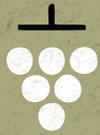




CATALOGO 2023/24







bere e passione.it

INDICE

ITALIA

5

Langhe 7

Ciabot Berton 8

Oltrepò Pavese 11

Luca Bellani 12

Ca' di Frara 14

Valle di Cembra 17

Lona Ester 18

Bardolino 21

Tenuta La Cà 22

Monti Lessini 25

Cortenera 26

Corte Capitelli 28

Dalle Ore 30

Emilia Romagna 33

Collesanti 34

Chianti 37

Ugo Bing 38

Umbria 41

Tenuta San Bartolomeo 42

Marche 45

Cantine Mariotti 46

Polenta 48

La Montata 49

Costa d'Amalfi 51

Caserosa 52

Sicilia 55

Agricola Ayunta 56

I Distillati 58

Capovilla 59

L'Aceto 60

Acetificio Mengazzoli 61

L'Olio 62

Azienda Agricola Viola 63

GERMANIA 65

Meulenhof 66

SLOVENIA 69

Valter Sirk 70

FRANCIA 75

Champagne 77

Delong Marlène 78

Gosset-Brabant 80

Charpentier 82

L.Bénard-Pitois 84

Huré Frères 86

Thomas Perseval 88

Désautels-Cuiret 90

J. Vignier 92

Dosnon 94

Huguenot Tassin 96

Bordeaux 99

Jean Baptiste Audy 100

Borgogna 105

Nicolas Potel 106

Philippe Bouzereau 108

Chablis 111

Domaine Besson 112

Sud della Francia 115

Antech 116

Loira 119

Famille Lieubeau 120

Domaine de Bablut 122

Domaine Mélaric 124

Domaine Franck Millet 125

Damien Laureau 126

Valle del Rodano 129

Ricome Vignerons 130

Jura 133

Domaine Baud 134

Alsazia 137

Domaine Schoffit 138

Cognac 140

Domaine de Lasdoux 141

Bas Armagnac 142

Domaine de Lasdoux 143



AUSTRIA

SVIZZERA

SLOVENIA

FRANCIA

Valle di Cembra

Monti Lessini

Bardolino

Oltrepò Pavese

Langhe

Emilia Romagna

Chianti

Marche

Umbria

Napoli

Sicilia

Torino

Milano

Genova

Firenze

Roma

Palermo

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



A55

Asti

Lombardia

Carmagnola

A33

Barbaresco

Bra

Alba

A26

La Morra

Barolo

Fossano

Monforte
d'Alba

A33

Mondovi

A6

Liguria

Genova

Cuneo

Savona

A10

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 (CN)

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 *cru* 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.



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 in versione
MAGNUM da 1,5 lt.*



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 in versione
MAGNUM da 1,5 lt.*



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, 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.



Pavia

Piacenza

Alessandria

Voghera

Oliva Gessi

Montalto

Montecalvo Versiggia

Rivanazzano Terme

Retorbido

Borgoratto

Salice Terme

Fortunago

Montese

Ruino

Zavattarello

Varzi

Romagnese

Piemonte

Emilia

Liguria

A7

A21

Po

Ticino

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.*



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 pérage 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.*



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.



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.





Ca' di Frara

Mornico Losana (PV)

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.



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.

