi contenuti minerali in quanto tutti questi elementi concorreranno a stabilire un naturale equilibrio nel vigneto al fine di produrre uve di qualità eccellente e le cui caratteristiche rispettino il terroir.



Chianti Classico

Varietà: Sangiovese

Vinificazione: In vasche di cemento con lieviti autoctoni temperatura di fermentazione: 27 – 30°

Affinamento: 12 mesi 70% in botti da 20/25hl rovere di slavonia, 10% in botti da 5hl di rovere francese usate e 20% in vasche di cemento grezze.

Longevità: 10/15 anni

Per Noi: Un vino che abbina la facilità di beva alla complessità.

In etichetta: Vogliamo esprimere le caratteristiche del nostro vino, cioè un'unione fra tradizione e modernità.



"Nuovo" (solo su prenotazione)

Varietà: Sangiovese

Vinificazione: In vasche di cemento con lieviti autoctoni temperatura di fermentazione: 27 – 30°

Affinamento: Uovo Nombrot da 6,5hl di cemento per 1 anno

Longevità: 20 anni

Per Noi: In questo vino vogliamo esprimere al massimo la territorialità di Radda, cioè vini fini e eleganti con una spiccata mineralità.

In etichetta: Rappresenta il legame fra la terra e la complessità che l'uovo è in grado di dare.



Chianti Classico Riserva 'Bugialla'

Varietà: Sangiovese

Vinificazione: In vasche di cemento con lieviti autoctoni temperatura di fermentazione: 27 – 30°

Affinamento: 24 mesi in botti da 20hl/25hl rovere di Slavonia

Longevità: 20/25 anni

Per Noi: Il miglior esempio del Sangiovese di Poggerino. Un vino che esprime estrema complessità intesa come intensità e profondità sia al livello aromatico che gustativo. E' fatto da una selezione di uva proveniente da un singolo vigneto che si chiama Bugialla.

In etichetta: Vuole esprimere un'unione fra tradizione e modernità esaltando l'idea di cru con il nome Bugialla e con la denominazione Riserva.

Nella Bolgheri DOC, sulla sommità di una collina che domina il paesaggio circostante, Tenuta Meraviglia ha il suo destino nel nome: una vista spettacolare, che abbraccia un lungo tratto di costa toscana, con rilievi dolci e verdi che sembrano tuffarsi nel blu del mare.

Un paradiso di fronte al quale è impossibile rimanere indifferenti. E i suoi vini ripagano in tutto l'attesa che una simile bellezza desta, interpretando nel modo migliore la qualità di un terroir amato in tutto il mondo. Tenuta Meraviglia è una realtà giovane, con un grande entusiasmo e una visione precisa: dare forma a profumi, aromi e sapori autentici, in cui sole, vento e mare si fondono in una natura unica.

Oltre 30 ettari vitati a Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon, che a Bolgheri hanno trovato un ambiente ideale per dare vini ampi, di grande carattere e armonia. Merito di una viticoltura orientata a pratiche agricole naturali ed ecosostenibili, nella convinzione che un suolo vitale, con un'alta attività microbica, mantenga vigneti e viti in una condizione di equilibrio. Così le uve esprimono al meglio la propria peculiare qualità, e diventano la materia prima di vini con personalità accattivanti. Ma merito anche dei particolari metodi di vinificazione e invecchiamento: la fermentazione spontanea con soli lieviti autoctoni, in tini di cemento grezzo, garantisce la micro-ossigenazione del mosto; l'invecchiamento in grandi botti di rovere francese preserva e armonizza le caratteristiche organolettiche delle uve.



Vermentino Bolgheri BOTRO DEI FICHI DOC biologico

CARATTERISTICHE GENERALI

Varietà: 100% Vermentino.

Temperatura consigliata di servizio: 12° C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 50 m s.l.m. Esposizione: ovest

Composizione del terreno: suolo di origine vulcanica con pietrosità abbondante

Sistema di allevamento: Guyot. Densità d'impianto: 5700 piante/ettaro

Resa per ettaro: 80 q.li. Produzione media per pianta: 1,4 Kg

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: classica in bianco con processo a freddo. La pressatura è soffice e delicata per ricavare solo il mosto nobile.

