

INDICE

ITALIA

5

Langhe 7

Ciabot Berton 8

Oltrepò Pavese 11

Luca Bellani 12

Il Viaggio 14

Nabù 15

Ca' di Frara 16

Franciacorta 19

Gralò 20

Valle di Cembra 23

Lona Ester 24

Soave 27

Andrea Bolla 28

Valpolicella 31

Corte Aleardi 32

Monti Lessini 35

Cortenera 36

Corte Capitelli 38

Colli Euganei 41

Le vigne di Marco 42

Alto Livenza 45

Venit 46

Emilia Romagna 49

Collesanti 50

Chianti 53

Ugo Bing 54

Umbria 57

Tenuta San Bartolomeo 58

La Vigneria 60

Marche 63

Cantine Mariotti 64

La Montata 65

Costa d'Amalfi 67

Caserosa 68

Sicilia 71

Agricola Ayunta 72

I Distillati 74

Capovilla 75

Le Lagore 76

L'Aceto 78

Acetificio Mengazzoli 79

L'Olio 80

Azienda Agricola Viola 81

GERMANIA 83

Meulenhof 84

SLOVENIA 87

Valter Sirk 88

FRANCIA 93

Champagne 95

Delong Marlène 96

Charpentier 98

L.Bénard-Pitois 100

Huré Frères 102

Thomas Perseval 104

Gonde'-Rousseaux 106

Désautels-Cuirot 107

J. Vignier 108

Dosnon 110

Huguenot Tassin 112

Bordeaux 115

Jean Baptiste Audy 116

Borgogna 121

Nicolas Potel 122

Philippe Bouzereau 124

Le Caviste 126

Remoissenet 128

Chablis 133

Domaine Besson 134

Sud della Francia 137

Antech 138

Loira 141

Famille Lieubeau 142

Domaine de Bablut 144

Domaine Mélaric 146

Domaine Franck Millet 147

Damien Laureau 148

Valle del Rodano 151

Ricome Vignerons 152

Jura 155

Domaine Baud 156

Alsazia 159

Domaine Schoffit 160

Cognac 162

Domaine de Lasdoux 163

Bas Armagnac 164

Domaine de Lasdoux 165



AUSTRIA

SVIZZERA

SLOVENIA

FRANCIA

Valle di Cembra

Franciacorta

Valpolicella

Alto Livenza

Milano

Monti Lessini

Torino

Oltrepò Pavese

Soave Euganei

Colli

Langhe

Genova

Emilia Romagna

Firenze

Chianti

Umbria

Marche

Roma

Napoli

Costa d'Amalfi

Palermo

Sicilia

Mar Mediterraneo

ITALIA

L'Italia è, di gran lunga, il Paese con la maggiore diversità vinicola. Non lo dice solo il numero superiore ad ogni altro Paese di vini Dop e Igp (oltre 520 in totale), ma anche il fatto che il 75% della sua superficie vitata è composto dagli 80 vitigni più coltivati.

La nascita della viticoltura italiana si perde nella notte dei tempi. In effetti parlare dell'Italia e dei suoi vini, significa intraprendere un lungo viaggio ricco di storia, cultura, uve, tantissime uve, millenarie tradizioni e una vastità di tipologie di vino come non si trova in nessun altro paese del mondo.

Dalle Alpi fino alla Sicilia, è praticamente impossibile non scorgere la presenza della vite. Osservare la sua sconfinata distesa di vigneti fa inevitabilmente tornare in mente il nome con cui gli antichi greci chiamavano il nostro Paese, "Enotria Tellus" vale a dire terra del vino, segno che la vite ed il vino erano già ben presenti sin dai tempi della colonizzazione greca.



Torino

Alessandria

Lombardia

Liguria

Genova

Savona

Mar Tirreno



Langhe

PIEMONTE

Le Langhe sono una regione storica del Piemonte, situata a cavallo delle province di Cuneo e Asti, confinante con altre regioni, ossia il Monferrato e il Roero, e costituita da un esteso sistema collinare. Al loro interno esistono una varietà di suoli non comune in nessun'altra zona viticola italiana e forse nel mondo. Il termine Langhe secondo alcuni studiosi deriverebbe da "Langues", delle lingue di terra che si sviluppano in un gioco di profili modulati dal mutare delle stagioni, sulle colline che dominano il fiume Tanaro.

La Langhe DOC nasce nel 1994 con l'intento di riunire le diverse realtà geologiche e climatiche che rendono unico questo territorio. Il numero elevato di vitigni coltivati trova giustificazione nel complesso panorama pedo-climatico della zona, che presenta suoli marnosi, calcarei, sabbiosi ed argillosi, a volte miscelati tra loro in maniera unica.



Ciabot Berton

La Morra (Cuneo)

È un legame antico e indissolubile quello che lega la Famiglia Oberto alle splendide colline del Barolo. È una storia di vignaioli, uomini e donne che da 4 generazioni lavorano con rispetto e dedizione i propri vigneti in alcuni dei *crù* storici di La Morra. Solo il grande attaccamento ad una terra generosa, ma sempre esigente hanno guidato le scelte di chi ha creduto nella bellezza e nel grande potenziale di questo territorio. La lungimiranza della trisnonna Maria che per prima scelse di acquisire vigneti perfettamente esposti e la tenacia di Luigi, fondatore dell'azienda dedito con passione ed inesauribile energia alla cura delle proprie vigne, hanno segnato il percorso di una famiglia che ama questa terra e crede nella magia della sua ricchezza. Oggi le redini dell'azienda sono in mano a Marco, figlio di Luigi, che, affiancato dalla moglie Federica, porta avanti con lo stesso impegno e serietà una tradizione ormai centenaria. Custode di una tradizione vitivinicola che si tramanda da generazioni, l'azienda opera in modo sinergico con il vigneto, nel pieno rispetto della natura e della biodiversità. Frutto di una sapiente gestione della vite e di una vinificazione rispettosa e meticolosa, ogni vino svela il carattere di un territorio unico e irripetibile.



Langhe Favorita Alissa DOC

100% favorita

Terreno calcareo-sabbioso. Età media vigne 25 anni. Pressatura soffice e decantazione statica. Permanenza sui lieviti per almeno quattro mesi. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso spicca una buona persistenza aromatica delicata e fine: il profumo è fresco con sentori di agrumi e frutti esotici. In bocca è pieno e morbido, persistente e sapido con un finale che ricorda il fieno. Giusta acidità e piacevole mineralità lo rendono estremamente piacevole. Produzione annua 4.000 bottiglie.



Langhe Rosato Le Macaline DOC

100% nebbiolo

Terreno calcareo-sabbioso. Zona la Morra. Età media delle vigne 20 anni. Pressatura soffice dell'uva, breve contatto del mosto con le bucce e decantazione statica, quindi fermentazione a 18° C. Di colore cerasuolo scarico, al naso offre sentori di frutti rossi come fragola, lampone e ribes con spiccate note floreali di rosa canina e viola. In bocca è sapido, piacevolmente fruttato e consistente, con un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza. Produzione annua 4.000 bottiglie.



Dolcetto d'Alba Rutuin DOC

100% dolcetto

Terreno argilloso-calcareo. Età media delle vigne 45 anni. Macerazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio. Di colore rosso rubino profondo. Intenso e croccante di amarena e piccoli frutti rossi contornati da una leggera sensazione speziata. In bocca è pieno e ricco di succosità, ben sostenuto dalla tipica vena tannica. Retrogusto ampio e persistente. Produzione annua 5.000 bottiglie.



Barbera d'Alba Fisetta DOC

100% barbera

Terreno argilloso-calcareo-sabbioso. Età media delle vigne 20-25 anni. Macerazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio. Di colore rosso rubino limpido con riflessi violacei. Naso fresco, fruttato con belle note di fiori di campo accompagnate da una leggera speziatura. Saporito e di buon corpo offre sensazioni suadenti di ciliegia e mirtillo supportate da freschezza e sapidità. Produzione annua 10.000 bottiglie.



Langhe Nebbiolo 3 Utin DOC

100% nebbiolo

Terreno calcareo-argilloso. Età media delle vigne 5-10 anni. Macerazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e in bottiglia. Di colore rosso granato con riflessi rubini. Fresco di fiori e frutta, al naso offre note di viola e peonia per aprirsi a sensazioni di ribes, fragolina e ciliegia. Bocca fresca ed invitante con tannini fini ed una scia minerale di estrema piacevolezza. Produzione annua 5.000 bottiglie.



Barolo La Morra DOCG

100% nebbiolo

Terreno calcareo-argilloso-sabbioso. Età media delle vigne 5-10 anni. Macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento. Affinamento in botti di rovere di Slavonia, quindi in acciaio. Di colore rosso granato tenue con riflessi rubini. Al naso offre sentori di rosa selvatica, viola e ginestra. In bocca dominano prugna, fragola, fico rosso e carruba, supportati da note di spezie e liquirizia. Fresco, delicato, floreale abbina una struttura tannica dolce e piacevole ad una vena acida ben integrata nel corpo del vino. Produzione annua 8.000 bottiglie.

*Disponibile anche in versione
MAGNUM 1,5 lt in cassa legno.*



Barolo Rocchettevino DOCG

100% nebbiolo

Terreno argilloso-calcareo. Età media delle vigne 25 anni. Macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento, con lunga permanenza del mosto sulle bucce. Affinamento in botti di rovere di Slavonia e francese, quindi in cemento. Di colore rosso granato brillante, naso speziato con note di erbe di montagna, soffi balsamici e lievi sentori fruttati. Al palato è nitido, minerale, decisamente fresco e persistente. Produzione annua 4.000 bottiglie.



Barolo Roggeri DOCG

100% nebbiolo

Terreno argilloso-calcareo. Età media delle vigne 45 anni. Macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento, con lunga permanenza del mosto sulle bucce. Affinamento in botti di rovere di Slavonia e francese, quindi in cemento. Colore rosso granato di buona profondità. Naso intenso ed elegante con note fruttate, ben supportate da una speziatura dolce unita a sensazioni di viola e rosa essiccate. Sorso potente e armonico con una trama tannica fitta e articolata. Finale sapido e persistente. Produzione annua 8.000 bottiglie.

*Disponibile anche in versione
MAGNUM 1,5 lt in cassa legno.*



Barolo 1961 DOCG

100% nebbiolo

Terreno calcareo-argilloso-sabbioso. Zona La Morra, da 3 vitigni storici. Età media delle vigne 30-35 anni. Macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento. Affinamento in botti di rovere di Slavonia e francese, quindi in cemento. Di colore rosso granato con riflessi rubini. Il naso è etereo e ampio con accenni minerali e note balsamiche a cui si accompagnano sentori di rosa, spezie, frutti rossi e cera. Assaggio sapido e piacevole, ricco di grande persistenza e ben supportato dal tannino. Produzione annua 15.000 bottiglie.



Oltrepò Pavese

LOMBARDIA

Conosciuto anche come "Vecchio Piemonte", è un cuneo di territorio lombardo stretto tra l'Emilia, il Piemonte e la Liguria, al confine delle province di Alessandria e Piacenza. I suoi 68 comuni custodiscono un ricco patrimonio storico, artistico e culturale soprattutto con i suggestivi borghi medioevali, le torri e i castelli.

Nei vigneti di queste colline nascono vini dai nomi famosi e di indiscusso pregio. I vitigni più coltivati sono Croatina (4.000 ettari), Barbera (3.000), Pinot Nero (quasi 3.000), Riesling (1.500), Moscato (500). La gamma quindi dell'offerta è molto vasta, si va dal Bonarda dell'Oltrepò Pavese vivace, dal pregiato Buttafuoco al Pinot nero vinificato principalmente bianco o rosso. Quest'ultimo vitigno, poi, è anche il grande e incontrastato protagonista della produzione di vino spumante prodotto con il Metodo Classico.

Con i suoi 16000 ettari di vigneti, l'Oltrepò Pavese costituisce una realtà unica in Italia per la produzione di vini D.O.C. straordinari: non per niente la sua configurazione geografica è a forma di grappolo d'uva.



Luca Bellani

Mornico Losana (Pavia)

L'azienda nasce nel 1905 quando Giovanni Bellani, bisnonno dell'attuale proprietario Luca, acquista alcuni appezzamenti di terreno vitato tra il comune di Mornico Losana e Oliva Gessi. Orientata al rispetto totale per il prodotto, l'azienda coniuga la tradizione con la migliore e più moderna tecnica vitivinicola. Per questo motivo si attuano coltivazioni naturali ed i trattamenti anticrittogamici sono controllati e ridotti al minimo con prodotti non inquinanti. Da sempre la famiglia ha prestato molta attenzione alla scelta dei terreni più adatti ai diversi vitigni utilizzati nel territorio: per questo nella località di Oliva Gessi, dove i terreni sono gessosi e calcarei, sono stati impiantati soprattutto Riesling, Pinot Grigio e Pinot Bianco, mentre a Mornico Losana, zona dai terreni marnosi, si coltivano Pinot Nero e Chardonnay. I suoi vini sanno sorprendere di anno in anno per gli elevati standard qualitativi, raggiunti grazie ad un profondo rispetto per le uve e ad un stretto legame con il territorio.



Sessanta

100% pinot nero

Metodo classico Oltrepò Pavese D.O.C.G. proveniente dal comune di Oliva Gessi da suolo calcareo-marnoso. Pressatura soffice, selezione del 30% del mosto, decantazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto e lieviti selezionati. Un Blanc de Noirs con leggeri riflessi dorati. Al naso presenta aromi di frutta matura con un finale piacevolmente citrino. La bocca è cremosa, ampia e di grande equilibrio, su finale sapido, minerale e fruttato.

*Maturazione su fecce 60 mesi.
Nessun dosaggio.*

**Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.**



Centoventi Rosé

100% pinot nero

Metodo classico Oltrepò Pavese D.O.C.G. proveniente dal comune di Oliva Gessi da suolo calcareo-marnoso. Nasce da una delicata vinificazione in rosa, con una breve macerazione sulle bucce. Il colore è un delicato rosa antico con riflessi ramati. Il perlage è molto fine ed estremamente persistente. Al naso esprime note floreali e aromi di piccoli frutti di bosco, con accenni speziati e ricordi di crosta di pane. Il gusto è caratterizzato da grande equilibrio e armonia, con aromi fruttati e bella freschezza minerale.

*Maturazione su fecce 120 mesi.
Nessun dosaggio.*



A Lorenzo 180 Millesimato

100% pinot nero

Metodo classico V.S.Q. Pinot Nero proveniente dal comune di Oliva Gessi Rocca de Giorgi. Pressatura soffice e utilizzo del suolo cuore della pressatura. La lunga permanenza sui lieviti di questo grande spumante da sole uve di Pinot Nero, su suolo calcareo argilloso e ricco di gesso, lascia in bocca un'accentuata sapidità. Di colore giallo dorato brillante nel bicchiere. La presa di spuma è molto fine e tenue. Il naso è ricco di agrume, frutta matura, cacao, spezie e note goudron. Grande eleganza nel finale, cremoso e lungo. Un vero fuori classe.

*Maturazione su fecce 180 mesi.
Nessun dosaggio.*

**Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.**



L'Evoluzione 240

100% pinot nero

Luca Bellani è uno dei migliori spumantisti italiani protagonista da decenni della scena enologica dell'Oltrepò Pavese. Dopo vent'anni propone un Pinot Nero di straordinaria distinzione. Di colore giallo paglierino dorato con riflessi ramati, ad onta dei vent'anni di età. Al naso si apre ampio e complesso con note di piccoli frutti rossi con sfumature di vaniglia, spezie, agrume ed erbe officinali. La bocca èuntuosa, ricca di nerbo e persistenza. Un vero fuoriclasse di grande equilibrio e profondità.

*Maturazione su fecce 240 mesi.
Dosaggio zero.*



Pazzo Idea

100% riesling

Riesling Kabinett 20 gr/lt dealcolato mediante osmosi da uve provenienti dalla Mosella. Al naso e al palato tiene le caratteristiche del riesling con le sue particolari note di evoluzione e di complessità. In bocca, la freschezza e l'acidità sono le vere protagoniste, bilanciate magistralmente da una dolcezza discreta, che non sovrasta ma completa l'esperienza gustativa. La mineralità e la purezza del frutto si fondono in un finale lungo e persistente, che lascia il palato pulito e rinfrescato.



Idea Bianco

Viognier, chardonnay, pinot grigio e riesling

Vino bianco che esprime a pieno il legame tra uva e territorio fuori dai soliti schemi convenzionali, utilizzando uve provenienti da micro-parcelle piantate più di quaranta anni fa. È un vino alla portata di tutti con un unico denominatore comune: la beva semplice e non scontrosa, pulita e non opulenta, invitante e non ostinata, per tutti e non per pochi. Vino fragrante con note di mandarino, bergamotto e fiori di campo selvatici. Sorso morbido, equilibrato e di sottile acidità. Utilizzo di solo acciaio.

Acidità 6,45 - Ph 3,20 - Libera 32.



Idea Rosso

100% pinot nero

Vino rosso intrigante, collinare, proveniente da suoli ricchi di scheletro con sub-strati di argilla e sabbia. Le viti sono molto soleggiate e l'uva riesce ad arrivare a concentrazioni fenoliche molto elevate. Utilizzo di solo acciaio per dare vita ad un rosso stuzzicante e per tutti. Al naso è delicato con sensazioni sulfuree e la presenza di piccoli frutti rossi, ciliegie candite, lampone, polvere di cacao, verbena e sottobosco.

Acidità 5,80 - Ph 3,50 - Libera 23.



V.I.T.A.

100% riesling

Riesling Renano in purezza proveniente dal vigneto Oliva Gessi da terreno gessoso calcareo che ne caratterizza il vino sia al palato che a livello olfattivo. Vendemmia manuale e tardiva. Affinamento 9 mesi in tonneau di acacia. Di colore giallo dorato intenso con leggeri riflessi verdolini, al naso è intenso e complesso, su sfondo di confettura gialla, miele di acacia, agrumi e tiglio. In bocca è fresco ma allo stesso tempo caldo e morbido dovuto al naturale residuo zuccherino. Molto persistente.



Bianco di Gesso

chardonnay, riesling, malvasia, vermentino

Questa cuvée è nata da un'idea di Luca Bellani assieme ai suoi amici (Adalberto e Federico). La miscela nobile è composta da quattro vini: chardonnay, riesling, malvasia e vermentino, con lo scopo di creare un vino in bottiglia da litro da poter utilizzare nelle mescite. Pesca, albicocca, lime e spezie: questo lo spettro olfattivo di questo delizioso vino bianco proveniente dalle colline dell'Oltrepò Pavese.



Il Viaggio di Luca Bellani

Il "viaggio" vuole sintetizzare la passione che ha portato Luca Bellani, fin dalle origini delle sue varie esperienze, ad esprimere le sue conoscenze agro-enoiche confrontandosi e, al contempo, collaborando con i più importanti produttori del panorama vinicolo nazionale ed europeo. Un viaggio infinito per dare vita a delle autentiche interpretazioni di vini di suolo.



Bianco_01

100% vermentino

La perseveranza di Luca Bellani assieme alla caparbia della famiglia Sannitu, hanno spinto il loro coraggio ad impegnarsi nel recupero di una vigna storica di Vermentino dando vita ad un vino al naso complesso che gioca sulle erbe aromatiche di timo, rosmarino, ma anche note agrumate e di frutta esotica. Al palato si avverte una buona freschezza che sorregge la beva e trascina il vino in un finale di estrema pulizia.



Bianco_02

100% riesling

Vino "unico" ottenuto dalla vinificazione del clone Mosel Heinz 65. Unico perché ottenuto dalla mescolanza della stessa uva prodotta però in due zone ben distinte: la Valle del Riesling dell'Oltrepò Pavese in Italia e la Valle della Mosella in Germania, con lo straordinario obiettivo di dimostrare la profonda compatibilità di due territori alquanto differenti, ma al contempo, capaci degli stessi risultati.

Nabù

Casteggio (PV)

Nabù è una piccola azienda di famiglia i cui vigneti si estendono sulla cima a 450mt di altitudine tra le colline di Montalto Pavese e Pietra de' Giorgi. Qui la posizione pedoclimatica, la sua esposizione nonché il terreno prevalentemente sabbioso, conferiscono un habitat ottimale per le vigne vecchie di circa 50 anni. Nella pace e nella tranquillità che regnano in questo ambiente nascono vini straordinari, massima espressione di un territorio ricco e variegato.



Rosato Celeste

50% barbera
50% croatina

Metodo classico frutto dell'ingegnoso quanto audace utilizzo del barbera e croatina, raramente utilizzati per l'elaborazione di spumanti. Le splendide note di complessità ed evoluzione date da questi vigneti trovano il sostegno di una freschezza fuori dal comune. Le due vendemmie, svolte in periodi diversi, riescono a garantire una straordinaria completezza di gusto e di olfatto. Note di frutta rossa si sposano magistralmente con un'acidità mai banale e con una mineralità sorprendente.

*Maturazione su fecce 12 mesi.
Dosaggio 6 gr/l.*



Marachella

barbera, croatina

Raccolta separata dei due vitigni, pressatura intera, contatto con la buccia, resa 50% totale e affinamento in cemento. Al naso le note di complessità rossa sono cullate da una splendida acidità che rende questo vino estremamente fresco ed arzillo. Al palato risulta di pronta beva e di grande divertimento.



Ca' di Frara

Mornico Losana (Pavia)

L'azienda nasce nel 1905 quando Giovanni Bellani acquista in comune di Mornico Losana, nella frazione Casa Ferrari (in dialetto locale Ca' di Frara), alcuni appezzamenti di terreno vitato in una posizione ideale per la coltivazione della vite. Unendo questi ad altri terreni del comune di Oliva Gessi, viene a crearsi un'isola di splendide colline riparate dai venti di levante e di ponente da colline più elevate, un bacino con un microclima caratterizzato da una temperatura mite in inverno ed uniformemente caldo e ventilato in estate. Il territorio, il clima ed i 110 anni di esperienza e passione, hanno reso possibile lo sviluppo di vini di qualità eccellente.



Apnea

100% pinot nero

Nuova metodologia di evoluzione e conservazione con remuage perpetuo. Questo è possibile sfruttando le correnti del lago di Como, nel quale sono immerse le bottiglie in affinamento. Sosta per 24 mesi a 15 metri di profondità a temperatura costante dagli 8° ai 12°C. Seguono tre mesi per la sedimentazione ed almeno altri sei mesi post sboccatura. Un metodo classico fuori dai canoni e tutto da scoprire.

*Maturazione su fecce 24 mesi.
Dosaggio 3 gr/lt.*



Apnea Rosé

100% pinot nero

Rosé di assemblaggio frutto di una nuova metodologia di evoluzione e conservazione con remuage perpetuo. Questo è possibile sfruttando le correnti del lago di Como, nel quale sono immerse le bottiglie in affinamento. Sosta per 24 mesi a 15 metri di profondità a temperatura costante dagli 8° ai 12°C. Seguono tre mesi per la sedimentazione ed almeno altri sei mesi post sboccatura. Un metodo classico fuori dai canoni e tutto da scoprire.

*Maturazione su fecce 24 mesi.
Dosaggio 3 gr/lt.*



Losana Riserva

100% pinot nero

Pinot Nero Oltrepò Pavese D.O.P. Suolo calcareo, argilloso. Vinificazione in rosso, macerazione a cappello sommerso, fermentazione in acciaio inox. Affinamento 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia. Di colore rubino con note di amaranto e arancio. Al naso è leggermente fruttato con un delicato aroma di frutta rossa e matura. Al palato è morbido e delicato, con retrogusto di ciliegia e visciola.



Mornico Riserva

100% pinot nero

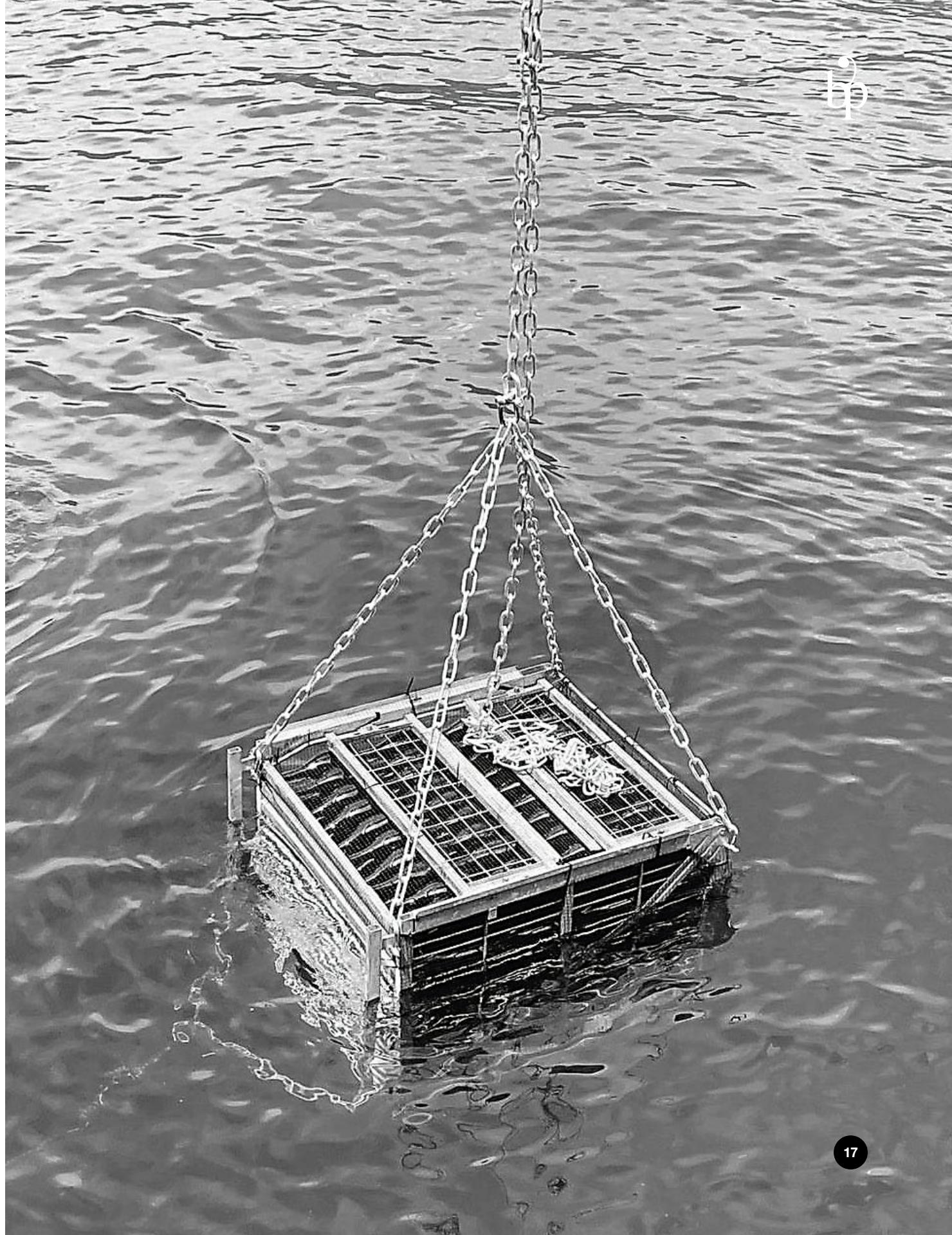
Pinot Nero Oltrepò Pavese D.O.P. Suolo calcareo, argilloso. Vinificazione in rosso, macerazione a cappello sommerso, fermentazione in acciaio inox. Affinamento 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia. Di colore rubino, al naso è intenso con eleganti note di piccoli frutti rossi che si sposano a piacevoli sentori di spezie. Al palato è intenso e piacevolmente fresco, morbido e avvolgente dei suoi dolci tannini. Finale persistente e pulito.

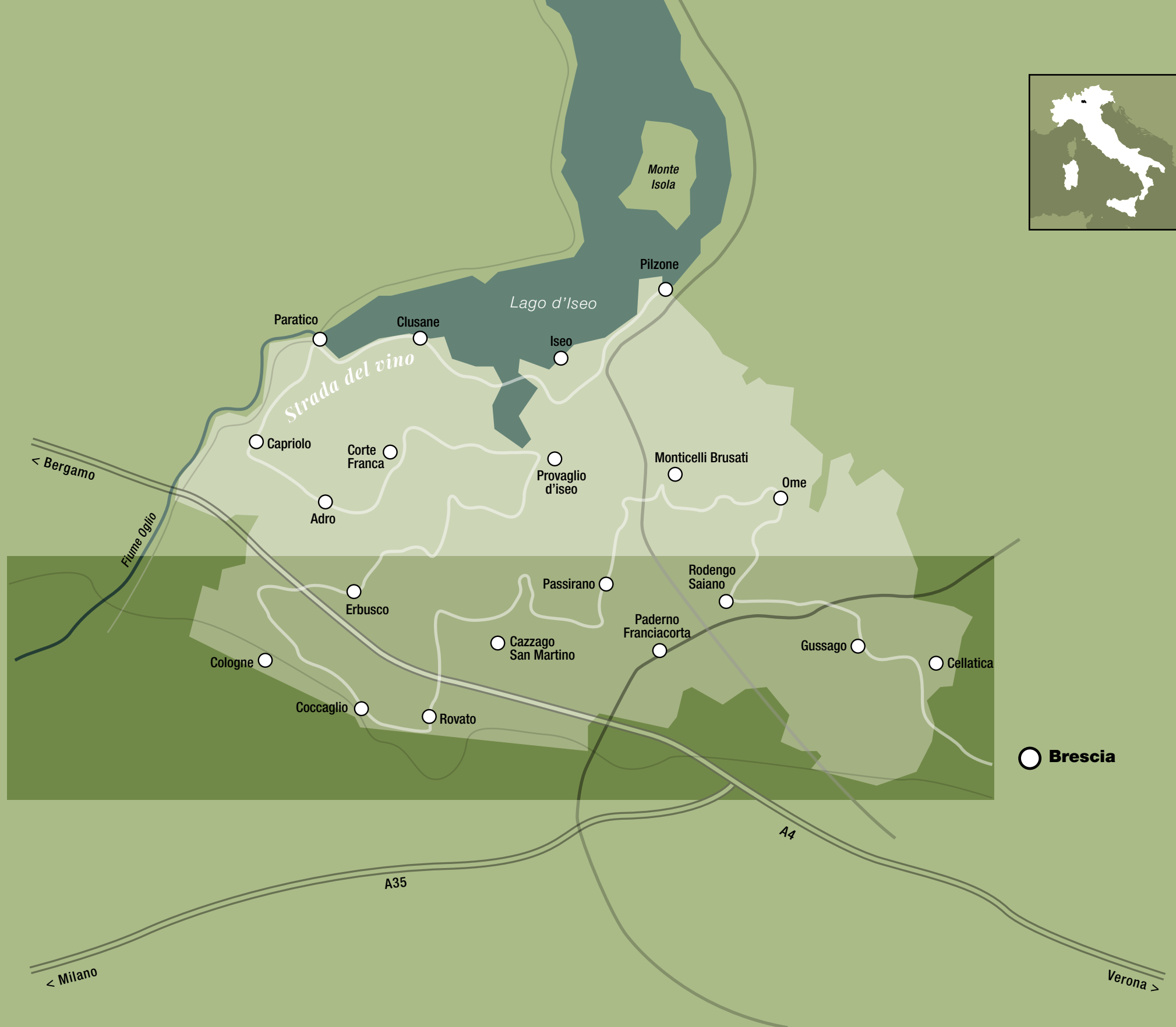


Oliva Riserva

100% pinot nero

Pinot Nero Oltrepò Pavese
D.O.P. Suolo calcareo, argilloso.
Vinificazione in rosso, macerazione
a cappello sommerso,
fermentazione in acciaio inox.
Affinamento 12 mesi in barrique
e 12 mesi in bottiglia. Intenso
con eleganti note di piccoli
frutti rossi maturi e sensazioni
balsamiche. Al palato è morbido,
persistente e di grande equilibrio.





Franciacorta

LOMBARDIA

Situata nel cuore della Lombardia, nella provincia di Brescia, la Franciacorta è un formidabile anfiteatro morenico affacciato sulle sponde del Lago d'Iseo e si estende per circa 2000 ettari, tra 19 comuni. Le sue dolci colline si formarono circa 10.000 anni fa dal ritiro dei ghiacciai. L'origine morenica dona ai terreni una straordinaria ricchezza minerale che, unita alla varietà dei suoli, costituisce l'elemento distintivo di una viticoltura d'eccezione. La Franciacorta in più trae enormi benefici dalla vicinanza del lago d'Iseo, che ha un forte effetto mitigante sulle temperature, sia d'estate sia d'inverno.

Il nome Franciacorta ci riporta a una storia lontana, avvolta da un enigma su cui ancora si ama fantasticare. L'ipotesi più accreditata è quella che lega il territorio alla presenza di monasteri cluniacensi e cistercensi che giunsero in Franciacorta da Cluny nel XI secolo. Monasteri molto potenti che, grazie alla bonifica e coltivazione dei vasti appezzamenti che amministravano in questi territori, riuscirono attorno al 1100 ad ottenere l'esenzione dal pagamento del dazio. Erano quindi delle Francae Curtes, cioè delle corti libere dalle tasse. Da Francae Curtes nacque "Franzacurta", apparso per la prima volta negli annali del Comune di Brescia già nel 1277.

Già nel 1967 Franciacorta ottenne il primo riconoscimento come denominazione di origine controllata. L'unione di passione e di intenti portò alla nascita del Consorzio della Franciacorta, il 5 marzo 1990 a Corte Franca, con lo scopo di garantire e controllare il rispetto della disciplina di produzione del vino Franciacorta. Nel 1995 il territorio e il metodo di produzione furono riconosciuti con la prima denominazione di origine controllata e garantita in Italia, il massimo riconoscimento di qualità per i vini italiani. Oggi, la parola "Franciacorta" rappresenta non solo un territorio, ma anche un metodo di produzione e un vino di altissima qualità.



Gralò

Erbusco (BS)

L'azienda nasce nel cuore della Franciacorta nel 2016, dall'intuizione e dalla passione di due giovani ragazzi, complici nella vita privata e uniti da un sogno comune: creare qualcosa di speciale, un vino che non fosse solo un prodotto, ma una vera e propria esperienza. La loro visione è semplice quanto ambiziosa: raccontare attraverso ogni bottiglia la qualità del territorio, l'impegno e la dedizione che caratterizzano ogni fase della produzione. Dopo anni di preparazione e ricerca, hanno acquistato 4 ettari di terreno situati nelle colline moreniche della Franciacorta, un'area riconosciuta a livello internazionale per la sua vocazione vinicola. Qui, hanno deciso di coltivare varietà di viti di alta qualità come il Chardonnay e il Pinot Nero, due delle varietà più apprezzate nella produzione di Franciacorta. Nasce nel 2022 il progetto Eméa, costruito su un impegno preciso: offrire un prodotto che fosse autentico, frutto di una cura maniacale dei dettagli e della sostenibilità, ma anche del desiderio di fare qualcosa di diverso. L'azienda si distingue per l'approccio artigianale e rispettoso dell'ambiente, che mette al centro l'equilibrio con la natura. Ogni fase del processo produttivo, dalla coltivazione delle viti alla vinificazione, è seguita con passione e attenzione, per garantire la massima qualità e per esaltare le caratteristiche uniche del terreno.



Eméa Metodo Classico Brut

100% chardonnay

Questo spumante metodo classico, realizzato con uve provenienti da un terreno rosso con substrato calcareo marnoso, offre un naso ricco di sentori di frutta bianca, che si fondono con la finezza del perlage persistente e delle bollicine eleganti. Al palato, l'ingresso è deciso, accompagnato da una sferzante acidità che conferisce energia e freschezza, mentre le note saline ne arricchiscono la complessità. Il finale è morbido, ben equilibrato e di lunga persistenza.

*Maturazione su fecce 60 mesi.
Dosaggio 3 gr/lt.*



Eméa Metodo Classico Nature

100% chardonnay

Questo spumante metodo classico si presenta con un colore giallo paglierino luminoso, una spuma bianca e un perlage persistente. Il terreno rosso con substrato calcareo marnoso da cui proviene contribuisce a conferire al vino una sapidità unica. Al naso si percepiscono sentori di fiori e di pasticceria, che evolvono con l'ossigenazione in affascinanti note speziate. In bocca l'ingresso è secco, con una persistenza acidica gradevole e ben bilanciata. Le note floreali ritornano delicatamente in retrogusto, arricchendo l'esperienza con una sensazione di eleganza e freschezza che perdura.

*Maturazione su fecce 120 mesi.
Nessun Dosaggio.*



Eméa Metodo Classico Con Grazia

100% chardonnay

Metodo classico ottenuto da una cuvée di 4 annate differenti dal solo vitigno chardonnay. Le uve, raccolte a mano, sono sottoposte a pressatura soffice dei grappoli interi e frazionamento del mosto, arricchendone la qualità e la finezza. Il colore giallo paglierino con riflessi dorati e il perlage fine preannunciano un'esperienza gustativa elegante. Al naso, offre sentori avvolgenti di miele, frutta matura e delicate sfumature burrose. Al palato è sapido e con un corpo pieno, accompagnato da un finale lungo e aromatico. Vino che esprime con grazia l'assemblaggio di quattro annate diverse, dando vita a una cuvée ricca di complessità e raffinatezza.

*Maturazione su fecce 70 mesi.
Nessun dosaggio.*



Eméa Franciacorta Extra Brut

100% chardonnay

Questo Franciacorta si presenta con un colore paglierino luminoso, con riflessi tendenti al verde, e un perlage fine e persistente. Al naso emergono eleganti note di frutta a pasta gialla, che si combinano in un bouquet fresco e fragrante. Al palato, l'ingresso è armonico, fresco e sapido, con un corpo pieno che conferisce struttura e complessità. Un vino equilibrato, che esprime tutta la freschezza e la finezza tipica del Franciacorta, con un finale lungo e piacevole.

*Maturazione su fecce 24 mesi.
Dosaggio 4 gr/lt.*



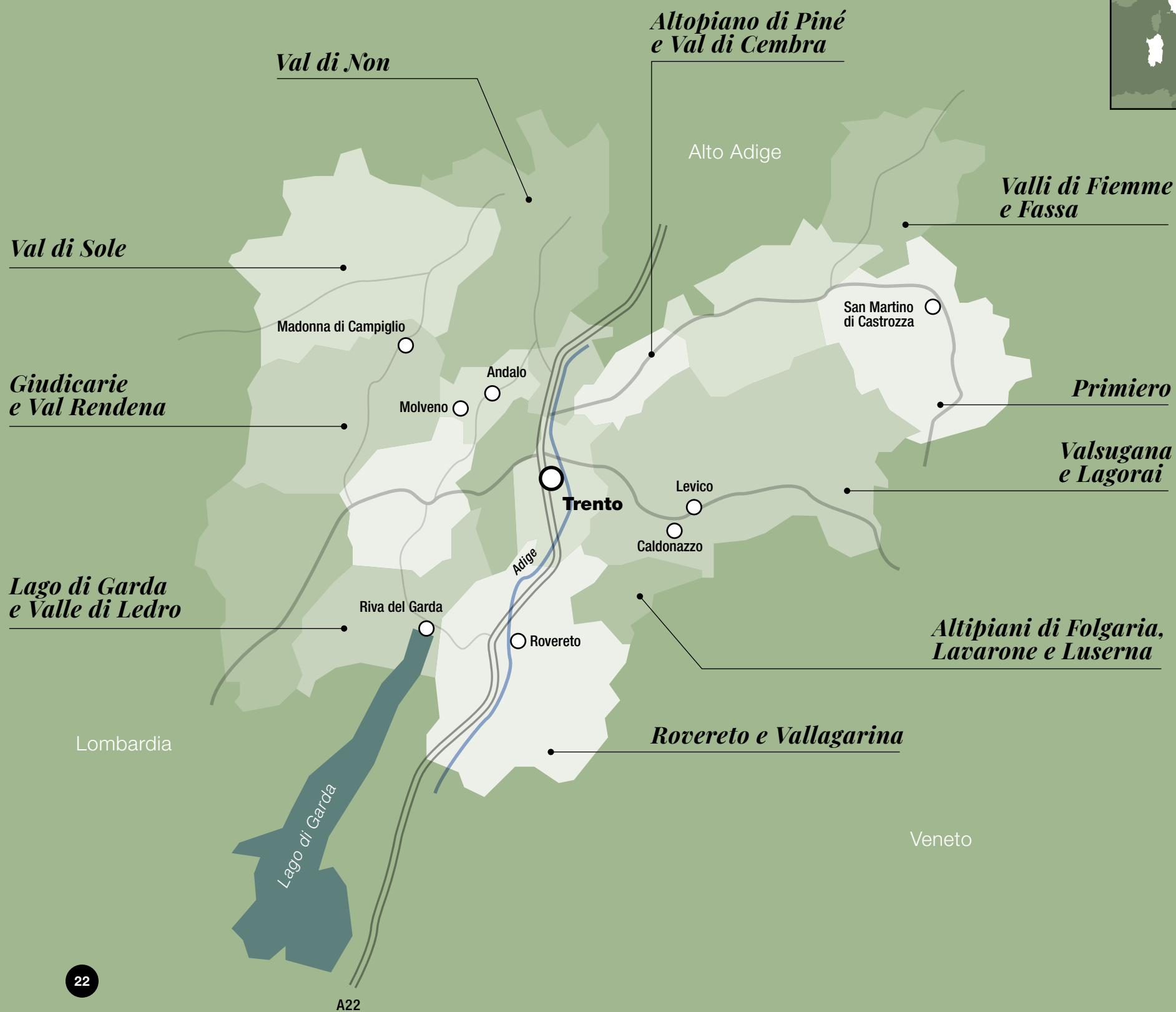
*Eméa
Franciacorta
Satèn*

100% chardonnay

Questo Brut Satèn si presenta con un colore giallo paglierino brillante, arricchito da un perlage finissimo e persistente. Al naso, si apre con eleganti sentori di agrumi e fiori bianchi, accompagnati da un delicato tocco di miele. In bocca, il vino è fine e cremoso, con una freschezza equilibrata e una piacevole acidità che ne esalta la struttura e la persistenza. Un'esperienza armoniosa e raffinata, che riflette perfettamente l'eleganza e la delicatezza tipiche del Satèn.

*Maturazione su fecce 24 mesi.
Dosaggio 4 gr/lt.*





Valle di Cembra

TRENTINO

La Valle di Cembra è un territorio terrazzato di montagna sorretto da oltre settecento chilometri di muretti a secco per un totale di circa trecento ettari di coltivazioni, uno spettacolo creato dall'uomo per ammorbidire le pendenze e favorire l'agricoltura nonché il sostentamento di una comunità contadina.

Oggi infiniti terrazzamenti vitati disposti tra i duecento e gli ottocento metri di altezza, si innalzano a picco sul torrente Avisio e sono emblema della faticosa agricoltura di montagna, un vero e proprio giardino enologico che ha fruttato il riconoscimento di "Paesaggio Rurale Storico d'Italia".

La Valle di Cembra ha un legame con la vite che si perde nella notte dei tempi ed è per la storia la culla della viticoltura trentina, come testimonia il ritrovamento della Situla, un vaso vinario di origine retiche pre-romane ritrovato proprio nelle campagne di Cembra.

Il suo aspetto aspro e suggestivo ha ispirato numerosi acquarelli del più importante interprete del rinascimento tedesco, il pittore Albrecht Dürer, di passaggio in questi luoghi durante il suo viaggio in Italia nel 1494.