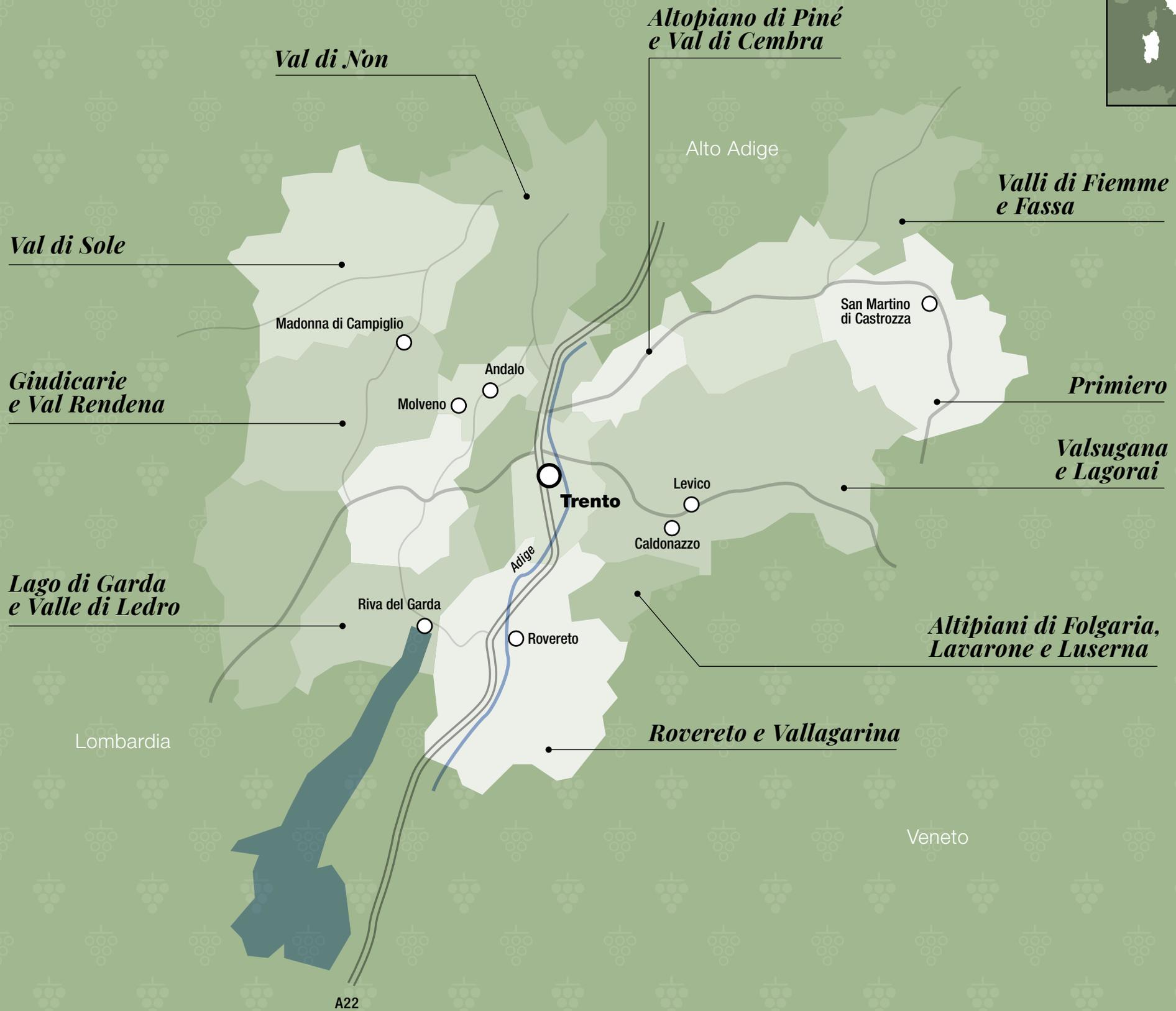


Oliva Riserva

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.





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 Riserva

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/l.*



Rosé Nature Riserva

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/l.*



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. Introdotta 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.



Lombardia

▲
Monte Baldo

Lago di Garda

○
Torri del Benaco

○
Garda

○
Bardolino

○
Cavaion
Veronese

○
Lazise

○
Sirmione

○
Pastrengo

○
Peschiera

○
Verona

< Milano

Trento >

Venezia >

A4

Mincio

< Bologna

Adige



Bardolino

VENETO

A sud-est del lago di Garda, si estende un territorio straordinario, fatto di un susseguirsi di colline che lasciano il posto, di tanto in tanto, a strette valli e a piccole aree pianeggianti ghiaiose. Sono le colline moreniche del Garda, l'anfiteatro che con le sue dolci pendenze sembra abbracciare la parte meridionale del lago e delle montagne che si stagliano nel nord.