Fermentazione: avviene in tini di cemento grezzo a temperatura controllata di 18°C per circa 30 giorni con lieviti indigeni.

Affinamento: in cemento per 3 mesi su fecce nobili.

NOTE ORGANOLETTICHE

Nel bicchiere si presenta giallo paglierino. Profumo intenso, persistente, fine e di grande eleganza, con note di mosto fresco, pompelmo, e piacevole sottofondo di miele d'acacia. In bocca si presenta ricco, equilibrato, di elevata persistenza.



Rosso Bolgheri DOC biologico

CARATTERISTICHE GENERALI

Varietà: 100% Cabernet Franc. Grado alcolico: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 18°C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 150 m s.l.m. Esposizione: sud-ovest

Composizione del terreno: suoli di origine vulcanica con pietrosità abbondante

Sistema di allevamento: speronato in conversione a Guyot

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: spontanea in tini tronco-conici di cemento grezzo.

Fermentazione: da lieviti autoctoni per circa 13 giorni. La temperatura è controllata e raggiunge un massimo di 28°C. Vengono effettuati soffici rimontaggi.

Maturazione: in botte grande di rovere francese non tostata per 12 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Rubino carico e luminoso, dai riflessi violacei. Impatto olfattivo intenso e marcato di ribes nero, mora selvatica, ciliegia e lampone, arricchito da sentori di tabacco, liquirizia, sottobosco e torrefazione. Al palato è caldo e coerente, dalla trama finissima e dai tannini dolci e saporiti.



Podere Pietroso

Montalcino (SI)

L'azienda Pietroso nasce a Montalcino negli anni 70, per opera di Domenico Berni. Il nome "Pietroso" si ispira alla contrada "El Petroso", così chiamata per i suoi terreni rocciosi, e coltivata a vigneto già nel 1300.

Oggi l'azienda è condotta dal nipote Gianni Pignattai, insieme alla sua famiglia e alle preziose consulenze di Alex Dondi per la parte enologica, e di Federico Becarelli per quella agronomica. Gli ettari vitati sono pochi, solo cinque, ma di estrema qualità, situati tra trecentocinquanta e cinquecento metri di altitudine su terreni sassosi. I vini e l'impostazione dell'azienda sono di stile classico, dove tutto si gioca sulla finezza e sull'eleganza, piuttosto che sulla struttura.



Rosso Montalcino

Vinificazione: Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione a circa 30 gradi per 20 giorni. Maturazione per 12 mesi in botti di rovere da 30 ettolitri e riposo di 6 mesi in bottiglia.

Uvaggio: 100% Sangiovese

Le uve utilizzate per il Rosso di Montalcino di Pietroso sono le stesse di quelle utilizzate per la produzione del Brunello, così come la vinificazione, che avviene attraverso le medesime fasi. E' un vino di piacevolissima beva, fragrante di piccoli frutti rossi, ottimo per accompagnare tutti i piatti della cucina tradizionale toscana. Gustiamolo giovane, ma non preoccupiamoci se rimane in cantina, poichè è dotato di una discreta longevità.



Brunello Montalcino

Vinificazione: Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione a 30 gradi per circa 20 giorni con frequenti rimontaggi e follature. Maturazione per 3 anni in botti di rovere da 30 hl e 6 mesi in bottiglia.

Uvaggio: 100% Sangiovese

Il primo Brunello di Pietroso è stato prodotto nel 1978, con il cento per cento di uve Sangiovese Grosso, e rimane il vino di punta dell'azienda. E' il risultato di un'estrema attenzione in vigna, che produce settanta quintali per ettaro di preziose uve Sangiovese. Per esprimere al meglio il territorio e valorizzare al massimo il vino, in cantina la fermentazione è condotta con lieviti indigeni, l'affinamento avviene in botti di rovere per tre anni, e prosegue in bottiglia per un minimo di sei mesi. Ci troviamo al cospetto di un grande Brunello, ottimo da bere subito, ma capace di stupire negli anni.