Lona Ester

Cembra Lisignago (Trento)

Lona Ester è un'azienda agricola a conduzione familiare che lavora dal 1860 gli impervi pendii della Valle di Cembra, dove oltre settecento chilometri di muretti a secco sostengono oggi circa trecento ettari di vigneti. Oggi guidata da un gruppo di giovani, che rappresentano l'ultima generazione della famiglia, l'azienda sta organizzando una mirata serie di interventi di ristrutturazione e rinnovamento produttivo. Qui, su terreni coltivati a vite su audaci terrazzi, che quasi sembrano sfidare le leggi di gravità, si trovano i vigneti della famiglia, tra un suggestivo paesaggio che vede l'alternanza di dolci colline e ripidi pendii. Un ambiente estremo, con il quale la cantina trentina si è confrontata con sacrificio e umiltà, riuscendo a produrre delle etichette uniche, dal sapore e dai profumi inconfondibili. Tutto il processo, coltivazione e raccolta, vinificazione e imbottigliamento, viene seguito direttamente da persone esperte e preparate della famiglia. Il rispetto delle preziose tradizioni garantisce la qualità dell'intera gamma di vini prodotti, dai classici alle nuove proposte.



Blanc de Blancs Extra Brut Mill.

100% chardonnay

Di colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Al naso si esprime con sentori di agrumi e note fruttate di mela golden. Al palato è fresco, sapido e di spiccata mineralità. Ottimo per aperitivo, ma considerate le caratteristiche peculiari, è da ritenersi a pieno titolo un vino a tutto pasto.

*Maturazione su fecce 40 mesi.
Dosaggio 3 gr/lt.*



Rosé Nature Millesimato

80% pinot nero
20% chardonnay

Di colore rosa antico brillante. Il naso è intenso ed elegante, dominato da note di piccoli frutti rossi di bosco e fresche note balsamiche. All'assaggio è ricco e vivace con finale di notevole persistenza, segnato da delicati sentori di lievito. Eccellente come aperitivo, si abbina perfettamente con molti antipasti e accompagna sia piatti di pesce che carni bianche.

*Maturazione su fecce 30 mesi.
Dosaggio 2 gr/lt.*



Pinot Nero

100% pinot nero

Il Pinot Nero in Valle di Cembra trova il suo habitat ideale in quanto predilige terreni di collina asciutti e non eccessivamente ricchi. Invecchia in barriques per 10 mesi e si affina in bottiglia per ulteriori 6 mesi. Il colore è rosso rubino brillante. All'olfatto esprime un bouquet di piccoli frutti a bacca rossa, sentori di erbe officinali, sfumature balsamiche e speziate. Al palato è di medio corpo, con una tessitura tannica sottile, un frutto ancora croccante ed una chiusura piacevolmente fresca.



Lagrein

100% lagrein

Il Lagrein è un vitigno le cui origini si perdono nel Medioevo. Introdotto in Trentino dalla vicina provincia di Bolzano dove già nel XVII secolo i Padri Benedettini lo coltivavano e vinificavano. Questo vitigno trova il suo habitat ideale nelle zone collinari ricche di sassi e quindi ben drenate. Fermentazione in acciaio inox ed affinamento in barriques di 4°-5° passaggio per circa un anno, in bottiglia per 6 mesi. Di colore rosso rubino intenso. Il bouquet è ampio, speziato, con sentori di frutta rossa matura. Al palato è vinoso e armonico, con una tessitura delicata e un tannino raffinato che danno al Lagrein una pienezza assai accattivante, facendone un vino molto pieno e vellutato al palato.



Müller Thurgau

100% müller thurgau

Incrocio a frutto bianco messo a punto nel 1883 da Hermann Müller fra le varietà di Riesling renano e Chasselas. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Fruttato, gradevolmente aromatico con sentori di salvia, pesca e mela golden. Secco, sapido e fresco, con una leggera vena acidula.



Kerner

100% kerner

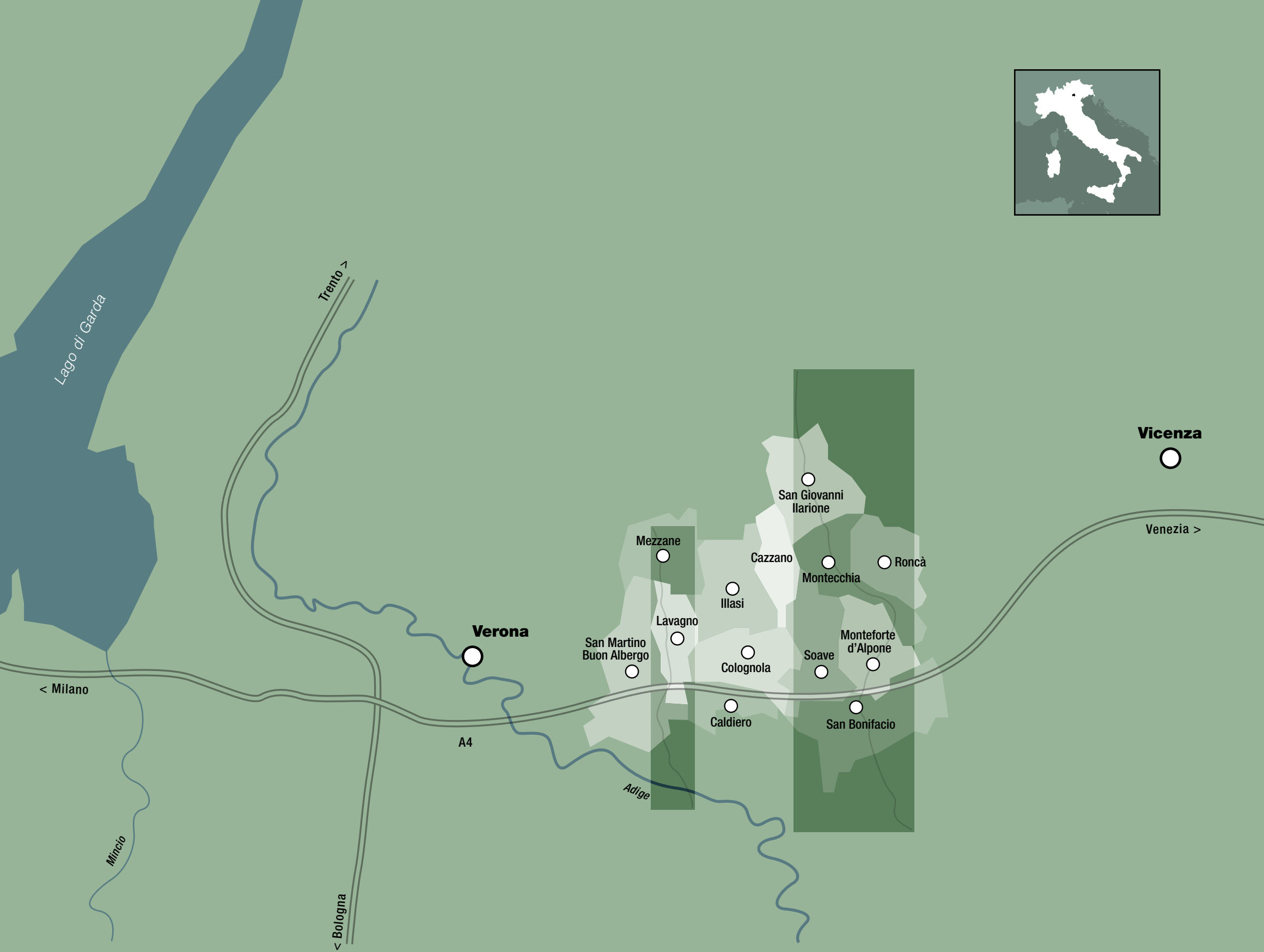
Incrocio dell'uva a bacca bianca Riesling e dell'uva a bacca rossa Schiava. Fu messo a punto nel 1929 nella stazione sperimentale di Weinsberg in Germania. Il clima fresco e le forti escursioni tra il giorno e la notte delle colline della Valle di Cembra donano a questo vitigno una carica di profumi aromatici e seducenti. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Gradevolmente aromatico con complessi sentori fruttati quali pesca gialla, frutta tropicale, agrumi e fiori bianchi. Sapore deciso, ottima mineralità ed acidità.



Gewürztraminer

100% gewürztraminer

Il Gewürztraminer o Traminer aromatico è il vino più aromatico prodotto dall'azienda. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino tendente al giallo oro con la maturazione. Fruttato, aromatico con sentori di rosa, spezie e frutti esotici. Sapore pieno, strutturato con leggero retrogusto di mandorla. Al palato l'ingresso è morbido, ritornano gli aromi esotici con un perfetto equilibrio fresco sapido.



Vicenza

Venezia >

Verona

A4

Adige

Lago di Garda

Trento >

< Milano

Mincio

< Bologna

Soave

VENETO

La zona del Soave si trova a poco più di trenta chilometri da Verona e si estende ai piedi dei Monti Lessini. Questo gruppo montuoso è costituito da una serie di dorsali quasi parallele che degradano dolcemente verso la Pianura Padana e da versanti caratterizzati da una lunga insolazione diurna. La propaggine meridionale è costellata da ambienti a clima mite, accentuata dalla vicinanza al Lago di Garda.

In particolare, il territorio, nel quale ricadono parzialmente o per intero i tredici comuni della denominazione, tocca cinque valli: la Valle di Marcellise, la Valle di Mezzane, la Valle d'Ilasi, la Valle Tramigna e la Valle d'Alpone.

Il territorio era già in epoca romana un pagus, ovvero un distretto di campagna noto per la sua posizione strategica e per la qualità delle sue coltivazioni. Il nome Soave, che suona così leggiadro e delicato, forse deriva dagli antichi Svevi (Suaves), un popolo di origine germanica che calò in Italia con il re longobardo Alboino. Persino Cassiodoro, il ministro del barbaro Teodorico, riferendosi al Soave scrisse: di "bella bianchezza e chiara purità, tanto che si crederebbe nato da gigli". Dalla notte dei tempi escono partiture firmate da Plinio il Vecchio, Marziale, San Zeno, via via, fino a noti studiosi, scrittori celebrati come Dante, Goethe e D'annunzio. Tutti a testimoniare il passaggio nei secoli del Soave.

La zona è una delle più ampie con i suoi 7.000 ettari, forse il vigneto più esteso d'Europa e la regina del Soave è la Garganega, presente al novanta per cento sul territorio.



Andrea Bolla

Monteforte d'Alpone (Verona)

Andrea è un giovane e talentuoso produttore che sviluppa una passione sfrenata per il mondo del vino sin da bambino quando il nonno Flaviano lo portava tra le vigne e in azienda. Proprio in questi luoghi il caro nonno, in modo quasi fiabesco, gli spiegava come far nascere il vino. Appena finiti gli studi agrari, Andrea si dedicherà totalmente all'azienda cercando di portare avanti una politica ben precisa e stabilita dai suoi predecessori, fregandosene delle mode, andando, a volte, controcorrente e mettendo sempre in primo piano quella che per lui è la cosa più importante: il rispetto del frutto, del terreno e della natura. La zona di produzione si sviluppa totalmente sul Col Foscario su suolo prettamente vulcanico che, con i suoi basalti antichi, conferisce una forte mineralità e taglienza. La tenuta è di circa 3 ettari, l'età delle vigne va dai 50 ai 70 anni, la raccolta viene effettuata esclusivamente a mano in cassette da 5 kg e la pressatura prevede una pressione massima nella pressa di 0,6 atmosfere così da garantire il solo utilizzo del mosto fiore. La produzione totale si aggira attorno alle 12.000 bottiglie l'anno. Andrea attraverso la defogliazione riesce a ridurre i trattamenti di circa un 80% svolgendo il lavoro in vigna in maniera molto mirata e senza utilizzare alcun prodotto di sintesi. Attenzione all'ambiente e ai ritmi naturali, insieme alla costante ricerca della qualità sono i valori che Andrea porta sia in vigna che in cantina nel pieno rispetto del prodotto e di chi lo assaggia.



l'Andrea Soave Classico DOC

100% garganega

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, questo vino ambizioso e semplice fermenta e matura solamente in contenitori di acciaio conferendo una spiccata verticalità sia a livello nasale, dove ricorda un minerale vulcanico avvolto da un bouquet di fiori bianchi e di vegetale, che a livello gustativo, dove la sapidità va a nozze con una bella e fresca mineralità. Affina in acciaio, sui lieviti, per almeno 6 mesi per poi farne altri 3 in bottiglia prima di essere commercializzato.



il Gian Soave Classico Foscario DOC

100% garganega

Di colore giallo oro deciso, questa uva dall'anima pura e intensa svolge dalle 48 alle 60 ore di macerazione per poi essere pressata nel mese di dicembre. Fermentazione e maturazione in acciaio in condizioni estreme che prevedono una temperatura costantemente sotto i 10 gradi centigradi per 10 mesi per poi fare una sosta in bottiglia di almeno due anni. Al naso si trova un cesto di frutta matura, nostrana e tropicale, con all'interno venature minerali. In bocca la spiccata mineralità si fa cullare da un calore armonioso e maturo.



l'Egidio Bianco Passito IGT

100% garganega

Per fare questo vino avvolgente e intrigante le uve vengono raccolte nel mese di settembre e vengono lasciate appassire in cassetta fino a febbraio. Segue una macerazione di circa 20 ore a basse temperature, seguita da una fermentazione e da una maturazione in acciaio di minimo 2 anni. Una volta imbottigliato viene fatto riposare in bottiglia per altri 2 anni. Di colore ambrato al naso primari di uva, secondari agrumati e terziari di spezie. In bocca rappresenta a pieno la frutta matura senza mai dimenticare le sue origini minerali.

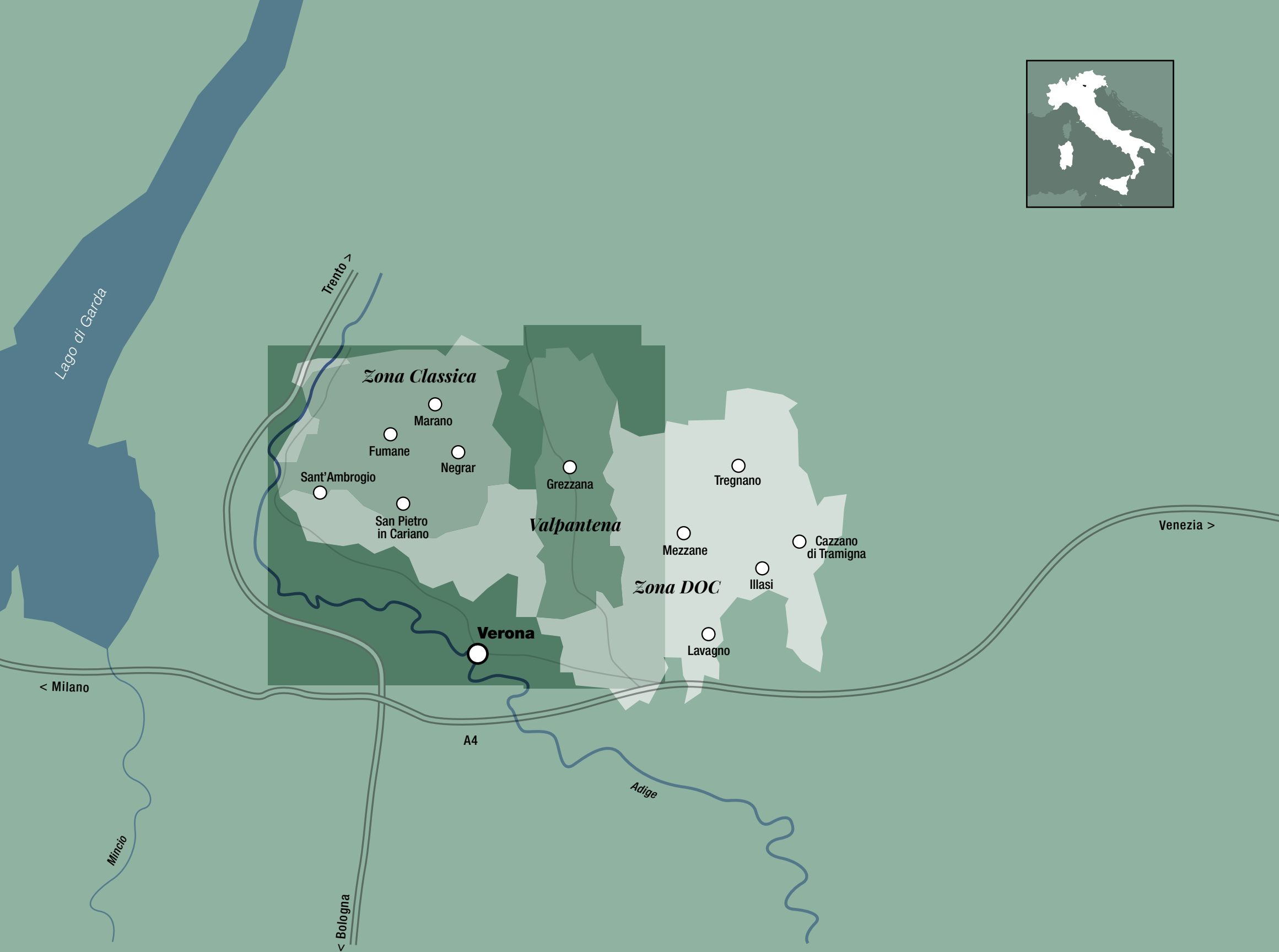


il Valeriano Recioto di Soave Classico DOCG

100% garganega

Il suo pregio è dato da una rigorosa selezione dei grappoli migliori, messi poi in appassimento alla vecchia maniera per tutto l'inverno. Solo in primavera avviene la spremitura ottenendo così un succo davvero concentrato e prelibato. La macerazione di 30 ore è seguita da una fermentazione in acciaio per poi affinare per circa 15 mesi in barrique di rovere di terzo passaggio. Di colore dorato intenso al naso rivela note di vaniglia, fico, pera e paglia, armonizzati dalla nota rocciosa di suolo. Al palato è dolce, maturo ma mai stucchevole per via della sua sempre presente mineralità.





Valpolicella

VENETO

Più che una valle la Valpolicella è un blend di colline che danno le spalle a Verona, intervallate da paesini di origini antiche. A questo paesaggio, si aggiungono vigneti e cipressi che svettano qui e là. Il Lago di Garda si trova a 15 km più a ovest. Grazie alla sua vicinanza, il clima di cui si gode in questa parte della provincia veronese, è quasi mediterraneo.

Ciò ha favorito lo sviluppo di un'agricoltura specializzata, la tecnica dell'appassimento infatti era nota e praticata già in epoca romana. Abitata fin dall'età del Bronzo e del Ferro, la Valpolicella ha sempre offerto un ambiente ideale alle coltivazioni di ulivi, vigneti e ciliegi ed in passato era nota come "il giardino di Verona". La Valpolicella nasconde nel nome anche un'altra peculiarità: le cellae, le cantine.

Questo territorio era denominato dai latini proprio la vallis polis cellae, cioè valli dalle molte cantine. Come spesso accade, l'origine del nome è incerta, ma ha un significato amabile, quanto intenso e affascinante. Le uve tipiche della Valpolicella sono: Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara, Oseleta, e molte altre. Insieme rappresentano il patrimonio che ha contribuito a rendere questa terra una delle più note e pregiate a livello internazionale per la produzione dei suoi vini.



Corte Aleardi

Gargagnago di S. Ambrogio di Valpolicella (Verona)

L'azienda Corte Aleardi, della famiglia Ferrari sin dal lontano 1789, vinifica con competenza e passione il frutto dei propri vigneti Bure Alto su suolo argillo-calcareo e Montepalà su suolo calcareo marnoso e roccia friabile. Sei ettari di proprietà situati nel cuore della Valpolicella classica con altitudine media di 300mt ed esposizioni a sud-est. Dal 2019 l'azienda ha intrapreso il percorso di conversione in Bio anche se nella cultura familiare non è mai stato concepito l'utilizzo di alcuna chimica di carattere sintetico o sistemico. I loro vini saranno certificati Biologici dall'annata 2023. Il papà Aleardo e i figli Carlo, Cristina e Alessandro, con i loro vini, hanno il solo scopo di trasmettere l'unicità del loro territorio, vendemmiano a mano con passione acino per acino e seguendo la produzione personalmente bottiglia per bottiglia. Sono questi gli ingredienti base per mettere il loro cuore in tutta la gamma dei vini dell'azienda.



Valpolicella DOC Classico

60% corvina
20% corvinone
20% rondinella

Uve provenienti da vigneti sulle colline di Bure Alto e Gargagnago. Maturazione fenolica completa. Utilizzo di soli lieviti autoctoni. Fermentazione spontanea. Macerazione 8/10 giorni e maturazione 8 mesi in acciaio. Al naso sentori di ciliegia matura e di frutti di bosco freschi. Al palato è fresco e divertente.



Valpolicella DOC Classico Superiore

60% corvina
25% corvinone
15% rondinella

Uve provenienti da vigneti sulle colline di Bure Alto e Montepalà vendemmiate tardivamente. Maturazione fenolica completa. Macerazione 20 giorni e maturazione per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Al naso frutto più complesso con note caratteriali. Al palato è deciso, tagliente e di spiccata personalità contrassegnata dal terroir.



Valpolicella DOC Classico Superiore Bure Alto

65% corvina
25% corvinone
10% rondinella

Uve provenienti da vigneti sulle colline di Bure Alto. Maturazione fenolica completa. Macerazione 30/40 giorni. Seconda fermentazione sulle vinacce dell'Amarone e maturazione per 24/30 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e tonneau. Al naso profumi secondari quasi affumicati, di incenso e di spezie. Palato balsamico e di grande unicità.

Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.



Amarone della Valpolicella DOCG Classico

80% corvina
10% corvinone
10% rondinella

Uve provenienti da vigneti sulle colline di Bure Alto e Montepalà. Maturazione fenolica completa. Appassimento delle uve per 3 mesi. Macerazione 60 giorni. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi. Al naso una calorosa ed avvolgente armonia che culla sentori di frutta sub-matura e di spezie. Poetico al palato.

Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.
in cassa legno singola.



Recioto della Valpolicella DOCG Classico

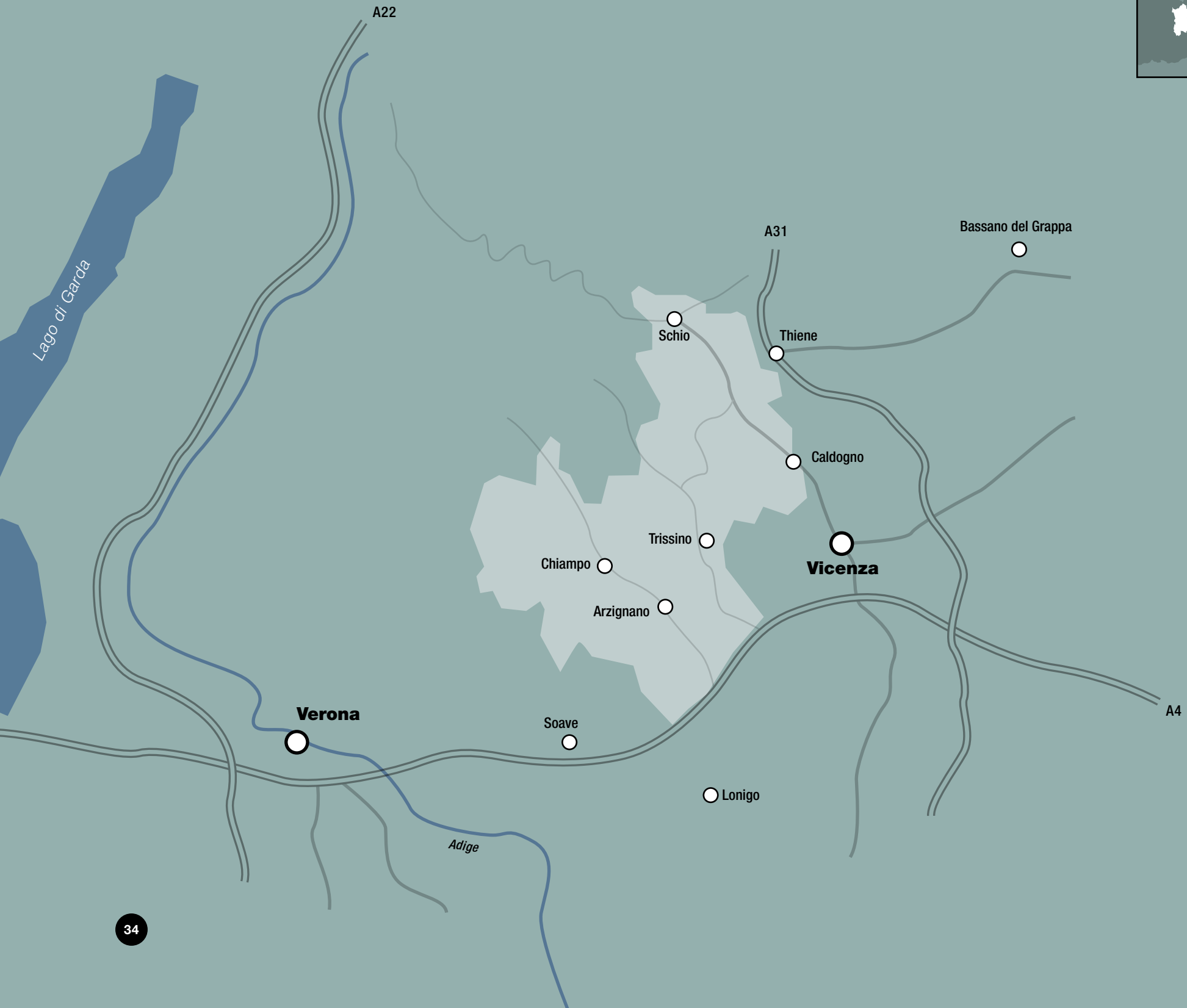
75% corvina
5% corvinone
20% rondinella

Uve provenienti da vigneti sulle colline di Bure Alto. Maturazione fenolica completa. Utilizzo di soli lieviti autoctoni. Fermentazione spontanea. Appassimento delle uve per 4 mesi e fermentazione parziale affinché nel vino vi sia il voluto residuo zuccherino.

Maturazione per 12 mesi in botte di rovere di Slavonia.

Al naso una sofisticata dolcezza di frutta concentrata di ribes e mora. Complesso al palato. Un dolce e ricco velluto. Residuo zuccherino 100 gr/lt.







Monti Lessini

VENETO

Sette secoli di storia per la viticoltura dei Monti Lessini sono un traguardo che sottolinea con forza quanto l'uomo da sempre sia attento alle sorti della vigna in questa zona alto collinare, compresa tra le province di Verona e Vicenza. Le alte vallate dei Monti Lessini rappresentano da sempre un ambiente ideale per la vite ed uno scrigno naturale in cui la viticoltura può raggiungere i più brillanti risultati.

La sua conformazione ne rivela immediatamente la natura vulcanica: una natura profonda che costituisce il carattere fondamentale del terroir e che lascia un'impronta indelebile nel vino. Si imprime in particolare nel Lessini Durello DOC: vino del territorio che ne esprime con forza il carattere vulcanico. I vigneti di alta collina completano il quadro, favorendo l'esposizione, l'aerazione e l'escursione termica: fattori determinanti per la freschezza e l'aromaticità dei vini.



Cortenera

Gambellara (Vicenza)

Sulle colline di Gambellara, tra Vicenza e Verona, si trova Tenuta Ballast, una moderna cantina progettata all'insegna dell'innovazione, ma nel rigoroso rispetto di metodi e valori della tradizione. Un'architettura dal basso impatto ambientale e dal notevole risparmio energetico, scavata letteralmente nel monte, dove vengono prodotti i vini "Cortenera". Fondatore, nel 2012, di questa realtà è Gianluca Ferrari, classe '69 che, da vitigni di proprietà della famiglia dal 1650, ha voluto ottenere il meglio a livello di vini, di tecniche enologiche, di struttura produttiva e conservativa. Tutto ruota attorno al basalto, roccia basica di cui il territorio di Gambellara è ricco. I basalti colonnari della zona rappresentano, infatti, una vera unicità dal fronte vulcanologico e conferiscono ai vini qui prodotti l'inconfondibile sapore minerale.



Extra Brut Millesimato

90% garganega
10% durella

Età della vigna di oltre 30 anni su terreno di tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica. Di colore paglierino, spuma densa e abbondante, perlage fine e persistente, profumo fresco di buona intensità, fragranza di croste di pane, sapore asciutto, intenso, ampio, di frutta tropicale.

*Maturazione su fecce 48/60 mesi.
Dosaggio 2 gr/lt.*

**Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.**



Cuvée Ginevra Millesimato

100% garganega

Età della vigna di oltre 30 anni su terreno di tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica. Di colore tendente al giallo, spuma soffice e abbondante, perlage estremamente fine, sottile e persistente, profumo variegato e complesso con note di frutta esotica, miele e castagne, sapore molto evoluto con note speziate e terziarie.

*Maturazione su fecce 48/60 mesi.
Dosaggio 2 gr/lt.*

**Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.**



Durello Riserva Millesimato

100% durella

Età della vigna di oltre 30 anni su terreno di tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica. Di colore giallo tendente al dorato, spuma densa e cremosa, perlage molto delicato ma deciso, profumo ricco con note di frutta tropicale, ananas, pesca e banana, sapore diretto, sincero, speziato sul finale.

*Maturazione su fecce 48/60 mesi.
Nessun dosaggio.*

**Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.**



Origini

100% durella

Ritorno alle origini. Purezza di un'uva Durella, non spumantizzata, prodotta per ricordare la storia di questo fantastico vitigno. Fermentazione per l'80% in acciaio ed il restante 20% in botte grande. Si presenta di colore giallo intenso con riflessi dorati. Al naso presenta una nota molto minerale che rispecchia il sottosuolo ricco di basalti e pietre vulcaniche. Al palato la freschezza e la persistenza sono cullate da una spiccata acidità che dona armonia e sofisticatezza.



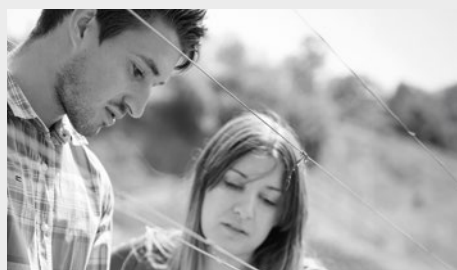
Inevitabile

100% garganega

Vino eterno prodotto su specifica richiesta della mamma Vittoria per poter dare conoscenza di questo vino di famiglia. Le uve vengono appassite in cassetta per circa cinque mesi a cui segue una soffice pigiatura per ricavarne il 20% del mosto fiore. Sosta in barrique scolme per almeno un decennio. Di colore ramato, al naso si presenta di una complessità straordinaria. Al palato ha note calde che riportano alla frutta secca, quella disidratata e ai mieli. Prodotto senza alcuna aggiunta di solforosa.

Residuo zuccherino 100 gr/l.





Corte Capitelli

Selva di Montebello Vicentino (Vicenza)

Corte Capitelli è una giovane e piccola realtà situata sulle pendici dei Monti Lessini, in un anfiteatro naturale con esposizione a sud-est. Le condizioni microclimatiche e il terreno vulcanico di questa zona rappresentano fattori fondamentali per lo sviluppo dei vini. Valorizzando il vigneto autoctono della Garganega e rilevando il vigneto vecchio esistente, con vigne che vanno dai 30 ai 50 anni di età, nel 2012 sono stati inseriti i vitigni a bacca rossa, l'autoctono Tai Rosso ed il Syrah a cui il terreno vulcanico tipico della zona dona una spiccata persistenza minerale. Le lavorazioni si svolgono interamente in regime biologico, senza l'utilizzo di prodotti chimici in vigna ed in cantina, preservando al massimo quello che la natura regala di anno in anno.



Magnetico Millesimato

80% pinot nero
20% chardonnay

Vino spumante di qualità proveniente da vigneti su suoli di origine vulcanica, ricchi di basalto. Il nome deriva infatti dalla magnetite. Nato dalla collaborazione con l'enologo Luca Bellani, si presenta di colore giallo con riflessi ambrati, il perlage è fine ed elegante. Al naso un perfetto equilibrio tra i lieviti, sentore di crosta di pane e frutta tropicale a polpa gialla matura, con note di miele di acacia. In bocca prevale una spiccata acidità che accompagna delicati sentori di erbe officinali e sensazioni di frutta matura ed esotica. Schiettezza e mineralità lo contraddistinguono.

Maturazione su fecce minimo 30 mesi. Dosaggio 4g/lt.



Dirado Bio

100% garganega

Un equilibrio perfetto di sapidità e acidità, giocato sulla ricchezza della terra vulcanica dalla quale prende forma. La schiuma è densa, cremosa e persistente. Al naso esibisce note minerali affiancate da sensazioni balsamiche, e da sfumature che ricordano il fieno maturo. Al palato è morbido, setoso e di buon bilanciamento tra componente acida e sapida. Metodo Charmat-Martinotti, con 3 mesi di permanenza sui lieviti.

Dosaggio 6 gr/lt.

Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.



Dirado Rosé

syrah, tai rosso

Grande eleganza e notevole persistenza, dal sapore ricercato ed esclusivo che richiama la ricchezza minerale delle proprie terre. La sensazione di frutti rossi primari è notevole. Vino sorprendente e leggero dato dai suoli di provenienza ricchi di basalto e argille vulcaniche. Molto suadente in bocca, questo spumante è una rappresentazione stupefacente per similitudine ai vini provenzali. Metodo Charmat-Martinotti, con 3 mesi di permanenza sui lieviti.

Dosaggio 6 gr/lt.

Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.



Capitello Zero.1

100% garganega

Di colore giallo paglierino brillante con riflessi chiari, al naso esibisce sensazioni di fiori bianchi e gialli, e note simili alla mela. Al palato è fresco, pieno, di buona salinità. Affinamento 6 mesi in acciaio, sui lieviti.



Illidio

50% syrah
50% tai rosso

Di colore rosso rubino tenue, al naso esibisce sensazioni di confettura di ciliegia, affiancate da note speziate, alcune simili al timo e altre più pungenti di pepe bianco. Al palato è setoso, sofisticato e persistente nella sua vibrazione e sapidità. Affinamento 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia.





Colli Euganei

VENETO

“Sorgono isolati come scogli nel mare”. I Colli Euganei apparvero così, nella seconda metà del Settecento, al geologo inglese John Strange. E ancora oggi il viaggiatore che si avvicina, da qualsiasi direzione arrivi, rimane colpito dallo svettare improvviso di questi rilievi sul mare piatto della pianura padana. La forma conica ne svela immediatamente l'origine vulcanica, e preannuncia l'essenza di un territorio antico.

Addentrando verso il cuore degli Euganei, si scopre un mondo che ha preservato un fascino intatto. I rilievi si susseguono disordinati, in un intricato disegno dalle mille sfumature di verde. Pendii boscosi lasciano il posto a valli ampie e luminose, che si stringono poi in strette insenature. Rilievi irti e a volte scoscesi si sciolgono in morbide sinuosità ricamate dai filari dei vigneti, quasi a voler pettinare ordinatamente un territorio scontroso plasmando la terra con dolcezza.

La presenza più antica della vite e del vino nella zona risale all'epoca romana. Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni.

Antichi borghi, ma anche ville patrizie e castelli testimoniano la lunga ed aristocratica storia dei vini di questi colli e della loro grandiosa espressione contemporanea. È d'altronde proprio intorno al Castello di Lispida, a Monticelli di Monselice, che i nobili Corinaldi, proprietari della tenuta, verso il 1870 impiantarono viti di uve francesi, merlot e cabernet, di fatto avviando la grande storia dei rossi degli Euganei.

La vite è vita per questa terra. La storia dei Colli Euganei è ancora una storia di famiglie, di lavoro in vigna e in cantina.



Le vigne di Marco

Cinto Euganeo (PD)

Marco, con la moglie Valentina, porta avanti una storia di famiglia che affonda le sue radici nei Colli Euganei, uno splendido territorio ricco di tradizione vitivinicola. Tutto è iniziato nel 1960, quando il nonno Sante iniziò a produrre vino, animato da una grande passione che rappresenta ancora oggi il vero "carburante" dell'azienda. Da bambino Marco trascorreva ore al suo fianco, osservandone il lavoro, aiutandolo ed iniziò il percorso di conoscenza della vigna, una risorsa preziosa che rappresenta un patrimonio da curare e rispettare. Oggi, con orgoglio e determinazione, la proprietà conta 4,5 ettari di vigneti su pregiati terreni del versante meridionale dei Colli, coltivati con le varietà tipiche dell'area con un approccio in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. La filosofia si basa su un'artigianalità radicale, che si riflette nel motto di "vini manuali" e anche nel logo dell'azienda: una mano stilizzata che rappresenta al meglio chi sono, il loro quotidiano impegno e la loro profonda connessione con la terra. Il risultato è di vini espressivi, vivi, e autentici. Ogni bottiglia racconta la storia del terroir dei Colli e delle sue stagioni, con vini che riflettono le sottili differenze tra un'annata e l'altra. Vini dal carattere deciso, in continua evoluzione, proprio come il loro percorso.



Razel

100% chardonnay

È un bianco fresco ma con la giusta dose di complessità, realizzato con uve chardonnay allevate a cordone speronato su un terreno pianeggiante a medio impasto esposto a sud-est nel comune di Cinto Euganeo. La vendemmia avviene a fine agosto, rigorosamente a mano. L'uva viene poi fatta fermentare a contatto con le sue bucce per 12 giorni in vasca di cemento. A seguito della svinatura si passa alla fase di affinamento che si svolge per 9 mesi in vasca di cemento ed altri 18 in bottiglia. Naso di grande sofisticatezza con note secondarie di frutta matura e cotta. Al palato risulta molto vivo e vibrante.



Altissimo

IGT Moscato Veneto

60% moscato bianco
40% moscato giallo

I vigneti, che hanno in media 40 anni, sono allevati su terreno marnoso-calcareo collocati a 350 m s.l.m. ed esposti a sud. La fermentazione è spontanea ed avviene in tini di cemento a contatto con le bucce per circa 12 giorni. Segue un affinamento di 9 mesi in cemento e 18 mesi in bottiglia a seguito dei quali viene messo in commercio. È un moscato secco e beverino realizzato con moscato bianco e moscato fiori d'arancio, una delle uve più rappresentative dei colli. Al naso invade con un grandissimo bouquet floreale e con note di tè. Al palato risulta deciso e verticale.



Kumara

100% merlot

Elegante e versatile a base di uve Merlot allevate su terreni in cui si uniscono marna calcarea e trachite. La raccolta delle uve viene effettuata a mano, dopodiché viene sottoposta ad una macerazione di 12 ore. Successivamente, viene torchiata manualmente, separata dalle bucce e lasciata fermentare spontaneamente. L'affinamento avviene prevalentemente in vasi vinari di cemento, mentre una parte viene fatta riposare in botti usate per conferire ulteriore complessità.



Babaji

IGT Cabernet Franc Veneto

100% cabernet franc

Le vigne, che hanno in media 25 anni di età, sono allevate su terreni calcareo-marnosi collocati a 150 metri di altezza ed esposti a sud-ovest. In seguito alla vendemmia il mosto viene posto in vasca di cemento dove fermenta con i suoi lieviti per 15 giorni. Segue ulteriore affinamento in bottiglia di 18 mesi. Rispecchia la personale interpretazione di Marco del cabernet franc vinificato in purezza. Al naso è potente, ma di estrema eleganza. Al palato le note di maturazione sono completate da una complessità sorprendente.



Margherita *IGT Raboso Veneto*

100% raboso veronese

Proviene da vigne con età media di 20 anni su terreni argillosi profondi di pianura, esposti a sud. È il vino che porta il nome della piccola figlia Margherita e, come lei, ha un carattere vivace e autentico. È un Raboso veronese in purezza rifermentato in bottiglia col metodo ancestrale. La prima fermentazione viene effettuata in bianco all'interno di una vasca di cemento. Il vino base così ottenuto viene poi imbottigliato con residuo zuccherino che farà partire la seconda fermentazione, per la quale non viene dunque aggiunto mosto o zucchero di altro genere.

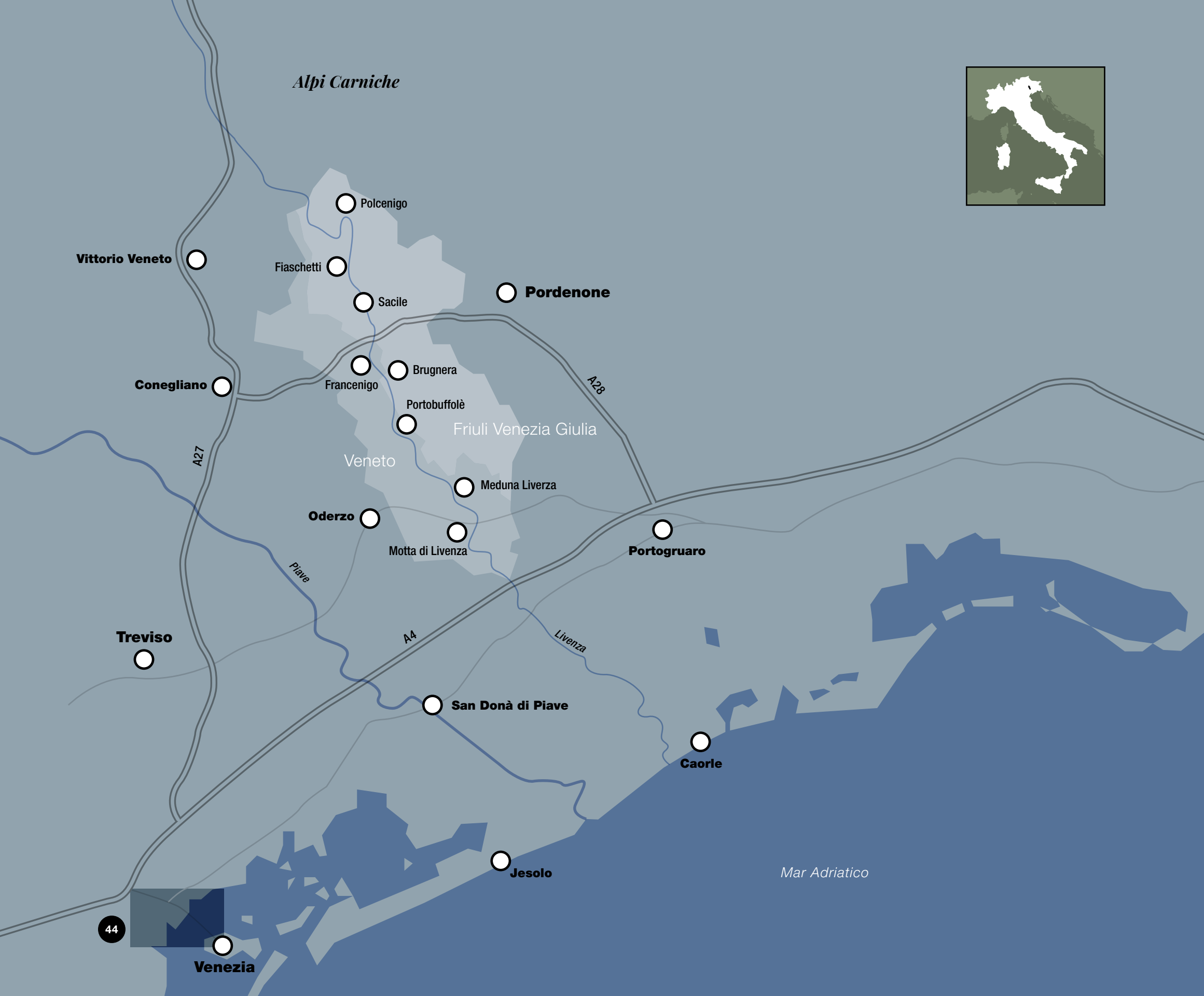


El Morja *IGT Carmenere Veneto*

100% carmenere

Fermentazione carbonica totale a grappolo intero per dieci giorni in vasca chiusa di cemento. Segue torchiatura con travaso e immediato imbottigliamento dove sosterà per almeno tre mesi. Massima espressione del grappolo dando priorità al sentore del frutto. L'armonia in bocca è il risultato della contrapposizione dell'acidità con l'ampiezza del frutto maturo.