Sebbene le prime fonti scritte e le prime raffigurazioni che rimandano alla coltivazione dell'uva in queste zone risalgono al periodo altomedievale, reperti storici dicono che già dall'epoca romana e, ancora prima, nell'età del bronzo qui si produceva vino. Una lunga storia dunque che ci porta al 1937, quando qui venne creato il primo Consorzio di difesa per la tutela dei vini pregiati veronesi.

Un territorio che presenta un'estrema diversità di suoli, ben 66 sono le tipologie, dovuta ai depositi morenici formati durante le glaciazioni che si sono concluse circa 10000 anni fa e che modellarono il bacino gardesano. Ciò fa sì che, oltre alla coltivazione dei vitigni autoctoni, Corvina, Rondinella e Molinara i più diffusi, il territorio sia adatto anche per la coltivazione dei vitigni internazionali che donano espressioni di grande valore.



Tenuta La Cà

Calmasino di Bardolino (VR)

Tenuta La Cà è un'azienda giovane e innovativa espressione di Pietro e Aldo Giambenini che nella primavera del 2018 lasciano le grandi città tornando a Calmasino di Bardolino per gestire un vigneto di 12 ettari che presenta una preziosa diversità di suoli, tutti ricchi di minerali - dagli impasti argillosi, a ghiaie moreniche a limi calcarei - e di vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Cabernet Franc, Lagrein Petit Verdot tra i rossi; Pinot Grigio e Bianco, Traminer e Garganega tra i bianchi. I due fratelli hanno messo in piedi un'azienda che opera interamente secondo processi biologici. Il metodo lavorativo è il vero motivo differenziante di Tenuta La Cà: vendemmia esclusivamente manuale, data una logistica sicuramente agevole con meno di 600 metri tra vigna e cantina, parcellizzazione del vigneto; e soprattutto il pionieristico (per la zona) metodo a caduta, che porta l'uva a subire le influenze della gravità senza alcun ausilio di pompe meccaniche. La scienza in sostituzione della tecnologia, per esaltare al massimo le qualità della materia prima lasciandola praticamente intatta e un'enologia per sottrazione che elimina le aggiunte a favore di un approccio naturale.



Biso

100% corvinone

Raccolta manuale a fine agosto, selezione del grappolo, caricamento in pressa di uva intera, macerazione di 2-4 ore, pressatura soffice. Frazionamento dei mosti fiore e pressato, utilizzo del solo mosto fiore. Affinamento sulle fecce di 8 mesi, rifermentazione in aprile, affinamento su lieviti di 12 mesi. Di colore rosa antico; il naso ai profumi di fiori e agrumi e mela, precede un palato profondamente minerale al pompelmo e lampone.



Chieto-Chiaretto Bardolino Classico DOC

Corvina, rondinella

Raccolta manuale, selezione del grappolo, diraspatura, pressatura soffice, vinificazioni varietali per gravità di solo mosto fiore. Affinamento sulle fecce fini di almeno 6 mesi in tini d'acciaio. Bacche rosse selvatiche, pesca bianca, lampone, buccia di pompelmo e un pizzico di melograno, una piacevole sensazione di bouquet di fiori primaverili. Fresco e agrumato, lungo, equilibrato ed elegante. Solo uve autoctone e nessuna sovrastruttura complessante, come una volta.



Dritto - Bardolino Classico DOC

Corvina, rondinella, corvinone

Raccolta manuale, selezione del grappolo, diraspatura, vinificazioni varietali per gravità di acini interi. Rimontaggi e follature giornaliere, svinatura a fine fermentazione. Affinamento sulle fecce fini di almeno 6 mesi. Fresco ed elegante, dalla beva piacevolissima, colore rosso delicato e tannino setoso. Esprime al naso un leggero sentore vegetale prima di rivelare piccola frutta rossa e il pepe, firma olfattiva delle uve veronesi. Al palato è immediato con sentore di piccoli frutti rossi e ancora leggermente speziato. Solo uve autoctone e nessuna sovrastruttura complessante, come una volta.