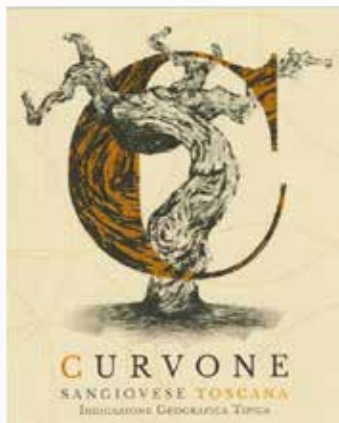


Pietroso Igt Toscana

Vinificazione: Macerazione a 30-33 gradi per circa venti giorni con frequenti rimontaggi e follature. Affinamento di 24 mesi in tonneau di rovere francese.

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, Colorino, Ciliegiolo.

In azienda lo chiamano il "Brunello anni Settanta", perché è prodotto come si faceva allora, quando il disciplinare consentiva l'aggiunta di una piccola percentuale di altri vitigni oltre al Sangiovese per la produzione del Brunello. A Pietroso sono lieti e fieri di conservare e tramandare la vecchia regola, proponendo ogni anno poche bottiglie di questo rosso elegante e ricercato, fatto con uve Sangiovese di un vigneto di quarant'anni sito in cima a Montosoli, vocatissima collina a nord di Montalcino, alle quali viene aggiunto qualche tocco di Canaiolo per la morbidezza, di Colorino per l'aspetto e di Ciliegiolo per la dolcezza. Intenso e profumato, è una piccola preziosa eccellenza che delizia i nostri sensi ed esalta piatti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.



Imp. Agricola Giorgi Daniele

Monte Amiata (GR)

Terra di Confine, quella cui proviene, di qua i Caperci di là i Cioli, nel mezzo, il Curvone.

Unico come il luogo dove è nato.

Diverso, come le mani che hanno coltivato la sua terra.

Libero, come chi appartiene al mondo.



CURVONE - Sangiovese Toscana IGT

Un Sangiovese schietto, sincero, minerale, di altri tempi!

Vitigno: 95% Sangiovese, resto Trebbiano-Ciliegiolo-Cabernet

Zona di produzione: Monte Amiata.

Vigneti: dai 15 ai 55 anni di età, dai 450 ai 500 mt. di altitudine, esposizione est.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio con macerazione di 20 giorni.

Affinamento: 12 mesi in tonneau.

Produzione: 800 bottiglie.



BORGO TOLLENA

San Gimignano (SI)

L'Azienda Tolleina ha scelto di seguire per tutti i suoi prodotti, la ricerca della qualità, conservando e valorizzando la tipicità del territorio.

In Toscana la vocazione alla viticoltura ha portato soprattutto in questi ultimi anni alla riscoperta ed alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, una scelta che anche Tolleina ha seguito con grande entusiasmo. L'impegno di questa Azienda è stato quello di introdurre e sperimentare l'utilizzo di vitigni diversi e di personalizzare ogni singolo vino nel rispetto e nella salvaguardia della tradizione, dando vita ad una produzione fortemente connotata. I vini Tolleina sono oggi interpretazioni contemporanee della viticoltura tradizionale toscana,

capaci di esprimere con il loro carattere una qualità sempre eccellente adatta ad ogni tipo di degustazione e di abbinamento.



LUNARIO - Vernaccia di San Gimignano

Vitigno: 100% Vernaccia

Zona di produzione: San Gimignano

Microclima: temperato di tipo sub-umido con temperature medie di 13,3°C e piovosità media di 870 mm. **Terreno:** Argilloso con presenza di scheletro.

Altitudine: 236 metri - 196 metri **Densità:** 5000 piante a ettaro

Sistema di allevamento: Allevamento a spalletta con potatura a Cordone Speronato e Guyot.