Alto Livenza

VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA

Antiche testimonianze risalenti al 1200 raccontano di un territorio che si estende sul confine tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia e del fiume Livenza, che lo attraversa bagnando otto comuni della provincia di Pordenone ed altrettanti della provincia di Treviso.

Quest'area ha accolto un'importante produzione vitivinicola che, nel corso dei secoli, si è sviluppata e diversificata dando vita ad una serie di pregiati vini facilmente riconoscibili grazie alle loro peculiarità di freschezza ed eleganza.

Nel territorio dell'Alto Livenza si incontrano pianure e colline che vanno dai 100 ai 300 m.s.l.m. Tali formazioni sono di origine alluvionale, con terreni di medio impasto ricchi di sabbia e argilla. Le Alpi Carniche, che proteggono dai freddi venti del nord e la benefica influenza climatica del vicino mare Adriatico, creano un ambiente favorevole alla coltivazione della vite.



Venit

Sacile (PN)

Frutto dell'unione di due famiglie, Venit fonda le proprie radici in due realtà vitivinicole distinte che sorgono tra il 1981 e il 1983 in differenti regioni e da due uomini molto diversi fra loro. La prima azienda sulle sponde del fiume Monticano in provincia di Treviso, condotta con spirito tradizionalista e l'altra, nel cuore dell'Alto Livenza in provincia di Pordenone, guidata dall'innovazione. Con queste premesse, i giovani nipoti Elia e Marco sono gli artefici dell'incontro di due differenti approcci e territori: il Friuli e il Veneto, dove "Venit" è una forma dialettale friulana che significa "Veneto" e sancisce l'unione: due regioni, due terroir, due fiumi... due visioni. La produzione si compone da una linea tradizionalista che si rifà ai classici vitigni del territorio ed una innovativa rivolta ai vini P.I.W.I. (acronimo dal tedesco Pilzweiderstandfähig, letteralmente "viti resistenti ai funghi"). La dedizione al lavoro, il regime biologico e l'attenzione al particolare sono elementi per loro imprescindibili, perché sotto ogni tappo, dentro ogni bottiglia c'è la passione. L'azienda produce circa 25.000 bottiglie/annue.



Fluere

IGT Venezia Giulia

100% fleurtaï

Il fleurtaï è un vitigno resistente alle malattie fungine nativo del Friuli. Terreno a medio impasto caratterizzato dalla presenza di argilla Caranto. Vendemmia manuale in piccoli contenitori con selezione del grappolo, pressatura soffice degli acini interi e affinamento per 7 mesi sui lieviti e 4 mesi in bottiglia. Dorato dotato di ottima complessità. Si alternano aromi intensi di pera e frutta esotica come mango, ananas e note di miele millefiori. Equilibrato, di buona acidità e ottima persistenza.



Nemo

IGT Veneto

100% solaris

Il solaris è un magnifico vitigno originario di Friburgo, dotato di notevole resistenza alle malattie e grande spinta aromatica. Coltivato a ridosso delle rive argillose del fiume Monticano. Vendemmia manuale in piccoli contenitori con selezione del grappolo, pressatura soffice degli acini interi e affinamento per 7 mesi sui lieviti e 4 mesi in bottiglia. Spiccati aromi di mela verde, pesca, note agrumate e sfumature minerali caratterizzano un bouquet complesso. Rotondo, avvolgente, di elevata acidità che ne esalta gli aromi.



Stoico

IGT Venezia Giulia

100% merlot khorus

Il merlot khorus nasce in Friuli, figlio del Merlot ma con un temperamento tutto suo. Coltivato fianco a fianco al Merlot, su un terreno argilloso caratterizzato dalla presenza di argilla Caranto manifesta caratteristiche nettamente differenti dal suo genitore. Vendemmia manuale. Affinamento 6 mesi in piccoli contenitori di rovere americano, seguono 6 mesi in bottiglia. Viola rubino carico dalla trama compatta e impenetrabile. Profumi di confettura di prugna e mirtillo, ritmati da sbuffi balsamici, pepe nero ed eleganti note di mammola. Sorso voluminoso, glicerico e sferico con freschezza e tensione che donano equilibrio e bevibilità.



Philo

IGT Venezia Giulia

100% merlot

Terreno argilloso concimato esclusivamente tramite sovescio della Vecia Sativa, leguminosa i cui fiori hanno petali violacei. Vendemmia manuale. Affinamento 4 mesi sui lieviti e 4 mesi in bottiglia. Carminio vivo e luminoso, con unghia violacea. Olfatto giovanile e fresco di piccoli e croccanti frutti rossi: mirtillo, ribes e fragolina di bosco. Sorso improntato sulla freschezza e la linearità con tannino che pizzica e dona carattere.

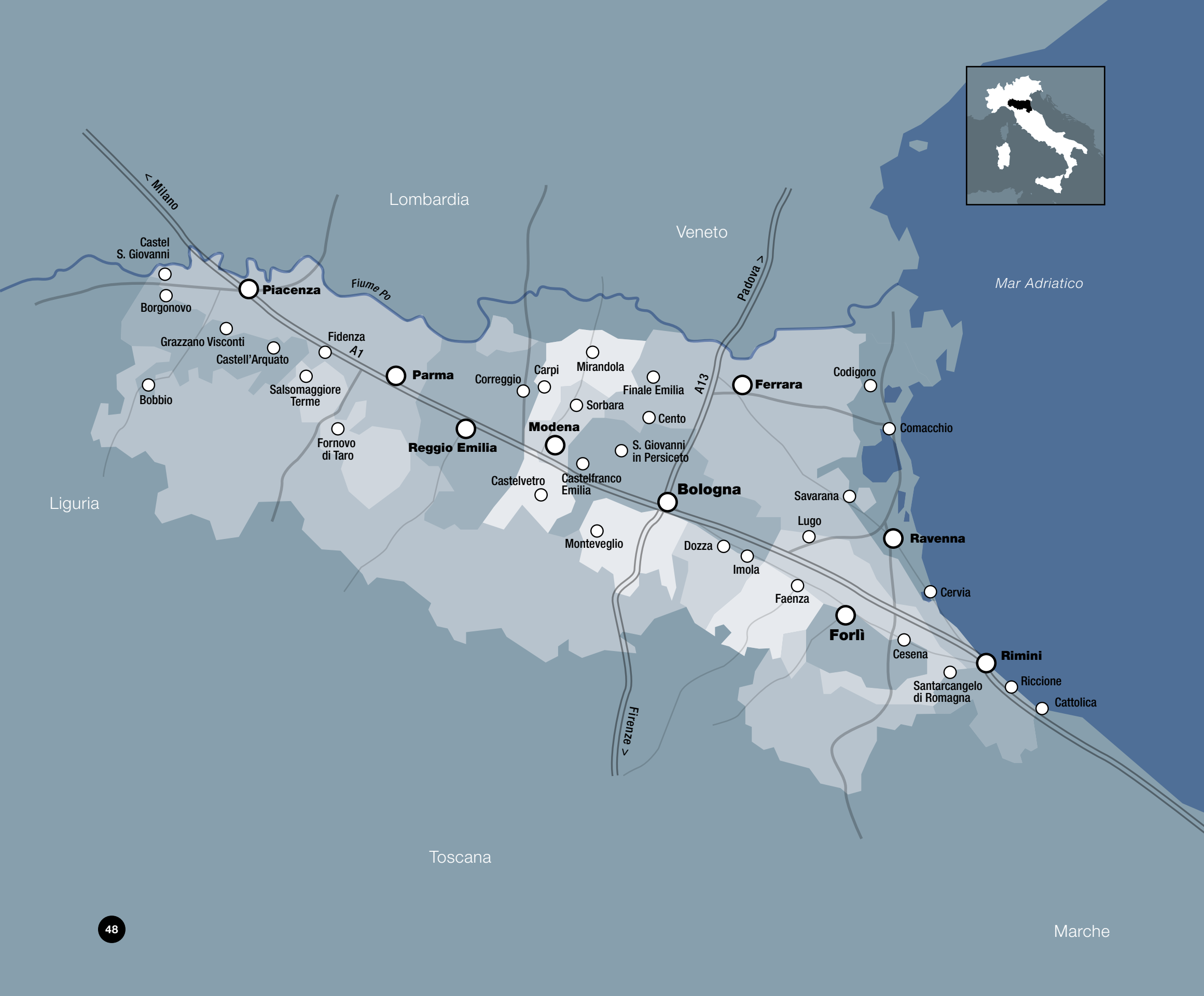


Balioso
IGT Alto Livenza

100% carmenere

Il carmenere è un vitigno originario di Bordeaux, proveniente soprattutto dalla regione vinicola del Médoc. Terreno argilloso caratterizzato dalla presenza di argilla Caranto. Vendemmia manuale. Affinamento 30% in botte grande per 6 mesi e 6 mesi in bottiglia. Rosso rubino luminoso dal profilo di ciliegia e mora di rovo che si tramuta in sensazioni balsamiche e di erbe da cucina. Emergono profumi di pepe verde e di sottobosco. Deciso, rotondo e ben bilanciato tra morbidezza, trama tannica e animata piacevole freschezza.





Emilia Romagna

Dolcemente adagiata sulla riva destra del grande fiume Po, essa ingloba tre zone climatiche ed ambientali dolcemente confinanti: la pianura, i colli e la montagna. Il clima e le caratteristiche pedoclimatiche del territorio, danno origine alle diverse zone vinicole, procedendo da ovest verso est, per poi avvicinarsi alle zone più miti della Riviera Romagnola.

La regione è divisa in due aree geografiche e culturali distinte: l'Emilia, nella parte occidentale e la Romagna, nella parte orientale. Le due aree si distinguono sia per la diversa cucina che per le uve che si coltivano e quindi i vini che se ne ricavano.

Tra i vini più famosi della regione c'è senza dubbio il Lambrusco, vino rosso frizzante dalle molteplici qualità e tipologie, insieme al Sangiovese, al Gutturmo e al Centesimino. I vini bianchi più celebri sono: l'Albana, primo vino bianco della regione ad aver ricevuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, e il Pignoletto.



Collesanti

Cesena (Forlì-Cesena)

Collesanti nasce dal desiderio di valorizzare la storia della Romagna all'interno di un bicchiere di vino. Ispirati dai versi di Carducci, che per primo unì storia e leggenda dantesche dedicando le sue rime alla Pieve di San Donato a Polenta, nasce una linea di altissima qualità per permettere a chiunque di regalarsi un sorso di poesia. I vigneti siti nelle colline di Bertinoro nel comune di Tossello, storici areali del Sangiovese di Romagna, regalano note di colore e passione dove i suoli sono argillo-calcarei, ma con una grande presenza di sabbie. Le colline ventose e l'escursione notturna conferiscono freschezza ed eleganza ai vini.



Giovinetta

Albana
di Romagna DOP

100% albana

Le uve di albana vengono raccolte nelle prime ore del mattino, per mantenere le temperature più fresche. La pressatura delicata precede una vinificazione in acciaio a basse dosi di solforosa. Segue un affinamento in acciaio per 4 mesi. Al naso sprigiona piacevoli note di frutta a polpa gialla matura. Al palato è morbido, fresco e di buon equilibrio.



Dantesco

Famoso Rubicone IGT

100% famoso

Le uve provengono dai vigneti sulle colline di Cesena. La fermentazione si svolge esclusivamente in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento di 4 mesi in acciaio sulle fecce fini. Di colore giallo paglierino tenue, al naso è fruttato, con sentori di mango, pesca e agrumi freschi. In bocca è tondo, sapido e gustoso.



Sandonato

Sangiovese
Superiore DOP

100% sangiovese

La scelta di un prodotto senza solfiti è nel segno di produrre vini salutari nel rispetto della natura. La raccolta minuziosa del sangiovese viene protetta da microorganismi utili e la fermentazione si compie in acciaio. Una metà dell'affinamento si compie in acciaio e l'altra parte in tonneau per 6 mesi. Al naso rivela sorprendenti note di frutti di bosco, ribes, amarene e ciliegie. Al palato è piacevolmente sapido, fruttato ed armonico.



Peccaminoso

Rubicone IGP

100% centesimino

Il centesimino è un vitigno tipico della Romagna, con sensazioni floreali intense di viola e rose, e note di frutta rossa. Le uve vengono vinificate in acciaio a cui segue un affinamento di 8 mesi. Al naso si presenta con note di frutta matura e piccoli frutti di bosco. Al palato è morbido, elegante, fresco e delicato, dai tannini fini e vivaci.

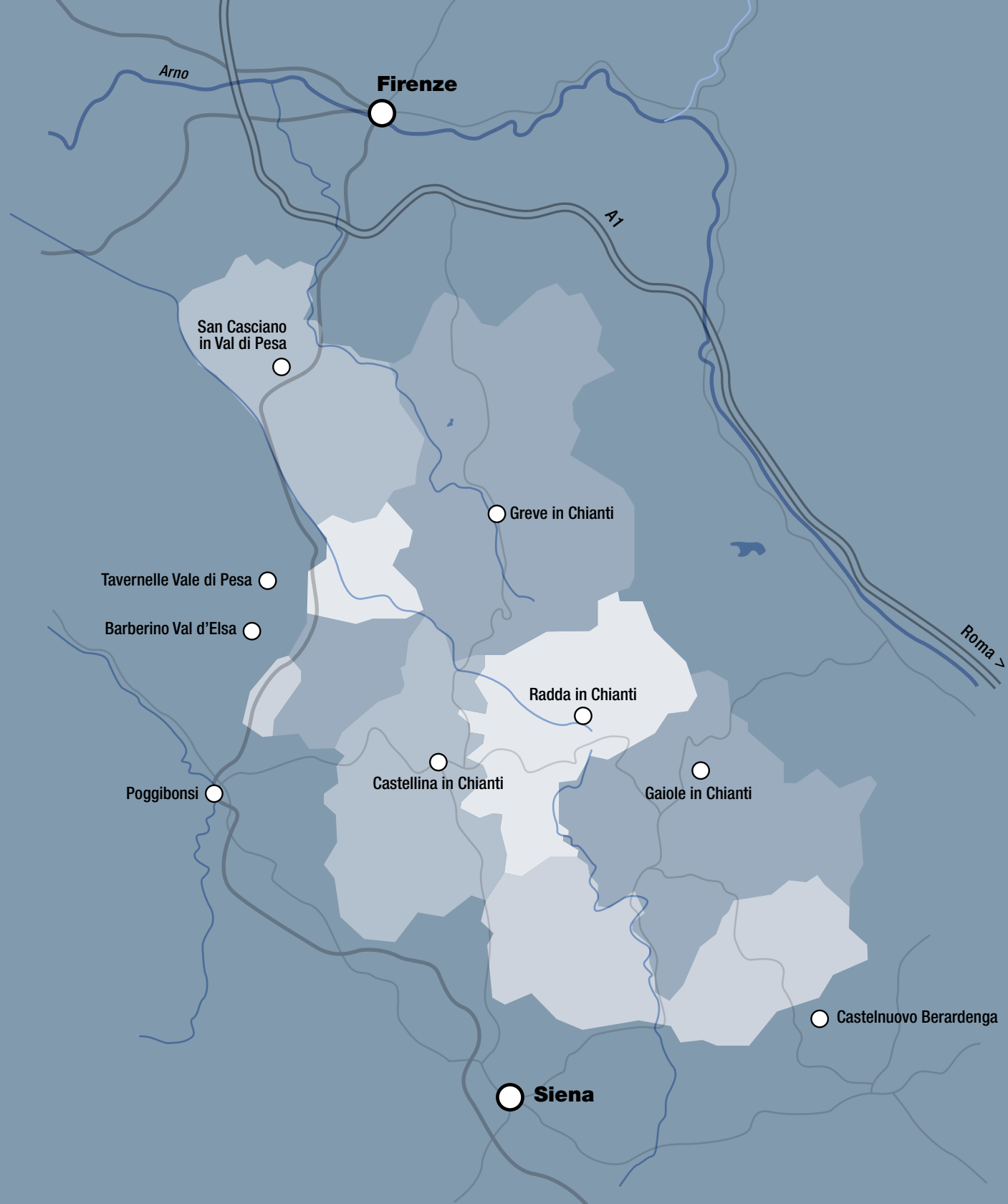


Nobilguido
Rubicone IGP

100% cabernet sauvignon

Le uve vengono attese e non raccolte a caso. Si scelgono i tempi ed i modi più gentili per trasformarla; per far sì che tutti gli aromi vengano espressi. La vinificazione viene svolta in acciaio a cui segue un affinamento di 12 mesi in tonnaux. All'olfatto esprime eleganti note piraziniche e balsamiche, sentori di frutti a polpa rossa. Al palato è pieno e intenso, ricco e fresco, con eleganti aromi vegetali sul finale.







Chianti

TOSCANA

Sulle colline tra Firenze e Siena il connubio tra paesaggio, architettura e agricoltura ha radici profonde. Le ville, i cipressi, gli ulivi, le vigne e i boschi compongono un quadro di rara bellezza. In questo scenario senza tempo, da cui in passato si traevano i raccolti necessari al sostentamento delle famiglie contadine, le vigne, in genere di proprietà di facoltosi forestieri, rivestono oggi valli e colline.

Tutto il Chianti è DOP (Denominazione di Origine Protetta), ma i Chianti sono diversi, ognuno con proprie caratteristiche legate al proprio territorio e ai metodi di produzione. L'uvaggio è sempre lo stesso ma variano le percentuali: Sangiovese (75-90%), Canaiolo (5-10%), e Malvasia del Chianti (5-10%), la composizione perfetta scoperta nel XIX secolo dal barone Ricasoli, a cui più tardi si è aggiunto il Trebbiano Toscano. La tradizione è talmente radicata che i produttori toscani piantano le viti delle diverse uve insieme, già nella giusta proporzione che servirà a fare il vino. La coltivazione, ad archetto toscano, deve molto al terreno costituito dal galestro che, poroso e permeabile, non permette il ristagno dell'acqua vicino alle radici.

In autunno, dopo la vendemmia, può accadere di vedere ancora alcuni grappoli sulle piante: è il segno della pratica del "governo", sopravvissuta ai secoli, che consiste nell'aggiungere al vino fermentato del mosto fresco di uva passita, che fa riprendere la fermentazione, in modo che gli zuccheri vengano completamente trasformati in alcol. Tale operazione ha lo scopo di ottenere un vino secco e stabile. Dopo la fermentazione, il vino rimane ad affinarsi fino a marzo in vasche di acciaio o cemento e, una volta imbottigliato, è pronto per il mercato.



Ugo Bing Fattoria di Fiano

Fiano-Certaldo (Firenze)

La fattoria, nucleo originario del borgo di Fiano, ha vissuto a pieno le epoche tardo etrusche fino al Medioevo. Le prime informazioni risalgono in una bolla pontificia del 1164 citata dal Papa Alessandro III e successivamente in un'altra del 1300; questo luogo era infatti un antico convento medievale dei Vallombrosani. I resti del monastero sono ben visibili in tutta la struttura e non sono state fatte opere di ammodernamento del percorso archeologico, ma solamente interventi per la messa in sicurezza dello stesso. Ulteriore particolarità sono i terreni su cui sorge l'azienda; la loro origine geologica si vede dalle stratigrafie Plioceniche (Pliocene = epoca geologica risalente a circa 700.000 – 1.500.000 anni fa) visionabili nella cantinetta naturale: sabbie gialle (tufo), argille grigie e ciottolami o ghiaia in basso. Questi sassi sono i frammenti delle "Rocce di Alberese" (35-50 milioni di anni fa) portati dalla corrente attraverso i torrenti che attraversavano i monti del Chianti Classico. Questa estrema variegatura del terreno dà un'impronta estremamente particolare a tutta la gamma dei vini dell'azienda, perché nati da vigneti su un substrato ricco di diversi componenti biologici.



Lugorosa IGT Toscana

90% sangiovese
10% canaiolo/colorino

Proviene da vigne di età compresa dagli 8 ai 35 anni su terreni argillosi e di medio impasto, ricchi di ciottolami alluvionali. Ottenuto dal salasso da uve rosse e vinificazione in bianco, svolge l'affinamento in tini di cemento a cui segue ulteriore affinamento di 8 mesi in bottiglia. Produzione media annua 3.000 bottiglie. Di colore rosa salmone, al naso è complesso con sentori di mela renetta, pesca gialla e lampone. Al palato è morbido e fresco. La struttura leggera, ma ben definita accompagna un finale armonioso e persistente, con ritorni fruttati e una sottile vena minerale.



Chianti Colli Fiorentini DOCG

80% sangiovese
5% canaiolo
10% syrah
5% merlot

Questo vino proviene da vigne di età fra i 10 e i 18 anni coltivate a cordone speronato basso. La vinificazione è tradizionale, con rimontaggi e délestage per 7-9 giorni. L'affinamento si svolge per il 30% in tini di cemento, il 70% in barriques di 3° passaggio ed in botti da 27 hl. Produzione media annua di 6.000 bottiglie. Di colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso è fruttato di arancia rossa, piccoli frutti rossi, litchies e floreale con note di gelsomino e iris con note di vaniglia e tabacco sul finale. Tannino di buona struttura e lunghezza, con retrogusto persistente che rievoca i sentori fruttati e floreali.



Chianti Colli Fiorentini Riserva DOCG

75% sangiovese
10% merlot
15% syrah

Questo vino proviene da vigne di età fra i 8 e i 35 anni coltivate a cordone speronato basso. La vinificazione è tradizionale, con rimontaggi e délestage per 7-9 giorni. L'affinamento si svolge per il 30% in tini di cemento, il 70% in barriques di 2 e 3° passaggio ed in botti da 27 hl. Produzione media annua di 3.500 bottiglie. Di colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso è fruttato di arancia bionda e piccoli frutti rossi con note di fiori bianchi. Buona struttura e persistenza con finale armonioso e pulito. Sapido e salino.



Fianesco IGT Toscana

50% syrah
50% ambrastine

Questo bel Fianesco proviene da vigne a circa 300 mt slm su terreno di medio impasto, tendenzialmente argilloso, ricco di ciottolami alluvionali. La vinificazione è tradizionale, con rimontaggi e délestage per 9-12 giorni. Svinatura e malolattica in botte e successivo affinamento in barriques di 3° e 4° passaggio per 13-15 mesi. Produzione media annua di 3.500 bottiglie. Di colore rubino scuro, al naso presenta un fruttato intenso: mora e cassis, ciliegia di vignola, note floreali di sambuco e notevole speziatura. Buona sapidità, con grande equilibrio gusto/olfattivo: caldo e avvolgente e di estrema lunghezza e persistenza.



Vin Santo del Chianti DOC

trebbiano, malvasia,
san colombano

Questo vino proviene da vigne con età media di 20 anni. La vinificazione è tradizionale e l'affinamento si svolge per 13 anni in caratelli di rovere e ulteriori 3 anni in barriques di Tronçais. Produzione media annua di 380 bottiglie. Al naso è fruttato di albicocca, uva passa, frutta candita, fico passito, mandorle amare, noce, amaretto di Saronno, ben fuso con le note di vaniglia. In bocca è intenso e concentrato, equilibrato grazie ad una buona acidità, di grande morbidezza, molto lungo, quasi eterno.





Toscana

Marche



Lazio

Umbria

È una delle regioni d'Italia più suggestive e affascinanti, apprezzata per la sua ricchezza storica, culturale ed artistica oltre che per i suoi incantevoli paesaggi in cui dominano incontrastati, l'olivo e la vite. Entrambi rappresentano i due fondamentali pilastri della cultura enogastronomica della regione.

L'Umbria è collinare al 71% e montuosa per la restante parte. Il clima presenta inverni non molto freddi ed estati calde ed asciutte, forti escursioni termiche, piovosità ben distribuita e gelate poco frequenti, rendendola particolarmente adatta alla viticoltura.

Gli ettari vitati sono circa 17 mila ed è l'unica regione d'Italia a non essere bagnata dal mare. Il susseguirsi delle colline è una caratteristica costante in tutta la regione, in un continuo salire e scendere di colli e pendii, di colori grigio-verde degli olivi e i vigneti intervallati da località ricche di arte, storia e tradizione.



Tenuta San Bartolomeo

Solfagnano (Perugia)

Tenuta San Bartolomeo è la storia di una famiglia, storia di persone, storia di cambiamenti. Sono questi gli ingredienti da cui l'azienda è partita per realizzare questo progetto, il progetto di una cantina nella alta Val Tiberina, un luogo non blasonato per la cura del vino, ma dalle prospettive sconfinite. Situata fra le frazioni di Resina e Parlesca nella parte nord del comune di Perugia, ad oggi l'azienda possiede circa sette ettari di vigne divisi fra Petit Verdot, Merlot, Grero, Pinot Nero, Vermentino, Trebbiano e Pinot Grigio. La tradizione del vino se la porta cucita sulla pelle. Oggi, come i loro nonni, allevano le viti senza tecniche invasive in campo. In cantina si reinterpretano concetti antichi, ma con la consapevolezza e la convinzione di vinificare oggi.



Uguale

vermentino

Terreno Argilloso. Età vigne 8 anni. Vendemmia manuale in cassette. Pressatura soffice. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Affinamento in acciaio e bottiglia. Ottenuto da un vitigno poco usuale per l'entroterra che trova però le giuste condizioni di crescita nelle calde colline della valle del Tevere. Si presenta nel bicchiere di un lucente giallo paglierino. Al naso emergono note di frutta a polpa bianca e fiori di campo. Al palato esprime un ottimo equilibrio tra freschezza e sapidità.



Simile

pinot grigio

Terreno Argilloso. Età vigne 8 anni. Vendemmia manuale in cassette. Pressatura soffice. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Affinamento in acciaio e bottiglia. Al naso ricco ed intenso, dove spiccano note di pesca gialla e ananas. In bocca il frutto dona tutta la sua croccantezza con un finale deciso e mai banale.



Momento

pinot nero

Terreno Argilloso. Età vigne 6 anni. Vendemmia manuale in cassette. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Affinamento in botte di rovere e bottiglia. Il colore del Pinot Nero umbro è di un rosso rubino intenso. Al naso rivela profumi di frutti di bosco, bacche selvatiche ed erbe aromatiche, arricchiti da ricordi terrosi e di cuoio. Il delicato grip tannico e la buona freschezza anticipano l'epilogo di ottima corrispondenza gusto-olfattiva. Interpretazione tutta umbra di uno dei vitigni a bacca nera più nobili al mondo.



Mai

merlot

Terreno Argilloso. Età vigne 8 anni. Vendemmia manuale in cassette. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Affinamento in botte di rovere e bottiglia. Un vino di un bel rosso rubino. L'invecchiamento in legno dona delle piacevoli note di tostatura che accompagnano le note di frutta rossa tipiche di questo vitigno. Fruttato al gusto, con tannini morbidi che non invadono mai una bevuta piacevole e pulita.



Altro

petit verdot rosato

Terreno Argilloso. Età vigne 8 anni. Vendemmia manuale in cassette. Pressatura soffice. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Affinamento in acciaio e bottiglia. Da un uvaggio prevalentemente usato per dare struttura e colore, è stata provata una vinificazione alternativa. Questo rosato rispecchia in tutte le caratteristiche del petit verdot: un rosa intenso di colore, al naso una esplosione di frutta rossa ed infine in bocca una morbidezza ed una acidità ben equilibrate fra loro.



Ascolto

petit verdot

Terreno Argilloso. Età vigne 8 anni. Vendemmia manuale in cassette. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Il Petit Verdot ha maturazione tardiva e origina un vino tannico, concentrato e con colore. Nell'alta valle del Tevere grazie alle condizioni climatiche esistenti, molto sole, caldo e vento presente, trova un ottimo terroir per crescere. Vinificazione in purezza in botte grande e vecchia. Affinamento in botte di rovere e bottiglia. Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, con profumi fruttati, floreali e una caratteristica nota speziata.



Lunio

pinot grigio e uve bianche autoctone umbre

Terreno Argilloso Sabbioso. Età vigne 12 anni. Vendemmia manuale in cassette agli inizi di agosto. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Affinamento in acciaio e bottiglia. Ottenuto da un blend di pinot grigio e uve bianche autoctone umbre. È un vino fruttato, armonico e piacevole nella sua gioventù. Il colore giallo paglierino è reso brillante dal perlage fine e persistente. Naso fragrante di frutta gialla matura, agrumi, fiori di acacia e crosta di pane. Fresco e sapido al palato esalta il gusto per un altro sorso.

*Maturazione su fecce 18 mesi.
Nessun dosaggio.*



La Vigneria

Morleschio (Perugia)

Il progetto La Vigneria nasce da un'idea di Giulio Scattolin e Luca Belatti. Giulio, enologo, dopo varie esperienze lavorative all'estero, nel 2018 ha deciso di fare un passo indietro dal mondo aziendale e trasferirsi in Umbria, per gestire l'azienda agricola di famiglia a Morleschio nel perugino. Luca, architetto, dopo anni di progettazione ha deciso di seguire la sua passione per il vino, lasciare l'ufficio, trasferirsi nella campagna umbra nel 2020 e intraprendere una nuova vita all'insegna dell'uva. Uniti dall'ambizione di portare un'aggiunta contemporanea al mercato del vino umbro hanno iniziato a collaborare nel 2023. La Vigneria ha nell'animo il recupero di vecchie vigne di Sangiovese e la volontà di scoprire strade alternative di lavorazione del vitigno principe d'Italia. Strade che non prevedono l'utilizzo di legni e che cercano di offrire prodotti di pronta beva, gioviali e di compagnia.



Fatuo

sangiovese

Terreno Argilloso. Età vigne non conosciuta. Vendemmia manuale in cassette. Fermentazione spontanea a freddo costante, 14 gradi, con macerazione carbonica. Pressatura soffice. Affinamento in acciaio e bottiglia. In equilibrio sulla vinificazione del più noto vitigno italiano, Fatuo sa che il tempo fugge e non vuole grattacapi. Luca e Giulio lo hanno colto ilare, spensierato e certamente gioviale. Generoso di frutti rossi, violette e tutto ciò che è divertente. Giovane e non filtrato. Un vino fatto con uva.



Ode

sangiovese

Terreno Argilloso. Età vigne non conosciuta. Vendemmia manuale in cassette. Pressatura soffice. Fermentazione spontanea con controllo della temperatura. Affinamento in acciaio e bottiglia. In equilibrio sulla vinificazione del più noto vitigno italiano, Ode è un sangiovese rosato da salasso. Un vino con buona acidità, colorato, croccante, con profumi di frutteto. Rosa e non filtrato.



Talia

sangiovese

Terreno Argilloso. Età vigne non conosciuta. Vendemmia manuale in cassette. Pressatura soffice. Fermentazione spontanea con controllo della temperatura. Affinamento in acciaio e bottiglia. In equilibrio sulla vinificazione del più noto vitigno italiano, Talia è un sangiovese vinificato in bianco, ma al contempo anche rosato. Luca e Giulio hanno raccolto le uve a inizio maturazione per avere un vino croccante, sagace, astuto, perspicace ed anche decisamente fresco. Ambrato e non filtrato. Un vino fatto con uva.



Emilia Romagna

A14

Pesaro

Fano

Senigallia

Urbino

Carpegna

Toscana

Urbania

Mar Adriatico

Ancona

Loreto

Fabriano

Matelica

Macerata

Civitanova Marche

Fermo

Pedaso

Umbria

S. Benedetto
del Tronto

Ascoli Piceno

Lazio

Abruzzo



Marche

Il paesaggio marchigiano, compreso nella fascia tra l'Appennino e il mare, è estremamente suggestivo poiché la catena montuosa che degrada verso il litorale adriatico risalta fantastici scorci panoramici delle colline, solcate da verdi vallate naturali. Ed è proprio tra questi territori, particolarmente vocati alla coltivazione della vite, che le condizioni pedoclimatiche unite alle moderne tecnologie di vinificazione consentono la produzione di vini la cui qualità, in molti casi, è elevata all'eccellenza.

Attualmente nelle Marche sono censite oltre 200 varietà di vitigni, tuttavia il Sangiovese, il Montepulciano, il Verdicchio e il Trebbiano prevalgono nettamente su tutti.



Cantine Mariotti

Apiro (Macerata)

L'azienda nasce ad Apiro, piccolo borgo medievale in provincia di Macerata, che si erge su una collina in prossimità del Monte San Vicino. Il territorio circostante all'azienda è caratterizzato dalla presenza di una selvaggia macchia mediterranea, le colline sono punteggiate di olivi secolari e da qualche casa di campagna. L'azienda nasce dalle ceneri dell'antica cantina "Antonio Canestrari", viticoltore eroico degli anni '90, di cui sono stati ereditati i vigneti di Verdicchio e la cantina. Il vignaiuolo tuttora Sebastiano Mariotti, con il supporto della moglie Michela e le costanti cure dall'enologo Giancarlo Soverchia, è riuscito a dar vita a prodotti di alta qualità. I loro verdicchi e vini rossi attraversano infatti un attento processo di selezione delle uve e, un accurato utilizzo della bioprotezione in cantina, permette di ottenere dei vini di straordinario pregio.



Nanni

Verdicchio dei castelli di Jesi classico DOC

100% verdicchio

Il verdicchio che compone queste produzioni è caratterizzato dall'utilizzo di vecchi cloni. Le uve vengono pressate, i mosti vengono sfacciati a freddo e fermentati in botti di cemento a temperatura controllata. Di colore giallo intenso dai riflessi brillanti. Al naso è fresco ma intenso, con spiccate note floreali di frutta bianca.



L'Apiro

Verdicchio dei castelli di Jesi classico DOC

100% verdicchio

È il vino dedicato al borgo dove si produce questo vino. Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino per mantenere le note caratteristiche dei vecchi cloni di Verdicchio. Di colore giallo paglierino, al naso è pulito, austero, con note floreali tipiche del vitigno: biancospino, frutta a polpa bianca e aromi legati alle piante selvatiche che convivono nel vigneto, minerali, tipicamente ammandorlati nel finale.



Cuve M

Verdicchio dei castelli di Jesi classico superiore DOC

100% verdicchio

È la botte estrema, sia per altitudine che per tipologia di terreno "il Sasso". Raccolta tardiva del vigneto più "alto" dell'azienda, nelle vicinanze del Monte San Vicino (1400 slm). La naturale escursione termica giorno/notte e le raccolte di fine Settembre permettono di ottenere delle uve uniche, che devono essere solo accompagnate in cantina, senza fretta, per farci dono di qualcosa di speciale. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il naso è floreale di frutti bianchi, biancospino ed erbe aromatiche del vigneto, con impronta minerale e leggero amarognolo nel finale della bocca.



Pinot Nero

Marche IGT Pinot Nero

100% pinot nero

Riprova che il territorio può regalare delle sorprese. Un piccolo Cru della Côte d'Or in Apiro. Le sensazioni di fragola e viola invadono il calice alla degustazione. Fermentato in acciaio e affinato in botte di cemento.



La Montata

S. Angelo in Vado (PU)

Nella zona di Sant'Angelo in Vado, ricca di storia e di cultura dimenticata, già nel 400 si parlava di questi vini passiti nelle tavole degli illustri Papi. Questi erano innamorati dei luoghi e delle note di affumicatura che la storica tecnica racconta. Nei primi anni 2000, un incontro ha spinto Antonio Baffioni e Giancarlo Soverchia nel ricercare quello che ormai era perduto. Un equilibrio sottile che incontra il sapere antico e l'enologia moderna. Da qui nascono questi vini generati dalla ricerca e dall'amore del territorio. L'azienda si adopera a realizzare vini passiti con questo metodo tradizionale e muffati; inoltre è divenuta cultrice di vitigni "minori" marchigiani, ma con grandi potenziali come l'incrocio bruni 54. I vigneti, disposti da 400 ai 500 m s.l.m., nell'alta collina del Montefeltro, a confine tra Toscana e Romagna, risentono del clima fresco e semi continentale, che donano maturazioni lente ed escursioni notturne importanti.



Bruni 54

100% incrocio bruni 54

L'incrocio bruni 54 nasce nel solco dei vini marchigiani, da parentela illustre come Sauvignon e Verdicchio, dove la freschezza e la piacevolezza la fanno da padrone. Dalle uve al mosto vi è una cura particolare privilegiando i microorganismi utili e limitando gli introiti di solforosa. L'affinamento dura 5 mesi in serbatoio in acciaio con movimentazione delle fecce fini, che esaltano il carattere sapido del vitigno.



Estasi

Marche passito
IGT bianco

Il clima ed il territorio di S. Angelo in Vado con le vigne a 500 mt di altitudine esaltano l'estrazione aromatica dai vitigni che compongono questo passito: sauvignon, moscato e petit grain. Le uve vengono raccolte sovra-mature e deposte in cassette da 2/3 chili ad un solo strato per circa 2 mesi. La pressatura intera dopo selezione dei grappoli è fatta in due fasi per circa 10 ore. Un doppio passaggio su freddo per la decantazione e la messa in fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati, il travaso e la maturazione per 24/36 mesi su serbatoio. Segue la decantazione a freddo e la messa in bottiglia. Passito che lascia stupiti per profumo, gusto e persistenza. Il passaggio in cassette nella sala di appassimento gli conferisce quella cremosità che non si dimentica facilmente.



Santo

Marche passito
IGT bianco

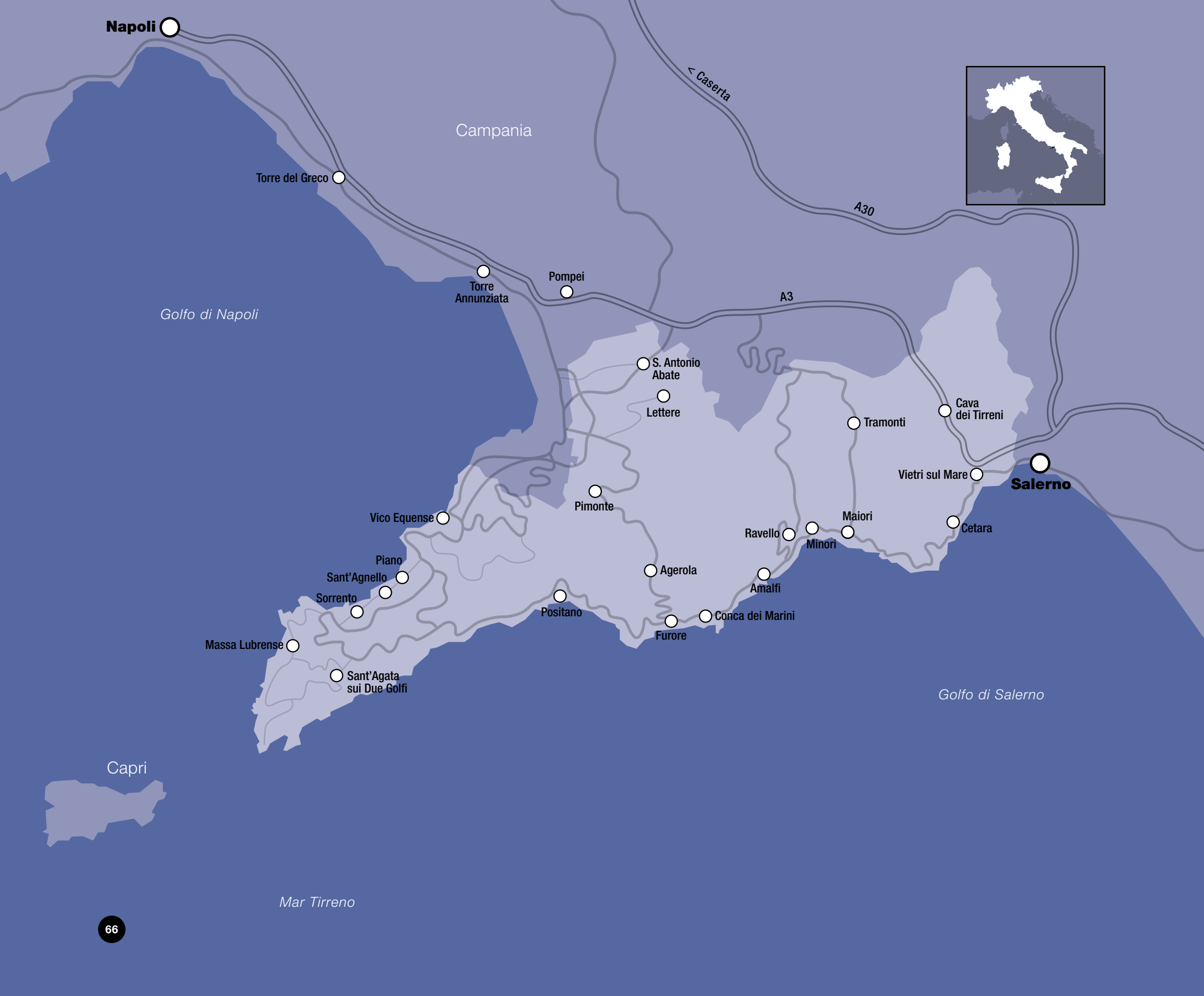
Le uve di Trebbiano, Sauvignon e Moscato vengono appese in un fruttai con un camino, che viene acceso regolarmente per ridurre l'umidità ambientale e conferirgli alcune note caratteristiche. Il mosto fermenta in acciaio e il vino affina in barriques e demi barriques scolme per almeno 36 mesi. Di colore giallo dorato, il vino esprime note di miele, fico, pasticceria secca con un leggera sensazione di affumicato nel retronasale.



Taddeo

Marche passito
IGT bianco

Le uve sono solo quelle di trebbiano, che derivano dalle gemme di una selezione massale eseguita a Sant'Angelo in Vado per costituire il primo vigneto. Durante l'appassimento queste uve sono quelle più vicino al camino e dove le caratteristiche sono maggiormente espresse. La vinificazione viene fatta in acciaio, in barriques e demi-barriques da 36 a 120 mesi secondo le annate. Di colore ambra, il vino esprime aromi intensi di fichi, noce tostata e affumicato.



Napoli

Campania

< Caserta

Torre del Greco

Golfo di Napoli

Torre
Annunziata

Pompei

A3

A30

S. Antonio
Abate

Lettere

Tramonti

Cava
dei Tirreni

Vietri sul Mare

Salerno

Cetara

Maiori

Minori

Ravello

Agerola

Amalfi

Conca dei Marini

Furore

Positano

Pimonte

Vico Equense

Sant'Agello

Sorrento

Massa Lubrense

Sant'Agata
sui Due Golfi

Golfo di Salerno

Capri

Mar Tirreno

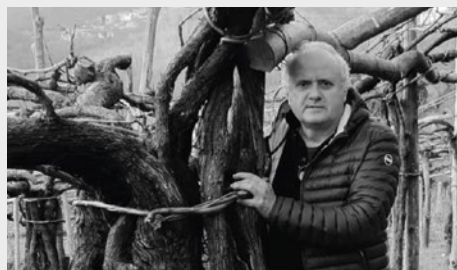
Costa d'Amalfi

CAMPANIA

La configurazione della Costiera Amalfitana ha una sua indiscussa scenografia. Lambisce il mare con un andamento da merletto antico e svetta verso il cielo con le cime dei monti.

Dalla costa alla catena dei Monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. La poca terra, faticosamente portata quassù a spalla, riempie le zolle strappate alla roccia. È questo, da secoli, l'insediamento dei vigneti che hanno conquistato la DOC, sotto la denominazione Costa d'Amalfi, con le tre sottozone di Furore, Ravello e Tramonti. Larghi in media non più di cinque metri, i terrazzamenti presentano un profilo irregolare imposto dall'anarchia della roccia. Ospitano in media quattro filari di viti disposti a pergola, grazie all'ordinata geometria fatta di pali di castagno. Questa eroica viticoltura regala vini di grande personalità, provenienti da viti ultracentenarie prefillosera.

Numerosi sono i vitigni autoctoni di Tintore, Piediroso, Pepella, Falanghina e Ginestra che imprigionano nei loro grappoli la storia, i profumi e i sapori di questa antica terra.