Calis

Merlot, corvina,
lagrein, cabernet franc

Raccolta manuale, selezione del grappolo, vinificazioni varietali, affinamenti varietali di 18/24 mesi in tonneau e barriques di rovere di terzo passaggio, affinamento di blend in botte grande da 25hl seguito da 6 mesi di riposo in bottiglia. L'aroma è intrigante: more, mirtillo e gelso, soffi di pepe e ricordi vegetali. La viola come ultima sensazione olfattiva precede un assaggio materico, avvolgente e intenso. Un blend unico e di struttura ma dalla beva molto scorrevole.



Garganega

100% garganega

Raccolta manuale in cassetta di uva surmatura, selezione di grappoli prima e acini poi, diraspatura, pressatura soffice di acini interi, frazionamento dei mosti, utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione in tino d'acciaio non colmo per la prima metà, segue la seconda metà della fermentazione in tonneau d'acacia esausto. Affinamento in tonneau d'acacia esausto di 6 mesi seguito da 6 mesi di riposo in bottiglia. La Garganega è un vitigno straordinariamente versatile, la vendemmia tardiva è un'estremizzazione voluta e cercata per esaltarne la nobile complessità fatta di note di pietra focaia, agrumi e fiori d'acacia che anticipano un palato morbido ma molto sapido e profondo con sentori di camomilla e mandorle. Non stabilizzato, non chiarificato, non micro-filtrato.



Traminer

100% gewurztraminer

Raccolta manuale in cassetta, vinificazione in botti di ceramica sulle bucce, macerazione di 28 giorni, pressatura leggera con torchio manuale. Affinamento in ceramica sulle fecce per 12 mesi e in tonneau di rovere per 10 mesi. La ricerca del lato più Gewurtz del Traminer, termine che in italiano viene spesso tradotto erroneamente con "aromatico", in realtà il significato corretto è "speziato". Dal colore giallo dorato, potente ma mai stucchevole profuma di rosa, eucalipto, chiodi di garofano e frutta a polpa gialla, il sorso è ricco e succulento e si conclude con un finale leggermente citrico e minerale. Non stabilizzato, non chiarificato, non micro-filtrato.



Pinot Bianco

100% pinot bianco

Raccolta manuale in cassetta, vinificazione in botti di ceramica sulle bucce, macerazione di 18 giorni, pressatura leggera con torchio manuale. Affinamento in ceramica sulle fecce per 12 mesi e in tonneau di rovere francese per 14 mesi. Di colore giallo dorato molto intenso e brillante, al naso si percepisce subito una bellissima complessità, spiccano la frutta a pasta gialla, frutta secca, ed una nota già evolutiva che ricorda la paglia e il fieno e ancora arrivano sensazioni speziate di liquirizia e di anice. L'assaggio conferma le sensazioni olfattive. Il vino è già molto equilibrato e complesso ma l'acidità spiccata e la salinità avvolgente che allunga le sensazioni gustative fruttate e speziate ne sottolinea la potenzialità di affinamento. Non stabilizzato, non chiarificato, non micro-filtrato.



Lagrein

100% lagrein

Raccolta manuale in cassetta, selezione di grappoli prima e acini poi, diraspatura, fermentazione integrale di acini interi e circa il 15% di grappoli interi in tino d'acciaio. Pressatura con torchio meccanico. Affinamento in tonneau di rovere di primo passaggio di 12 mesi, secondo affinamento in botticella di rovere francese per 8 mesi. Un vino dal naso ricco e dal sorso persistente, tannino deciso ma non aggressivo e chiusura acida e sapida. Non stabilizzato, non chiarificato, non filtrato.