Sistema di produzione: Accurata scelta delle uve, pressatura soffice, decantazione statica a bassa temperatura, fermentazione a temperatura controllata in contenitori inox.

Caratteristiche: Colore paglierino tenue con riflessi verdognoli. Olfatto fresco e fragrante con sentori fruttati di mela. Gusto fresco, sapido e asciutto.

Accostamenti gastronomici: Antipasti e piatti delicati in genere.



TOLLEINA

Vitigno: 100% Vernaccia

Zona di produzione: San Gimignano

Microclima: temperato di tipo sub-umido con temperature medie di 13,3°C e piovosità media di 870 mm. **Terreno:** Argilloso con presenza di scheletro.

Altitudine: 190 metri/230 metri **Densità:** 2200 piante a ettaro, età media del vigneto 50 anni

Sistema di allevamento: Allevamento a spalletta con potatura a Cordone Speronato e Guyot.

Sistema di produzione: Accurata selezione dei grappoli, breve macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Prolungato affinamento sulle fecce fini, e poi di circa un anno in bottiglia.

Caratteristiche: Colore: paglierino intenso e brillante. Olfatto: intenso e netto di agrumi e spezie, con piacevoli note di Zagara. Gusto: ricco, in perfetto equilibrio tra avvolgenza e verticalità. Di grande energia ed eleganza.

Accostamenti gastronomici: Risotto allo Zafferano, secondi di carne bianca.



BERNARDO

Vitigno: 100% Merlot

Zona di produzione: San Gimignano

Microclima: temperato di tipo sub-umido con temperature medie di 13,3°C e piovosità media di 870 mm. **Terreno:** Sabbioso con presenza di argilla e ciottoli.

Altitudine: 200 metri **Densità:** 4500 piante a ettaro

Sistema di allevamento: Suolo lavorato ed inerbito a filari alterni con potatura parte a Doppio Capovolto e parte a Cordone Speronato.

Sistema di produzione: Raccolta in cassette, diraspatura e fermentazione a temperatura controllata, macerazione di circa 20 giorni. Fermentazione svolta, affinamento di circa 24 mesi, parte in tonneau di rovere Francese e parte in acciaio.

Caratteristiche: Colore: rosso rubino intenso e profondo.

Olfatto: frutti rossi, mirtillo in evidenza, piacevolmente supportate da note balsamiche e di spezie. Gusto: avvolgente, morbido, di ottima struttura e freschezza.

Accostamenti gastronomici: Piatti di carne importanti in modo particolare cacciagione o formaggi ben caratterizzati come pecorini o caprini.



Antico Castello

Antico Castello

San Mango sul Calore (AV)

I Fratelli Francesco e Chiara Romano hanno scelto con affetto e coraggio di restare nella loro Irpinia e di condividere l'appartenenza che i genitori nutrono per questa terra inserendosi nella realtà agricola di famiglia.

L'azienda, a vocazione prevalentemente vitivinicola, nasce nel 2006 dalla volontà di papà Franco e mamma Fiorenza è l'unica cantina di San Mango sul Calore, paese inserito nell'areale DOCG Taurasi, completamente devastato dal terremoto del 1980 e mirabilmente ricostruito, porta nel nome "Antico Castello" il ricordo di una costruzione feudale presente nella zona prima del sisma.

Profondo è il legame tra l'azienda e il territorio, espresso dalla scelta di vinificare solo uve di proprietà. I terreni argillosi calcarei, l'esposizione a sud-est delle vigne, i 450 metri sul livello del mare e il benefico effetto delle acque del fiume Calore a valle conferiscono un unicum alle uve ed ai vini di Antico Castello.