Caserosa di Gaetano Bove

Tramonti (Salerno)

Gaetano Bove ha trascorso tutta la sua vita nelle vigne. Ricorda ancora oggi la gioia di quando da bambino ha iniziato a pigiare le uve a piedi scalzi, il sapore del mosto appena pressato, il rumore della fermentazione ed il tintinnio delle zeppe del torchio. Altro ricordo indelebile era la pulizia dei tartrati a mano dalle botti: lavoro che veniva affidato ai ragazzini perché erano gli unici a poter entrare per le porte delle grandi botti. La valle di Tramonti, grazie alle ceneri e pomici vesuviane, è diventato lo scrigno che custodisce le vigne prefilossera più vecchie del mondo, un museo vivente del vino, una Pompei delle vigne. Qui la parola biodiversità ha un senso compiuto. I vignaioli, custodi per secoli delle vecchie vigne, hanno lasciato un patrimonio di varietà autoctone unico come Pepella, Ginestra, Biancagita, Biancatenera, Tintore, Piediroso, Olivella e Sciascinoso. In cantina non vengono usati lieviti selezionati, non si effettua alcun controllo delle temperature di fermentazione, non si fanno chiarificazioni, nessuna filtrazione.



Clandestino Bianco DOC Costa d'Amalfi Tramonti

biancagita, biancatenera

Proviene da suolo calcareo-dolomitico con piroclasti vulcanici. Età della vigna 70-150 anni. Macerazione per 3 giorni, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in acciaio, senza controllo di temperatura. Nessuna chiarifica e nessuna filtrazione. Affinamento 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglie. Di colore giallo-arancio, al naso è complesso di profumi floreali intensi di frutta gialla. Al palato è rotondo con una piacevole freschezza legata ad una leggera rifermentazione degli zuccheri residui in bottiglia.



Clandestino Rosso DOC Costa d'Amalfi Tramonti

tintore, piedirosso

Proviene da suolo calcareo-dolomitico con piroclasti vulcanici. Età della vigna 70-150 anni. Svolge una fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in tini di legno troncoconici senza controllo di temperatura. Nessuna chiarifica e nessuna filtrazione. Affinamento 12 mesi in tonneau di terzo passaggio e 12 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso, al naso è complesso di frutti a bacca rossa e sottobosco. Al palato è piacevolmente minerale e fresco.

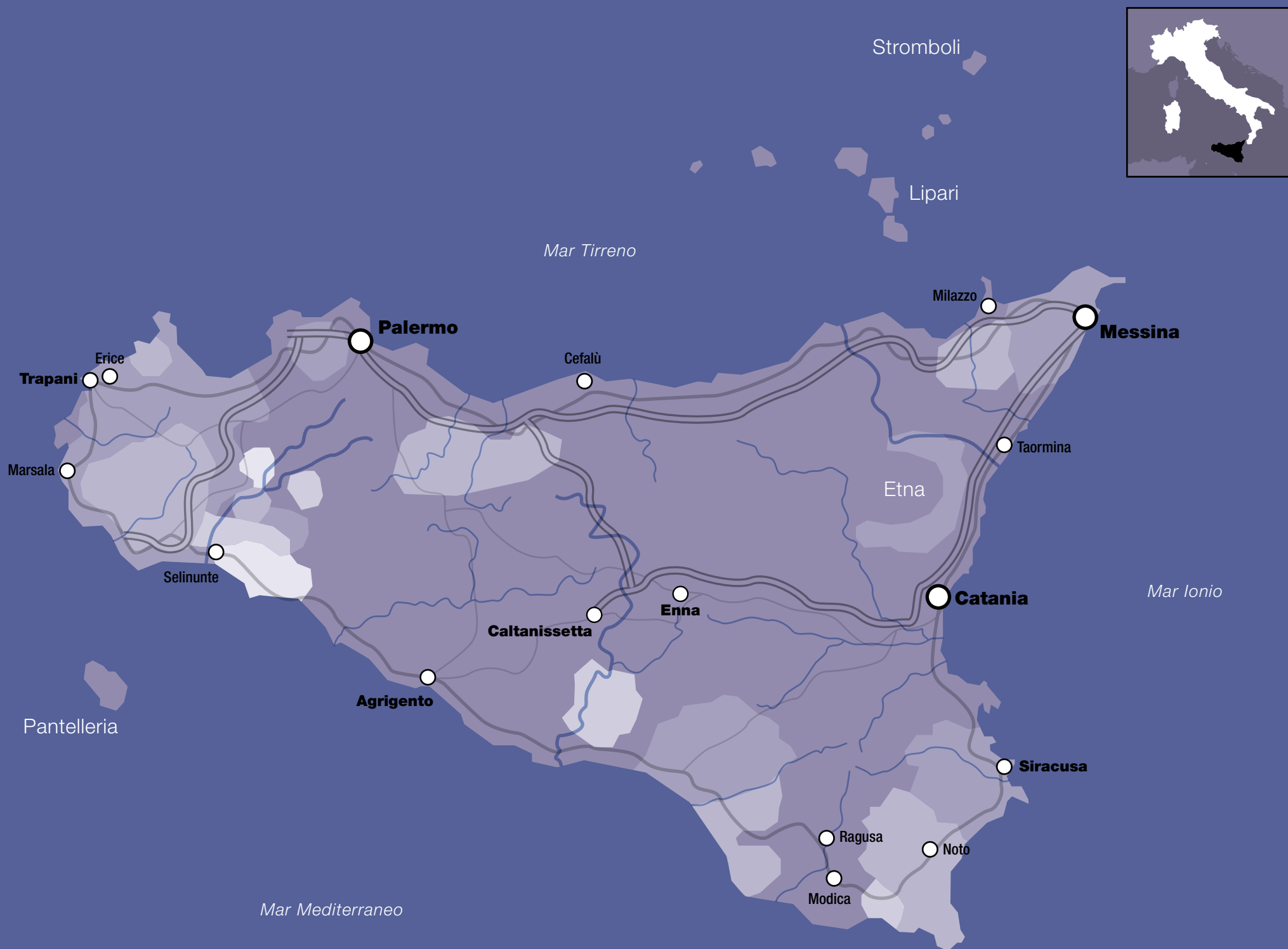


Turmiento DOC Costa d'Amalfi Tramonti

90% piedirosso
10% tintore

Proviene da suolo calcareo-dolomitico con piroclasti vulcanici. Esposizione sud-est su terreni terrazzati in forte pendenza e vigne di 70-150 anni. Vendemmia manuale alla seconda decade di ottobre. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in tini di legno troncoconici, senza controllo di temperatura. Nessuna chiarifica e nessuna filtrazione. Affinamento 12 mesi in tonneau di terzo passaggio e 12 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso si rivela ampio e fruttato di frutti a bacca rossa, floreale e sottobosco. Al palato è di notevole eleganza e piacevolmente fresco.





Sicilia

La Sicilia è oggi una delle regioni italiane più vitali dal punto di vista enologico. Differenti tradizioni culturali e colturali, retaggio di un passato ricco di storia, ancora convivono, rendendo unico il panorama vinicolo siciliano che comprende, oltre all'isola stessa, le Isole Eolie e Pantelleria.

Il vino e la vite hanno accompagnato la storia della Sicilia dai suoi albori fino ai tempi recenti. Si ritiene infatti che i coloni greci, giunti a Naxos per primi, si dedicarono "in maniera professionale" alla cultura della vite, dando inizio alla produzione degli ormai celebri vini siciliani. I Fenici, dal canto loro, audaci navigatori e mercanti di razza quali erano, fecero dei vini uno dei prodotti più importanti per gli scambi commerciali di quell'epoca.

Il caldo estivo, molto intenso, è una delle caratteristiche che permettono al vino siciliano di essere coltivato in modo biologico senza l'uso dei trattamenti batteriologici. Più di 110 mila ettari di viti, che interessano tutta l'isola fino anche ad arrivare nella parte montuosa dell'Etna per coltivazioni pregiate.

Oggi sono più di cento i vitigni autoctoni selezionati e catalogati. Queste varietà uniche, molte delle quali ancora sconosciute, rappresentano uno straordinario patrimonio ampelografico e culturale, che ha attraversato i secoli e rende la Sicilia l'Isola del Vino per eccellenza.



Agricola Ayunta

Randazzo (Catania)

Ayunta è una piccola azienda a conduzione familiare di 5,8 ettari di vecchi vigneti di proprietà ubicati tra i 650 e i 1000 metri s.l.m. sul versante Nord del Monte Etna, il vulcano più grande d'Europa. Il suo terroir ha una varietà incredibile, cambia da un punto all'altro anche nello spazio di pochi metri. La differente stratificazione e composizione, la ricchezza di minerali come fosforo, magnesio, silice, rendono ogni luogo un ambiente unico per la proliferazione della vite. L'azienda possiede e lavora principalmente vecchie vigne, in alcuni casi anche oltre i 100 anni di età. Sono tutte piantate in ordine irregolare perché era il modo di piantare la vigna dei loro antenati, non un solo singolo clone della stessa varietà da una selezione di massa, ma differenti varietà, provenienti da tagli di differenti piante della zona, tutte insieme componendo un mosaico unico. Il protocollo di vinificazione è molto semplice: solo uva e il tempo necessario perché il vino maturi allo scopo di creare vini di classe e carattere, capaci di lunghe evoluzioni e sempre eleganti e fini al naso come al gusto.



Piante Sparse

Etna DOC

carricante, catarratto, minnella, gracanico, zibibbo, muscatella

"Piante sparse" letteralmente poiché le viti da cui proviene l'uva sono le bianche superstiti tra le antiche vigne di uva rossa. Queste uve, presenti in tante piccole e vecchie vigne tra i 550 e i 1000 mt sui tre diversi versanti del vulcano, vengono raccolte separatamente e allo stesso momento in periodo tardivo, per venire poi vinificate tutte assieme. Macerazione di 3 giorni sulle bucce e affinamento di almeno un anno sulle fecce. Acidità, freschezza, complessità e un prorompente corpo minerale sono le note caratteriali di questo vino testimone di un patrimonio ampelografico incredibile.



Navigabile

Etna DOC

nerello mascalese, nerello cappuccio, grenache, alicante bouchet

"Navigabile" era la definizione che nei secoli passati i mercanti di vino del porto di Riposto usavano per indicare i vini migliori per essere trasportati per mare verso le destinazioni più lontane. Oggi come allora il segreto di questo vino è nella selezione maniacale delle migliori uve nelle migliori parcelle. Le botti di castagno fanno il resto senza snaturare il carattere anzi esaltando le grandi profondità di aromi e gusto che le uve rosse dell'Etna possono raggiungere. Macerazione 12/15 giorni. Affinamento 14 mesi in botti di castagno. Vino corposo, caldo e tannico, animato da una freschezza sempre presente così come la notevole spinta sapida.



Calderara Sottana

Etna DOC

100% nerello mascalese

Calderara Sottana è il nome della «contrada» in cui si trova il piccolo vigneto secolare da cui nasce questo vino. Un piccolo luogo molto speciale sul versante Nord reso unico per l'eccezionale combinazione di fattori pedoclimatici e per il suolo vulcanico profondo e ricco di lapillo. È il suolo dell'Ellittico, il nome dell'antico vulcano, progenitore dell'attuale Etna. Ad oggi il suolo più antico su cui è possibile coltivare. L'altissima età media delle viti fa il resto, per questa selezione manuale di pochi grappoli ai quali si affida l'onere di rappresentare la massima espressione di ogni annata.



Metodo Ancestrale

100% nerello mascalese

Questo vino nasce da un metodo antico riscoperto in chiave contemporanea per un gusto fresco e dissetante. Il nerello mascalese viene vendemmiato molto presto. La fermentazione inizia in vasca di acciaio, ma il vino viene poi imbottigliato quando ancora non è conclusa permettendo all'anidride carbonica di continuare a svilupparsi trasformandosi in una sottile e gradevole effervescenza. La maturazione sui lieviti e la naturale torbidità rendono il vino complesso e al contempo di grande beva, dissetante, tra note di frutta agrumata e un gusto salino caratteristico dei suoli vulcanici dell'Etna.



Nerello Mascalese Rosso IGT

100% nerello mascalese

Un vero e proprio tributo alla tradizione in chiave moderna: uve raccolte appena è raggiunto il grado zuccherino necessario e non oltre. Alla pigia-diraspatura segue una breve macerazione, prima del travaso in vasche di acciaio. Una piccola quantità di grappoli interi invece, viene macerata a parte in saturazione della propria anidride carbonica e quindi assemblata al resto del mosto per una ricchezza ulteriore del suo carattere fruttato. Dopo la fermentazione viene travasato in cemento dove maturerà per almeno 6 mesi. Assaggio succoso, elegante e fresco, sapido sul finale.



Nerello Mascalese Rosato IGT

100% nerello mascalese

Il nerello mascalese è da sempre considerato come un'uva perfetta per fare un vino rosato. Vendemmiato leggermente più tardi dalle uve raccolte per la versione in bianco, il colore viene estratto da una pressatura altrettanto gentile, risultante dal solo peso delle uve stesse. Questo permette la spremitura di un mosto delicato ed elegante, dalle note di un colore brillante e luminoso. Alta acidità, un gusto salino completato da note di arance rosse e un intrigante finale «bitter», rendono questo vino perfetto per insoliti abbinamenti anche con cibi speziati o aromi esotici.



Nerello Mascalese Bianco IGT

100% nerello mascalese

Da una vendemmia precoce di uve rosse, un vino bianco insolito ma che richiama l'antica tradizione delle nobili famiglie del luogo di produrre vini spumanti da rifermentazione in bottiglia. Il mosto fiore, estratto dallo stesso peso dell'uva su sé stessa, fermenta in acciaio e matura per almeno 6 mesi in cemento sulle proprie fecce fini. Al naso si presenta molto fresco e minerale con sentori di grafite e pietra focaia. In bocca è croccante con note di pompelmo e piccoli frutti rossi. Dimostra il carattere salino e minerale tipico del suolo vulcanico dell'Etna, con un insolito e lungo finale che ricorda l'ambiguità quasi agrodolce del gusto umami.

I Distillati

L'arte della distillazione risale sicuramente a molti anni prima di Cristo, sono diversi gli antichi trattati di alchimia e di medicina che parlano della distillazione di erbe officinali per ricavarne essenze a scopo medicamentoso. Gli egiziani nel 4000 a.C. già la praticavano, furono probabilmente i primi a costruire rudimentali alambicchi per ricavare essenze e profumi. Dovettero passare molti secoli però prima di associare la distillazione di una sostanza fermentata alla produzione di alcol. Furono i ricercatori delle scuole di Salerno, di Montpellier e di Toledo verso la fine del Medioevo ad iniziare la distillazione di sostanze fermentate per ricavare bevande idroalcoliche.

Con la distillazione la bevanda fermentata viene portata ad ebollizione per separare le varie componenti del composto. Ogni distillato, infatti, è diviso in tre parti: la testa, il cuore e la coda. Di queste tre parti solo la seconda, che coincide con l'alcool etilico, deve essere conservata, mentre le altre due vanno eliminate. La bravura del distillatore sta tutta nel riconoscere il momento esatto in cui tagliare la 'testa' e la 'coda' del distillato isolandone solo il cuore. Dopo la distillazione, i liquori devono poi essere sottoposti ad una fase di stabilizzazione. Si possono aggiungere zucchero o caramello per ottenere particolari note di sapore e di colore.



Capovilla

Rosà (VI)

Vittorio Gianni Capovilla è universalmente riconosciuto come uno dei migliori, se non il migliore, distillatore del mondo, in particolare per la sua grande passione: i distillati di frutta. Insieme alla figlia Olivia, distillano con piccoli alambicchi a bagnomaria, costruiti da un artigiano tedesco della Foresta Nera. Ricerca maniacale di varietà in via di estinzione, la sua esplorazione gustativa si espande per gli angoli più remoti, dalla Romania al Vesuvio, dalla Val Venosta alla regione della Grande Champagne per arrivare alla distillazione dei frutti selvatici delle sue tenute a Rosà, in Veneto: nespoli, more di rovo, lamponi, bacche di sambuco, prugnolo gentile e così via. Tecnica e cuore al servizio della natura, per estrarre la quintessenza da ogni spirito.



Grappa di Pinot Nero

Proveniente da vinacce altoatesine attentamente raccolte e successivamente trasformate. Equilibrio e tensione sapientemente portati a 43°. Riposa più di 10 anni in piccoli contenitori di acciaio. Al naso si caratterizza per note di piccoli frutti rossi di bosco. In bocca è rotonda, morbida e avvolgente con un finale caldo e setoso.



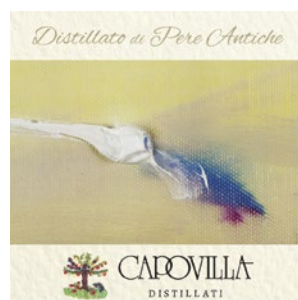
Grappa di Marzemino

Proveniente da vinacce di vitigni di alta montagna. Dai sentori molto delicati, sorprende per eleganza ed equilibrio nonostante non contenga zuccheri. Non rivela dettagli ma lascia al palato il piacere di scoprirli.



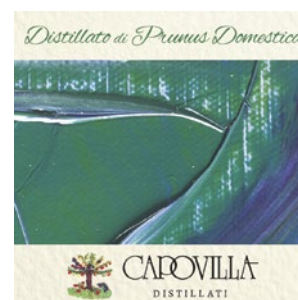
Brandy

Invecchiato più di 20 anni, trova le sue origini da un vino prodotto in maniera naturale. L'alchimia tra il tempo e la pazienza di aspettare la perfetta maturazione, ne determinano il corpo e la maestosa eleganza.



Distillato di Pere Antiche

"Il tutto nasce da un'equazione semplice: più buona è la frutta, migliore è il prodotto finale. Se parto da una materia prima eccezionale e straordinaria l'unico rischio è quella di rovinarla". Con queste parole il maestro Capovilla fa trasparire la sua maniacale attenzione e cura nel selezionare la materia prima, maturata in pianta, raccolta a mano e spesso coltivata solamente per lo scopo di essere distillata.



Distillato di Prunus Domestica

"L'esperienza accumulata ti fa capire che ogni frutto ha un suo momento migliore per essere colto e lavorato". Da queste parole del maestro si intuisce quanto importante sia la necessità di saper attendere e di quanto laboriosa sia la strada per ottenere dei distillati indimenticabili e unici.



Le Lagore

Bonassola (La Spezia)

Giovanni Peruzzi, classe 1992, laureato in scienze e tecnologie agrarie all'università degli studi di Torino da sempre appassionato di natura e piante, ha reso questa passione una professione quando nel 2018 assieme ai fratelli ha aperto l'azienda agricola Le Lagore situata tra Levante e Bonassola alle porte delle Cinque terre. La tenuta è inserita nel progetto di sviluppo rurale grazie alla preziosa collaborazione con la regione Liguria ed i fondi dell'Unione Europea per incentivare l'insediamento di giovani agricoltori. Il progetto di recupero consiste nella pulizia di terreni abbandonati che si affacciano sul mare per una superficie terrazzata di 49000 mq. e l'impianto di 2500 nuove piante aromatiche arricchendo la varietà di quelle già presenti, oltre che a vigneto, frutteto e orto come coltivazioni principali. Durante questi anni di pulizia e impianto, la grande quantità di piante aromatiche spontanee della macchia mediterranea presenti nella tenuta, ha spinto Giovanni a sviluppare una linea di prodotti che utilizza piante spontanee e autoctone del territorio e affidandosi poi alla sapiente esperienza della distilleria DEALP a Susa in Piemonte. Con l'utilizzo di sola acqua di fonte alpina e le botaniche km0 nasce un prodotto che si distingue per qualità e aroma autentico che porta al palato del consumatore un sorso della Liguria di Levante selvaggia e incontaminata.



Mirto Levante

È un prodotto sincero della macchia mediterranea ligure. Nasce dalle piante di mirto spontaneo della storica tenuta, alle porte delle Cinque terre. Le bacche sono raccolte e selezionate a mano e poi infuse in alcool di grano, senza aggiunta di aromi o coloranti. Infusione idroalcolica di bacche di mirto, successiva distillazione delle bacche, filtrazione e aggiunta di sciroppo composto da acqua e zucchero di canna. Di colore rosso rubino-violaceo brillante e intenso, al naso è etereo, balsamico, con evidenti sentori di macchia mediterranea, del frutto fresco e dell'olio essenziale presente nella pianta. Al palato è dolce, avvolgente, caldo, aromatico, con notevole persistenza di gusto.



Gin Solis

Solis Mediterranean Gin unisce le note botaniche del ginepro a quelle del mirto ligure. Forte delle qualità dei suoi ingredienti, si presta ad essere bevuto in purezza o miscelato per la preparazione di cocktails. Distillazione in alambicco in piccoli batch separati di bacche di mirto e ginepro toscano, poi uniti e miscelati. Tipicamente aromatico grazie alle botaniche che lo compongono regala un inconfondibile sapore e una ventata di mediterraneo che conquista al primo sorso.



Amaro Bridge

Bridge è un liquore ottenuto da erbe e aromi selezionati e raccolti a mano nella tenuta. Eucalipto, mirto, finocchietto selvatico, timo, menta e rosmarino raccontano l'armonia olfattiva del territorio, che sorprende ad ogni sorso. Infusione idroalcolica di erbe e aromi naturali, zucchero bianco di canna. Dal sapore dolce ed avvolgente, caldo, aromatico, con notevole persistenza di gusto e una nota finale che richiama la macchia mediterranea e le botaniche che lo compongono.



L'Aceto

Deriva dal latino *acetum*, che a sua volta si ricollega con *acer* "pungente; agro" e si ottiene dalla fermentazione (detta appunto acetica) di liquidi contenenti una debole quantità di alcool (6-8% al massimo in media).

La storia dell'aceto è antichissima. Citato ripetutamente dalla Bibbia, se ne sono trovate tracce in un vaso dell'Egitto prefaraonico, vecchio di circa diecimila anni, a testimonianza del fatto che gli Egizi, così come i Babilonesi e i Persiani, lo conobbero e lo impiegarono per la conservazione dei cibi. Del resto, solo grazie all'aceto i generi alimentari potevano allora essere trasportati su lunghi percorsi. Ma l'aceto era anche, unito all'acqua, una bevanda rinfrescante, contadini e viaggiatori dell'antichità ne facevano largo uso.

Fu però nel Medioevo che l'arte nel preparare l'aceto cominciò ad avere il suo peso, e nelle prime associazioni c'era il massimo riserbo sulla sua lavorazione.

Essendo prodotto da secoli in tante aree geografiche diverse, l'aceto è stato elaborato a partire dai prodotti agricoli più abbondanti e reperibili in ogni zona: dall'uva alle mele, dal malto al pomodoro. Il che si traduce in un ricco e stuzzicante "menu" di aceti diversi.



Acetificio Mengazzoli

Levata di Curtatone (Mantova)

L'aceto a Mantova è una tradizione che si perde nel tempo e che veniva tramandata di padre in figlio nelle famiglie di acetai. Il punto di svolta di questa fantastica tradizione è il 1962. All'epoca Giorgio Mengazzoli aveva un sogno: prendere le redini della tradizione artigianale secolare di Mantova e farla conoscere e apprezzare al di fuori dei confini della città, in Italia e nel mondo. È così, semplicemente e spontaneamente come tutte le migliori cose, che l'Acetificio Mengazzoli ha intrapreso un percorso di crescita di cui va orgoglioso. Da allora molti anni sono passati, a Giorgio si sono affiancati i figli Elda e Cesare e la produzione si è diversificata andando dagli aceti di vino a quelli di mele, dalle Creme di Balsamico ai Mostagri, dai sali agli aceti aromatizzati ma la passione di chi ci lavora con costanza e la selezione accurata delle materie prime sono rimaste le stesse e sono cresciute assieme all'azienda e a chi in essa crede.



Aceto Balsamico di Modena IGP Bio

Frutto della continua ricerca delle migliori materie prime e conseguenza naturale che Mengazzoli ha rivolto alla produzione di aceti da uve da agricoltura biologica grazie all'esperienza secolare tramandata di generazione in generazione. Di forte e unico valore organolettico per un insieme di sentori ben equilibrati e fortemente uniti in un blend ricco e pieno di sentori, capaci di conferire vera rotondità di aromi, gusto e densità.



Aceto di Vino Barbera IGT Bio

La voglia di ricercare, di garantire grande qualità e offrire peculiari caratteristiche ai prodotti ha fatto sì che si potesse offrire il gusto e l'aroma delle uve e dei vini da cui derivano. Aceto biologico da singolo vitigno Barbera I.G.T. Pavia fermentato staticamente in barriques, processo che conferisce una qualità fortemente personalizzata, contraddistinguendolo dagli altri aceti per una corposità più evidente e fragranze più forti e intense.



Aceto di Melograno

Si contraddistingue per il suo gusto acidulo intensamente fruttato. Questo frutto è ricco di antiossidanti, utili per combattere i radicali liberi e l'aceto nasce da una lavorazione sapiente che conserva il gusto tipico del frutto appena raccolto.



Condimela - Aceto Balsamico di Mela

Caratterizzato da uno spiccato aroma agrodolce e da una palpabilità vellutata, ottenuto nella preparazione con succo di mele concentrato, fermentato in modo naturale-statico, e lasciato a maturare per un lungo tempo, per ottenere una trasformazione diretta degli zuccheri in acido acetico, e creare così un'acidità meno pungente e un giusto equilibrio con i residui zuccherini della materia prima.

L'Olio

La storia dell'olivo, dei suoi frutti e dell'olio che da esso si produce si intreccia con la storia delle antiche civiltà. Già nel 5000 a.C. la coltivazione delle olive era praticata nelle regioni del Medio Oriente e da qui si diffuse poi lungo le coste del Mediterraneo, dell'Africa e del Sud Europa.

Dobbiamo ai Fenici, con i loro intensi commerci via mare, la diffusione e la conoscenza del prezioso "oro verde" presso tutte le più grandi civiltà dell'area mediterranea, soprattutto in Grecia dove era commercializzato come cibo, ma anche come medicamento, unguento, cosmetico e persino come protezione per gli atleti ed i guerrieri.

Furono in seguito i romani ad introdurre e promuovere la coltivazione dell'olivo nei territori conquistati, favorendone la definitiva diffusione in tutta l'area mediterranea. Nel Medioevo vennero recuperati i terreni migliori per la produzione dei cereali di base e per la coltivazione dell'albero di ulivo, grazie all'intuizione di parte della borghesia commerciale, che vedeva nell'olio un commercio fiorente. Nel 1400 l'Italia divenne il maggior produttore di olio d'oliva al mondo.

Gli ultimi decenni hanno decretato il successo e la riqualificazione dell'olio, anche grazie al successo della dieta mediterranea. L'olio di oliva è diventato uno dei prodotti alimentari italiani più amati e più esportati nel mondo.



Azienda Agricola Viola

Frazione Sant'Eraclio, Foligno (PG)

Per Marco Viola l'ulivo rappresenta l'albero genealogico della sua famiglia. Alle radici Biagio e Lucia, che già nell'800 trasmisero al figlio Ferdinando l'amore per l'olivicoltura. Sarà il figlio di Ferdinando, Diamante, che aggiungerà alla storia dei Viola lo spirito imprenditoriale fino ad estendere a 30 ettari le terre coltivate e ad aprire il primo frantoio Viola nel castello di Sant'Eraclio. Biagio Viola, figlio di Diamante e padre di Marco, diventa il custode delle emozioni di famiglia legate alla terra e a questo frutto straordinario che è l'oliva, perla verde e generosa ma esigente nel rispetto dei tempi e della natura. Questo è il motivo per cui i Viola vivono da 150 anni in simbiosi con l'ulivo, ringraziando il sole che lo fa crescere, temendo le gelate che potrebbero rovinarne i frutti, ma difendendolo sempre con pazienza, rispetto e dedizione. Marco nutre una profonda gratitudine per l'olivo e pertanto presta una scrupolosa cura ed attenzione a tutte le fasi della produzione: dalla raccolta alla tavola dei consumatori.



Il Passo delle Capre

Olio extra vergine di oliva italiano

Le capre in collina segnano il passo sull'erba e sulle pietre, si alzano in equilibrio a brucare teneri germogli, ovunque; l'uomo immagina il percorso, le segue, senza anticiparne mai il cammino. Nasce da qui "Il Passo delle Capre", un olio extravergine che indica una strada nuova. Limpido da filtraggio, fluidità media e di colore verde con leggeri riflessi dorati. All'olfatto offre eleganti sentori di cuore di carciofo, erbe di campo e lattuga, mostra complessità nelle note di menta, salvia e mandorla bianca. Al gusto conferma il carciofo, associato a cannella e mandorla bianca. Piccante lungo e persistente, speziato di pepe nero in chiusura. Amaro presente, piacevolmente integrato nella struttura complessiva.



GERMANIA

MOSELLA

Il riflesso delle viti sull'acqua accompagna la Mosella lungo tutto il suo corso, dalla sorgente sui Vosgi fino alla confluenza con il Reno a Coblenza, attraverso la Francia e il Lussemburgo dove è chiamata Moselle, e la Germania, dove prende il nome di Mosel.

Fondamentale qui è la natura del terroir che, strappato dal fiume alla roccia e modulato in ampie anse nel corso dei secoli, ha creato un paesaggio con caratteristiche assolutamente uniche per la sua composizione vulcanica e per la ricchezza di ardesia stratificata in scisti asfaltate.

Elementi fondamentali per la produzione di un Riesling ricco di profumi e sapori minerali tali da renderlo unico al mondo e in grado di mantenere, anche a maturazione raggiunta, un livello di acidità elevato che ne permette un lungo invecchiamento.



Meulenhof

Erden

L'azienda a conduzione familiare Meulenhof si trova a Erden, sulle rive della Mosella terra di meravigliosi Riesling. Le prime tracce di questa antichissima cantina risalgono al 1337, si tratta quindi di una lunga tradizione vitivinicola che si tramanda di generazione in generazione. La vinificazione è curata scrupolosamente, caratterizzata da una pre-chiarificazione naturale e una fermentazione a temperatura corretta ottenendo vini complessi, longevi ed eleganti. I vigneti di proprietà più importanti sono tre e sorgono sulle rive del fiume Mosella, caratterizzati da terreni e microclimi differenti. Il vigneto di Erdener Prälat è una stretta striscia di terreno particolarmente ricco di mineralità disposto su ripidi terrazzamenti. Erdener Treppchen è posto a valle su zone rocciose di ardesia blue ed esalta gli aromi eleganti e fruttati del Riesling. I vigneti di Wehlener Sonnenhur sono collocati nella zona più favorevolmente esposta del pendio confinante con il fiume Mosella e sono da sempre riconosciuti per i loro toni minerali di indiscutibile eleganza e personalità.



Riesling Feinherb

Un vino "d'ingresso", semplice, puro e schietto, dalle deliziose note fruttate tipiche del riesling. Perfetto equilibrio di zuccheri e acidità che mirano verso freschezza e tensione. Al palato sentori di mela e agrumi per un finale intenso e lungo.

*Zuccheri residui 19,4 gr/lit.
Acidità 7,7.
Alcol sviluppato 11%.*



Erdener Treppchen Riesling Kabinett

Il suo bouquet offre un intenso e ampio ventaglio di aromi fruttati, dalla pesca all'ananas, fino al frutto della passione e alle note agrumate. Con il tempo si aggiungono sentori minerali e fumé che ritroviamo, insieme alla frutta, anche al palato. In bocca è perfettamente bilanciato, succoso e minerale, con un ottimo equilibrio tra struttura e freschezza. Il finale è vivace e pulito, con un intrigante tocco di spezie.

*Zuccheri residui 47,9 gr/lit.
Acidità 8,4.
Alcol sviluppato 10%.*



Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese

Naso eccitante ed ampio di frutta gialla ed esotica, seguito dalle immancabili note minerali. In bocca è fresco e minerale ma al contempo cremoso e di buon corpo, con ancora i sentori fruttati e minerali a dominare il palato. Nel lungo e pulito finale predomina la nota dolce tipica dello Spätlese (vendemmia tardiva), che lo rende ancor più elegante e seducente.

*Zuccheri residui 74,7 gr/lit.
Acidità 9,6.
Alcol sviluppato 8,5%.*



Erdener Treppchen Riesling Spätlese 'Alte Reben'

Proviene da vecchie viti (alte reben) situate nei pendii più ripidi, che conferiscono grande concentrazione, profondità ed una setosa tessitura del vino. I sentori minerali e salini del vino generano una tensione positiva tra la profonda concentrazione e la freschezza. Al palato è ricco, materico, fresco e appagante.

*Zuccheri residui 80,4 gr/lit.
Acidità 7,4.
Alcol sviluppato 7,5%.*



Erdener Treppchen Riesling Auslese

Giallo paglierino luminoso con timidi riflessi verdognoli. È prodotto con uve selezionate (Auslese) e raccolte tardivamente. Al naso si presenta con i tipici sentori di idrocarburi che fanno da sfondo a interessanti note di camomilla, albicocca disidratata, agrumi canditi e di spezie dolci. Il sorso è dolce ma mantiene una buona acidità rinfrescante. Ottima la persistenza.

*Zuccheri residui 95,9 gr/lit.
Acidità 10,9.
Alcol sviluppato 9%.*

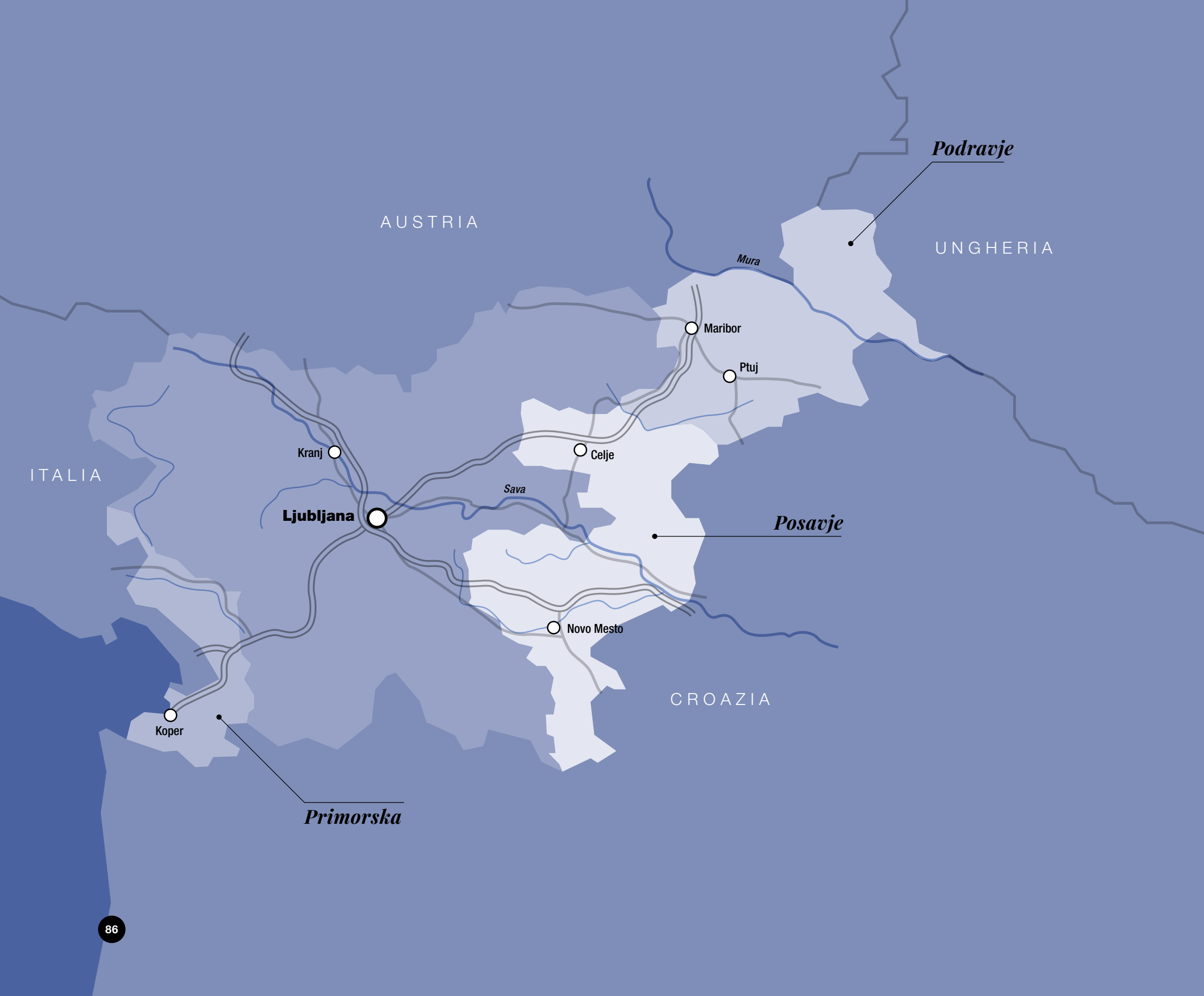


Erdener Treppchen Riesling Beerenauslese

I vini Beerenauslese sono fatti con uve accuratamente selezionate per creare quei ricchi vini da dessert per i quali la Germania è famosa. Fatti usualmente in 2-3 vendemmie ogni decennio, questi vini sono equilibrati con acidità e zuccheri in tali quantità da poter invecchiare per decenni. Al naso si concede fragranze di canditi, di crema pasticcera, di buccia di limone. Al palato risulta fresco e armonico, con sfumature di ananas sul finale e un gradevole retrogusto di miele.

*Zuccheri residui 233 gr/lit.
Acidità 12,1.
Alcol sviluppato 8%.*





AUSTRIA

Podravje

UNGHERIA

Mura

Maribor

Ptuj

Kranj

Celje

Sava

Ljubljana

Posavje

Novo Mesto

CROAZIA

Koper

Primorska

SLOVENIA

Ideale prolungamento della Venezia-Giulia, i dolci pendii delle sue colline offrono zone perfette per la viticoltura, raggruppate in tre distinte regioni vinicole: a sud-ovest la Primorska, la più vicina all'Italia, nella parte sud-orientale la regione vinicola Posavje e nell'area nord orientale Podravje. Qui la viticoltura prospera e incuriosisce, alimentata da propizi fattori ambientali (varietà dei terreni, clima continentale e mediterraneo a seconda della zona) e da una tradizione enologica risalente ai monaci medievali.



Valter Sirk

Visnjevnik

L'azienda Valter Sirk è sita nel paese di Visnjevnik (pieno Collio Sloveno) in zona collinare superiore; questa peculiarità morfologica porta ad una prima caratterizzazione dei suoi vini che hanno una spiccata freschezza e facilità al gusto. Il suolo di matrice marna e la presenza nel terreno di una forte percentuale di sali minerali conferiscono notevole sapidità, buona persistenza al palato, freschezza e celerità di beva. La coltivazione delle vigne si svolge nella massima naturalezza, seguendo i cicli del sole e della luna, adottando tecniche biologiche e di coltivazione integrata per la preservazione dell'integrità naturale della vigna. Affinamento in vasche acciaio per garantire una chiara determinazione del gusto originario del vitigno e bâtonnage a mano onde garantire il rimescolamento delle sole fecce nobili. L'azienda dispone di 8 ettari più altri 3 in affitto, coltivati prevalentemente a uve bianche come Ribolla Gialla, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco, Malvasia Istriana, ma anche a bacca rossa come Merlot, Malbec, Cabernet Franc, per una produzione media annua di circa 40.000 bottiglie.



Pinot Blanc Riserva ConteA

Vigneto composto soltanto da selezione di miglior pinot blanc.
Anno impianto 1987.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale. Quattro anni di fermentazione ed affinamento in tonneau nuovi a bassa tostatura. Decantazione in acciaio per i successivi 4/6 mesi. Imbottigliamento dopo 60 mesi di affinamento. Colore giallo luminoso, una grossa persistenza ed un'eccellente combinazione di forte eleganza e bevibilità. L'equilibrio fatto vino. Numero di bottiglie prodotte circa 1000. Da abbinare in cucina con carni bianche e formaggi freschi.



Merlot Riserva ConteA

Tre vitigni con tre cloni separati (francese 60%, rauscedo 10%, ignota centenaria 30%).
Anno impianto 1993, 1996.

Sistema di allevamento doppio capovolto. Sei mesi di vinificazione separata dei 3 cloni in cemento, successivi 5 anni unione cloni in barrique/tonneau ed infine decantazione in acciaio 4/6 mesi. Imbottigliamento dopo 80 mesi di affinamento. Colore rosso delicato si presenta con una struttura tannica delicata e rotonda. Il palato è ricco, avvolgente e di estrema eleganza. Numero di bottiglie prodotte circa 1000. Da abbinare in cucina con caccagione, stracotti e carni in genere.



Chardonnay Riserva ConteA

Vigneto composto da soli cloni francesi. Anno impianto 1989.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale. Quattro anni di unione in tonneau totalmente nuovi. Decantazione in acciaio 4/6 mesi. Imbottigliamento a 50 mesi dalla vendemmia. Affinamento per almeno 6 mesi in bottiglia. Di colore giallo vivo, presenta una marcata struttura ed una grandissima persistenza. Vino di spiccata tipicità, potenza ma anche eleganza. Numero di bottiglie prodotte circa 1000. Da abbinare a carni bianche, arrostiti di vitello/maiale – oppure in semplice degustazione.



Ribolla Gialla

Vigneto Zagrad, Rkiča.
Anno impianto 1975, 1986.

Sistema di allevamento capovolto unilaterale, Guyot unilaterale. Pressatura soffice, fermentazione 100%. in vasca d'acciaio, batonnage a mano, macro filtrazione. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento. Vino di grande freschezza e notevole mineralità. Si distingue per vivacità, tipicità e rigore. Numero di bottiglie prodotte 7000. Da abbinare in cucina con pesci neutri, bianchi e crudo di pesce.



Jakot Friulano

Vigneto Njiva.
Anno impianto 1990, 1993.

Sistema di allevamento doppio capovolto. Criomacerazione, pressatura soffice, batonnage a mano, fermentazione controllata in vasche acciaio, macrofiltrazione. Imbottigliamento dopo 15 mesi di affinamento. Colore giallo paglierino, pulizia al naso con profumi eleganti. Al gusto ha spiccata personalità, aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il profumo della mandorla amara. Numero di bottiglie prodotte circa 5500. Da abbinare in cucina con pesci in genere e crostacei.



Malvasia

Vigneto Vipolže.
Anno impianto 1975.

Sistema di allevamento doppio capovolto. Criomacerazione, pressatura soffice, vinificazione classica con maturazione 80% in vasca acciaio e 20% in botti di rovere usate. Imbottigliamento dopo 15 mesi di affinamento. Colore giallo paglierino, freschezza, notevole mineralità, molto accattivante, e con i tipici sentori di fiore di camomilla presenti nella malvasia istriana. Numero di bottiglie prodotte circa 7000. Da abbinare in cucina con piatti freschi.



Pinot Grigio

Vigneto Zagrad, Rkiča, Zamurava.
Anno impianto 1988, 1992, 1994.

Sistema di allevamento doppio capovolto e Guyot unilaterale. Pressatura soffice, sosta sulle bucce, fermentazione controllata in vasca, batonnage a mano, macrofiltrazione. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento. Di colore intenso spicca per una vivace freschezza e fortissima mineralità. Bocca elegante e di buon slancio sapido. Numero di bottiglie prodotte circa 2000. Da abbinare in cucina con conchiglie, crostacei e pesce forte baccalà/stocafisso.



Pinot Blanc

Vigneto Zagrad, Neblo.
Anno impianto 1992, 1995

Sistema di allevamento doppio capovolto e Guyot unilaterale. Pressatura soffice, sosta sulle bucce, fermentazione controllata in vasca, batonnage a mano, macrofiltrazione. Imbottigliamento dopo 15 mesi di affinamento. Di colore giallo paglierino spicca per la grande eleganza unita a freschezza e notevole sapidità. In bocca tipicità con sentori di crosta: in sintesi enorme eleganza setosa. Numero di bottiglie prodotte circa 2000. Da abbinare a tutta la cucina di pesce ma risulta pure un ottimo aperitivo.