Cabernet Franc

100% cabernet franc

Raccolta manuale in cassetta, selezione dei grappoli prima e acini poi, diraspatura, fermentazione integrale di acini interi in barrique di rovere francese. Macerazione post fermentativa di 42 giorni, pressatura leggera con torchio manuale e affinamento in tonneau di rovere francese di secondo passaggio per 16 mesi. Un vino elegante e molto mediterraneo, importante per complessità ma dalla beva molto scorrevole grazie anche ad un tannino che accarezza il palato senza mai aggredirlo. Fragola, ricordi affumicati ed eleganti sentori vegetali al naso precedono un palato fruttato, speziato con un finale. Non stabilizzato, non chiarificato, non filtrato.



Petit Verdot

100% petit verdot

Raccolta manuale in cassetta, selezione di grappoli e acini, diraspatura. Fermentazione integrale di acini interi in barrique di rovere francese. Macerazione post fermentativa di quasi due mesi. Pressatura con torchio manuale e affinamento in tonneau di rovere francese di primo passaggio per 24 mesi. Il Petit Verdot è una varietà potente la cui maturazione, lunga e molto tardiva, richiede un lavoro maniacale e un'autunno clemente. Al naso è intenso con note di china e frutta nera sotto spirito in bocca è pieno e avvolgente, il tannino è fitto e materico. Non stabilizzato, non chiarificato, non filtrato.





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/lit.*

**Disponibile 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/lit.*

**Disponibile 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 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.



Inevitable

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 (VI)

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.



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 in versione
MAGNUM da 1,5 lt.**



Dirado Rosé

Syrah e 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 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.





Dalle Ore Trissino (Vicenza)

La tenuta è stata acquistata nel 1903 dal bisnonno Girolamo Dalle Ore. Guidato dal grande amore per la sua terra, dalla passione per la vite ed il suo frutto, fu il primo nella zona a coniugare i principi della qualità (sesto d'impianto, principio della zonazione, tecniche di potatura) con la tradizione millenaria della viticoltura in questa parte della Lessinia. Con lo stesso entusiasmo e il medesimo grande amore per la loro terra Marco, Vittorio, Luciano Margoni Dalle Ore ed il luminare dell'enologia mondiale Franco Giacosa utilizzano i principi della biodinamica come guida per un'agricoltura rispettosa. Il lavoro avviene nel pieno rispetto di ciascuno dei singoli appezzamenti per produrre dei vini autentici, attraverso una rigorosa viticoltura senza l'uso della chimica e solo tramite la lavorazione del suolo e il controllo delle rese. Le uve sono coltivate con saggezza, vendemmiate con pazienza e vinificate con passione. L'esposizione sud, sud-est dei pendii, la struttura geologica del suolo, la brezza sempre presente in quest'area collinare e l'inesauribile antica energia del vulcano, sono i fattori naturali determinanti che concorrono a creare la particolarità del microclima.



Cabernet Franc

100% cabernet franc

Proviene da viti di oltre cinquant'anni ed esprime al meglio le caratteristiche di quel percorso che partì dai Pirenei, salì nella regione della Loira per arrivare in Veneto nel corso del XVIII secolo. Fermentazione sulle bucce. Affinamento in botti tonde da 30 hl per 24 mesi. Al naso si presenta intenso, complesso, fruttato e floreale, con note di viole e rose, frutta rossa ed una fresca vegetalità. Al palato è secco, caldo e avvolgente, con un tannino setoso in perfetto equilibrio con la componente minerale, piacevolmente lungo.



Chardonnay

100% chardonnay

Proveniente da viti di 30 anni su suolo di origine vulcanica ed esposizione sud a 300 m.s.l.m. Di colore giallo paglierino intenso sorprende per il suo bouquet di fiori gialli, agrumi, fico, noce e pietra focaia. Al palato è secco, minerale, sapido e molto persistente. Piacevolmente agrumato.