Falanghina "DEMETRA"

Denominazione: Irpinia Falanghina DOP

Uve: Falanghina 100%

Zona di produzione: vigneti aziendali, uve selezionate in località Fontana del Bosco, esposizione Nord-ovest Sud-est

Terreno: argilloso, altitudine 350 m slm

Vinificazione: raccolta manuale delle uve. Pigiatura soffice e contatto di poche ore tra bucce e mosto. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata del mosto fiore estratto. Dopo un contatto con le fecce fini di circa sei mesi il vino prosegue il suo affinamento in bottiglia

Note organolettiche: Paglierino con vividi riflessi. Al naso offre immediatezza con percezioni di mela acerba, mandorla ed erba tagliata, arricchiti da cenni decisamente salini. Al gusto, pienamente equilibrato, svela con autorevolezza le sue doti di acidità e sapidità, indulgiando con persistenza su sapori caldi e minerali.



Fiano "ORFEO"

Denominazione: Irpinia Fiano DOP

Uve: Fiano 100%

Zona di produzione: vigneti aziendali, uve selezionate in località Castel Poppano, esposizione Ovest-Est

Terreno: argilloso-calcareo, altitudine 400 m slm

Vinificazione: raccolta manuale delle uve. Pigiatura soffice e contatto di poche ore tra bucce e mosto. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata del mosto fiore estratto. Dopo un contatto con le fecce fini di circa sei mesi il vino prosegue il suo affinamento in bottiglia

Note organolettiche: Paglierino chiaro e lucente. Carattere delicato con chiara espansività a percezioni di finezza: margherite e talassaco, nocciola e camomilla, mela limoncella ed erba fresca. Tenacia gustativa con compostezza ed equilibrio dettata dal gioco di alcol, acidità e salinità. Durevole persistenza, elegante e sussurrata su rintocchi fumè.



Greco di Tufo "ERMES"

Denominazione: Irpinia Greco di Tufo DOP

Uve: Greco 100%

Zona di produzione: vigneti aziendali, uve selezionate in località Masserie dei Prizio, esposizione Ovest – Est

Terreno: argilloso, altitudine 400 m slm

Vificazione: raccolta manuale delle uve. Pigiatura soffice e contatto di poche ore tra bucce e mosto. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata del mosto fiore estratto. Dopo un contatto con le fecce fini di circa sei mesi il vino prosegue il suo affinamento in bottiglia.

Note organolettiche: Ricco in colore, paglierino intenso e quasi oro, mostra naso impetuoso ed eleganti slanci di gardenia, salvia, mela golden e talco.

Assaggio accattivante per la prepotenza del corpo sostenuto da una vena fresca. Sfuma in persistenza su serrati toni sapidi ed ammandorlati



Aglianico "MAGIS"

Denominazione: Irpinia Aglianico DOP

Uve: Aglianico 100%

Zona di produzione: vigneti aziendali, uve selezionate in località Fontana del Bosco, esposizione Nord – Sud

Terreno: argilloso-calcareo, altitudine 400 m slm

Vinificazione: raccolta manuale delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e invecchiamento di 9 mesi in botti di rovere da 25/50 hl. Lungo affinamento in bottiglia

Note organolettiche: Rubino bruno con riflessi porpora che al naso esprime generosa sensazione varietale rilanciando nette percezioni di marasca, china e pepe nero. Al gusto si presenta ricco ed articolato, giustamente tannico con un finale pulito, lungo e persistente.



Taurasi DOCG

Denominazione: Taurasi DOCG

Uve: Aglianico 100%

Zona di produzione: vigneti aziendali, uve selezionate in località Sant'Agata, esposizione Nord-Sud

Terreno: argilloso-calcareo, altitudine 450 m slm,

Vinificazione: raccolta manuale delle uve. Fermentazione e macerazione per circa 30 giorni a temperatura controllata. Estrazione del solo vino fiore che continua il suo percorso in botti di rovere da 25/50 hl, seguito da un lungo affinamento in bottiglia.

Note organolettiche: veste rubino acceso, digradante ai bordi. Naso complesso ed aristocratico, caldi aromi: all'impronta minerale si affiancano rose essiccate, legno balsamico, spezie orientali, sandalo, caffè tostato, china, note fumè. Cambio d'abito al palato reso vellutato e persistente dall'intreccio del calore alcolico con i tannini austeri. Vino da minoranza silenziosa capace di cogliere l'eleganza, la sobrietà di pensiero, l'onestà d'azione. L'attesa è il suo leit motive: lo si deve saper conservare, aspettare, amare.