Chardonnay

Vigneto Snežeče, Rončuca.
Anno impianto 1989 - 1990.

Sistema di allevamento doppio capovolto, Guyot bilaterale. Pressatura morbida, fermentazione controllata in vasche acciaio 80% e in botti rovere usate 20%, batonnage a mano, macro filtrazione. Imbottigliamento a 15 mesi dalla vendemmia. Affinamento per 2 mesi in bottiglia. Vino di pura eleganza, potenza ed equilibrio. Numero di bottiglie prodotte circa 2000.



Sauvignon

Vigneto Njiva, Zamurava.
Anno impianto 1990, 1995.

Sistema di allevamento capovolto unilaterale, Guyot unilaterale. Vinificazione con 3 diversi cloni criomacerati e vinificati separatamente per essere assemblati in seguito, uva molto matura, macrofiltrazione. Imbottigliamento a 15 mesi dalla vendemmia. Affinamento 2 mesi in bottiglia. Vino di estrema eleganza e potenza. Spicca per freschezza e notevole mineralità. Numero di bottiglie prodotte 1500. Destinato a intenditori, amanti della tipologia piatti con pomodoro, crostacei.



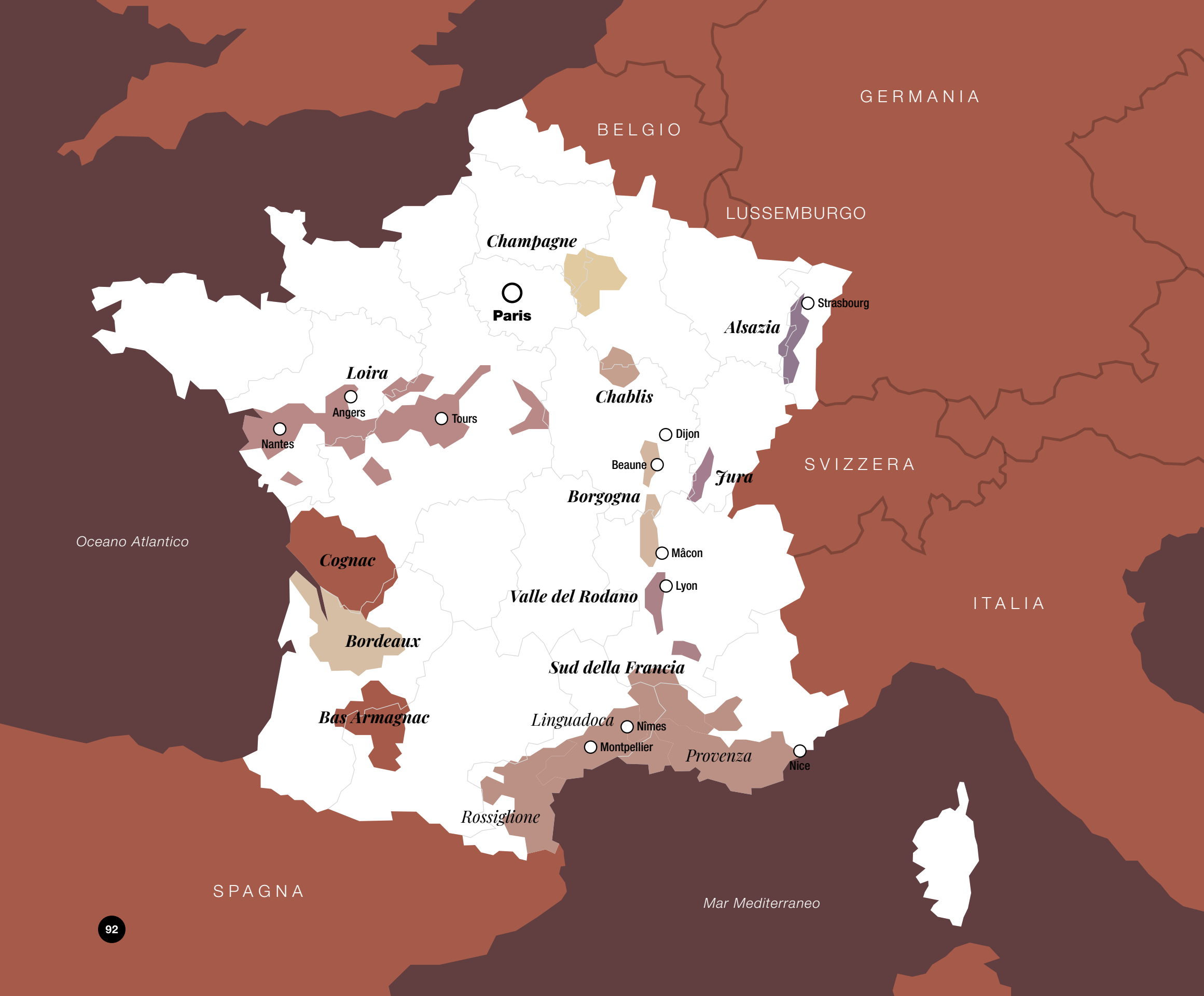
Merlot

Vigneto 60% francese,
40% rauscedo.
Anno impianto 1993, 1996.

Sistema di allevamento doppio capovolto. Dopo macerazione bisettimanale, la massa viene fatta fermentare ed affinare 6 mesi in cemento per poi sostare in legno per i successivi 12/18 mesi. Vino rosso fresco dal colore rubino e molto fruttato da utilizzare su carni in generale e pesci strutturati.







BELGIO

GERMANIA

LUSSEMBURGO

Champagne

Paris

Strasbourg

Alsazia

Loira

Angers

Tours

Nantes

Chablis

Dijon

Beaune

Jura

SVIZZERA

Borgogna

Mâcon

Lyon

Valle del Rodano

ITALIA

Sud della Francia

Linguadoca

Nîmes

Montpellier

Provenza

Nice

Rossiglione

Bas Armagnac

Bordeaux

Cognac

Oceano Atlantico

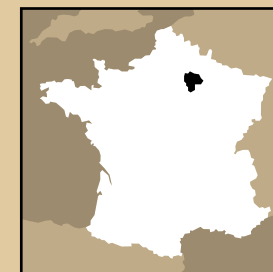
Mar Mediterraneo

SPAGNA

FRANCIA

Sarebbe impossibile immaginare la Francia senza vino, così come, del resto, il vino senza la Francia. Le prime testimonianze sulla presenza e la coltura della vite in Francia risalgono al 600 a.C. circa, quando i Greci fondarono Massalia, l'attuale Marsiglia, e introdussero la vite. Tuttavia, come per altri paesi vitivinicoli Europei, si ritiene che anche in Francia la vite fosse già presente allo stato selvatico prima dell'arrivo dei Greci. Successivamente il forte sviluppo dell'enologia e della viticoltura francese ebbe inizio con l'arrivo dei Romani, alla fine del II secolo a.C., i quali, già forti consumatori di vino, avevano l'abitudine di introdurre le proprie tradizioni e prodotti ovunque andassero a conquistare nuove terre per l'Impero.

Nel VI secolo la viticoltura era ben radicata e diffusa praticamente in tutto il territorio francese, prevalentemente ad opera di monaci che coltivavano ampiamente la vite nei loro monasteri. Un particolare merito va riconosciuto proprio all'opera svolta dai monaci per l'enologia; il loro prezioso contributo ha portato allo sviluppo e il perfezionamento delle tecniche enologiche, la stessa enologia moderna si basa in larga parte sul loro lavoro. Nella prima metà del XVIII secolo quasi tutti i vigneti vennero devastati dalla fillossera della vite e fu necessario ripiantarli con molta fatica. Già allora però i francesi erano consapevoli che condizioni del terreno, clima e vitigno creavano una caratteristica unica ed originale. Dopo la seconda guerra mondiale la Francia riuscì a registrare uno sviluppo qualitativo ed una crescita economica nell'industria del vino che perdurano ancora oggi.



Côte de Sézanne

Il vitigno principale è lo chardonnay e si narra che a Sézanne, sotto il regno di Luigi IX, il Santo, ne fu piantata la prima vite. I suoli sono gessosi e ricchi di una tipologia di fossile marino incluso nel calcare (micraster) conferendo ai vini profumi maggiormente fruttati, intensi e gustosi.

Vallée de la Marne

Vallée de la Marne (Marne ed Aisne): le colline sono caratterizzate da terreni argillosi e calcarei, a tendenza marnosa. I vigneti sono per lo più di uve nere: pinot noir e pinot meunier. Gli champagnes della vallée de la Marne, grazie alla loro grande varietà, possiedono un seducente bouquet fruttato ed un'elevata morbidezza.

Grande Vallée de la Marne

Anche se meno conosciuta e meno estesa delle più famose Côte des Blancs (ad est) e Vallée de la Marne (a nord), la Grande Vallée de la Marne non ha nulla da invidiare alle sue concorrenti. È composta da 13 piccoli villaggi ed i vari produttori di questa zona si sentono, con orgoglio, una comunità "a parte". Si coltivano tutti e tre i vitigni: Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay; il loro sapiente assemblaggio, nel rispetto delle tradizioni familiari e della natura, crea vini di alta qualità, con diverse e sorprendenti caratteristiche.

Montagne de Reims

Montagne de Reims (dipartimento della Marna): le colline, principalmente esposte a Sud, sono caratterizzate da terreni gessosi che assicurano un ottimo drenaggio ed il cui colore chiaro riflette intensamente i raggi del sole. Il vitigno predominante è il pinot noir. Nelle cantine (caves) delle montagne di Reims riposano champagnes rinomati per la potenza, la struttura e la nobiltà.

Côte des Blancs

Côte des Blancs (Marne): il vitigno principale è lo chardonnay, l'unica uva a bacca bianca autorizzata per la produzione dello champagne. I terreni, gessosi, assicurano elevate riserve d'acqua e calore al sottosuolo. Dalla Côte des Blancs nascono champagnes pregiati, caratterizzati da vivacità e carattere, con aromi leggeri e delicati, simboli di finezza ed eleganza.

Côte des Bar (Aube)

Côte des Bar: nei terreni argillo-calcarei il vitigno principale è il pinot noir. Gli champagnes della Côte des Bar sono vini di carattere, rotondi e dagli aromi complessi.

Champagne

È il vino più conosciuto al mondo e proviene esclusivamente dall'omonima regione Champagne-Ardenne, a circa 150 km a est di Parigi. La vite qui prospera dall'epoca romana in una zona al limite geografico per la sua coltivazione ed il suolo è prevalentemente composto da craie, pietra calcareo-gessosa che ne costituisce ben il 75%. I suoi vini diventarono popolari tra la fine del XIV e il XVI secolo, con i cosiddetti vin gris che arrivavano fino alla corte del Re di Francia e, soprattutto, spopolavano Oltremania. Per lo champagne bisognerà aspettare la metà del XVII secolo e le intuizioni di un monaco benedettino, Dom Pierre Pérignon, economo dell'abbazia di Hautvillers. Intuizioni che contribuiranno in maniera determinante alla nascita dello champagne ma bisogna considerare tanti altri fattori più o meno casuali: è per questo che si tende giustamente a dire che "lo champagne ha inventato sé stesso".

La sua storia è vecchia di secoli ed è ricca di aneddoti. All'inizio del XX secolo, lo Champagne aveva già la potenza d'un mito. Nel 1911 una Echelle des Crus classificò 17 villaggi con il titolo Grand Cru, 44 villaggi Premier Cru e 258 villaggi come Cru Periferici. L'area vitata copre una superficie totale di circa 33.000 ettari, tre sono le appellazioni (Champagne, Coteaux Champenois e Rosé des Riceys) e si estende tra le Montagne di Reims e la Vallée de la Marne, tra la Côte des Blancs e alcuni territori dell'Aube e dell'Aisne.

Per la produzione è autorizzato l'uso di tre vitigni: chardonnay (28% della superficie piantata), pinot noir (38% della superficie piantata), pinot meunier (34% della superficie piantata). Il disciplinare consente pure l'utilizzo dell'arbanne, petit meslier e pinot blanc presenti oggi solo nelle "vieilles vignes".



Delong Marlène

Allemant

Fondata nel 1966 ad Allemant da Gérard Delong la proprietà possiede oggi 5,30 ettari su tre villaggi del Sézannais: Allemant, Broys e Sézanne. Con massima cura e rigore, oggi Marlène ed il marito Damien coltivano i tre vitigni champenois su vigne di circa 40 anni. L'intera conduzione della maison è per loro un'intuizione naturale, proveniente dalla loro passione per la vite e la vigna. Convinti della ricchezza della natura hanno scelto di condurre i vigneti adottando tecniche biologiche e di cultura ragionata nel massimo rispetto del loro terroir e per consentire ai propri champagnes di rivelare tutta la loro personalità. In cantina vige la massima attenzione, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni e non effettuando filtrazioni.



Ter Originel

31% chardonnay
33% pinot noir
36% pinot meunier

Champagne di carattere, abbondante nei sapori e negli aromi. Al naso sviluppa aromi di frutti gialli maturi, frutta candita e miele. Al palato è carico e complesso, con un perfetto equilibrio tra la spiccata acidità e il gusto morbido e fruttato.

Maturazione su fecce 36 mesi.
Dosaggio 6,5 gr/lt.

Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.



Rosé

32% chardonnay
32% pinot noir
36% pinot meunier

Vinificazione parcellare per un rosé d'assemblaggio (da 15 a 20% di vino rosso a seconda delle annate) dagli aromi maturi e complessi. Di colore vermiglio con riflessi ramati al palato è fresco e dolce, i frutti rossi sempre presenti, lasciano spazio a un aroma di arance rosse che danno una buona dimensione sul finale. Opulento e goloso, con perlage cremoso.

Maturazione su fecce 42 mesi.
Dosaggio 4 gr/lt.



Grande Réserve

50% chardonnay
30% pinot noir
20% pinot meunier

Al naso sprigiona sentori di brioche e cedro candito, seguiti da una suadente nota di nocciola tostata. Il sorso è ricco, pieno e voluttuoso, ma mai eccessivo nonostante i richiami burrosi.

Maturazione su fecce 72 mesi.
Dosaggio 6 gr/lt.



Zéro Dosage

70% chardonnay
26% pinot noir
4% pinot meunier

Champagne dal profilo olfattivo aperto ed elegante con percezioni di frutta rossa, erbe aromatiche e spezie. Racchiude tutta la purezza della terra calcarea di Allemant. Naturale e schietto, sincero in tutta la sua freschezza e vivacità.

Maturazione su fecce 48 mesi.
Nessun dosaggio.



Sans Filtres Millesimato

100% chardonnay

Blanc des Blancs lieux-dit Beaugard nel villaggio di Broyes. Proviene da vigne di 24 anni esposte in pieno sud su suolo calcareo che favorisce i vini soleggiati. Vinificazione: lieviti autoctoni (AF) e batteri (FML). Nessuna refrigerazione o filtrazione per preservare gli aromi distintivi del vino e conservare le fecce fini che aggiungono sapore e consistenza una volta in bottiglia. Affinamento 10 mesi in cuves sui lieviti. Nessun travaso (minore ossigenazione). I vini hanno il tempo di arricchirsi, riposare e illuminarsi naturalmente. Al naso si apre con note cremose di lievito e frutta gialla. Il palato è rotondo e fresco, piacevolmente gessoso con un finale morbido.

*Maturazione su fecce 36 mesi.
Nessun dosaggio.*



Esprit Nature Chardonnay

100% chardonnay

Proveniente da 2 parcelle di vigne esposte in pieno sud e da suolo argillo-calcareo che favorisce vini aromatici. Vinificazione da solo cuore della cuvée, lieviti indigeni, fermentazione malolattica ricercata. Nessuna filtrazione. Di colore paglierino brillante, al naso è fresco e potente su note di fiori bianchi e agrumi. L'attacco in bocca è franco, fresco e cremoso. La bocca è elegante, rotonda e ricca su agrumi con un finale iodato.

*Maturazione su fecce min. 72 mesi.
Dosaggio 3,3 gr/lt.*



Esprit Nature Pinot Noir Millesimato

100% pinot noir

Questo 100% Pinot Noir in purezza, proveniente dai vigneti di Allemand "Bézetelle" e "Le Grand Larry", è il frutto di una viticoltura sostenibile. È uno champagne naturale nella sua espressione più libera, maturato con i suoi lieviti indigeni e sottoposto a fermentazione malolattica naturale e totale. Nessuna filtrazione. Avvolto da un intenso colore giallo dorato, questo Pinot Noir si esprime con la sua potenza. Al naso sprigiona ricchi aromi di finezza, che si aprono su note di frutta secca e spezie. Il suo palato fresco, leggermente speziato e acidulo, rivela sapori di ciliegia.

*Maturazione su fecce minimo
60 mesi. Dosaggio 4 gr/lt.*



Esprit Nature Pinot Meunier Millesimato

100% pinot meunier

Proveniente da 3 parcelle di vigne esposte in pieno sud, sud-est e da suolo argillo-calcareo che favorisce vini aromatici. Vinificazione da solo cuore della cuvée, lieviti indigeni, fermentazione malolattica sistematica per evitare l'aggiunta di solfiti e privilegiare dei vini morbidi ed equilibrati. Nessuna passaggio a freddo e nessuna filtrazione. Di colore giallo paglierino satinato, al naso è fiorito e con note leggermente tostate. La bocca è morbida, fruttata, floreale e setosa. Il finale rimanda al pompelmo candito con note di frutti rossi.

*Maturazione su fecce min. 48 mesi.
Nessun dosaggio.*



Charpentier

Charly-sur-Marne

La famiglia Charpentier coltiva la vigna da ben otto generazioni. Il calesse, emblema di questa azienda fondata nel 1855, simboleggia oggi il loro dovere di perpetuare il savoir-faire ed i valori ricevuti in eredità. Oggi la Maison si presenta con tecnologie avanzate e lavorazioni in ambienti all'avanguardia. L'esposizione eccezionale dei vigneti inoltre ne ha permesso la messa in opera di un modello di coltura ragionata e molte parcelle sono già da tempo convertite al biologico. Lo stile della maison è indiscutibilmente deciso. Espressione dei terroirs di appartenenza con una vinificazione coerente e molto accurata da non lasciare indifferenti gli assaggiatori.



Tradition Brut

80% pinot meunier
15% chardonnay
5% pinot noir

Cuvée simbolo dell'azienda, viene prodotta con il 15% del vin de réserve. Profumi freschi e fragranti al naso con note di agrumi canditi e pane tostato. Cremoso al palato, si annuncia in bocca con un sorso avvolgente e morbido, caratterizzato da una bella vena, sapida e fresca.

*Maturazione su fecce 36 mesi.
Dosaggio 7 gr/lt.*

**Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.**

**Disponibile anche in versione
JEROBOAM da 3 lt.
in cassa legno.**



Brut Millésimé

65% pinot meunier
30% chardonnay
5% pinot noir

Questa cuvée ci gratifica di un intenso colore oro luminoso. Il naso è molto fine e puro, dominato da sentori di frutti esotici e spiccate note minerali. L'espressione del vino in bocca è un'armonia tra la potenza, la freschezza minerale, la cremosità del perlage e un dosaggio curato. Perfetta sintesi di eleganza, complessità, intensità e freschezza.

*Maturazione su fecce 60 mesi.
Dosaggio 7 gr/lt.*



Pinot Meunier Zéro Dosage

100% pinot meunier

Proveniente da un'unica parcella «Les Chauffours» piantata nel 1961 e coltivata in biodinamica da 10 anni. Di colore dorato intenso. Il naso rivela una freschezza integrata tra note di fiori, grassezze di frutta secca e vibrante mineralità. Una bollicina stuzzicante accompagna quello che si rivela un grande champagne, levigato, succoso e pulito. Impreziosito da un gran bel frutto giallo che ti prende e ti conquista sorso dopo sorso, dal finale quasi graffiante per quanto risulta vivo e pulsante.

*Maturazione su fecce 36 mesi.
Nessun dosaggio.*



Terre d'Emotion Brut Vérité

70% chardonnay
15% pinot meunier
15% pinot noir

Selezione parcellare di vecchie vigne. Il naso è di estrema finezza ed esprime una spessa e ricca matrice fruttata matura fusa a note di arachidi e un filo di mineralità. Al palato è freschissimo ed elegante, molto complesso tra note grasse, iodato-saline, dolcezze fruttate e richiami speziati. E, quando con il finale sapido pensi abbia detto tutto, ecco una persistenza praticamente infinita a stupire ancora.

*Maturazione su fecce da 4 a 7 anni.
Dosaggio 6 gr/lt.*

**Disponibile anche in versione
MAGNUM astucciato**



Terre d'Emotion Blanc de Blancs

100% chardonnay

Selezione parcelle di vecchie vigne. Vendemmia manuale e fermentazione malolattica naturale ricercata per una stabilità biologica del vino e una riduzione di SO₂. Assemblaggio parcelle della sola Cuvée con i vins de réserve affinati in vecchie botti di quercia. Naso delicato e goloso, su note di agrumi, meringa e burro fresco. La bocca è ricca, minerale e setosa. Finale fresco e salino di estrema eleganza.

*Maturazione su fecce 60 mesi.
Dosaggio 6,5 gr/l.*



Terre d'Emotion Blanc de Noirs

80% pinot noir
20% pinot meunier

Selezione parcelle di vecchie vigne. Vendemmia manuale e fermentazione malolattica naturale ricercata per una stabilità biologica del vino e una riduzione di SO₂. Assemblaggio parcelle della sola Cuvée con i vins de réserve affinati in vecchie botti di quercia. Di colore oro dai riflessi luminosi. Il naso è concentrato, espressivo e arioso su note di piccoli frutti rossi, toast, vaniglia e spezie. In bocca è avvolgente, di estrema lunghezza su fresche note minerali.

*Maturazione su fecce 60 mesi.
Dosaggio 4,5 gr/l.*



Terre d'Emotion Sans Soufre Ajouté

50% chardonnay
50% pinot noir

Selezione parcelle di vecchie vigne a Saulchery. Lunga fermentazione alcolica a bassissima temperatura con lieviti indigeni selezionati. Fermentazione malolattica naturale per garantire una stabilità biologica ottimale del vino senza l'uso di SO₂. Nessuna filtrazione e chiarificazione. Dal colore leggermente dorato e perlage fine ed elegante. Il naso è complesso con sottili note di aromi terziari. Al palato è intensamente morbido. Questo sorprendente Champagne vi offre il vero gusto di un'esperienza rara e autentica.

*Maturazione su fecce 50 mesi.
Nessun dosaggio.*



L. Bénéard-Pitois

Mareuil-sur-Ay

Il mondo del vino entra nella famiglia Bénéard-Pitois nel 1850. La passione comune, accompagnata al lungo apprendimento a fianco di nonni e genitori, va di pari passo con la pazienza, il rigore ed il rispetto della natura. La proprietà di 10 ettari comprende circa 37 parcelle. Le vigne di Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir si estendono ai lati della Côte des Blancs e della Grande Vallée de la Marne, hanno un'età media di 25 anni e godono del suolo calcareo tipico di questa regione. I vini elaborati sono rotondi e pieni, caratterizzati da aromi di agrumi, frutta secca, miele e spezie.



Brut Carte Blanche Premier Cru

75% pinot noir
5% pinot meunier
20% chardonnay

La vivace effervescenza e le delicate bollicine esaltano il bel colore oro rosato. Al naso si presenta franco ed espressivo, sviluppando aromi di frutta fresca a cui seguono note acidule e un accenno finale di pasticceria. Il fruttato percepito al naso continua al palato con note di mela rossa e un amaro leggero e nobile. La bocca è ampia, equilibrata con finale morbido e generoso.

Maturazione su fecce 24 mesi.
Dosaggio 7,4 gr/lt.



Brut Réserve Premier Cru

60% pinot noir
40% chardonnay

Il colore luminoso ne ravviva il perlage fine e persistente. Elegante e delicato, al naso rivela aromi di frutta fresca ed un floreale discreto. Nel bicchiere sviluppa profumi di fiori secchi, cannella e frutta candita. Ne confermano la maturità note di buccia d'arancia e di spezie dolci. La bocca è fresca, l'equilibrio perfetto ed una bella persistenza.

Maturazione su fecce 30/36 mesi.
Dosaggio 7,4 gr/lt.



Brut Nature Premier Cru

60% pinot noir
40% chardonnay

Di vivace effervescenza si presenta di colore limpido e brillante. Incantevole al naso per gli aromi di frutta secca, note candite con un tocco di agrume nel finale. L'attacco in bocca è rotondo su note di liquirizia ed una vivace freschezza marcata dall'agrume. Il finale sorprende per il suo equilibrio e la grande purezza. Uno champagne senza artifici per veri ed appassionati intenditori.

Maturazione su fecce oltre 36 mesi.
Nessun dosaggio.



Brut Rosé Premier Cru

74% chardonnay
20% pinot noir
2% pinot noir vinificato in rosso

Il colore è salmone con riflessi ramati, l'effervescenza vivace e persistente, la spuma delicata. Il naso, goloso e concentrato, si apre con note di confettura di fragole e si affina con note di petali di rosa e fiori di bosco. Il palato è fine e setoso, con un finale che rivela aromi di lampone, marasca e una nota di scorza di pomelo fresco. Una fine amarezza completa il palato, con petali di rosa, già percepiti al naso, e mandorla caramellata.

Maturazione su fecce oltre 24 mesi.
Dosaggio 7,5 gr/lt.



*Brut Millesimato
Blanc de Blancs
Premier Cru*

100% chardonnay

Di colore giallo paglierino intenso con una bollicina fine e persistente. All'olfatto si presenta con profumi di frutta gialla leggermente candita, cenni di pasticceria e di tabacco biondo nel finale. Al palato è fresco e ampio, con un sorso cremoso e avvolgente.

*Maturazione su fecce 48 mesi.
Dosaggio 4,3 gr/lt.*





Huré Frères

Ludes

Una storia di famiglia, una passione condivisa tra fratelli, dei valori trasmessi alla nuova generazione: champagne Huré Frères esiste da più di 50 anni. Oggi François Huré, alla terza generazione, e Raoul, suo padre, conducono questa maison familiare situata a Ludes nel cuore della Montagne de Reims. Animati dalla passione per il dettaglio, la precisione ed il rigore, essi conducono i dieci ettari di vigneto della proprietà, un mosaico di terroirs unici dove ogni pendio, ogni parcella offre dei profili aromatici differenti. La coltivazione avviene nel pieno rispetto della terra e dell'ambiente circostante al fine di elaborare degli champagnes ricchi, complessi ed eleganti che riflettono interamente l'autenticità del frutto della vigna.



Invitation Réserve Brut

15% chardonnay
35% pinot noir
50% pinot meunier

La maison per garantire uno stile ed una continuità, è solita assemblare più annate di raccolte sotto forma di vin de réserve conservate secondo il metodo Solera ed il cui utilizzo varia dal 25 al 40%. Questa cuvée sorprende per la spiccata freschezza. Al naso rivela aromi di frutti maturi e qualche nota di pane tostato. L'attacco in bocca è equilibrato e morbido, il finale è seducente e di gran livello.

Maturazione su fecce 30/36 mesi.
Dosaggio 3 gr/lt.

Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.



Insouciance Rosé Brut

18% chardonnay
40% pinot noir
42% pinot meunier

Rosé d'assemblaggio concepito dalla cuvée "L'invitation" arricchito in chardonnay. Il vino rosso proviene da vieilles vignes di pinot noir e pinot meunier nel villaggio di Ludes. Al naso è fresco e fruttato con note di agrumi e frutti rossi. La bocca si rivela carnosa e rotonda, ampia e ricca la persistenza aromatica.

Maturazione su fecce 18/24 mesi.
Dosaggio 5 gr/lt.



Inattendue Blanc de Blancs Millesimato

100% chardonnay

Mono-cépage di Chardonnay questo Blanc de Blancs proviene dai villaggi di Ludes, Rilly La Montagne e Vavray Le Grand. "Inattendue" poiché le uve rivelano un potenziale di invecchiamento sorprendente, così come una ricchezza di aromi straordinaria. Questo champagne sorprende per l'intensità aromatica su note di biancospino e agrumi. La bocca è cremosa, ampia e di grande equilibrio su un finale fresco e vivace.

Maturazione su fecce 48/60 mesi.
Dosaggio 3 gr/lt.



Instantannée Blanc de Noirs Millesimato

80% pinot noir
20% pinot meunier

Instantannée è una cuvée millesimata elaborata allo scopo di "prendere la foto" dell'annata e di metterla in bottiglia. È la pura espressione dell'eleganza e della freschezza della Montagne de Reims attraverso il pinot noir ed il pinot meunier. Un blanc de noirs che riesce a coniugare ricchezza e complessità, con tensione e freschezza.

Maturazione su fecce 6 anni.
Dosaggio 3 gr/lt.



4 Éléments Millesimato

Individuare il meglio del terroir, osservarlo, comprenderlo, sperimentare sulle variazioni per dare una forte identità. È con questa volontà e con questi principi che è nata la nuova linea 4 Éléments (terroir, parcella, micro-clima e savoir-faire dell'uomo). Una gamma di cuvée parcellari, declinate in ogni millesimo e vinificate in botti da 350lt e 600lt senza fermentazione malolattica. Disponibile in versione 100% chardonnay, 100% pinot meunier e 100% pinot noir.

*Maturazione su fecce 36/48 mesi.
Dosaggio 3 gr/lt.*



Mémoire Extra Brut

10% chardonnay
45% pinot noir
45% pinot meunier

Una storia di pazzia... del vino. Un maestoso assemblaggio di ben 30 millesimi conservati secondo il metodo Solera. È un vino straordinario aperto al naso (nocciole e mirabelle) ma possiede ancora molta freschezza ed energia. Una bocca franca e molto pura rivela tutto il potenziale dei terroirs champenois dopo molti anni di affinamento. Un blend di champagne d'eccezione e tutto da scoprire.

*Solera dal 1982.
Dosaggio 2 gr/lt.*





Thomas Perseval

Chamery

Installato a Chamery su 2,5 ettari di vigne, distribuite in 5 parcelle, nel cuore del parco naturale de la Montagne de Reims, Thomas Perseval lavora in viticoltura biologica certificata dal 2012. Le sue micro cuvées sono la massima espressione della potenza del frutto e dell'influenza della territorialità. I vigneti sono composti principalmente da pinot noir, pinot meunier, chardonnay ed una parte di vitigni assai rari e dimenticati (petit meslier, arbanne e pinot blanc). La vinificazione parcellare permette di creare cuvées molto espressive e gli assemblaggi arricchiti con i vitigni rari provenienti solamente da "vieilles vignes" ne apportano una stupefacente complessità ed autenticità. Grande intensità, per vini coinvolgenti e di personalità, tutti fermentati in legno e tutti con la bellezza di una gioventù che promette uno splendido futuro.



Art Terre Brut Nature

40% pinot noir
30% pinot meunier
30% chardonnay

Tutti i vini di Thomas rappresentano una vera cantina d'autore. Essi sono la massima espressione dell'essere umano che si fonde in un corpo solo con la sua cantina e la sua vigna. Vinificazione 70% in cuves smaltate ed il 30% in legno. Fermentazione malolattica naturale. Nessuna filtrazione e nessun collage. Il naso è una vera potenza di frutti. La bocca è abbondante e polposa ben supportata da una bollicina estremamente fine ed elegante. Vino profondo, compatto e suadente.

Maturazione su fecce min. 48 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgement. Dosaggio 1 gr/lt.



Le Hazat Millesimato

100% pinot noir

Mono-cépage di Pinot Noir proveniente dall'omonima parcella piantata nel 1990. Tutta la vinificazione si svolge in barriques di 228 e 400 lt. Fermentazione alcolica e malo-lattica naturali. Nessuna filtrazione e nessun collage. Di colore brillante con fini riflessi rosati, al naso emana intense note di piccoli frutti a nocciolo giallo, ciliegia e frutti rossi, il tutto con eleganza e morbidezza. Al palato rivela tutta la sua raffinatezza e al tempo stesso vivacità. Il finale mentolato gli si addice perfettamente.

Maturazione su fecce minimo 36 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgement à la volée. Nessun dosaggio.



La Masure Rosé Millesimato

100% pinot noir

Rosé di macerazione millesimato proveniente dall'omonima parcella piantata nel 1974 su suolo argillo/sabbioso e argillo/calcareo. Tutta la vinificazione si svolge in barriques di 228 e 400lt. Fermentazione alcolica e malo-lattica naturali. Nessuna filtrazione e nessun collage. Vinificazione senza solforosa. Macerazione sulle bucce 12 ore. Il risultato è un capolavoro: frutti rossi e spezie si fondono esplodendo in un gusto deciso e potente.

Maturazione su fecce min. 36 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgement à la volée. Nessun dosaggio.



La Pucelle Millesimato

100% pinot meunier

Cuvée parcellare millesimata proveniente dall'omonima parcella piantata nel 1961 su suolo sabbioso/limoso profondo. Tutta la vinificazione si svolge in barriques di 228 e 400 lt. Fermentazione alcolica e malo-lattica naturali. Nessuna filtrazione e nessun collage. L'ingresso in bocca è maestoso, conferma e addirittura supera le aspettative, evidenziando in tutta la sua grandezza il pregevole lavoro di Thomas Perseval. Un perfetto connubio tra eleganza e struttura decisa. In bocca è decisamente persistente, come solo i grandi vini sanno fare.

Maturazione su fecce min. 36 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgement à la volée. Nessun dosaggio.



Le Village Millesimato

100% chardonnay

Mono-cépage di Chardonnay proveniente dall'omonima parcella piantata nel 1986. Tutta la vinificazione si svolge in barriques di 228 e 400 lt. Fermentazione alcolica e malo-lattica naturali. Nessuna filtrazione e nessun collage. Questo Blanc de Blancs millesimato emana aromi di pasticceria, di frutti maturi e di nocciola. Al palato rivela una straordinaria mineralità ed un finale lungo e persistente che racchiude tutta l'autenticità del suo micro-terroir di provenienza. Una perla rara da scoprire per tutti gli amanti dei grandi vini.

Maturazione su fecce minimo 36 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgement à la volée. Nessun dosaggio.





Gonde'-Rousseaux

Taissy

Piccola azienda familiare di circa 4 ettari, fondata nel 1976 da Edith e Didier, genitori dell'attuale enologo al timone dell'azienda Florian. Fedele al regime biologico e biodinamico i vini sono prodotti nel modo più naturale possibile praticando un'enologia gentile e creativa, con pigiatura e vinificazione in piccoli volumi e la convinzione che ogni appezzamento del vigneto sia unico. Consapevole dell'impatto e dell'importanza di mantenere un equilibrio, le sue pratiche sono compensate da azioni concrete per aiutare l'ambiente. Per questo motivo, nei vigneti sono state piantate siepi, alberi, rifugi per insetti e nidi allo scopo di riportare le vigne al centro di un ambiente vivo. Il terroir è l'essenza stessa della visione della maison. Gli sforzi compiuti in passato per preservarlo stanno ora dando i loro frutti, rivelando il suo pieno potenziale. Per conoscere a fondo i suoi vigneti, questo viticoltore-geek alterna l'analisi del suolo al monitoraggio con il drone. Infatti, la routine quotidiana è scandita da innovazioni tecnologiche e abilità manuali. C'è molta sperimentazione e molte variazioni. L'unica cosa che non cambia mai è la volontà di testare, imparare e progredire. In cantina si descrive spesso come un enologo pigro, che vuole intervenire il meno possibile. Come Florian ama riassumere: "il vino è abbastanza grande da prendersi cura di sé stesso".



Chapitre 1 Extra Brut

30% chardonnay
35% pinot meunier
30% pinot noir
5% vins de réserve

Tutti gli champagne di Florian portano un registro ben definito e di alta classe. Vinificazione senza solforosa, stabilizzazione a freddo naturale senza filtrazione. Al naso è un'esplosione di aromi. Frutta candita, pera e arancia, seguite da note mentolate e un registro selvaggio che sorprende. In bocca troviamo la firma della maison: una salinità proveniente dal terroir gessoso di Taissy. Belli ed eleganti gli amari che sostengono il palato portando energia e temperamento. Anche qui frutta candita, con note di pietra. Fichi e uva sultanina, torrone e frutta secca. Un capolavoro.

Maturazione su fecce da 8 a 12 mesi e sosta di 6 mesi dopo dégorgement. Dosaggio 2 gr/lt.



Chapitre 2 Blanc de Noirs Millesimato

80% pinot meunier
20% pinot noir

La vinificazione si svolge senza solforosa e senza pompaggio. Stabilizzazione a freddo naturale senza filtrazione. Al naso una prima impressione che rompe gli schemi, con aromi affumicati di fuliggine e carbone. Note di pasticceria e poi la trama si dipana: un carattere pronunciato e selvatico, accompagnato da sentori di agrumi rossi. In bocca un tocco di salinità come nessun altro! Il terroir della Champagne in azione per fondersi su piccoli frutti neri, come mirto, ribes nero e fiori di sambuco. Uno champagne che respira, che fiorisce, sempre con carattere.

Maturazione su fecce da 8 a 12 mesi e sosta di 12 mesi dopo dégorgement. Dosaggio 6 gr/lt.



Chapitre 5 Blanc de Blancs Millesimato

100% chardonnay

Fermentazione alcolica a temperatura ambiente. Vinificazione in botti di rovere americane. Vinificazione senza solforosa e stabilizzazione a freddo naturale senza filtrazione. Al naso la prima impressione è quella dei fiori di acacia, accompagnati da grano maturo e fiori di campo. L'epilogo è portato da bergamotto e zenzero che completano un insieme atipico. In bocca un'esplosione di freschezza salina, tenuta armonicamente dal legno. Al palato è lungo e persistente, con un finale energico e tannico. Uno champagne corposo dall'inizio alla fine.

Maturazione su fecce da 10 a 12 mesi e sosta di 12 mesi dopo dégorgement. Dosaggio 6 gr/lt.



Désautels-Cuiret

Oger

Fondata nel 1992 da Pascal e Myriam la proprietà possiede 5 ettari ad Oger, villaggio classificato Grand Cru nel cuore della Côte des Blancs. Con massima cura e rigore, dal 2004 si sono susseguiti i loro figli Christophe e Romain. Consci della ricchezza del loro terroir hanno scelto di condurre i vigneti adottando tecniche biologiche e cultura ragionata nel massimo rispetto dell'ambiente. Passione e ricerca sono le costanti che, di generazione in generazione, la famiglia Désautels-Cuiret mantiene al fine offrire vini di grande finezza ed eleganza.



Fleur de Chardonnay Brut Grand Cru

100% chardonnay

Elaborata esclusivamente dal cuore della cuvée si presenta di un piacevole colore oro-verde delicato che rivela limpidezza e viva effervescenza. Utilizzo dei vins de réserve al 50%. Al naso presenta note di fiori bianchi, agrumi e frutta a polpa bianca. Al palato è fresca, piacevole ed elegante. Fermentazione malo-lattica naturale.

Maturazione su fecce min. 24 mesi.
Dosaggio 7 gr/lt.

Disponibile anche in versione
Magnum da 1,5 lt.



Réserve Extra Brut Grand Cru

100% chardonnay

Elaborata esclusivamente dal cuore della cuvée proviene da una selezione parcellare con l'obiettivo di dare la massima precisione e nitidezza. La cuvée è composta al 90% da vino che ha svolto la malo-lattica ed il 10% senza. Al naso sprigiona gli aromi tipici dello Chardonnay, come i frutti a polpa bianca, agrumi assieme a note delicate di pasticceria e piacevoli note tostate.

Maturazione su fecce min. 36 mesi.
Dosaggio 3 gr/lt.



Rosé Brut Grand Cru

90% chardonnay
10% pinot noir

Questa cuvée è il frutto dell'associazione di 2 grandi terroir: lo chardonnay Grand Cru di Oger ed un supporto di pinot noir Grand Cru vinificato in rosso di Ay. Gli aromi dello chardonnay sono messi in evidenza dal frutto e dalle spezie del pinot noir. Al palato è fresca e golosa con evidenti note fruttate e di agrumi. Fermentazione malo-lattica naturale.

Maturazione su fecce min. 24 mesi.
Dosaggio 8 gr/lt.



Millésime Extra Brut Grand Cru

100% chardonnay

Elaborata esclusivamente dal cuore della cuvée proviene da uve di una sola annata e di una sola parcella. Composta al 80% da vino che ha svolto la malo-lattica ed il 20% senza. Cuvée potente con una ricchezza aromatica tipica dello chardonnay. Ritroviamo al naso ed al palato frutti bianchi, fiori, agrumi, gesso fresco e le tipiche note tostate di pasticceria e frutta candita a conferma del meraviglioso terroir da cui proviene.

Maturazione su fecce min. 60 mesi.
Dosaggio 3 gr/lt.



J. Vignier

Cramant

É una storia di nove generazioni quella della maison Vignier che solo recentemente ha creato un marchio autonomo staccato da una realtà familiare più grande, Lebrun-Vignier. Unico soggetto lo chardonnay della Côte de Blancs e la Côte de Sézanne. Vigne impiantate tra il 1950 e il 2010, utilizzo minimo di chimica, vendemmie e vinificazioni parcellari, uso esclusivo di acciaio per mantenere al massimo l'identità e la freschezza del frutto. In cantina fermentazioni spontanee, uso di lieviti indigeni, malolattica svolta in maniera naturale. Al timone dell'azienda i giovani Nathalie e Sebastian producono degli champagnes notevoli che spaziano dall'estremismo minerale tipico dello Sézannais alla limpidezza territoriale della Côte de Blancs.



Aux Origines

100% chardonnay

Questo champagne proviene da vigne impiantate negli anni '60 nel villaggio Barbonne-Fayel nella Côte de Sézanne e racchiude tutta l'eleganza e la finezza tipica dei Blanc de Blancs. All'olfatto emergono sentori di frutta tropicale poi seguiti da note tostate e lieviti. Una sottile mineralità completa il quadro al naso. Vinificazione tradizionale in cuves inox. Fermentazione malo-lattica naturale.

Maturazione su fecce 36 mesi.
Dosaggio 5 gr/lt.



Ora Alba Extra Brut Grand Cru

100% chardonnay

Questo champagne proviene esclusivamente da vigne Grand Cru di Cramant, Chouilly e Oiry. Il naso è fresco, marcato da mela e agrume, completato da aromi di succo di pesca. Al palato è gourmand e cremoso, con ritorni agrumati che evolvono verso note di pasticceria e aromi tostatati, ma al contempo svela una struttura dritta e precisa che porta verso un finale lunghissimo.

Maturazione su fecce 72 mesi.
Dosaggio 5 gr/lt.



Silexus Sézannensés Extra Brut

100% chardonnay

Proveniente da un'unica parcella, Chatet, nel cuore dello Sézannais, prolungamento della Côte de Blancs. Il sotto suolo calcareo è composto da frammenti di selce e carneolite. Ciò è assai raro e l'effetto è incredibile. Infatti questi frammenti al sole si riscaldano per dare calore alla vigna durante la notte. Così viziati i grappoli maturano con regolarità ma i più viziati saranno coloro che avranno modo di gustare questo champagne. Potenza e finezza contraddistinguono questa cuvée dagli aromi intensi, minerali ed un finale salino lunghissimo.

Maturazione su fecce 60 mesi.
Dosaggio 5 gr/lt.



Deux Terres Extra Brut

100% chardonnay

Elaborata unicamente in annate d'eccezione, le uve provengono da una parcella situata a Cramant nella Côte de Blancs e una parcella a Barbonne Fayel nello Sézannais. La sua vivacità proviene dai terreni gessosi di Cramant, ma è il clima del Sézannais che gli conferisce rotondità e ampiezza. Succosa e ampia, al palato troviamo aromi di frutti maturi, buccia di limone e cannella, per finire su un gustoso bouquet di brioche e frutta secca. Cuvée affascinante e certamente inaspettata.