Mappale 77

50% chardonnay
45% pinot grigio
5% riesling

Frutto di un particolare assemblaggio dei 3 vitigni, fermentati separatamente, ma entrambi provenienti dalla vigna identificata con il "Mappale 77". Il naso è ricco, di papaya matura e fiori bianchi, con una nota affumicata e una mineralità che si percepisce sin dall'olfatto. L'assaggio è sapido e minerale, con un fondo di spezia e una conferma della mineralità già percepita al naso.



Pinot Grigio

100% pinot grigio

Proveniente da viti di età compresa tra i 5 e i 30 anni. Di colore giallo paglierino intenso dai riflessi ramati, all'olfatto si presenta nitido e delicato con sentori di fiori bianchi e bosso. Al gusto si propone pieno e sapido, rotondo e avvolgente.



La Garganica

100% garganega

La Garganega, antica varietà autoctona del Veneto occidentale, sui Monti Lessini esprime al meglio la sua espressione caratteristica. La vinificazione, come da tradizione, avviene «in rosso» ovvero con fermentazione ed affinamento sulle bucce per 60 giorni, ottenendo un vino dai sapori dimenticati. Di colore giallo oro al palato si presenta secco, di grande mineralità e con note citrine. Lungo e persistente.



Pinot Nero

100% pinot nero

Il Pinot Nero è una varietà d'uva che si è magnificamente inserita nel contesto viticolo veneto e nella Tenuta Dalle Ore si trova nella parte più elevata del vigneto oltre i 300 mt slm, caratterizzata da ottima ventilazione e sbalzo termico. Al naso si apre nitido con sublimi note fruttate mature di amarena e mora, e di note floreali di violetta e rosa. In bocca è avvolgente con note muschiate e fiorite armonizzate dalla freschezza salina della mineralità.





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 (FC)

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 Tessello, 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 DOCG

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.



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 di microrganismi utili e la fermentazione si compie in acciaio. Una metà dell'affinamento si compie in acciaio e l'altra parte in tonnaux 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 DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), 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 (FI)

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.



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.



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

Lago di
Trasimeno

Perugia

Città di Castello

Gubbio

Umbertide

Assisi

Torgiano

Foligno

Norcia

Spoletto

Orvieto

Terni

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 (PG)

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. Macerazione prefermentiva di notte in pressa. Pressatura soffice. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Affinamento in acciaio e bottiglia. L'arte della macerazione dall'alba al tramonto rende questo Pinot Grigio unico nel suo genere, donandogli una lucente nota rosa. Al naso è 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.



Consapevole

Trebbiano

Terreno Argilloso. Età vigne 8 anni. Vendemmia manuale in cassette. Fermentazioni spontanee senza controllo della temperatura. Macerazione sulle bucce di 40 giorni. Affinamento in cemento e bottiglia. 40 giorni di macerazione sulle bucce trasformano l'essenza del trebbiano in un vino consapevole, intrigante e deciso. Dal brillante colore ambrato, al naso emergono le note di frutta fresca e spezie. Un vino fuori dagli schemi, che restituisce in bocca una piacevole sensazione tannica, ed un equilibrio fra struttura e freschezza.



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 tutto 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.



Rose

Grero rosato ancestrale

Terreno Argilloso sabbioso. Età vigne 5 anni. Vendemmia prematura con scelta dei grappoli, manuale in cassette. Pressatura soffice. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Mosto imbottigliato con residuo zuccherino. Affinamento in bottiglia sui suoi lieviti per 6 mesi. Da un vitigno umbro a bacca rossa riscoperto, nasce un ancestrale rosato con buona acidità, color pompelmo e con sentori agrumati sia al naso che in bocca. Ogni bottiglia viene sboccata a mano e ricolmata con il grero stesso.