I nostri vigneti si trovano nel sud-ovest della Sicilia, distesi tra Trapani e Mazara del Vallo e sono caratterizzati generalmente da terreni a medio impasto. Il sole è una presenza costante tutto l'anno e genera estati calde con inverni miti di breve durata. L'azione mitigante del mare permette di attenuare le temperature alte grazie alla sua piacevole brezza, oltre a contribuire a dare sapidità alle viti e consentire all'uva di mantenersi più sana. La notevole estensione vanta quindi diverse altitudini rispetto al livello del mare e pertanto consente la migliore espressione dei nostri vitigni. Il grillo e l'inzolia, ad esempio, si esprimono al meglio sul livello del mare dove giovane di quella stessa piacevole sapidità che si può ritrovare nel bicchiere. Lo zibibbo e i rossi invece sono coltivati su diverse altezze per garantire una buona acidità, favorita dall'escursione termica tra giorno e notte, la quale è ottima per rendere freschi ed eleganti i vini aromatici o più strutturati.



Grillo SELENE

Vitigno: Grillo 100% **Denominazione:** D.O.C. Sicilia

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale; vigneti a Mazzara del Vallo
Suolo prevalentemente sabbioso; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde e da una piacevole brezza marina.

Vigneto: Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 100 q/h

Vendemmia: Raccolta effettuata nelle notti dei primi giorni di agosto.

Vinificazione: Dopo una pressatura molto soffice delle uve la fermentazione avviene in 15 giorni ad una temperatura di 13°C.

Il vino matura in vasche d'acciaio per 3 mesi. Affinamento in bottiglia almeno 1 mese.

Note organolettiche: Di colore giallo paglierino brillante, il Selene al naso regala gradevoli profumi di frutta tropicale come melone giallo e ananas maturo insieme a sentori aromatici di aneto e rosmarino. Al palato presenta una spiccata acidità, un corpo leggero e una piacevole mineralità insieme a note di albicocca e scorza d'arancia.

Abbinamenti: Si sposa molto bene con pesce al forno, calamari ripieni e sughi ai frutti di mare senza o con poco pomodoro. Ottima scelta anche se affiancato a carni grasse, saporite o formaggi di pecora di media stagionatura.

Lo sapevi che: Selene è un personaggio del romanzo "Eros" di Giovanni Verga dove interpreta una ballerina della scala che ha una relazione segreta col marchese Alberto Alberti...



Zibibbo FANTASIA

Vitigno: Zibibbo 100% **Denominazione:** IGP Terre Siciliane

Zona di produzione: Sicilia sud occidentale; vigneti tra Marsala e Salemi
Altitudine 300 m s.l.m.; suolo a medio impasto; clima caratterizzato da inverni miti, estati calde ma alleviate da una favorevole escursione termica dovuta all'altitudine.

Vigneto: Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 100 q/h

Vendemmia: Raccolta effettuata di notte tra la terza e la quarta settimana di agosto.

Vinificazione: Dopo una crio-macerazione a 4°C di 10-12 ore avviene una pressatura molto soffice delle uve. La fermentazione si compie molto lentamente ad una temperatura di 15°C e dura fino a 14 giorni.

Il vino matura 3 mesi in vasche d'acciaio. Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese.

Note organolettiche: Di colore giallo paglierino scarico, Fantasia al naso offre intensi profumi di agrumi come zagara e pompelmo insieme a delicati sentori di eucalipto. Al palato presenta una piacevole acidità, una struttura leggera e gradevoli sentori di litchi, banana con note di origano e salvia che accompagnano una notevole lunghezza gustativa.

Abbinamenti: Accompagna bene carni bianche cucinate con spezie e zuppe di crostacei o di legumi particolarmente saporite. Può essere un ottimo partner anche di pietanze piccanti senza pomodoro o di formaggi erborinati.
temperatura di 8-10°C.