Maturazione su fecce 8 anni.
Dosaggio 5 gr/lt.



Les Longues Verges Grand Cru Extra Brut

100% chardonnay

Elaborata unicamente con uve di una sola parcella, Longues Verges appunto, situata tra Cramant e Chouilly questa cuvée è molto singolare e imponente. Animata da una rara tensione e mineralità, questo vino sa armonizzare eleganza e potenza, complessità e concentrazione, forza e finezza. Introversa e intrigante richiamerà tutta la vostra attenzione.

*Maturazione su fecce 48 mesi.
Dosaggio 5 gr/lt.*



Pur Cramant Grand Cru

100% chardonnay

Terroir ricco e complesso, il villaggio di Cramant occupa uno spazio singolare tra i grandi terroir della Champagne. Questa singolarità è principalmente dovuta alla Butte de Saran, collina interamente calcarea ricca di gesso e marne, che dona al villaggio una straordinaria pluralità in termini di esposizione e microclimi. Ed è per questa ragione che questa cuvée sarà elaborata da terroir 'itineranti' per ciascun diverso millesimo. Perché sarà giustamente il carattere diverso di ciascun millesimo, a rivelare la ricchezza di questo mosaico di terroir che, insieme, costituiscono il Grand Cru di Cramant.

*Maturazione su fecce 60 mesi.
Dosaggio 5 gr/lt.*



QVFMR - Les Jardins d'Elise

100% chardonnay

Questa edizione confidenziale dal pseudonimo QVFMR (cuvée Éphémère ossia effimera) lascerà le cantine del produttore, in quantità molto limitate. Si tratterà di vini stupefacenti e straordinari, che potrete degustare una sola volta perché la loro esistenza è effimera... Questo vino nasce nel 2008 come omaggio alla bis-nonna Elise che possedeva alcune parcelle di vigne a Cramant. Sarete sorpresi dalla sua eleganza e delicatezza nonché dalla sua presenza e persistenza gustativa. Finale molto lungo.

*Maturazione su fecce 12 anni.
Dosaggio 3 gr/lt.*



Dosnon

Avirey-Lingey

Questa giovane maison è nata dalla volontà dei suoi soci fondatori di mettere a profitto la loro complementarità per un solo e medesimo mestiere, ossia "Eleveur de Grands Vins de Champagne". Fondata solamente nel 2007 è già ben riconosciuta mondialmente soprattutto dopo aver consacrato i suoi primi anni d'esistenza all'esplorazione dei mercati stranieri, in particolare quello americano. Da subito la guide Parker gli ha attribuito delle note eccezionali per tutte le sue cuvées. Il vigneto a dominanza argillo-calcareo su suolo kimmeridgiano dona al pinot noir e allo chardonnay degli aromi e sapori particolarmente ricchi che acquisiscono una finezza ed un fruttato straordinari. Per la maison non esiste miglior scrigno per un grande vino di champagne che il fusto di rovere. La vinificazione è dunque in gran parte realizzata in botte seguita da un affinamento minuzioso, allo scopo di elaborare degli champagnes complessi e rotondi preservando la finezza e la purezza con un debole dosage.

Dal 2024 le vigne sono certificate Bio ed in via di conseguimento della certificazione biodinamica.



Fragments Extra Brut

70% pinot noir
30% chardonnay

Champagne identitario dello stile «Dosnon» e di grandissima eleganza, svolge il 20% della vinificazione in botte piccola ed il restante 80% in cuves inox. Concentrato, energico e profondo questo è molto di più di uno splendido champagne! Al naso è fragrantissimo di frutta matura, pesche bianche e mango, con nuances tostate e sensazioni speziate. La bocca è voluminosa e ampia che invita a non smettere mai. Un riferimento assoluto per piacevolezza e complessità.

*Maturazione su fecce 20 mesi.
Dosaggio 5 gr/lt.*



Récolte Noire

100% pinot noir

Mono-cépage di pinot noir con l'aggiunta del 40% di vin de réserve a seconda delle annate. Età media del vigneto 25 anni su suolo calcareo duro e sottosuolo kimmeridgiano. Allevamento della vite a "cordon de Royat" e basse rese per produrre delle uve sane e di grande qualità. Vinificazione ed affinamento di circa 1 anno in fusti della Borgogna. Di colore oro intenso libera al naso aromi di pera e limone sostenuti da una trama minerale fumée con l'aggiunta di note floreali di vaniglia e tabacco biondo. Uno champagne morbido in attacco, vinoso in bocca ed un finale di lunga e vibrante freschezza con un tocco minerale.

*Maturazione su fecce 24 mesi.
Dosaggio 3,5 gr/lt.*

**Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.**



Récolte Noire Zero Dosage

100% pinot noir

Mono-cépage di Pinot Noir con l'aggiunta del 30% di vin de réserve. Età media del vigneto 25 anni su suolo calcareo duro e sottosuolo kimmeridgiano. Allevamento della vite a "Cordon de Royat" e basse rese. Vinificazione ed affinamento in fusti della Borgogna di minimo 4/5 anni. Leggera filtrazione. Di colore oro intenso libera al naso aromi di pera e limone sostenuti da una trama minerale fumée con l'aggiunta di note floreali di vaniglia e tabacco biondo. Senza alcun dosage aggiunto per ritrovare tutta l'intensità e la forza del pinot noir nella sua più pura espressione.

*Maturazione su fecce 24 mesi.
Nessun dosage.*



Récolte Blanche

100% chardonnay

Chardonnay in purezza con l'aggiunta del 30% di vin de réserve a seconda delle annate. Età media del vigneto 25 anni su suolo calcareo duro e sottosuolo kimmeridgiano. Vinificazione ed affinamento in fusti della borgogna (228 lt) di 4/5 anni minimo. Leggera chiarificazione. Di colore brillante presenta una bocca fresca, slanciata da una bellissima acidità ed esaltata da una bollicina fine e delicata. Al palato troviamo fiori bianchi, frutti gialli e agrumi arricchito da accenni di mandorla e ritorni di burro. Il finale è molto persistente, rinfrescante, con un tocco minerale di elegante piacevolezza.

*Maturazione su fecce 24 mesi.
Dosaggio 5 gr/lt.*



Ephémère Extra Brut

100% pinot meunier

Mono-cépage di pinot meunier con aggiunta 10% di vin de réserve. Età media del vigneto 25 anni su suolo calcareo duro e kimmeridgiano. Vinificazione ed affinamento in fusti della Borgogna. Nessun collage. Leggera filtrazione. L'approccio olfattivo è ampio e complesso. In evidenza sentori di lieviti, una fresca vegetalità, frutti bianchi ed una vivace speziatura. La bocca colpisce per la freschezza fusa a note agrumate ed un finale sapido e pulito, arricchito da sottili note di panificazione. Una straordinaria interpretazione del pinot meunier in purezza.

*Maturazione su fecce 50 mesi.
Dosaggio 2 gr/lt.*



Grande Cuvée Alliae

50% pinot noir
50% chardonnay

Elaborata in quantità limitata questa grande cuvée traduce la ricerca della perfezione della maison. La struttura del pinot noir e l'eleganza dello chardonnay si associano per creare un'opera d'arte di estrema rarità. Tre anni di affinamento e la scelta di non aggiungere alcun dosaggio permettono di esprimere tutta la ricchezza di questo grande vino di Champagne. Al naso sviluppa note floreali e minerali. Al palato aromi di pera, pesca bianca e note di agrumi canditi. La bocca è sontuosa e si prolunga in un finale di estrema intensità e delicatezza.

*Maturazione su fecce 36 mesi.
Nessun dosaggio.*



Millesimo 2010

60% pinot noir
40% chardonnay

La sorpresa. Questa cuvée esprime al meglio le peculiarità del terroir da cui proviene. Estrema forza ed eleganza per questo potente e longevo champagne fuori dai canoni e tutto da scoprire. Tirage Luglio 2011. Dieci mesi in fusti di rovere.

*Maturazione su fecce min. 10 anni.
Nessun dosaggio.*



Huguenot Tassin

Celles-sur-Ource

La Maison Huguenot-Tassin è stata creata nel 1984 frutto dell'eredità di un savoir-faire familiare trasmesso di generazione in generazione. Récoltants-manipulants vinificano in totalità la loro proprietà di circa 7 ettari di cui metà sono vieilles vignes. Tre i cépages principali: il pinot noir, il pinot blanc e lo chardonnay. Al timone il giovane Edouard Huguenot che dopo gli studi a Beaune ed aver lavorato in Borgogna, approda nelle caves di Drappier ed infine riprende le redini della maison di famiglia. Coltivazione delle vigne nella massima naturalezza, seguendo i cicli del sole e della luna, adottando tecniche biologiche e di cultura ragionata con l'intento di salvaguardare gli interessi del pianeta e del palato. La qualité pour le plaisir...



Signature Brut

100% pinot noir

Questa cuvée è la firma del Pinot Noir in un supremo assemblaggio di 15 annate differenti. Il naso è freschissimo rivelando note di agrume, frutta bianca e sfumature tostate. La rotondità e la maturità del Pinot Noir si esprimono al massimo in bocca, con una struttura cremosa e raffinata. L'assaggio, di grande personalità, è rinfrescato dalla mineralità che rende il finale perfettamente armonico. Coltivazione e protezione fitosanitaria come da metodi agro-biologici. Fermentazione malolattica. Vinificazione in cuves e botte.

*Maturazione su fecce da 24 a 36 mesi.
Dosaggio 9 gr/lt.*

Disponibile anche in versione MAGNUM da 1,5 lt.



Signature Millesimato

33% pinot noir
33% pinot blanc
33% chardonnay

In questa cuvée lo chardonnay viene a spalleggiare il pinot noir ed il raro pinot blanc. Di colore brillante offre al naso un bouquet fiorito, frutti bianchi e nocciole. Il palato, fine ed elegante, esprime una straordinaria vinosità. In bocca l'equilibrio è perfetto con un finale lungo e persistente. Coltivazione e protezione fitosanitaria come da metodi agro-biologici. Resa limitata per un perfetto equilibrio gustativo delle uve. Fermentazione malolattica. Vinificazione in cuves e botte.

*Maturazione su fecce da 4 a 5 anni.
Dosaggio 6 gr/lt.*



Les Fioles Prestige Brut

20% pinot blanc
80% chardonnay

Proviene da una parcella denominata "Les Fioles" che offre allo chardonnay ed al pinot blanc qui coltivati, la maturazione necessaria all'elaborazione di uno champagne di estrema finezza. Di colore giallo paglierino offre al naso aromi floreali fini e sottili. Al palato è prova di grande eleganza, gli aromi agrumati e floreali sono di estrema finezza ed il finale è lungo e persistente.

*Maturazione su fecce 36 mesi.
Dosaggio 7 gr/lt.*



Les Fioles Rosées

95% pinot noir
5% chardonnay

Una sola parcella, una sola annata ed un lavoro di primissima qualità contribuiscono nel dare a questo rosé di macerazione una personalità unica. Vinificato secondo l'antica tradizione del saignée o macerazione breve (2-3 giorni) del mosto a contatto con le bucce. Cuvée mono-annata non millesimata il cui profilo aromatico ed il colore seguono le caratteristiche specifiche dell'annata raccolta. Un grande vino di carattere, fruttato, di splendida struttura e complessità.

*Maturazione su fecce 60 mesi.
Dosaggio 7 gr/lt.*



Cuvée Noire Spéciale Millesimato

100% pinot noir vieilles vignes

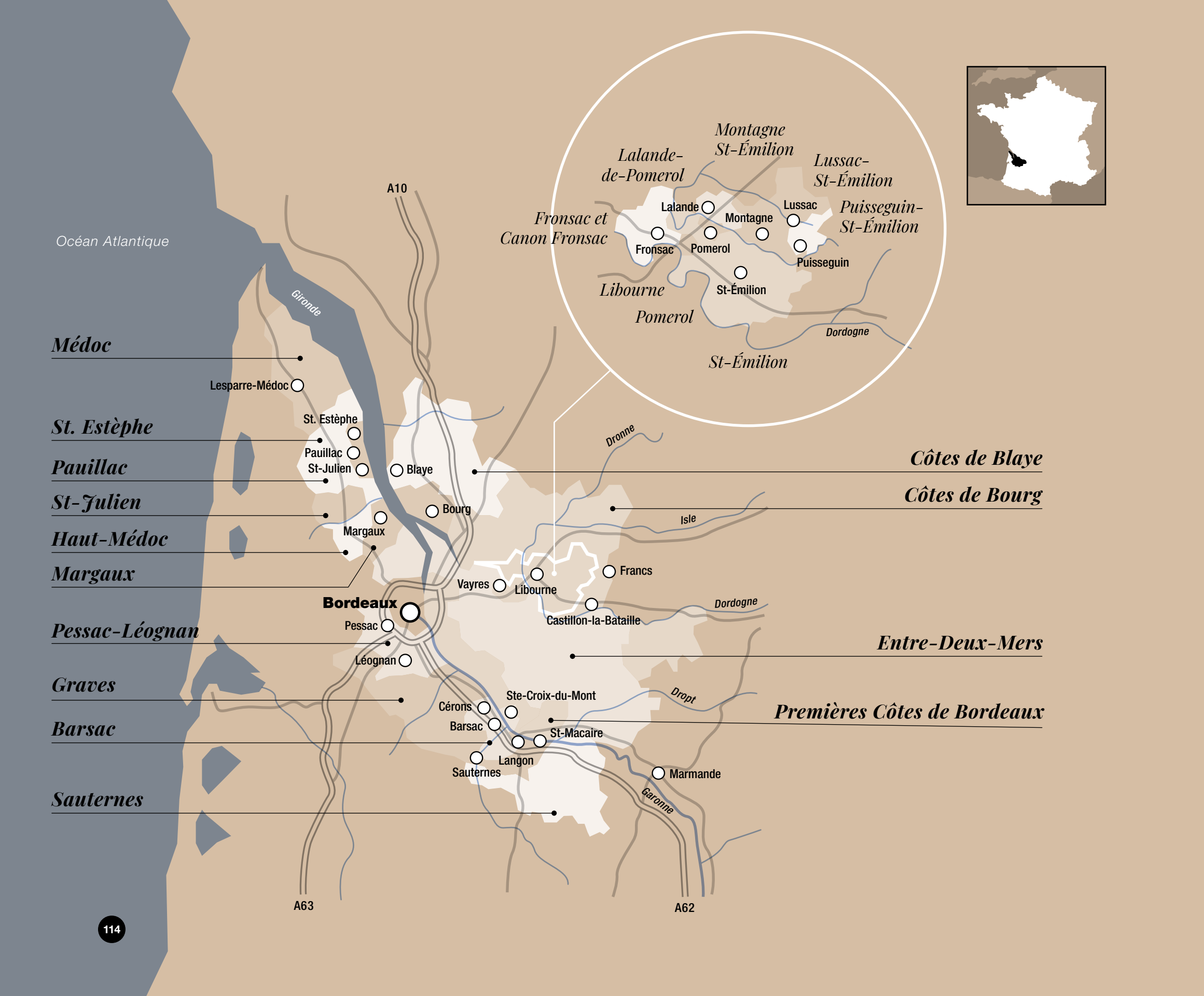
Questa speciale cuvée nasce dal desiderio di selezionare tutto il meglio dalle migliori parcelle. Basse rese ed esclusivo utilizzo delle têtes de cuvées, ossia i succhi più ricchi, complessi e strutturati, vinificati a parte. Vinificazione 100% in cuves acciaio smaltati. Il naso è ricco e complesso con note di agrumi, frutti rossi e miele. In bocca è teso, di bella struttura, sincero e diretto. Un connubio vincente tra la migliore espressione della natura ed il savoir faire della maison.

*Maturazione su fecce 60 mesi.
Dosaggio 6 gr/l.*



Cuvée Mystère

Il vino è un piacere, una passione, a volte persino un gioco! E con questo intento il produttore presenta questa nuova cuvée sotto forma di iniziazione alla degustazione, attraverso un opuscolo educativo contenente delle domande che aiuteranno il degustatore a scoprire a cosa corrisponde il codice sull'etichetta. A ciascun millesimo, un assemblaggio diverso, una vinificazione originale o un dosaggio particolare. Sarà tutto da scoprire...



Bordeaux

È la zona a sud-ovest della Francia, nel département Gironde, dove i fiumi Dordogne e Garonne confluiscono nell'insenatura Gironde.

La vite si coltiva dai tempi del poeta e console Ausonius (IV secolo a.C.). Dal 1152 inizia l'epoca di grandezza con l'esportazione dei vini in Inghilterra, grazie al matrimonio di Eleonora di Aquitania con Enrico II d'Inghilterra.

Nel 1855, in vista dell'esposizione mondiale di Parigi, furono classificati i migliori vini del département Gironde; in base alle quotazioni raggiunte dai vini nei precedenti 100 anni e oltre. I migliori Châteaux del MEDOC furono divisi in cinque classi: i Crus Classés.

Da allora la Francia, terra generosa caratterizzata da condizioni climatico-ambientali straordinarie e da molti grandi uomini appassionati e fieri, si gloria della fama dei grandi e raffinati vini di Bordeaux.

Oggi, in tutto il mondo, il nome di "Bordeaux" è simbolo stesso del vino.



Jean Baptiste Audy

Pomerol

Nel 1906 Jean-Baptiste Audy si installa a Libourne e crea il suo négoce lungo la riva Dordogne, già allora celebre per i suoi négociants, e si dedica alla distribuzione dei grandi vini di Bordeaux. Da subito dimostra una evidente predilezione per la rive droite ed in particolare Pomerol, che per certi aspetti costituisce ad oggi la nuova frontiera dell'area bordelaise. Sarà dunque in questo meraviglioso comune che Jean Baptiste Audy consoliderà anche la sua attività di viticoltore. In breve questo grande gruppo familiare indipendente e di solida base finanziaria, perpetua una lunga tradizione imprenditoriale dalla triplice funzione di viticoltore-affinatore-distributore. A dimostrazione il gruppo controlla importanti Châteaux delle appellazioni più prestigiose oltre che a possedere numerose proprietà quali Clos du Clocher/Pomerol, Château Bonalque/Pomerol, Château du Courlat/Lussac Saint Emilion... Dal 1991 al 2002, Pierre Bourotte, nipote di Jean-Baptiste Audy, dirige la società. Raggiunto nel 2003 dal figlio Jean-Baptiste il gruppo ha saputo creare delle solide collaborazioni con numerosi châteaux di tutte le appellazioni bordelais. Molti dei suoi prestigiosi vini sono affinati nelle sue cantine centenarie di circa 15.000 mq. Qui riposano milioni di bottiglie nonché una parte dei Grands Crus Classés ed altri vini di Châteaux prestigiosi venduti in esclusiva.



Château Jalousie

70% merlot
19% cabernet franc
11% cabernet sauvignon

AOC Bordeaux Supérieur

La proprietà di Château Jalousie copre una superficie vitata di 53 ettari su suolo argillo-calcareo compresi fra i comuni di Galgon, nelle prossimità di Fronsac/Canon Fronsac. Vendemmia sia manuale che meccanica. Affinamento in cuves inox termoregolate per 6 mesi. Di colore rosso rubino compatto. Rivela in bocca una intensa sensazione di sottobosco con chiusura leggermente balsamica. Buona la struttura e la persistenza.



Château Lary Lacombe

100% sauvignon

AOC Bordeaux

Suolo calcareo e argillo-calcareo. Vendemmia sia manuale che meccanica. Pressatura meccanica soffice a cui segue stabilizzazione a basse temperature di fermentazione a 15° da 14 a 16 giorni. Affinamento per 3 mesi in cuves inox. Al naso è intenso, con aromi di mela verde, scorza di limone, mango e buona mineralità. Al palato è di medio corpo e avvolgente con sentori di pesca gialla e frutti tropicali che accompagnano il lungo finale supportato da una buona acidità.



Château Terrefort

100% Sémillon

Premières Côtes de Bordeaux

Situato a Monprimblanc su dei pendii a 110mt di altitudine tra Loupiac e Sainte Croix du Mont di proprietà della famiglia Albuher dal 1850. Suolo argillo-calcareo e argillo-graveleux. Età media del vigneto 50 anni. Vendemmia manuale e tardiva. Dopo pressatura la vinificazione si svolge a una temperatura di 18°C in cuves inox termoregolate con una macerazione molto lunga. Proprietà certificata Haute Valeur Environnementale (HVE3). Vino elegante, profumato, fresco ed aromatico con molto frutto e tocchi floreali. Una buona alternativa ai vini liquorosi.

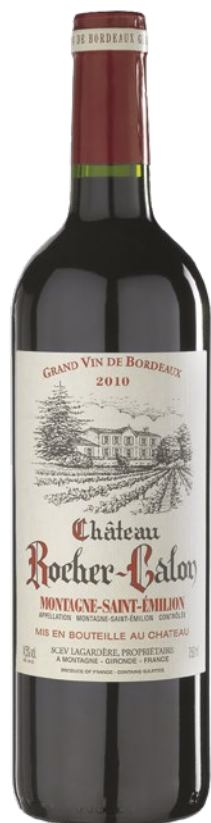


Château Le Bergey Prestige

65% merlot
20% cabernet sauvignon
15% malbec

AOP Bordeaux Supérieur

Proveniente da vecchie vigne di oltre 60 anni su suolo argillo-calcareo, leggermente sassoso. Macerazione a freddo, fermentazione lunga di 28 giorni a cui segue affinamento per 12 mesi in barriques e anfore in terra cotta. Di colore rosso rubino intenso. Al naso si esprime con sentori di piccoli frutti rossi, note di quercia e sigaro cubano. Al palato è di corpo pieno, vellutato, avvolgente, con un tannino bel lavorato e di lunga persistenza. Vino esuberante, profondo e assai intrigante.



Château Rocher-Calon

95% merlot
5% cabernet franc

Montagne – Saint Emilion

Lo Château copre una superficie vitata di 12 ettari su pendii argillosi. Basse rese e potatura verde. Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in cuves inox con macerazione lunga di 20/25 giorni. Affinamento minimo 18 mesi. Produzione annuale 80.000 bottiglie. Vino strutturato ed avvolgente con molto frutto (prugne). I tannini sono maturi e teneri.



Château La Croix Chantecaille

65% merlot
35% cabernet franc

AOC Saint Emilion Grand Cru

Al confine con lo Château Petrus, la proprietà si estende su 8,78 ettari, su suolo graves leggero e sottosuolo d'argilla e residuo ferroso. Età media delle viti 25 anni. Basse rese, vendemmia verde. Vinificazione parcellare e macerazione di 4/5 settimane in cuves cemento termoregolate. Affinamento 12 mesi in barriques di rovere. Produzione annuale 48.000 bottiglie. Vino di carattere, maturo e setoso. Aromi intensi di frutti rossi, tannini morbidi e leggermente boisés.



Château du Courlat Cuvée Jean Baptiste

100% merlot

Lussac – Saint Emilion

Proprietà della fam. Bourotte-Audy copre una superficie di 16,5 ettari. Suolo limo-argilloso, età media delle viti 25 anni. Vendemmia manuale. Vinificazione parcellare in cuves inox e cemento termoregolati per circa un mese. Pressatura pneumatica soffice e rimontaggi manuali. Affinamento 15 mesi in barriques di rovere francese. Vino profondo e potente che esprime pienamente il frutto ed il suolo di provenienza. Robert Parker lo ha definito "sempre tra i migliori dell'appellazione".

Disponibile anche in versione MAGNUM da 1,5 lt.



Château Les Hauts-Consellants

85% merlot
15% cabernet franc

Lalande de Pomerol

È uno dei Crus più famosi dell'appellazione. Superficie vitata di 10 ettari su suolo graves leggero ed argilloso. Età media delle viti 32 anni. Basse rese e vendemmia verde. Vinificazione parcellare in cuves inox e cemento termoregolati. Rimontaggi manuali. Affinamento 15 mesi in barriques di rovere francese. Produzione annuale 40.000 bottiglie. Vino seducente, vellutato e di grande equilibrio. Riconosciuto da tempo dalla stampa mondiale come "Vino di grande carattere: un Grande Vino".

Disponibile anche in versione MAGNUM da 1,5 lt.



Château Bonalgue

90% merlot
10% cabernet franc

AOC Pomerol

Di proprietà della famiglia Bourotte-Audy dal 1926, la sua storia risale all'epoca napoleonica. Superficie vitata di 7,55 ettari su suolo di sabbia, argilla e graves. Età media delle viti 25 anni. Basse rese e vendemmia verde. Vinificazione parcellare in cuves inox e cemento termoregolati. Rimontaggi manuali. Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese a grana fine. Produzione annuale 30.000 bottiglie. Robert Parker lo ha dichiarato "un Pomerol molto riuscito, carnoso, delizioso ed edonista".



Clos du Clocher

70% merlot
30% cabernet franc

AOC Pomerol

Di proprietà della fam. Bourotte-Audy dagli anni '20 il Clos du Clocher sorge nel cuore di Pomerol. Superficie vitata di 4,60 ettari su suolo argillo-limaccioso. Età media delle viti 33 anni. Basse rese e vendemmia verde. Vinificazione parcellare in cuves inox e cemento termoregolati. Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese a grana fine. Produzione annuale 20.000 bottiglie. Frutti neri, violetta, tartufo, espressioni del merlot re del Pomerol ma anche spezie, mentolo, tabacco e tutta la freschezza dei cabernets francs.



Château Le Coteau

70% merlot
30% cabernet franc

Margaux Cru Bourgeois

La proprietà, al confine con i famosi Château du Tertre e Giscours, copre una superficie vitata di 11 ettari su suolo graves della Garonna. Età media delle viti 25 anni. Coltivazione e lutte raisonnée. Vinificazione tradizionale in cuves inox termoregolati per circa 20 giorni. Affinamento 12/15 mesi in barriques di primo e secondo passaggio. Produzione annuale 70.000 bottiglie. Vino elegante e ben strutturato, dagli aromi complessi di frutti e note tostate.



Château Coutelin Merville

50% merlot
25% cabernet sauvignon
22% cabernet franc
3% petit verdot

AOC Saint Estèphe

La proprietà sorge nella parte sommitale del comune su suolo argillo-calcareo per una superficie totale di 25 ettari. I grappoli sono vendemmiati a mano. Vinificazione tradizionale in cuves cemento termoregolati per 20 giorni. Affinamento 12/18 mesi in barriques. Produzione annuale 110.000 bottiglie. Un vino ricco, pieno e morbido con molto frutto maturo e lievi note speziate. I tannini son ben fusi e piacevolmente boisés.



Château Grillon

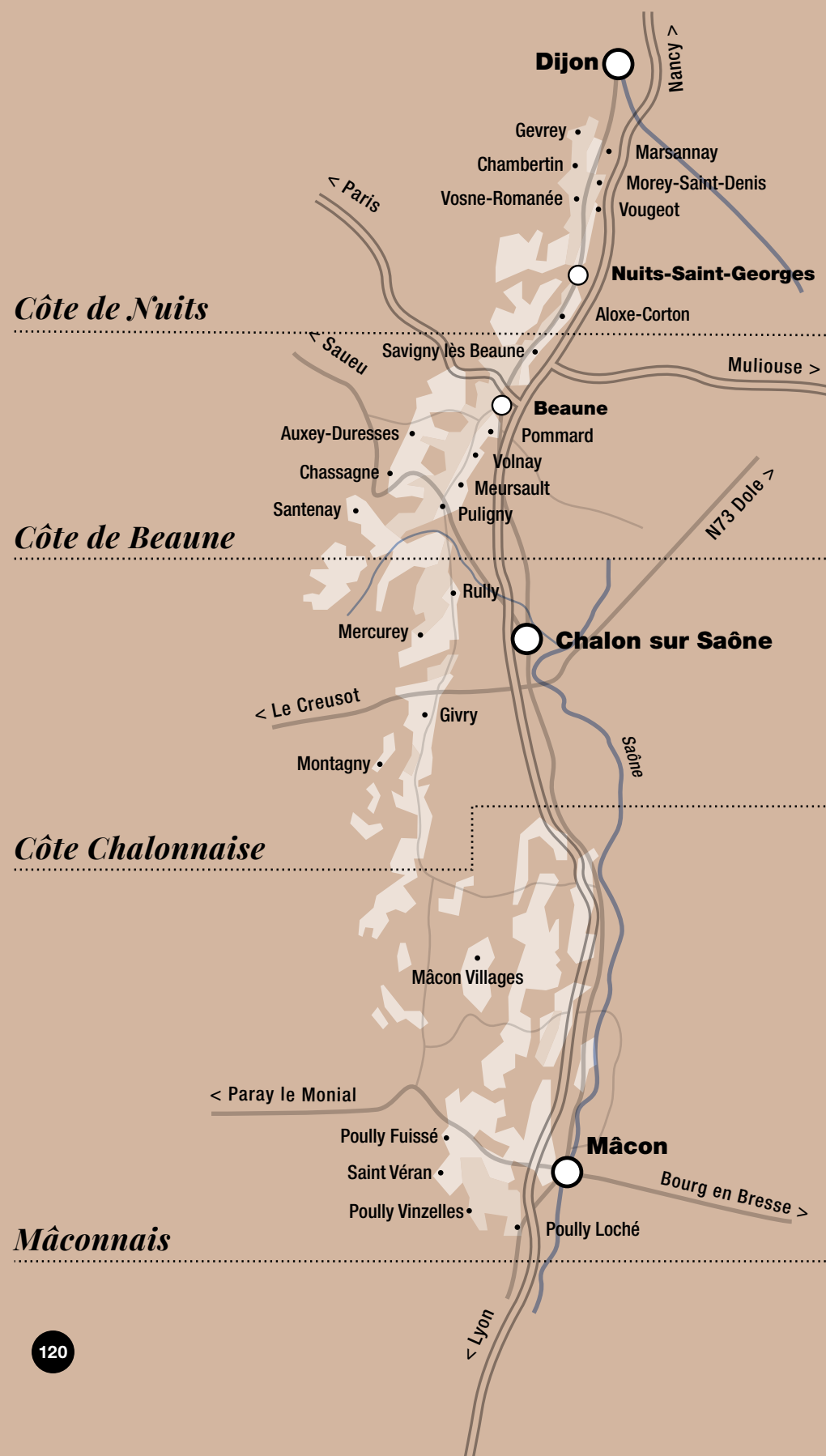
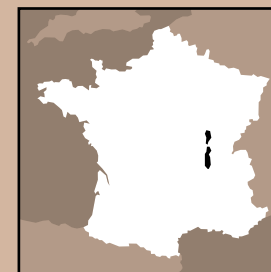
86% sémillon
7% sauvignon
7% muscadelle

AOC Sauternes

La proprietà sorge nel punto più alto dell'appellazione e copre una superficie di 10 ettari su suolo argillo-calcareo. Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in cuves cemento e barriques. Affinamento in fusti di rovere per 18 mesi. Di colore oro intenso. Si presenta polposo e maturo dagli aromi complessi di arancia, miele e frutta secca con note boisée. Vino di grande finezza e longevità che si contraddistingue fra i migliori Crus di Barsac e Sauternes.

**Disponibile anche in versione
da 375 ml.**





Borgogna

“Amabile e vinosa Borgogna”... scriveva Michelet.

Assieme all’area Bordolese e all’area della Champagne, la Borgogna è splendida ambasciatrice del prestigio dei vini di Francia. Collocata tra le due metropoli francesi, Parigi e Lione, essa racconta la storia di una civiltà forgiata dalla vite e tra le vigne.

Dalle abbazie di Citeaux e Cluny, ove monaci pazienti hanno preservato rari cloni di Chardonnay e Pinot Noir, al regno dei duchi di Borgogna, sino al frazionamento dei loro possedimenti per mano dell’Imperatore Napoleone I.

Una linea di eventi memorabili segna in modo indelebile questa meravigliosa terra.

Il risultato che ne consegue è un vino che come pochi sa esprimere la dimensione di una conturbante sensualità. In breve possiamo descrivere un bicchiere di vino di Borgogna come un... “agitateur d’emotions”.



Nicolas Potel

Beaune

Dopo la vendita della proprietà familiare a Volnay, a seguito del decesso del padre nel 1997, Nicolas Potel inizia la sua attività di négociant utilizzando come caves le vecchie cantine della stazione di Nuits Saint Georges. Indiscutibile la reputazione internazionale che Nicolas Potel si costruisce negli anni vinificando dalle più importanti parcelle della regione. Solamente nel 2005 egli crea il proprio Domaine de Bellene ed il proprio négoce Maison Roche de Bellene, situato in uno stabile risalente al XVI secolo nel cuore pulsante di Beaune, e che costituisce a tutti gli effetti una maison 100% Bio nella capitale dei vini di Borgogna. Le vigne di proprietà del Domaine de Bellene, totale vitato di circa 23 ettari, si estendono da Santenay a Vosne Romanée; solamente vieilles vignes dai 50 ai 110 anni. Dalle migliori viene effettuata una selezione massale al fine di preservare al meglio il futuro di ciascuna parcella. La coltivazione avviene secondo il disciplinare biologico e la vinificazione segue scrupolosamente in tutte le sue fasi il calendario bio-dinamico. Da sempre i vini di Nicolas Potel sono riconosciuti mondialmente per la loro capacità di offrire la purezza del frutto e riflettono alla perfezione l'anima delle diverse appellazioni e terroirs di origine.



Domaine de Bellene Savigny-Les-Beaune Vieilles Vignes

100% chardonnay

Tre parcelle per questa cuvée: la prima datata 1960, la seconda 1930 e la terza, situata nella comba di Savigny, datata 1985. Vendemmia manuale. Pigiatura lunga e dolce, decantazione di 2 giorni a freddo. Affinamento per gravità in fusti di rovere (30% nuovi). Il naso è ampio e generoso, fruttato agli aromi di pesca bianca. In bocca è sontuoso e di estrema freschezza su note agrumate e di mandorlo. Bella mineralità nel finale.



Domaine de Bellene Santenay Les Charmes Dessus

100% chardonnay

Parcelle di 0,392 ettari piantata nel 2000 in un terroir magnifico, sotto il Clos Rousseau. Le particolari condizioni climatiche favoriscono lo sviluppo della muffa nobile donando al vino lievi aromi esotici. Suolo argillo-limaccioso. Vendemmia manuale. Fermentazione con soli lieviti indigeni. Pigiatura lunga e dolce, decantazione di 2 giorni. Affinamento per gravità in fusti di rovere (50% nuovi). Al naso si mescolano note minerali, nocciole e fiori d'arancio. In bocca è vigoroso ed equilibrato su note agrumate e fresche.



Domaine de Bellene Beaune 1^{er} Cru Cuvée Cinquantenaire

100% pinot noir

Questa cuvée rende omaggio a 50 anni di passione per la vigna e del vino trasmessi di generazione in generazione. Proveniente da 5 parcelle classificate Premier Cru: Pertuisots, Montée Rouge, Reversés, Bressandes e Clos du Roi. Vendemmia manuale. Pigiatura soffice e tradizionale con i piedi. Rimontaggi dolci e seguiti da una pressatura verticale delicata. Affinamento per gravità, in fusti di rovere (50% nuovi). Nessun collage. L'ampia ricchezza aromatica e la finezza dei tannini fanno di questo Premier Cru l'esempio perfetto della maestosità ed allo stesso tempo dell'eleganza dei vini di Nicolas Potel.



Domaine de Bellene Côte de Nuits - Villages Vieilles Vignes

100% pinot noir

Due parcelle compongono questa appellazione di meno di 2 ettari. Les Boulardes piantata nel 1954 su terreno argillo-calcareo e aux Montagnes le cui vigne piantate nel 1946 forniscono uve di altissima qualità. I grappoli sono vendemmiati a mano. Fermentazione 27 giorni. Nessun collage. Di colore rosso intenso e brillante. Il naso è ben sviluppato su aromi di piccoli frutti rossi. La bocca rivela un vino strutturato con sentori di ciliegia, una struttura tannica elegante ed una lunga persistenza. Vino ricco e complesso.



*Roche de Bellene
Bourgogne
Chardonnay
Réserve*

100% chardonnay

Una cuvée haut de gamme che rispecchia in pieno la filosofia della maison di produrre dei grandi vini. Superficie vitata di 5,34 ettari compresi tra la Côte de Beaune e la Côte Chalonnaise. Suolo argillo-calcareo. Età media delle vigne 65 anni. Vendemmia manuale e fermentazione di soli lieviti indigeni. Affinamento in fusti di rovere. Vino ricco affinato senza batonnage. Naso fine dalle note agrumate fresche e minerali con note di fiori bianchi. Al palato è vivo, franco e generoso



*Roche de Bellene
Bourgogne
Pinot Noir
Réserve*

100% pinot noir

Una cuvée haut de gamme che rispecchia in pieno la filosofia della maison di produrre dei grandi vini. Superficie vitata di 14,13 ettari compresi tra la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise e la Côte de Nuits. Suolo argillo-calcareo. Età media delle vigne 56-88 anni. Vendemmia manuale e fermentazione di soli lieviti indigeni. Affinamento in fusti di rovere. Vino dal piacere istantaneo ed elegante. Naso che respira a pieno i frutti rossi. Al palato è sontuoso, elegante e di notevole freschezza.



*Roche de
Bellene Volnay
Vieilles Vignes*

100% pinot noir

Il vigneto di Volnay si trova a sud di Pommard, racchiuso da due colline che lo proteggono dai venti freddi, in uno dei punti più alti della Côte de Beaune. Età della vigna da 48 a 62 anni. Fermentazione di 3 settimane. Affinamento 18 mesi in barriques (20% nuove). Di colore rosso rubino brillante. Al naso presenta un bouquet intenso e complesso con note fruttate in primo piano, seguite da note speziate. In bocca è succoso e rotondo con tannini levigati che ne accentuano la morbidezza. Il finale è lungo, pulito ed equilibrato.



*Roche de Bellene
Vosne Romanée
Vieilles Vignes*

100% pinot noir

Il villaggio di Vosne Romanée si trova a nord di Nuits-Saint-Georges in uno dei terroirs più rinomati della Côte de Nuits. Questa parcella copre una superficie vitata di 1,71 ettari su suolo argillo-calcareo. Età media delle vigne 46-52 anni. I grappoli sono vendemmiati a mano. Fermentazione di soli lieviti indigeni. Affinamento in fusti di rovere. Nessun collage. Di colore rosso rubino profondo. Al naso sviluppa note di piccoli frutti rossi e spezie. Il palato è ricco, vellutato ed avvolgente. Una bella riuscita.



*Roche de
Bellene Gevrey-
Chambertin
Vieilles Vignes*

100% pinot noir

Suolo argillo-calcareo con marna argillosa. Età media delle vigne 42-72 anni. Vendemmia manuale. Cuvaion di 3 settimane. Fermentazione di soli lieviti indigeni. Rimontaggi leggeri e pressatura dolce. Affinamento 14 mesi in fusti di rovere (20% nuovi). Di colore rubino luminoso e profumi intensi: fragolina selvatica, cassis e rosa. La progressione gustativa ne esalta la freschezza primaria del frutto. Interpretazione autentica e consapevole di questo territorio.



*Roche de Bellene
Corton Grand Cru*

100% pinot noir

Le vigne si trovano nel comune di Alox-Corton ad una altitudine di 280 mt. È delimitata nella parte sommitale da boschi i cui alberi, con le loro radici, spingono sulla crosta calcarea. Ciò provoca l'affioramento di marna antica, mista a pezzi di roccia contenente piccole conchiglie e fossili. Età della vigna 30 anni. Pre-macerazione a freddo. Affinamento 18 mesi in barriques (100% nuovi). Di colore intenso e brillante. Il naso è ben sviluppato su aromi di piccoli frutti rossi. La bocca rivela un vino strutturato ed intenso. Un capolavoro.



Philippe Bouzereau

Meursault

Nel 1098 fu fondata a Nuits-Saint-Georges l'abbazia di Cîteaux, prima casa dell'ordine cistercense. L'anno seguente i monaci dell'abbazia ebbero in regalo la loro prima vigna, a Meursault, che venne chiamata Vieux Clos. Fu il Duca Eudes 1er di Borgogna a donare la vigna a Robert De Molesme, fondatore e Primo Abate dell'abbazia. Nel 1995, dopo vari passaggi di proprietà, Philippe e Liliane Bouzereau, negozianti a Meursault, acquistano lo Château de Cîteaux, aggiungendo questo gioiello alle loro già considerevoli proprietà nella regione. Nella vigna "monopole" viene prodotto il famoso "Vieux Clos du Château de Cîteaux". Nel vicino villaggio di Puligny-Montrachet, nella vigna Premier Cru, denominata "Les Champs Gains", la famiglia Bouzereau produce uno dei migliori Puligny.



Bourgogne Côte d'Or Chardonnay

100% chardonnay

Proveniente dal villaggio LES PELLANS a Meursault il cui suolo si presenta profondo e fertile. Pressatura pneumatica e fermentazione rapida a basse temperature. Imbottigliamento dopo 12 mesi e dopo una leggera chiarificazione. Naso fine e molto aromatico. Fruttato e gradevole. In bocca è ampio e generoso. Finale di bella freschezza e con note di frutti bianchi.



Bourgogne Côte d'Or Rouge

100% pinot noir

Proveniente dal villaggio LES DUROTS a Meursault il cui suolo si presenta bruno, calcareo e profondo. Macerazione totale di 25 giorni in tini aperti con termoregolazione, di cui 12 giorni di pre-fermentazione a freddo. Imbottigliamento dopo 12 mesi e dopo una leggera chiarificazione. Naso fine e rigoglioso, sviluppa un fruttato agli aromi di fragola, lampone e ribes. In bocca è morbido e rotondo, la struttura fine ed armoniosa. Finale fresco, elegante e fruttato.



Puligny-Montrachet 1er Cru Les-Champs Gains

100% chardonnay

È il centro di gravità per la produzione dei vini bianchi della Côte d'Or. Questo comune tranquillo rappresenta meno della metà in superficie vitata sia dei comuni di Meursault che Chassagne. Secondo l'Università di Digione, il suolo di questo villaggio è uno dei migliori per donare finezza ed eleganza allo chardonnay. Sentori vegetali e note di resina. Affinamento 12 mesi in fusti di rovere. Vino da invecchiamento (da 4 a 8 anni).



Meursault - Vieux Clos du Château de Cîteaux

100% chardonnay

Parcella Monopole di 1,7 ettari situata a Meursault su suolo profondo e poco sassoso. Lavorazione della vigna interamente manuale. Protezione fitosanitaria come da coltivazione biologica. Nessun utilizzo di concime chimico. Pressatura pneumatica, fermentazione su fecce fini, in fusti di rovere, con batonnage regolare. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento di cui 12 in fusti (30% nuovi) ed una leggera chiarificazione. Naso fine e delicato. Alla mineralità si fonde una nota leggermente fumé, una delle note distintive del vigneto di Meursault. Vino da invecchiamento



Meursault – Les Grands Charrons

100% chardonnay

Proveniente dall'omonima parcella di 0,95 ettari dal suolo profondo e argilloso. Lavorazione della vigna interamente manuale. Protezione fitosanitaria come da coltivazione biologica. Nessun utilizzo di concime chimico. Pressatura pneumatica, fermentazione su fecce fini, in fusti di rovere, con batonnage regolare. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento di cui 12 in fusti (30% nuovi) ed una leggera chiarificazione. Naso aperto su note floreali molto delicate, ravvivate da un tocco leggermente vanigliato. Bocca densa e ricca, di grande equilibrio. Finale in tutta freschezza ed estrema eleganza.