Catarratto DIDA

Vitigno: Catarratto 100% **Denominazione:** IGP Terre Siciliane

Zona di produzione: Sicilia sud occidentale; vigneti a Salemi

Altitudine 350m s.l.m.; suolo a medio impasto; clima caratterizzato da inverni miti e estati calde, rinfrescate da una favorevole escursione termica dovuta all'altitudine.

Vigneto: Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 110 q/h

Vendemmia: Il Catarratto viene raccolto nelle notti tra la terza e quarta settimana di settembre.

Vinificazione: Dopo una pressatura molto soffice delle uve, la fermentazione si compie ad una temperatura di 15°C per 15 giorni.

Affinamento: Il vino successivamente matura per per 3 mesi in barriques e 3 mesi in vasche d'acciaio. Affinamento in bottiglia: per almeno 1 mese.

Note organolettiche: Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, Dida al naso offre profumate note di fichi secchi insieme a piacevoli fragranze di anice e vaniglia. Al palato mostra una buona struttura e un'ottima persistenza accompagnata da una rinfrescante mineralità e una vivace acidità. Si distinguono in bocca sentori di conserva di limone, albicocca matura e nocciole tostate.



Sirah DISIRA

Vitigno: Syrah 100%

Alcol: 12,5% **Denominazione:** IGP Terre Siciliane

Zona di produzione: Sicilia sud occidentale; vigneti tra Trapani e Salemi

Terroir: Altitudine 250 m s.l.m.; suolo prevalentemente argilloso; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde ma alleviate tutto l'anno da una rinfrescante brezza marina.

Vigneto: Allevamento a controspalliera e potatura a guyot;

Vendemmia: Raccolta effettuata di notte tra la seconda e la terza settimana di agosto.

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e messe a macerare con conseguente fermentazione in vinificatori di acciaio per una durata dai 7 ai 10 giorni ad una temperatura di 24 gradi.

Affinamento: A fine fermentazione avviene una pressatura molto soffice e poi il vino matura per 3 mesi in cemento vetrificato. Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese.

Note organolettiche: Di colore rosso rubino con riflessi lievemente violacei, il Disira al naso regala delicati profumi di fiori rossi come la rosa e la violetta con gradevoli sentori di lampone e ribes nero. Al palato presenta una notevole acidità, morbidi tannini e un corpo medio. Inoltre si percepiscono fragola e mora con note di timo e pepe nero che lasciano in bocca una piacevole freschezza.

Abbinamenti: Ottimo accompagnamento per carni bianche e cacciagione cucinata con erbe aromatiche. Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito anche fresco ad una temperatura di 14-16°C.



Nero D'Avola NEDDA

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Alcol: 13,5% **Denominazione:** D.O.C. Sicilia

Zona di produzione: Sicilia sud occidentale; vigneti tra Marsala e Salemi

Terroir: Altitudine 200 m s.l.m.; suolo prevalentemente argilloso; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde ma alleviate tutto l'anno da una rinfrescante brezza marina.

Vigneto: Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 75 q/h

Vendemmia: Raccolta effettuata nelle notti dei primi dieci giorni di agosto.

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e messe a macerare con conseguente fermentazione in vinificatori di acciaio per una durata dai 7 ai 10 giorni ad una temperatura di 24 gradi.

Affinamento: Successivamente ad una pressatura molto soffice il vino affina 3 mesi in barriques e 3 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi.

Note organolettiche: Di colore rosso rubino vivace di media intensità, Nedda offre profumi di frutta rossa come amarena, mora e prugna secca con sapori di vaniglia e chiodi di garofano. Al palato presenta una spiccata acidità, tannini eleganti e un corpo medio. Si percepiscono note di ciliegia matura e mirtilli con sentori di nocciola e cedro.



SÀPIDO - DISTRIBUZIONE VINI

Via dell'Agricoltura, 4 - Carpi (MO) - Tel 348 4428558