Chassagne- Montrachet

100% chardonnay

Parcella di 0,15 ettari piantata nel 1982 denominata Les Meix Goudard. Suolo profondo in basso dei pendii. Lavorazione della vigna interamente manuale. Protezione fitosanitaria come da coltivazione biologica. Nessun utilizzo di concime chimico. Pressatura pneumatica. Fermentazione su feccia fine, in fusti di rovere, con batonnage regolari. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento di cui 12 in fusti (30% nuovi) ed una leggera chiarificazione. Al naso è elegante con sentori floreali e minerali. La bocca è potente ed ampia, dotata di un bel equilibrio. Vino da invecchiamento (da 4 a 8 anni).



Auxey Duresses 1^{er} Cru Les Duresses

100% pinot noir

Parcella di 0,46 ettari piantata nel 1954 e nel 1993. Il suolo a valle è molto argilloso, mentre nella parte sommitale è costituito da marna bianca. La lavorazione delle vigne è completamente manuale. Nessun utilizzo di concime chimico. Macerazione totale per 25 giorni in cuves aperti, termoregolati, di cui 12 giorni di pre-fermentazione a freddo. Estrazione per pigiature e rimontaggi regolari. Di colore rubino intenso dai riflessi violetti. Naso tutto in finezza offrendo una bella espressione del pinot nero su degli aromi di piccoli frutti rossi. Vino carnoso, equilibrato e di una struttura tannica importante.



Le Caviste

Chalon-sur-Saône

L'avventura in Borgogna per i due fratelli, Luca e Davide, inizia nel 2012 quando il loro padre apre la prima attività di famiglia. Nel 2016 avviene il grande passo: l'amore per questa regione ed il calore con cui vengono accolti, li porta a trasferirsi a Chalon-sur-Saône, nel cuore della Borgogna, divenuta oggi la loro seconda casa. Un'esperienza sul territorio maturata nel mondo della ristorazione ed evoluta poi nel mondo del vino. La passione per i vini francesi diventa un lavoro che si consoliderà successivamente con la collaborazione di alcuni produttori che hanno creduto nel loro progetto. La ricerca di denominazioni e villaggi li porterà a scoprire non solo produttori di fama internazionale, ma soprattutto domaine che ogni anno si preoccupano di ottenere il massimo dell'espressione dei propri terroir senza pensare alla resa.



Millebuis Coteaux Bourguignons

pinot noir e gamay

La Cave de Vignerons de Buxy nasce 89 anni fa dal desiderio dei viticoltori della Côte Chalonnaise di unirsi attorno a un progetto comune. Sono 120 le aziende agricole a conduzione familiare, che coltivano i loro vigneti perpetuando i gesti dei loro padri. Questo Coteaux Bourguignons, frutto dell'associazione del gamay e del pinot noir, proviene dalla Côte Chalonnaise. Vinificazione esclusivamente in cuves. Dal colore intenso e brillante, questo vino croccante e carnoso rivela note di piccoli frutti rossi. Morbido e delizioso, il palato è ricco di aromi e di notevole freschezza.



Millebuis Bourgogne Chardonnay

100% chardonnay

Suolo argilloso-calcareo, poco profondo e molto sassoso. La vinificazione si svolge in cuves inox per proseguire poi in botti di rovere. Di colore oro chiaro, il naso è nettamente fruttato, con note di caprifoglio e biancospino. Un attacco vivo e franco, e un finale al palato che ricorda l'anice, fanno di questo vino una bella espressione dello chardonnay.



Millebuis Rully

100% chardonnay

Il suolo da cui proviene questo vino è prevalentemente argilloso-calcareo e poco profondo. La vinificazione si svolge esclusivamente in vasche di acciaio inox per preservare la finezza e il fruttato tipici di questa denominazione. Di colore dorato, con riflessi verdi, il naso è pulito e diretto, con note di acacia e caprifoglio. Con il tempo, questi aromi si trasformano in note di miele, mela cotogna e frutta secca. Al palato è rotondo e carezzevole, la sua mineralità apporta freschezza e brillantezza.



Véziriz Viré-Clessé Vieilles Vignes

100% chardonnay

Véziriz è prima di tutto una storia di terroir, che nel tempo è diventata quella dei vini Viré-Clessé. Sulle colline del Mâconnais dell'antica Châtellenie de Véziriz, in Borgogna, le viti di Chardonnay hanno trovato il terreno perfetto. Questa cuvée proviene da vecchie vigne di età compresa tra 40 e 60 anni. Decantazione per flottazione. Fermentazione in vasche acciaio inox a bassa temperatura. Imbottigliamento dopo leggero affinamento di 6 mesi sui lieviti. Di colore giallo con riflessi dorati. Il naso è sottile e fresco con accenni floreali di tiglio e acacia con deviazioni al lime. Al palato è morbido, bilanciato da una bella freschezza con sfumature di menta e agrumi freschi.



*La Cave d'Azé
Notes Rubis
Bourgogne
Pinot Noir*

100% pinot noir

Situata nel cuore dei vigneti del Mâconnais la Cave d'Azé è stata costruita nel 1927. Grazie alla vera armonia tra i viticoltori ed alla produzione di vini di qualità, la Cantina è diventata uno dei gioielli della regione. Questo Pinot Noir proviene da terreni argillosi-calcarei. Macerazione pre-fermentativa a freddo, tre settimane di tini con follatura e rimontaggi giornalieri. Affinamento in botti di rovere per circa 10 mesi. Di colore rubino, brillante e limpido. Il naso è molto concentrato con frutti neri e offre leggere note legnose che apportano una bella complessità. Al palato è strutturato con tannini delicati e una bella persistenza aromatica.



*Château de Chénas
Beaujolais
Cœur de Granit*

100% gamay

Situato nel cuore del Beaujolais, lo Château de Chénas fu costruito nel 1821 dalla famiglia De la Hante sul sito di un'antica roccaforte. Nel 1934, un gruppo di viticoltori di Chénas e Moulin à Vent acquistò lo Château e creò la Cave Coopérative. Oggi, più di 80 viticoltori e 180 soci conferiscono le loro uve per la vinificazione e la commercializzazione. Questa cuvée proviene da terreni composti essenzialmente da granito. Macerazione semi-carbonica. Affinamento in vasche acciaio inox. Di colore rubino intenso. Al naso è concentrato ed elegante unendo aromi fruttati e floreali. Al palato offre tannini nobili e rivela sapori croccanti di frutti rossi.



*Château de Chénas
Beaujolais
Paradis Blanc*

100% chardonnay

Il suolo da cui proviene questa cuvée è composto essenzialmente da granito. Macerazione semi-carbonica. Affinamento in vasche acciaio inox. Di colore limpido, dorato con riflessi verdi. Il naso è profumato con note di piccoli fiori bianchi e acacia. La bocca è rotonda con retrolfatto di frutti bianchi, una leggera mineralità salivante, senza asperità, per un vino molto equilibrato e molto piacevole.



*Berthenet Pur
Sans Bourgogne
Chardonnay*

100% chardonnay

Proveniente da vigne di 25 anni. Le uve vengono raccolte a maturazione ottimale e pressate delicatamente. Decantazione per 24-48 ore a bassa temperatura. Vinificazione e maturazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Per preservare il contenuto naturale del vino si procede all'inertizzazione all'azoto prima di ogni fase. Questo Chardonnay di Borgogna è un vino fresco tipico del vitigno. Seduce l'olfatto con note di frutta matura e mela cotogna.



*Berthenet
Montagny 1^{er} Cru
Vieilles Vignes*

100% chardonnay

Proveniente da vigne di 50 anni. Le uve vengono raccolte a maturazione ottimale e pressate delicatamente. Decantazione per 24-48 ore a bassa temperatura. Parte del vino viene vinificato e maturato in botti di rovere e parte in demi-muid. Durante il processo di invecchiamento, il vino viene sottoposto a batonnage. Di colore dorato e un naso elegante e lusinghiero di lime, pompelmo, gelsomino e mandorle tostate. Al palato è generoso e vivace, con un finale limonoso.



*Nadine Ferrand
Pouilly Fuissé
Prestige 1^{er} Cru*

100% chardonnay

Dal 1984 Nadine Ferrand porta avanti la tradizione vitivinicola di famiglia ed oggi la sua tenuta si estende per 11,5 ettari nel cuore della denominazione Pouilly Fuissé. Questo vino proviene da vigne di 60 anni. Vinificazione tradizionale. Affinamento in tini di acciaio inox e circa il 30% in botti di rovere nuove. Pressatura pneumatica, decantazione in tini a temperatura controllata. Di colore oro brillante, il naso rivela ricchi e molteplici aromi di agrumi. L'attacco morbido precede una bocca ben bilanciata da una materia generosa e tannini setosi. Finale fresco e persistente.



Remoissenet Père et Fils

Beaune

Casa riservata, ben nota agli amanti dei grandi vini della Borgogna, la Maison Remoissenet Père & Fils fu fondata nel cuore di Beaune circa 150 anni fa da Pierre-Alfred Remoissenet. Rilevata nel 2005 da Edward L. Milstein, americano appassionato dei grandi vini della Borgogna, la Maison Remoissenet Père & Fils scrive una nuova pagina della sua storia. Spinta dall'impulso di un team dinamico composto da Bernard Repolt (ex direttore vendite della Maison Jadot) e dalla brillante enologa Claudie Jobard, la Maison Remoissenet Père & Fils offre una gamma completa delle più grandi denominazioni della Côte de Beaune e della Côte de Nuits con un'ambizione precisa: perpetuare i valori di eccellenza che hanno costruito la reputazione della maison e continuare l'espansione. L'enologa Claudie Jobard sorveglia che le identità delle uve vengano sempre rispettate. Nella tinaia si trovano tini equipaggiati con un sistema di termoregolazione, i quali permettono di vinificare una cinquantina di cuvées. Il Pinot Noir viene diraspato e fatto fermentare con lieviti autoctoni in tini aperti per poi scendere nelle cantine del XIV secolo e maturare in botti di rovere francese da 350 litri. I rossi non vengono chiarificati, né filtrati, lasciando una piacevole consistenza tattile. Lo chardonnay anch'esso viene fatto fermentare con lieviti autoctoni e maturare in legno presentandosi con un aspetto solare e viscoso, che dona vini estremamente generosi.



Santenay

100% chardonnay

È uno dei villaggi più meridionali della Côte de Beaune, gode di una esposizione ottimale a sud-est ed i suoli sono marmo-calcarei. L'uva viene raccolta manualmente alla massima maturazione da vigne di 30 anni e trasportata in camion refrigerati alla cuverie dove viene sottoposta ad un severo triage. La fermentazione si svolge fin da subito in botti di rovere nelle quali avverrà poi il processo di affinamento della durata di almeno 12 mesi. Il risultato è una chardonnay minerale con aromi di agrumi, frutta secca e fiori bianchi con un buon potenziale di invecchiamento.



Beaune Montagne Saint-Désiré

100% chardonnay

Ci sono molti vigneti di village apparentemente semplici, soprattutto nelle immediate vicinanze di luoghi di alta classe, che, con cura e lavoro coscienzioso, possono produrre grandi vini. Il vigneto "Montagne Saint-Désiré" nel comune di Beaune è uno di questi. Situato direttamente sopra il famoso vigneto Premier Cru "Clos des Mouches", con un orientamento sud/sud-est. L'appezzamento di Remoissenet di 0,4 ettari con vigne di 30-40 anni è coltivato secondo criteri biologici. Vendemmia a mano, fermentazione spontanea e affinamento in botti di rovere francese per 16 mesi. Vino finemente strutturato, elegante, sottile, profumato e leggermente minerale. Racconta chiaramente le sue origini.



Savigny- Les-Beaune

100% pinot noir

In questo comune non sono presenti vigneti Grand Cru. È una delle comunità più diversificate in termini di posizione ed esposizione. Il terreno è poco sassoso, su sottosuolo in prevalenza di argilla, sabbia e calce. Fermentato tradizionalmente in due tini di fermentazione aperti, con successiva maturazione in tonneaux da 300 litri. Un grande vino molto gustoso e attraente.



Parnard- Vergelesse En Caradeux Premier Cru

100% pinot noir

Le viti di Pinot Nero di questo 1^{er} Cru prosperano su marne rosse silicee e calcaree ad alto contenuto di ferro. Al naso, profuma di frutti rossi caldi e componenti terrose come il tartufo e un po' di sottobosco. Al palato è succoso, elegante e vivace. Note di ciliegie rosse e mirtillo rossi si uniscono a una delicata dolcezza fruttata e tannini morbidi. Una chiara acidità conferisce una nota di beva animata. Invitante e, dopo l'aerazione, rivela tutta la sua complessità.



Beaune Les Toussaints Premier Cru

100% pinot noir

Les Toussaints è una delle parcelle 1^{er} Cru più riconosciute di Beaune. Un po' atipicamente in questo comune altrimenti dominato dallo Chardonnay, il Pinot Noir qui raggiunge una notevole intensità e i vini sono spesso caratterizzati da molta personalità, sapore e complessità. Bacche rosse e aspre si affiancano a toni più maturi di prugne e ciliegie scure. Dall'invecchiamento in botte si avverte un tocco di spezie e il tono tipico del bosco autunnale. Affinamento 18 mesi in botti di rovere francese. Un vino che, se conservato in cantina per i prossimi 10-15 anni, svilupperà un grande potenziale.



Pommard

100% pinot noir

Alcune viti sono ancora molto giovani (15 anni) mentre altre sono nel fiore degli anni (40 anni). Fermentato spontaneamente in grandi graticci e invecchiato in cinque barrique francesi (due delle quali nuove). Imbottigliato senza chiarificazione né filtrazione. Ricco, profumato, delicato. L'aroma contiene amarene, ribes rosso, fiori e spezie orientali. Morbido e succoso nel gusto. Una perfetta espressione di questo luogo con i suoi terreni ricchi di ferro.



Nuits-Saint-Georges

100% pinot noir

Nuits-Saint-Georges si estende su una lunghezza di circa 5 km da Vosne-Romanée a nord fino a Premeaux a sud. I migliori Nuits St. Georges sono l'emblema del fruttato, dell'eleganza e della longevità. Per questo vino le uve, a conduzione biodinamica, crescono su due appezzamenti, uno dei quali ai confini con il 1^{er} Cru Les Chaumes. Il risultato è super succoso, strutturato ed equilibrato con aromi di ciliegie scure, pepe, liquirizia e un pizzico di tabacco. Nonostante qualche cambiamento climatico, sono state portate in cantina grandi qualità e il Pinot Noir ha dimostrato ancora una volta la sua adattabilità. Di colore rosso brillante, con grande complessità aromatica, guidata da frutti rossi, e tanta emozione ed eleganza.



Gevrey-Chambertin

100% pinot noir

Remoissenet sa come produrre un fantastico Gevrey-Chambertin. Le uve vengono raccolte da 12 diversi appezzamenti di proprietà vicini al famoso Grand Cru Charmes-Chambertin. Le uve vengono raccolte a mano e in cantina è l'enologa Claudie Jobard a garantire che l'enorme potenziale delle uve si realizzi nelle bottiglie. Fermentazione sulla coltura del lievito dell'uva in tini aperti. Affinamento in botti di rovere francese (30% nuove). Un vino all'altezza della meritata reputazione del comune, dove il gusto profondo, tendente alla consistenza a grana grossa e le note animali, regalano un Borgogna con toni di legno levigato, fiori secchi, frutti di bosco e una sensazione terrosa di funghi e sottobosco. Il terroir parla così chiaramente attraverso questo vino, ed è un piacere ascoltarlo.



Vosne-Romanée Les Suchots Premier Cru

100% pinot noir

Situato a sud di Richebourg e confinante ad est con Echézeaux, Les Suchots è fra i più importanti Premier Cru dell'appellazione. Produce vini eterei, pieni e speziati dal lungo potenziale d'invecchiamento. C'è un sentore di prugna secca con aromi di confettura. Molto speziato con sentori di tè in stile asiatico e di terra calda. Anche l'impressione al palato è quasi liquorosa, con una sontuosa ricchezza di sapori corposi, saturi e traboccanti di estratto. Il finale è secco e deciso, polveroso, notevolmente caldo e leggermente tagliente.



Chambolle-Musigny Les Combottes Premier Cru

100% pinot noir

Il suolo da cui proviene questo Premier Cru è di tipo alluvionale e molto sterile, perfetto per la vite. Ciò significa che deve sviluppare lunghe radici per poter raggiungere i numerosi strati ed ottenere il nutrimento necessario che rende unici i vini. Eleganza, raffinatezza e il floreale vengono messi in primo piano. È aperto, espressivo e ha un tocco divertente di spezie e pepe con una bella persistenza ed eleganza che emozionano.



Charmes- Chambertin Grand Cru

100% pinot noir

Questo Grand Cru non è un vino timido: la sua ricchezza estrattiva e di frutto, la sua generosità, la sua capacità di tenuta nel tempo, lo rendono unico. Di colore rosso rubino acceso, al naso si avvertono violetta, lamponi e rimandi leggeri al tè e agli agrumi. All'assaggio è di medio corpo, con un tannino setoso decisamente scorrevole, con un finale preciso e puntuale, dotato di ottima persistenza.



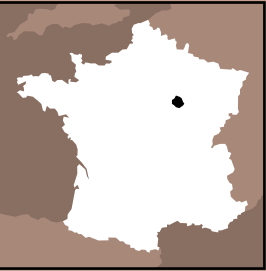
Clos Vougeot Grand Cru

100% pinot noir

Il Clos de Vougeot si trova nel centro della Côte de Nuits. I pavimenti sono tutt'altro che omogenei dove la parte alta è a quota 255 mt. Il terreno è profondo solo circa 40 cm, a grana grossa, ghiaioso e giace su una base calcarea. Remoissenet possiede 0,42 ettari nella parte sud-orientale del Clos con viti di 40-60 anni coltivate in modo biodinamico. Le uve raccolte a mano vengono fermentate in tini di legno aperti, con successiva maturazione in botti di rovere francese da 350 lt. Imbottigliato non filtrato e non chiarificato. Questo Grand Cru unisce magistralmente potenza e finezza. Profondamente scuro nel bicchiere, profumo di more dolci e lamponi, con alcune spezie calde. Vellutato al palato, con tannini potenti, avvolgente e complesso.







Chablis

Compreso tra la parte meridionale dei vigneti della Champagne (l'Aube), e i vigneti nord della Borgogna (Côte de Nuits), il comune di Chablis rappresenta l'immagine stessa di un cépage, lo chardonnay, che qui ha trovato una delle sue massime espressioni. La classificazione in 4 livelli: Petit Chablis, Chablis, Premier Cru, Grand Cru, solo in parte riesce ad esprimere la complessità di un terroir tra i più sfaccettati che il mondo vinicolo conosca.

Freschi, minerali ed avvolgenti da giovani, questi vini grazie all'invecchiamento possono trasformarsi in emblemi dell'enologia, dimostrando che anche i grandi bianchi possono rivaleggiare nel tempo con i loro cugini a bacca rossa.



Domaine Besson

Chablis

Proprietario di un patrimonio vitivinicolo eccezionale situato nel cuore di Chablis, il Domaine Besson, alla quarta generazione, riesce ad esprimere e trasmettere nei suoi vini tutta la purezza e la sensibilità di questo terroir unico. 21 gli ettari di proprietà. Coltivazione secondo il disciplinare biologico, tecniche di vinificazione tradizionali, rispetto dell'ambiente ed affinamento del vino solo in acciaio per ritrovare tutto lo spirito e la pura essenza dei grandi vini di Chablis.



Chablis AOC

100% chardonnay

Eleganza è il termine più appropriato per qualificare questa cuvée più volte premiata con il "coup de coeur" dalla Guide Hachette. Area vitata di 7,95 ettari. Suolo argillo - calcareo. Fermentazione in cuve acciaio termoregolate tra 19-21° C e 3% in fusti di rovere per 8 mesi. Affinamento in cuve acciaio per 12 mesi. Di colore giallo paglierino brillante al naso si presenta fresco, agli aromi di agrumi e fiori bianchi. Elegante al palato, ricco e morbido all'attacco, più vivo e teso nella sua evoluzione. Il finale è puro, salino e interminabile.



Mont de Milieu 1^{er} Cru

100% chardonnay

Area vitata di 1 ettaro. Suolo argillo - calcareo. Fermentazione in cuve acciaio termoregolate tra 19-21° C e 5% in fusti di rovere. Affinamento in cuve acciaio ed una parte in botte (8 mesi), per la durata di 18 mesi. Si presenta al naso con un bouquet armonico e seducente fatto di note fiorite, agrumi ed una vivace nota minerale. Molto incisivo e di corpo ma al contempo ben bilanciato dalla freschezza e, ancora una volta, dalla moderata nota sapida. Il finale è lungo e persistente.



Montmains 1^{er} Cru

100% chardonnay

Area vitata di 5,24 ettari. Suolo argilloso e molto calcareo. Fermentazione in cuve acciaio termoregolate tra 19-21° C e 5% in fusti di rovere. Affinamento in cuve acciaio ed una parte in botte (8 mesi), per la durata di 12/18 mesi. Color paglierino brillante, sorprende l'olfatto per le intense note minerali di pietra focaia cui seguono sentori floreali complessi. Al palato è in piena corrispondenza, morbido e fresco, con lunghissimo finale dai rimandi fruttati, minerali e iodati.

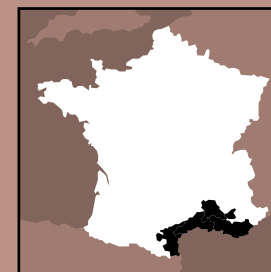


Vaudésir Grand Cru

100% chardonnay

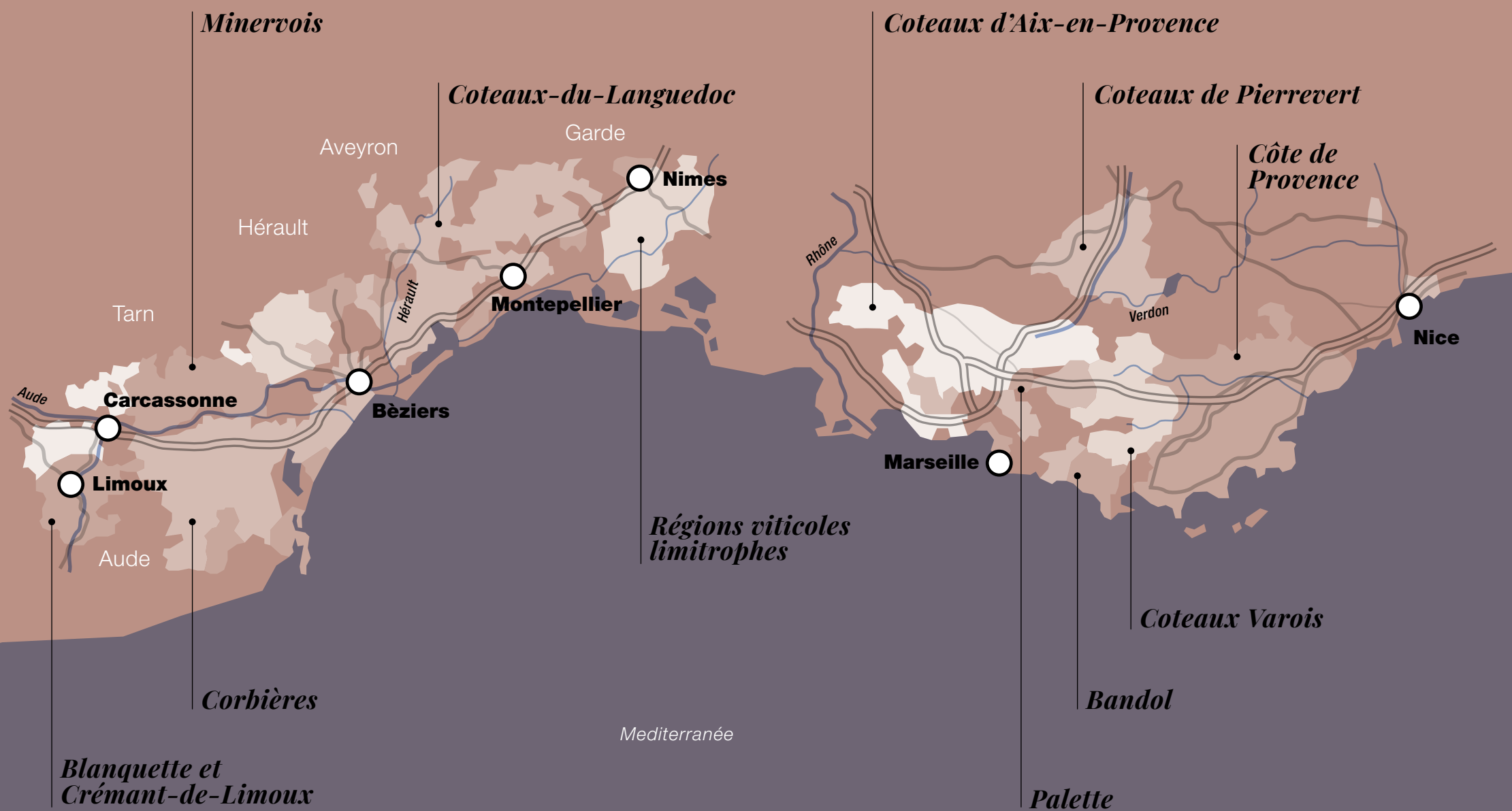
Area vitata di 1,43 ettari. Suolo argillo - calcareo e fossile di piccole ostriche a virgola. Fermentazione in cuve acciaio termoregolate tra 19-21° C e 8% in fusti di rovere (12 mesi). Affinamento in cuve acciaio ed una parte in botte, per la durata di 18 mesi. Di colore giallo paglierino brillante al naso si presenta complesso tra note armoniose di fiori bianchi, note burrose e minerali. Il palato corrisponde al naso, minerale e burroso in un perfetto equilibrio. Grande struttura e un lungo finale.





LANGUEDOC ROUSSILLON

CÔTE DE PROVENCE



Sud della Francia

Tra la bordura meridionale del Massiccio Centrale e le regioni orientali dei Pirenei si estende uno splendido mosaico di vigneti nei dipartimenti di Languedoc-Roussillon, Gard, Hérault, Aude, Côte de Provence.

Gli antichi Greci impiantarono qui le prime vigne ma l'Imperatore Domiziano, nell'anno 92 d.C., fece espantare oltre la metà perché messe a dimora dai nemici. Grazie alle diversità dei terreni nei vari dipartimenti, i vini prodotti sono tra di loro differenti per profumo, colore ed intensità. Ecco perché il sud della Francia può dichiararsi a pieno titolo il giardino storico dei "cépages ancestrali".



Antech

Limoux
Languedoc Roussillon

Nel 1531 i monaci benedettini dell'abbazia di Saint Hilaire a Limoux scoprirono che il vino in bottiglia sviluppa naturalmente delle "graziose" quanto stimolanti bollicine. Nasce così la "bulle de Limoux" chiamata anticamente "metodo ancestrale" o "metodo rurale", praticamente l'antenato dello champagne. Limoux è nel dipartimento dell'Aude nella regione della Linguadoca-Rossiglione, accostata ai Pirenei, la cui area è costituita da una fiorente campagna e pendii su terre argillo-calcaree. La maison Antech, fondata nel 1933, da sei generazioni è specializzata nell'elaborazione di vini effervescenti AOC per le appellazioni Crémant e Blanquette de Limoux. I suoi vini sono l'espressione di un delicato assemblaggio del terroir, dei vitigni Chardonnay, Chenin e Mauzac e dei suoi valori tradizionali. Tradizione e modernità vanno di pari passo, secondo i principi di una enologia semplice, autentica e rispettosa dell'ambiente.



Blanquette Cuvée Française Millésimé

90% mauzac
5% chardonnay
5% chenin

AOP Blanquette de Limoux

Di colore giallo paglierino dai riflessi verdi. Al naso libera sentori di mela verde e frutti bianchi. In bocca è fruttato, morbido ed equilibrato. Vino che esprime pienamente la tipicità e la ricchezza del Mauzac che ne conferisce corpo e struttura, mentre Chenin e Chardonnay ne prolungano la persistenza aromatica in bocca con delle note agrumate. Finale in tutta finezza e freschezza. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

Vendemmia manuale e maturazione su fecce minimo 18 mesi (12 mesi da disciplinare). Dosaggio 7 gr/lt.



Crémant Rosé Cuvée Française

66% chardonnay
20% chenin
10% mauzac
4% pinot noir

AOP Crémant de Limoux AOP

Frutto dell'unione di Chardonnay, Chenin, Mauzac e Pinot noir questo Crémant de Limoux si presenta di un colore rosato brillante, dai riflessi luminosi che mette in risalto la fine effervescenza. Al naso libera note di frutti rossi e fiori di primavera. In bocca è intenso con note di frutta fresca e finale persistente. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

Vendemmia manuale e maturazione su fecce 24 mesi (18 mesi da disciplinare). Dosaggio 7 gr/lt.



Crémant Brut Nature Millesimé

70% chardonnay
30% chenin

AOP Crémant de Limoux

Patrimonio di 6 generazioni di viticoltori, questa cuvée si presenta complessa e minerale. Di colore dorato brillante, al naso è fine e delicata associando sentori di agrumi, fiori bianchi e note tostate. In bocca è fresca, equilibrata e persistente, per un finale complesso ed elegante. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

Vendemmia manuale e maturazione su fecce min. 30 mesi. Nessun dosaggio.



Crémant Héritage Brut Millesimé

60% chardonnay
20% chenin
10% mauzac
10% pinot noir

AOP Crémant de Limoux

Patrimonio di 6 generazioni di viticoltori, questa cuvée concentra tutta la complessità, l'intensità e l'eleganza del savoir-faire della famiglia Antech. Di colore paglierino dai riflessi oro offre una effervescenza incantatrice. Naso intenso che vira su sentori di pesca bianca e fiori. In bocca è fresco, con ritorni di mela secca e lievi note di miele e sfumature agrumate per un finale armonioso e di rara persistenza. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

Vendemmia manuale e maturazione su fecce minimo 18 mesi. Dosaggio 6 gr/lt.



M Brut Nature Millésimé

100% mauzac

AOP Blanquette de Limoux

Questa blanquette non ha ricevuto alcun dosaggio e lascia pertanto esprimere tutta la purezza e la vivacità del vino. Di colore giallo cristallino dai riflessi dorati, al naso è intenso, ricco di agrumi e mela fresca, con un accenno di note tostate. Al palato è fresco e armonioso, con un finale minerale e persistente. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

*Vendemmia manuale e maturazione su fecce 30 mesi.
Nessun dosaggio.*

**Disponibile in versione EXTRA
BRUT RESERVE MAGNUM 1,5 lt.**



M 3.0 Brut Nature

100% mauzac

AOP Blanquette de Limoux

Dall'amore per il Mauzac, vitigno endemico puramente occitano e identitario della Blanquette de Limoux, nasce questa cuvée senza alcuna aggiunta di zuccheri durante le 3 fasi di lavorazione: vinificazione, messa in bottiglia e dosaggio. Una interpretazione sublime e senza artifici. Dritto e fresco tra sentori di agrumi e mele verdi. Da degustare come aperitivo o per accompagnare crostacei o pesce crudo per una vera riscoperta del Mauzac. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

*Vendemmia manuale e maturazione su fecce min. 16 mesi.
Nessun dosaggio.*



M Extra Brut Millésimé

100% mauzac

AOP Blanquette de Limoux

Da una selezione delle migliori cuvées e dopo mesi di affinamento nasce questa superba espressione del Mauzac. Dal colore brillante e dagli aromi sottili di mela cotogna e frutti a polpa bianca. La bocca è ampia e complessa rendendo l'assaggio pieno ed appagante, piacevolmente cremoso, con finale fresco e vivace. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

*Vendemmia manuale e maturazione su fecce 40 mesi.
Dosaggio 5 gr/lt.*



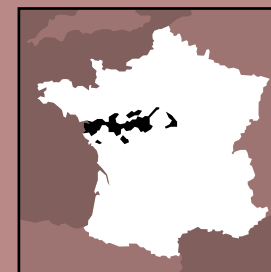
M L'Ancestrale

100% mauzac

AOP Blanquette de Limoux

Profilo unico ed insolito per questa cuvée. Il naso è molto ricco di note di pesche mature e miele. La bocca è sottile e rotonda, con una bella freschezza, una mousse delicata ed un lungo finale tutto in dolcezza. Vendemmia manuale su uve in sovra maturazione. I succhi sono fermentati molto lentamente in cuves a basse temperature. Messa in bottiglia senza alcuna aggiunta di zuccheri per arrivare ai 10° alcolici.

Dosaggio circa 20 gr/lt.



Savennières

Angers

Orleans

Coteaux
du-Vendômois

Tours

Sancerre

Loire

Pouilly-Fumé

Nantes

Cholet

Saumur

Bourges

Pouilly-Fumé

*Muscadet
Sèvre-et-Maine*

Les Sables d'Olonne

La Roche-sur-Yon

Châtellerault

Poitiers

Châteauroux

Océan Atlantique

Coteau de l'Aubance e Anjou

Loira

Questa splendida regione è attraversata da un fiume che i Francesi hanno soprannominato “regale”, la Loira. Tutto ciò spiega ampiamente, come Re e nobili abbiano nel corso dei secoli scelto questo angolo di Francia per costruire castelli e dimore tra le più belle al mondo.

Oltre 1000 km contrappuntati da vigne e colline, anse e angoli che hanno sedotto poeti, pittori e artisti. Nantes, Anjou, Tours, evocano storie di uomini e di viti, mentre Coteaux de Loire, de L'Aubance e du Layon, ci inducono a riflettere sulla eccellente qualità dei vini che in essa si producono.

Vitigni come lo Chenin Blanc, il Muscadet, il Melon Blanc de Bourgogne, e più recentemente, Cabernet Franc e Sauvignon, a partire dal 1970 sono i principali attori che recitano la loro parte lungo le rive ed all'interno della Loira. Per unire poi, attraverso il Sauvignon, lo splendido villaggio di Sancerre e di Pouilly Fumé.



Famille Lieubeau

Château Thébaud
Muscadet Sèvre-et-Maine

La storia della famiglia inizia il 10 Maggio 1816 con Joseph Grégoire, piccolo orfano trovato sotto il portico dell'Hotel Dieu di Nantes, che dovrà senza dubbio il suo nome "lieu beau" alla grande qualità ed ospitalità del luogo. Joseph Grégoire verrà poi successivamente adottato da una famiglia di vigneroni e fu il fondatore dell'attuale famiglia proprietaria dell'azienda vinicola. Dal 2015 buona parte dei vigneti sono convertiti all'agricoltura biologica con solo utilizzo di elementi naturali, vegetali e animali nel pieno rispetto del territorio. La vigna viene coltivata in piena armonia con la natura ed al ritmo delle stagioni. Le certificazioni di Agricoltura Biologica e Terra Vitis ne testimoniano l'impegno in favore della biodiversità. In cantina i metodi adoperati sono quelli tradizionali e ogni passaggio produttivo è volto ad esaltare ogni più piccola peculiarità di varietale e terroir. Caratteristica della zona è la vinificazione "sur lie", il vino dopo la fermentazione viene lasciato a riposare sulle fecce fino al momento dell'imbottigliamento. Questa pratica conferisce al vino maggiore complessità di aromi e sapori, oltre a donargli maggior longevità.



Chardonnay IGP

100% chardonnay

Sottosuolo: granito. Età della vigna di oltre 30 anni. Vendemmia notturna. Pressatura pneumatica. Decantazione a freddo. Vinificazione con fermentazione malo-lattica parziale. Affinamento da 6 a 9 mesi, in parte in barriques. Questo vino fa scoprire la Loire in tutte le sue sfaccettature: freschezza, frutto, eleganza. Al naso note di frutta secca e pasticceria. Al palato si presenta fresco ed equilibrato su note di frutti bianchi e note tostate.



Sauvignon IGP

100% sauvignon

Sottosuolo: granito. Età della vigna di oltre 20 anni. Vendemmia notturna. Pressatura pneumatica con macerazione pellicolare e selezione dei succhi. Decantazione a freddo. Vinificazione in riduzione. Affinamento di 3 mesi. Al naso esprime delicati profumi di fiori bianchi, di agrumi e frutti esotici. In bocca arriva con un piacevole slancio di freschezza, accompagnata da note fruttate, agrumate e nuances vegetali.



Confluent

100% melon de Bourgogne

Sottosuolo: gneiss. Età della vigna di oltre 20 anni. Pressatura pneumatica con selezione dei succhi. Decantazione a freddo. Fermentazione su lieviti indigeni. Affinamento da 6 a 9 mesi su fecce fini, in cuve sotterranea, e batonnage regolari. In prossimità della confluenza dei due fiumi Sèvre e Maine, cuore storico e geografico dell'appellazione Muscadet, la famiglia coltiva le vigne dell'Aulnay. Su dei bei pendii di gneiss, orientati a est, le viti del Melon attingono da questo terroir la freschezza iodata, la mineralità e note intense di frutti.



Château-Thébaud

100% melon de Bourgogne

Sottosuolo: gneiss. Selezione parcellare di vigne di oltre 70 anni. Pressatura pneumatica con selezione dei succhi. Leggera decantazione a freddo. Fermentazione su lieviti indigeni. Affinamento 36 mesi su fecce fini, in cuve sotterranea, con batonnage regolari. Al naso sprigiona sentori di pietra bagnata e frutti gialli maturi. In bocca la sapidità e la buona acidità lo rendono delicato e sbalorditivo nell'alternanza di toni dolci e amari. Vino di grande spessore.



1816 Méthode Traditionnelle

70% chardonnay
30% folle blanche

Sottosuolo: granito. Età delle vigne di oltre 30 anni. Giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso si esprime con intensi ed eleganti sentori floreali, accompagnati da frutta a polpa bianca e roccia bagnata. In bocca è cremoso e delicato con un sorso equilibrato, fruttato e sapido. Chiude su note minerali, con una vibrante spalla acida che vivacizza la beva.

*Maturazione su fecce 18 mesi.
Dosaggio 8 gr/lt*





Domaine de Bablut

Brissac-Quincé
Coteaux de l'Aubance e Anjou

Il Domaine de Bablut, proprietà della famiglia Daviau, si trova sulla cresta che domina l'Aubance ed i suoi pendii. Questi paesaggi, dei quali le valli erano dedicate ai cereali ed ai mulini ad acqua, e i pendii alle vigne ed ai mulini a vento, erano molto tipici in Anjou. Alla fine del XIX secolo la famiglia Daviau si consacra unicamente alla vigna abbandonando l'attività molitoria. Da allora molte generazioni si sono succedute. Oggi è Christophe Daviau, enologo di formazione all'Università di Bordeaux, che ha rapidamente orientato il vigneto verso una sana agricoltura. Vigneti interamente coltivati in agricoltura biologica dal 1996; non ricevono alcun erbicida o pesticida di sintesi, il loro mantenimento è fatto con lavorazioni meccaniche del suolo. Le motivazioni di questa scelta sono il rispetto del terroir, della vite e la garanzia di assenza di residui nel vino. Unico obiettivo produrre dei vini di carattere, di forte personalità, cercando il giusto adeguamento del vitigno al territorio, ma anche rispettando la materia prima, al fine di preservare la qualità che Madre Natura offre.



Petit Prince AOC Anjou Blanc sec

100% chenin blanc

Il terroir di Petit Prince è composto da scisti con numerose vene di quarzo. È un pianoro molto ventilato, che conferisce a questo vino secco i suoi aromi floreali (tiglio, acacia, biancospino) e fruttati (albicocca, pesca, mela cotogna). Questa finezza aromatica non esclude affatto la forza, poiché è potente pur essendo lieve in entrata. Rappresenta l'altra faccia dello Chenin Blanc, pieno di sottigliezza ed eleganza. Vino da invecchiamento, i profumi del bouquet si articoleranno maggiormente dopo qualche anno in bottiglia.



Ordovicien AOC Anjou Blanc sec

100% chenin blanc

È un vino bianco secco dal carattere ben temprato dal suo terroir. I pendii rocciosi di scisti gli conferiscono tutto il suo rango. Il suo colore intenso e le note aromatiche di frutta essicata (albicocca, fico, agrumi), come la spirale di aromi tostati e leggermente fumé, lasciano scoprire tutta la sua concentrazione. In bocca la struttura è ampia e sontuosa. Vino bianco da invecchiamento, sorprende ancora dopo una ventina di anni.



Petra Alba AOC Anjou Rouge

100% cabernet franc

Petra Alba proviene esclusivamente da un terroir argillo-calcareo con residui di gusci d'ostrica (Cenomaniano cretacico superiore) dove il cabernet franc trova la sua regolare alimentazione idrica responsabile della sua eccellenza. Vinificazione e macerazione di oltre 50 giorni. Affinamento 18 mesi dopo leggera chiarificazione. Petra Alba si distingue per gli aromi fruttati e la potenza. La bocca è ampia, generosa, strutturata, sottolineata da una bella presenza tannica. Il finale è lungo su frutti neri e di spiccata mineralità. Vino di grande personalità e purezza.



Unique AOC Coteaux de l'Aubance

100% chenin blanc

La ricchezza di questa cuvée proviene dalla concentrazione di uve ed i benefici della muffa nobile. Matura su pendii di scisti di ardesia e sabbia affacciati sul lato del fiume. Selezione rigorosa in vigna, pressatura lenta e fermentazione in barriques. Affinamento 18 mesi. Di colore giallo paglierino al naso è un'esplosione di aromi fruttati e note floreali che ne sottolineano la complessità. La bocca, cremosa e ricca, è una spirale di aromi tostati e fumé. La chiusura è di gran classe, evidenzia la freschezza del frutto, la mineralità e le fini note boisées.



AOC Crémant de Loire

40% chardonnay
20% chenin blanc
25% grolleau noir
15% cabernet franc

Il naso è "cremoso", leggermente vanigliato con presenza di aromi di pasticceria. I diversi vitigni che lo compongono apportano ciascuno le loro tipiche note aromatiche: lo chardonnay i suoi profumi dolci floreali, lo chenin blanc le sue sfumature minerali e di frutta secca, il cabernet le sue note di violetta e il grolleau i suoi aromi speziati e della vinosità in bocca. L'assaggio è equilibrato e intrigante, caratterizzato da un sorso vivace, fresco e cremoso.

*Maturazione su fecce min. 24 mesi.
Dosaggio 10 gr/lt.*





Domaine Mélaric

**Doué-en-Anjou
Saumur**

Il domaine Mélaric nasce da un sogno, da una passione comune per i grandi vini tra Mélanie Cunin, tecnico specializzato ed enologa, e Aymeric Hillaire, dottore in agraria ed enologia. Appassionati della vite e dei rispettivi terroir, essi mettono nei loro vini tutto il loro amore e la loro energia per produrre dei vini di carattere nel cuore dell'appellation Saumur. La loro ricerca è di produrre dei vini che esprimano il luogo dove sono nati: il gesso tufaceo di Saumur. La lavorazione delle vigne avviene senza l'utilizzo di diserbanti chimici ed insetticidi. Solo zolfo e rame sono utilizzati come trattamenti contro rispettivamente oidio e peronospora. I vini sono affinati in botti da 4 ad 8 passaggi per periodi dai 18 ai 24 mesi. Nessuna aggiunta di lieviti selezionati e dosi di anidride solforosa molto deboli.



Billes de Roche AOC Saumur

100% chenin blanc

Proviene da un'unica parcella di 1,4 ettari situata sul vigneto di Puy Notre Dame. Le vigne hanno 20 anni (0,4 ettari) e 40 anni (le rimanenti). Il suolo è costituito da argilla leggera e poggia sulla roccia madre calcarea con fossili di conchiglie. Le fermentazioni sono lente con soli lieviti indigeni e terminano alla fine dell'estate successiva alla vendemmia in botti Vicard di 400lt (di 4-8 passaggi). Fresco, minerale e complesso, questo vino associa la purezza di frutto dello Chenin Blanc alla mineralità del terroir. Suntuoso e lungo in bocca.



Clos de la Cerisaie AOC Saumur

100% chenin blanc

Questa cuvée è l'assemblaggio di due piccole parcelle (0,8 ettari) di Vieilles Vignes di 40 e 45 anni coltivate in biologico dal 1998. Le parcelle si trovano nella bassa pendenza del poggio della Cerisaie sul suo versante est. Il suolo è costituito di argilla per 30-40 cm e poggia su roccia madre di gesso tufaceo. Le fermentazioni sono lente con soli lieviti indigeni e proseguono per due anni in botti Vicard di 400 lt (4° passaggio). Un capolavoro che rappresenta la massima espressione del suo terroir.



Domaine Franck Millet

Bué-Sancerre

Splendida proprietà di quasi 24 ettari, il Domaine Franck Millet si colloca ai piedi del villaggio di Bué. La cantina è una delle più moderne di tutta la regione e le volte in pietra della sala di degustazione rendono ancora più affascinante la visita al domaine. Proprietà familiare, ripresa totalmente da Monsieur Millet nel 1991, si distingue per la qualità ossessiva che egli riesce a dare a ciascuno dei suoi vini. Essi si presentano equilibrati, di grande tipicità e di una freschezza rara nonostante la complessità.



AOC Sancerre Blanc

100% sauvignon

Il colore è oro brillante con riflessi paglierini. Al naso è possente, nervoso e fino allo stesso tempo, il che rappresenta la migliore fotografia del suolo dal quale esce. Sono circa 6500 i ceppi per ettaro, la vinificazione e l'affinamento vengono svolti in cuves di acciaio.



AOC Sancerre Insolite

100% sauvignon

È la versione top della maison. Certamente una interpretazione del sauvignon ai massimi livelli. Rese molto basse, ceppi con età media tra i 30/35 anni, vendemmia manuale in cassetta di legno, ulteriore selezione in cantina, poi una vinificazione attenta e rigorosa. Dopo la fermentazione il vino sosta tra i 5/6 mesi in tonneaux, prestando la massima attenzione che la freschezza venga preservata e mantenuta. Il risultato è stupefacente.



AOC Sancerre Rouge

100% pinot noir

Proviene da suolo prevalentemente calcareo. La vinificazione si svolge al 30% in botte ed il 70% in cuve inox. Affinamento in botte. Di colore rosso rubino brillante si presenta pieno di frutto al profumo. Al palato c'è una sorte di competizione tra sapidità e freschezza. I tannini sono finissimi, delicati e vellutati.



AOP Pouilly-Fumé

100% sauvignon

Proviene da suolo ricco di calcare e silice. Svolge una lunga fermentazione (da 7 a 10 settimane) a bassissime temperature in cuves inox. Al naso è superbo, netto e fine, sulle caratteristiche note minerali di pietra focaia e silice arricchite da aromi di agrumi. Il sorso è lungo e persistente, di grande finezza espressiva, con frutto fragrante esaltato da una vibrante freschezza, che accompagna verso il finale minerale.



Damien Laureau

Savennières
La Roche aux Moines

Difficile separare due appellazioni così vicine e così simili. La Coulée de Serrant e la Roche aux Moines. La prima è un monopolio di 7 ettari, la seconda è composta da meno di 30 ettari di cui Damien Laureau è proprietario dal 2006 per un totale di una superficie vitata di 7,8 ettari. Fin dal 2009 è in conversione verso l'agricoltura biologica. Le dosi di rame sono fortemente limitate, utilizzando composti e preparazioni di cornoletame. La luminosità, il fascino e la finezza dei suoi vini riflettono la ricerca sempre presente di un equilibrio tra la vita del suolo, la vigna ed il vino. Ogni micro-terroir è identificato e vinificato separatamente con un affinamento dolce e non interventista.



L'Alliance AOC Savennières

100% chenin blanc

Proveniente da diversi terroirs dell'appellazione Savennières e da una selezione dei succhi in fase di pressatura. La vinificazione e l'affinamento si svolgono interamente in barriques. Il bouquet è deliziosamente strutturato e fiorito: note agrumate e di mandarini evolvono su note di fiori bianchi e miele. All'attacco in bocca è ampio, sontuoso e generoso offrendo un finale vivo e fresco su delle belle note di intensa mineralità. Vino cristallino e di lunga persistenza aromatica.



Les Genêts AOC Savennières

100% chenin blanc

È frutto di un assemblaggio giudizioso tra i differenti tini e barriques. Proviene in prevalenza da terreni sabbiosi che ricoprono gli scisti e la phtanite (roccia sedimentaria silicea ed argillosa, generalmente marina). Affinamento sulle proprie fecce per 18 mesi. Fermentazione malolattica. Complessità e freschezza sono le qualità primarie di questo vino. Da sottolineare la freschezza del frutto associata alla mineralità. Sarete conquistati dal suo fascino.

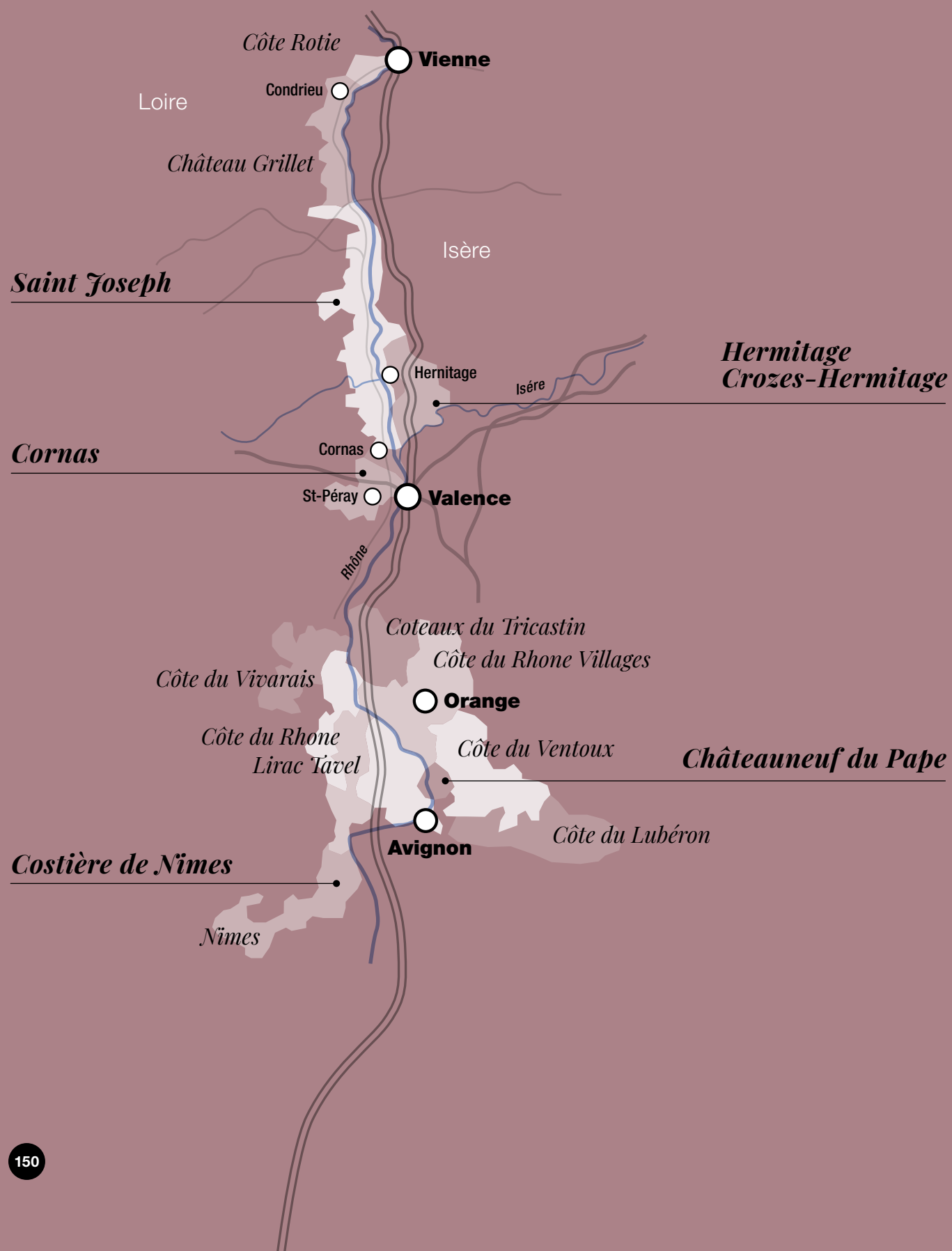
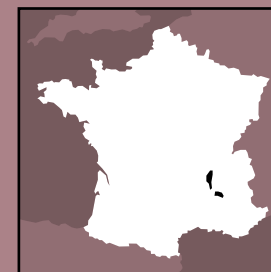


Roche aux Moines AOC Savennières

100% chenin blanc

Vino di rara finezza, equilibrio ed intensità. Proviene da terreni rocciosi di scisti soggetti ad attività vulcanica, esposti a sud-ovest. In bocca si riesce a percepire distintamente opulenza e leggerezza allo stesso tempo. Un vino di classe che porta fortemente il marchio del terroir da cui proviene. Un capolavoro.





Valle del Rodano

Il Rodano corre e fugge svelto verso il sud della Francia. Disegnando curve e ampie anse, viene contenuto da pendii scoscesi di scisto e granito ove la vigna ha trovato un eccellente habitat.

Dalla città persiana di Sherazade scendendo il fiume, abili mercanti hanno contrassegnato il loro passaggio antico mettendo a dimora barbatelle di Syrah. Poi i templari attorno al XII secolo iniziano ad impiantare le prime vigne di Châteauneuf du Pape, opera poi proseguita da Giovanni XXII due secoli più tardi.

Vino di una notte, vino da bistrot, vino della distrazione, poi quasi d'improvviso la riscoperta dei grandi Hermitage e dei Crozes- Hermitage, sino a posizionarsi tra i vini migliori al mondo.



Ricome Vignerons

Générac
Costières de Nîmes

La famiglia Ricome, proprietaria dal 1740, ha iniziato la commercializzazione dei suoi vini verso la metà del XIX secolo, ricevendo nel 1855 la loro prima medaglia all'Esposizione Universale di Parigi. Nel 1945 Charles Ricome decide di rimpiantare completamente il vigneto e, contro il parere di tutti i viticoltori della regione, impianta il vitigno Syrah divenendo il primo vigneron della regione a produrre vino da solo Syrah. È a partire dal 1990 che Nicolas, figlio di Charles, ha inserito anche il Grenache e molto recentemente la gamma No Sex For Butterfly da sola coltivazione biologica. Da qualche anno la famiglia Ricome ha creato «Regarde de Vignerons» una piattaforma di distribuzione, situata nella loro tenuta a Générac, che offre vini prodotti da numerosi viticoltori della Linguadoca e del Rodano Meridionale. Soprattutto giovani viticoltori, estremamente talentuosi, con una distribuzione finora molto limitata.



No Sex for Butterfly Grenache Noir

100% grenache

Parcella di 2,50 ettari piantata nel 1988. Suolo di gres, sassi e sedimenti del fiume Durance. Esposizione pieno Sud. Diraspatura totale a cui segue fermentazione in cuve cemento a 25/26°. Rimontaggi molto brevi, 3 volte al giorno. Fermentazione e macerazione 15 giorni. Affinamento in cuve cemento. Questo puro Grenache è un vero nettare di frutto che sorprende per freschezza, morbidezza e rotondità. Vino strutturato, di facile beva, duttile e fresco.



No Sex for Butterfly Blanc

roussanne,
grenache blanc e viognier

Parcella di 2 ettari il cui suolo si presenta povero, leggermente acido composto da uno spesso strato di sassi e sedimenti del fiume Durance. Esposizione pieno Sud. Decantazione del mosto per circa 36 ore a temperatura di 12° C a cui segue lenta fermentazione in cuve cemento a 15/17° C. Affinamento in cuve inox per 4 mesi. Al naso intense note di fiori bianchi integrate al palato da aromi di frutti esotici e floreali. Il magistrale assemblaggio dei 3 vitigni ne conferisce purezza, ricchezza aromatica ed una freschezza straordinaria. È un vino di piacere, multi-uso e di facile bevibilità.



No Sex for Butterfly Rosé

100% syrah

Parcella di 4 ettari piantata nel 1989. Suolo di gres, sassi e sedimenti del fiume Durance. Esposizione pieno Sud su pendii con inclinazione del 5%. Alla diraspatura e scolatura segue fermentazione in cuve cemento a 14/16° C per 18 giorni. Affinamento in cuve cemento per 4 mesi. Questo rosé di Syrah si rivela essere un vero nettare di piccoli frutti rossi. Freschezza, rotondità e morbidezza sono una sorpresa permanente. Il finale è perfettamente fresco e aerato. Un rosé di rara eleganza.



No Sex for Butterfly Syrah Rouge

100% syrah

Parcella di 4 ettari piantata nel 1988. Suolo di gres, sassi e sedimenti del fiume Durance. Diraspatura totale a cui segue fermentazione in cuve cemento a 25/26°. Rimontaggi brevi con frequenza di 3 volte al giorno. Fermentazione e macerazione 15gg. Affinamento 8 mesi in cuve cemento. Puro Syrah che evidenzia la sua origine sia al naso che in bocca: frutti neri intensi, mineralità, lunga persistenza ma soprattutto una freschezza in finale al di fuori del comune.



Blanc du Lac

100% viognier

Appena al di sotto della Montagne Noire, i vigneti si sviluppano su terreni in leggera pendenza sul Canal du Midi. I terreni sono composti principalmente da scisti e marmo. La loro influenza sulla freschezza del vino è molto importante. Età media delle vigne 15 anni. Raccolta delle uve sotto protezione di ghiaccio secco (CO2), quindi pressatura immediata dei grappoli interi. Decantazione a 10°C. Fermentazione da 15 a 18 giorni a 12/13°C. Affinamento in tini di acciaio inox, con leggero utilizzo delle fecce. Di colore oro brillante con riflessi verdi. Al naso presenta aromi di pera e frutta fresca a nocciolo. Al palato rivela una vivace freschezza, sostenuta da aromi di albicocca e melone. Finale pulito e morbido.



Guinguette Rosé

syrah, grenache, cinsault

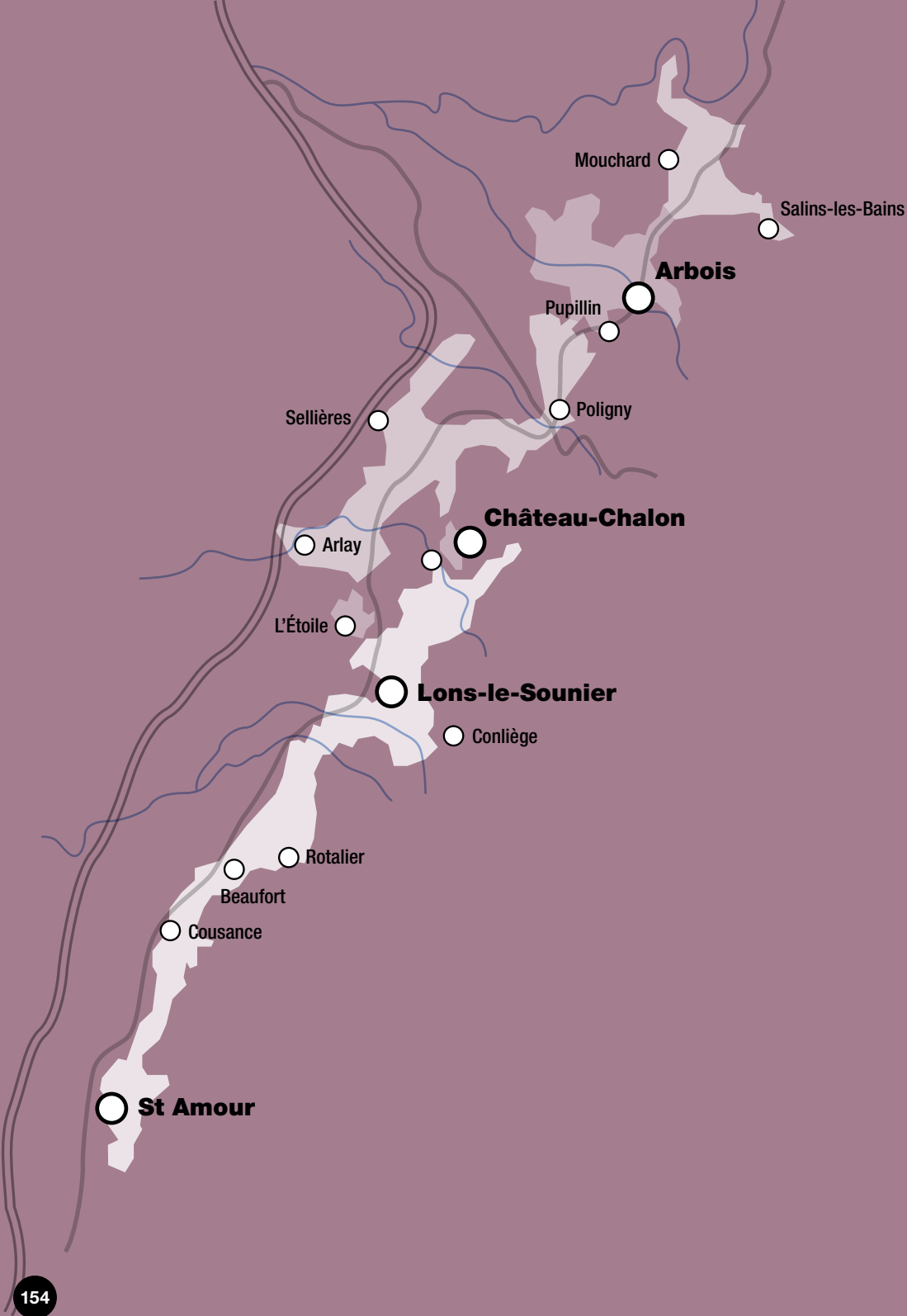
I terreni del vigneto sono costituiti da ciottoli del Rodano su pendenze che vanno dal 3% al 5%, con esposizione sud e con vista sulle lagune della Camargue. Superficie totale vitata: 88 ha. I terreni sono poveri, drenati e leggermente acidi, costituiti da una coltre molto spessa di ciottoli del Rodano (da 5 a 15 metri di profondità). Un sottilissimo strato di calcare conferisce al vino una sorprendente freschezza e un tocco di mineralità. L'età media dei vigneti utilizzati per questo blend è compresa tra gli 8 e i 13 anni. Affinamento di 3 mesi in vasche di cemento. Di colore rosa pallido con leggerissimi riflessi blu al naso emana aromi morbidi e freschi di frutta rossa. In bocca i frutti rossi sono completati da un tocco di frutta esotica e miele. Il finale è molto fresco, morbido e fruttato, con un'interessante finezza.



Guinguette Rouge

syrah, grenache, cinsault

I terreni del vigneto sono composti da ciottoli del Rodano su pendii con vista sulle lagune della Camargue. I terreni sono poveri, drenati e leggermente acidi, costituiti da una coltre molto spessa di ciottoli del Rodano. Un sottilissimo strato di calcare conferisce al vino una sorprendente freschezza e un tocco di mineralità. L'età media dei vigneti è di 20-25 anni. I grappoli sono diraspatis direttamente nel tino, dopo una pigiatura molto leggera. Ciascuna parcella viene fermentata singolarmente a cui segue un affinamento di 5 mesi in vasche di cemento. Di colore rosso violaceo, al naso gli aromi di frutti rossi sono dominanti. Al palato i tannini morbidi completano le note fruttate. La degustazione si conclude con un tocco di dolcezza e sapidità, con un finale fresco e sempre molto morbido.



Jura

È una regione minuscola e le sue vigne furono drasticamente ridotte a causa della fillossera alla fine del XIX secolo, ma i suoi vini sono a tutt'oggi molto apprezzabili per varietà e originalità. Le denominazioni Arbois, Château-Chalon, l'Etoile e Côtes de Jura sono tutte dotate di un carattere spiccatamente individuale ed esercitano un particolare fascino sui cultori degli abbinamenti fra cibo e vino.

In questa terra verdeggiante, collocata tra Borgogna e Svizzera, si coltivano i vitigni borgognoni ma i vini più intriganti sono quelli fatti con le varietà di uve giurassiane locali quali il savagnin, il poulsard e il trousseau.



Domaine Baud

Le Vernois

Il Domaine Baud, situato a Le Vernois nel cuore dello Jura, è oggi alla nona generazione con Clémentine e Bastien. Venti gli ettari di proprietà gestiti secondo il disciplinare biologico con lo scopo di rispettare, preservare ed infine assicurare l'avvenire delle generazioni future. Vendemmia manuale, vinificazione tradizionale, savoir-faire ancestrale vanno di pari passo con modernità ed evoluzione. Le vigne, di geologia antichissima che intervallano dal Triassico fino al Giurassico inferiore, sono composte da marne bianche, rosse, grigie e blu, con terreni che differiscono da villaggio a villaggio, vigne anche centenarie e vitigni, Savagnin e Chardonnay per i bianchi, Trousseau, Pinot Noir e Poulsard per i rossi, vinificati per parcella fino all'elaborazione di una gamma unica, anche di vini ouillés e non ouillés (maturazione filmogena) improntata tutta sulla massima considerazione del territorio.



Cuvée Flor Chardonnay

100% chardonnay

Proviene da diversi terroirs a maggioranza marno-calcarei. La vinificazione è tradizionale in cuve inox a temperatura controllata. Segue l'affinamento in fusti di quercia ouillés che significa colme pertanto è stato assoggettato a una delicatissima ossidazione senza formazione di quello strato di crescita di lieviti (voile de levures) tipico della maturazione filmogena. Al naso è molto floreale con un piccolo tocco fruttato. In bocca è equilibrato e complesso con finale di note acidule. Nel bicchiere è cangiante e di enorme fascino.



Tradition Deux Grains de Paradis

50% savagnin
50% chardonnay

Proviene da diversi terroirs a maggioranza marno-calcarei. La vinificazione è quella tradizionale dei 2 vitigni: il savagnin viene affinato minimo 3 anni in botti da 228 lt parzialmente colmi quindi con la tecnica della maturazione filmogena, mentre lo chardonnay viene affinato per lo stesso periodo in fusti da 30 hl colmi. Di colore dorato brillante si presenta strutturato e vigoroso con persistenti note di frutta secca. Delicato e molto complesso. Alla tipicità dello savagnin si fondono la rotondità e la grassezza dello chardonnay per dare un magnifico equilibrio tipico dei vini di Jura.



Poulsard En Rougemont

100% poulsard

Questo vitigno locale è coltivato su marne grigie e blu. La vinificazione è tradizionale, fermentazione e macerazione di 12 giorni con controllo quotidiano delle temperature, rimontaggi e pigiature giornalieri. Il vino stupisce per la sua tonalità di rosso, sembra rubino ma cambia verso il granato appena un raggio di luce lo attraversa. Al naso riporta intensi aromi speziati, di frutti rossi e di sotto bosco, fieno e funghi. Al palato conferma la sua raffinatezza, con tannini setosi quasi impalpabili, un'acidità percepibile ma morigerata. Vino elegante e di infinita finezza.



Trousseau Cousu Main

100% trousseau

Questo vitigno locale è coltivato su marne rosse con frammenti rocciosi. Esigente e capriccioso di natura preferisce però i terreni caldi composti da argilla e calcare. La vinificazione è tradizionale, fermentazione e macerazione di 15 giorni con controllo quotidiano delle temperature, rimontaggi e pigiature regolari. Presenta un naso caratteristico di piccoli frutti rossi, muschio e cuoio sostenuti da una fresca speziatura di pepe bianco. L'attacco è franco senza essere aggressivo. Il palato si fonde di piacevolissima acidità e di tannini presenti. Vino profumato, generoso ed avvolgente.

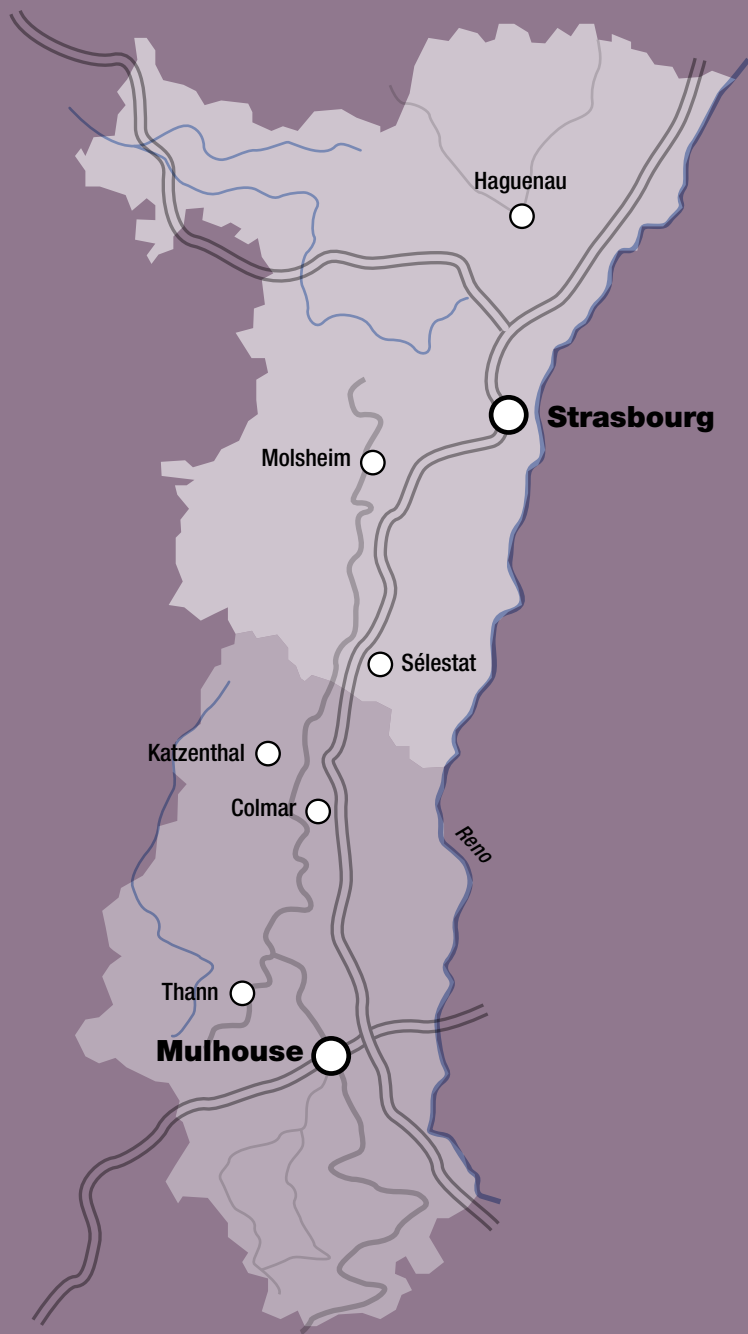


Vin de Paille

1/3 savagnin
1/3 chardonnay
1/3 poulsard

Questo particolare vino è così chiamato perché secondo la tradizione le uve con le quali è vinificato vengono appassite per 4/5 mesi su graticci di paglia. Il succo che ne esce è molto concentrato e la resa assai limitata. La fermentazione è lentissima e si blocca in modo naturale quando si avvicina ai 14°. L'affinamento si svolge in piccole botti per almeno 3 anni. Il suo colore giallo oro antico ci conduce già su un vino speciale. Il naso offre la nota ossidativa caratteristica dei vini di questa zona, con note mielate, di frutta candita, mallo di noce e fichi secchi. Un vino dolce di rara e preziosa eleganza.





Alsazia

L'Alsazia è probabilmente la regione vinicola francese più celebre al mondo per i vini bianchi. In questa striscia di terra, al confine con la Germania e con questa lungamente contesa in passato, si coltivano quasi esclusivamente uve a bacca bianca con le quali si producono diversi e celebri stili di vini.

Conosciuta nel mondo per l'eleganza e la raffinatezza dei suoi vini, l'Alsazia è l'unica regione francese in cui il nome dell'uva è un elemento primario ed identificativo del vino e dell'etichetta. In essa si coltivano principalmente uve fra le più aromatiche del mondo, come Gewurztraminer, Moscato Bianco e Riesling alle quali si aggiunge l'indispensabile e primario fattore del territorio.



Domaine Schoffit

Colmar

Il Domaine Schoffit è una piccola perla nascosta tra le pieghe delle colline alsaziane. Questa proprietà situata nella zona sud est di Colmar, sulla strada denominata Rue des Aubépines, a prima vista induce a pensare che si tratti di una delle molte aziende di buona qualità di cui è ricca la regione, ma è molto di più. Il giovane Alexandre, attualmente al timone dell'azienda, perpetua la tradizione familiare che negli anni dal lieu-dit Harth a Colmar ha esteso le proprietà nei celebri Grand Cru di Rangen a Thann e di Sommerberg a Niedermorschwihr. Vigne vecchie, rese basse, vinificazione con pressatura soffice, ecco la semplice ma efficace ricetta di questa famiglia. Grazie a terroir di origine alluvionale, granitica e vulcanica, ci propongono oggi attraverso i loro vini uno dei capisaldi della enologia alsaziana nel mondo.



Pinot Gris Tradition

100% pinot gris

Nobile espressione del singolare terroir di Colmar, questo vino al palato si presenta secco, ma al contempo armonioso e rotondo con una eccellente profondità sviluppando sentori di sottobosco leggermente fumé. Le uve di questa vigna per dare il meglio di sé hanno bisogno di essere raccolte ad un avanzato grado di maturità, molto rapidamente e quando lo stato di sovra-maturazione esprime sentori di miele, mela cotogna e frutti bianchi. Basse rese, vendemmia manuale. Può sostare per lungo tempo in cantina.



Riesling Lieu-dit Harth Tradition

100% riesling

Questo Riesling lieu-dit proviene dall'omonima parcella Harth, terroir ancestrale della famiglia Schoffit, rinomata per il suo eccezionale microclima caldo e secco. Il terreno è composto da ghiaia e sabbia mista a depositi alluvionali del Reno, con un ottimo drenaggio. Delicatamente fruttato, il bouquet è di grande finezza ove si aggregano inoltre anche sentori di mineralità. Vino da gastronomia e vino da attendere in cantina a lungo.



Gewurztraminer Lieu-dit Harth Cuvée Caroline

100% gewurztraminer

Questo vino proviene da vigne molto vecchie di oltre 80 anni di media situate nello storico terroir familiare Harth, a Colmar. La parcella è di circa 1,65 ettari e le rese si attestano a 30 hl per ettaro. La combinazione tra il terreno sassoso e drenante di questa zona, il clima secco, l'età avanzata delle viti e la costante ricerca di rese molto basse permette di produrre questo vino raffinato, seducente e vivace. Un gewurztraminer demi-sec capace di creare emozioni fin dal primo sorso. Il finale stimola e ispira. Attraente e incantevole.



Pinot Gris Rangen Grand Cru Clos Saint Théobald

100% pinot gris

Il vigneto di Rangen è il più meridionale di tutti i vigneti Alsatiani. Situato nel comune di Thann e Vieux Thann, gode di un'esposizione rivolta a sud-sud ovest, con pendenze davvero impressionanti. Impiantato su terreno composto principalmente da roccia vulcanica, al naso esprime note di mandorla tostata e di caffè, al palato l'attimo si fa quasi religioso, ampio, grasso, alcolico ma perfettamente armonico, un vino d'alta gastronomia. Vendemmia manuale, estensione del vigneto poco oltre il mezzo ettaro.



Riesling Rangen Grand Cru Clos Saint Théobald

100% riesling

Rangen, il Grand Cru più meridionale e famoso dell'Alsazia, è rinomato per il suo terreno vulcanico scuro e denso e per la sua esposizione a sud, che favorisce l'accumulo di calore. Tuttavia, l'altitudine più elevata e il vento di montagna apportano graditi influssi rinfrescanti e consentono la produzione di vini perfettamente equilibrati, caratterizzati dalla forza del terroir ma con un finale quasi etereo e una grande freschezza. Al naso, questo vino sprigiona aromi molto delicati di fiori bianchi e agrumi, con note di lillà e limone, oltre a un tocco affumicato che ricorda l'origine vulcanica del vino. È un vino di finezza ed eleganza, perfettamente bilanciato da una consistenza quasi cremosa e da un finale sapido.



Gewurztraminer Rangen Grand Cru Clos Saint Théobald

100% gewurztraminer

Questo straordinario vino proviene dai vigneti posti sulla collina del vigneto Rangen, unico suolo di roccia vulcanica di tutta l'Alsazia. Il Clos Saint Théobald è un monopolio della famiglia Schoffit. Al naso rende profumi di confettura matura, complessa e leggermente cotta. Al palato è lungo, fine, sfaccettato, ma fresco, nonostante ciò interminabile. La parcella è di poco superiore al mezzo ettaro, la vendemmia è manuale, il rendimento è di 28 hl per ettaro.



Crémant d'Alsace

60% auxerrois
25% pinot blanc
15% pinot gris

Il produttore utilizza per questo crémant delle uve mature, al contrario di altri produttori che cercano l'acidità. Questa scelta permette di ottenere un vino fermo con elevato residuo zuccherino fondamentale per la fermentazione in bottiglia. Di colore oro brillante, al naso regala sentori di frutta matura e fiori bianchi. Eleganza e freschezza, coadiuvate da una perfetta acidità segno di una maturazione fenolica ineccepibile sulla pianta. I suoli Grand Cru di provenienza ne fanno un grande vino.

*Maturazione su fecce 30 mesi.
Dosaggio 2 gr/lt.*



Cognac



L'appellazione Cognac copre due interi dipartimenti della Francia, a nord il bacino del fiume Charente (nord di Bordeaux) ed alcune isolette del golfo di Biscaglia. Solo nel XVII secolo i vigneti della Charente furono destinati alla loro vocazione reale: produrre Cognac. Dapprima i marinari inglesi ed olandesi, che andavano a caricare i vini di Bordeaux, scoprirono che era gradevole riscaldare e bere il vino prodotto con l'Ugni Blanc durante le notti fredde.

Poi gli scaltri mercanti irlandesi intuirono le potenzialità commerciali. Infine, la bravura dei distillatori della Charente diede giusta fama a questo inimitabile prodotto. Attenta distillazione, alambicchi in rame, affinamento in botti di rovere e tanta, tanta attesa: ecco il segreto per ottenere un grande Cognac.

Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fin Bois, Bon Bois, Bois Ordinaire, questa la scala dei Cru.



Domaine de Lasdoux

Angeac Charente

Di proprietà della famiglia Lhéraud dal 1680. Artigiani di generazione in generazione distillano con eleganza un savoir-faire familiare trasmesso con amore, saggezza e rispetto. Qui il vitigno principale è l'Ugni Blanc, il più vocato per ottenere un grande distillato. L'affinamento in fusti di rovere limousin avviene nell'antica cantina "Paradis", costruita per i pellegrini in cammino verso il santuario di Santiago de Compostela al tempo dei cavalieri templari. Dal 1970 i Lhéraud oltre al prestigioso Cognac, distillano sapientemente il Pineau des Charentes ed il Bas Armagnac considerata la più vecchia acquavite di Francia e forse d'Europa. Fieri del loro terroir questi orafi del gusto osano prendere tutti i rischi, uscire dai sentieri battuti e presentare gli accordi più inediti. Nel loro universo invecchiare è un'arte che si lavora e la maturità una ricchezza desiderata. A dimostrazione vi basta aprire le porte del "Paradis".



Cognac Lhéraud *V.S. 3 anni*

100% ugni blanc

La qualità del cognac dipende quasi unicamente dal suolo ove sono impiantate le sue vigne. Nel cuore della Charente il suolo è gessoso come nella Champagne. Da qui e non da altro suolo, escono i migliori Cognac. Il Cognac viene distillato due volte nei mesi invernali. Il VS (Very Special) deve sostare un minimo di tre anni in fusti di Limousin o Tronçais. Di colore giallo oro intenso dai riflessi ambrati. Al naso aromi di uva passa ed un tocco di vaniglia che ritroviamo entrambi al palato con un finale di crème brûlée.



Cognac Lhéraud *V.S.O.P. 5 anni*

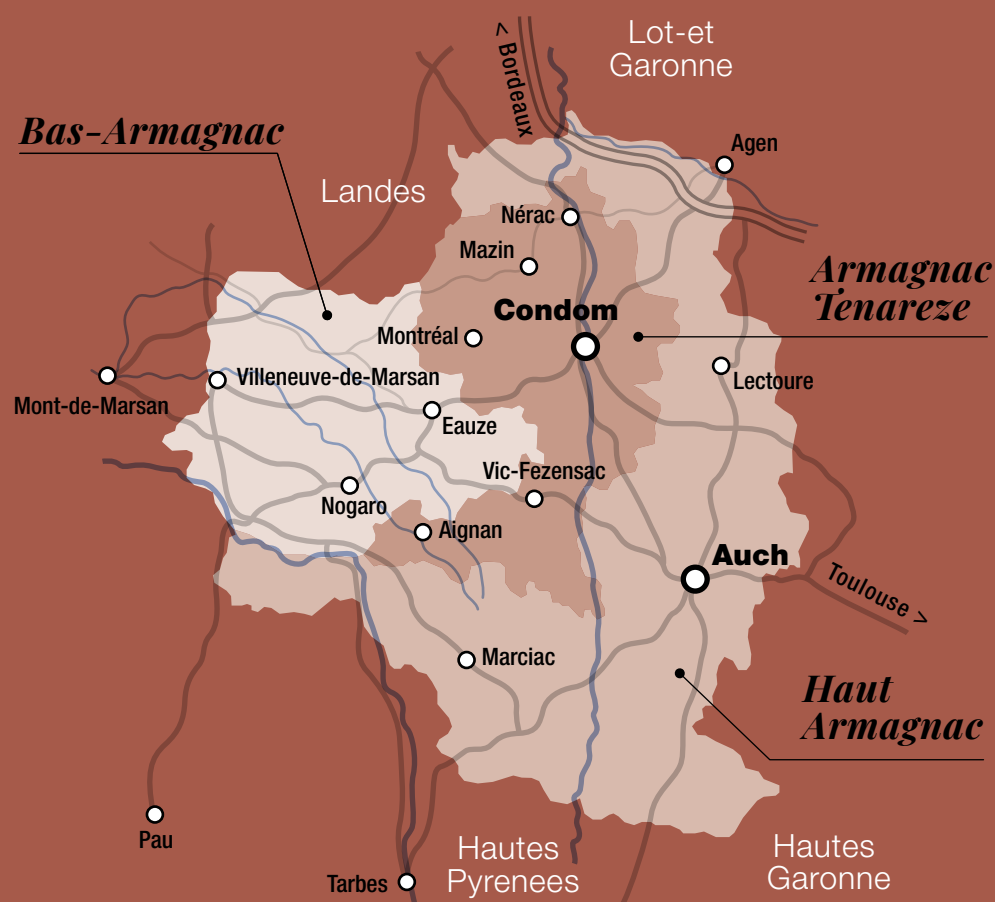
100% ugni blanc

Il V.S.O.P. di Lhéraud è uno dei cognac più seducenti della Charente. Per V.S.O.P. si intende Very Special Old Pale, ovvero la sosta del Cognac per un minimo di cinque anni nei fusti del domaine. Di colore giallo oro intenso dai riflessi ambrati. Naso espressivo agli aromi di uva passa, vaniglia e agrumi che ritroviamo al palato con un finale brûlée. Insomma un vero distillato da meditazione.





Bas Armagnac



Zona sacra, ove nascono sottili alleanze tra la terra, l'acqua ed il fuoco. Terra secca, arsa e brulla. Possiamo affermare che tutto ciò può apparire sia ancestrale che misterioso. Lasciate a nord-ovest le foreste della Landaise, strade tortuose e strette ci fanno attraversare piccoli paesi costruiti nella pietra. In questa descrizione vi è già tutto il carattere della Guascogna famosa per aver dato i natali ai tre moschettieri.

Le aree di produzione sono così suddivise: ad ovest il Bas Armagnac, zona sabbiosa e vallinata con piccole foreste; al centro Ténarèze, zona transitoria e dal suolo contrassegnato da erosioni; a sud e ad est l'Haut Armagnac, terreno calcareo/argilloso. Le prime tracce dell'Armagnac risalgono al Medioevo quando veniva indicata come Aygue Ardente.

La produzione regolare inizia verso metà del Seicento e circa mezzo secolo più tardi se ne sviluppa il commercio. L'Armagnac viene distillato in alambicchi speciali, detti a ripiani, nei quali i vapori alcolici del vino passano dal basso verso l'alto. Vengono distillati sempre vini d'annata e comunque sempre in inverno. Per i degustatori più raffinati è questa la zona più vocata per ottenere un distillato di eccellente livello.



Domaine de Lasdoux

Angeac Charente

Di proprietà della famiglia Lhéraud dal 1680. Artigiani di generazione in generazione distillano con eleganza un savoir-faire familiare trasmesso con amore, saggezza e rispetto. Qui il vitigno principale è l'Ugni Blanc, il più vocato per ottenere un grande distillato. L'affinamento in fusti di rovere limousin avviene nell'antica cantina "Paradis", costruita per i pellegrini in cammino verso il santuario di Santiago de Compostela al tempo dei cavalieri templari. Dal 1970 i Lhéraud oltre al prestigioso Cognac, distillano sapientemente il Pineau des Charentes ed il Bas Armagnac considerata la più vecchia acquavite di Francia e forse d'Europa. Fieri del loro terroir questi orafi del gusto osano prendere tutti i rischi, uscire dai sentieri battuti e presentare gli accordi più inediti. Nel loro universo invecchiare è un'arte che si lavora e la maturità una ricchezza desiderata. A dimostrazione vi basta aprire le porte del "Paradis".



Baron Gaston Legrand Bas Armagnac V.S. 3 anni

40% Ugni blanc
40% Bacco
20% Folle blanche

Le due zone che forniscono i migliori Bas Armagnac sono mondialmente reputate il Ténazère e il Bas Armagnac. Il Bas Armagnac si caratterizza per un profumo ed una intensità aromatica più profonda rispetto al Cognac. Esso si sviluppa attraverso una rusticità di tessitura che poi, con lenta ma inesorabile progressione, si trasforma in un vero cachemire per il palato. Colore ambrato intenso. Aromi leggermente pepati, spezie dolci, frutta secca e nocciole. Al palato un tocco di uva passa, un retro gusto piacevolmente dolce con un bel equilibrio.

Baron Gaston Legrand Bas Armagnac V.S.O.P. 5 anni

40% Ugni blanc
40% Bacco
20% Folle blanche

L'Armagnac è il distillato di vino più antico di Francia e forse del mondo, anche se mancano le prove certe, che attestino la sua nascita prima del whiskey irlandese. Colore ambrato intenso e riflessi ramati. Naso elegante con tocchi leggermente pepati, frutta candita di pera e mela per un finale tutto floreale. In bocca è ampio ed opulento, con sentori di vaniglia e spezie, leggermente fruttato nel finale, struttura densa.



Whisky Original Single Malt

100% malto francese

La maison è lieta di presentarvi l'ultimo nato: il whisky. Prodotto in alambicchi con grande cura, sotto l'amorevole supervisione della famiglia Lhéraud e accompagnato scegliendo con cura botti americane nuove a tostatura media, alta e carbonizzata, per rispettare la tradizione del whisky, donandogli allo stesso tempo una nota di modernità e originalità. Invecchiato per 4 anni in cantina è un whisky autentico e schietto. Il naso è espressivo e delizioso. I frutti gialli compaiono rapidamente, accompagnati da frutti esotici. I cereali e la mineralità completano questo bel naso. Al palato è pieno ed affascinante. Il cioccolato ricopre la frutta. Bel equilibrio.





 **BP Srl**

 Viale dell'Industria, 122 - 36015 Schio (VI)

 0445 1428000

 info@bereepassione.it

 www.bereepassione.it



 **BP Srl**

 Viale dell'Industria, 122 - 36015 Schio (VI)

 0445 1428000

 info@bereepassione.it

 www.bereepassione.it