Emilia Romagna

Toscana

Umbria

Lazio

Abruzzo

Mar Adriatico



A14

Carpegna

Urbino

Urbania

Pesaro

Fano

Senigallia

Ancona

Loreto

Fabriano

Matelica

Macerata

Civitanova Marche

Fermo

Pedaso

S. Benedetto del Tronto

Ascoli Piceno

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 (MC)

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 tuttofare 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

100% verdicchio

Verdicchio dei castelli di Jesi classico DOC

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

100% verdicchio

Verdicchio dei castelli di Jesi classico DOC

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

100% verdicchio

Verdicchio dei castelli di Jesi classico superiore DOC

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

100% pinot nero

Marche IGT 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.





Polenta

Poggio (AN)

Portonovo sul Conero è una falesia di sabbie e calcare che si bagna sul mare. Tra questi terreni magri, le terre bianche del Conero, e queste sensazioni iodate, soggiacciono i vigneti dell'azienda in località Poggio sopra Portonovo. Gli impianti di vigneto sono stati fatti nel 2002 con attenzione, senza fretta, salvando le gemme, quelle più promettenti, dai vecchi vigneti dei contadini della zona, cercando quel Montepulciano ricco, pieno, mai banale che ricordasse l'irruenza delle onde che si infrangono sulla battigia e l'eleganza discreta di un campo di lavanda in fiore. L'azienda è cucita sul vigneto, piccola ma con tutta la tecnologia utile a fare dei grandi vini.



Vespuccio

100% montepulciano
Rosso Conero DOC

Le uve di Montepulciano vengono raccolte a mano in piccole cassette da metà a fine ottobre. Le raccolte sono svolte solo nelle prime ore della mattina per preservare gli aromi e limitare le ossidazioni. Fermenta e affina in acciaio per preservare la serbevolezza del frutto e si attende almeno 6 mesi prima della messa in bottiglie. Il tannino disegna una degustazione armonica e setosa.



Poy

100% montepulciano
Conero DOCG

Le uve di questo vino arrivano solo dalla vigna più alta, quella che riesce a scorgere il mare. La raccolta, effettuata in cassette, viene lavorata in tini di acciaio inox e lasciata in macerazione per almeno 21 giorni. In seguito, il vino affina in barrique, 30 % nuove, per 18 mesi. Il risultato è un naso fruttato intenso, ricco di piccoli frutti rossi e neri, che si arricchisce di sensazioni di tostato e di vaniglia. In bocca i tannini sono vellutati e avvolgenti con un finale armonioso.



Gianco

100% montepulciano
Conero DOCG

È un vino dedicato ai due Giancarlo, Giancarlo Polenta, proprietario della cantina, e Giancarlo Soverchia, l'enologo che ha dato impulso al progetto. In questo vino le uve sono le stesse del Poy, ma durante la svinatura si sceglie di salvare una parte del vino speciale, che viene mandato subito nelle barriques nuove. Questo vino di garage, di serie limitata, è la frazione di vino più ricco di lies, che affinando 18 mesi nel rovere, ne guadagna un apporto sucrée completamente diverso.



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.



Santo

Marche passito IGT bianco

Le uve di Trebbiano, Sauvignon e Moscato vengono appese in un fruttajo 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.



Visciola

Bevanda aromatizzata a base di vino e visciola

Le visciole sono un tipo di ciliegia selvatica, che veniva piantata nei bordi dei vigneti. Bevanda tipica marchigiana, definita anche come "vino preferito del duca Federico da Montefeltro", viene ottenuta lavorando le visciole ed il vino, con un affinamento fino a 18 mesi. Le visciole sono mantenute integre per garantire sempre la totalità degli aromi fruttati e non scadere in sentori di mandorla amara.



Napoli

Campania

< Caserta

A30

A3

Golfo di Napoli

Torre del Greco

Torre Annunziata

Pompei

S. Antonio Abate

Lettere

Tramonti

Cava dei Tirreni

Vietri sul Mare

Salerno

Pimonte

Vico Equense

Ravello

Minori

Maiori

Cetara

Sant'Agnello

Agerola

Amalfi

Sorrento

Positano

Furore

Conca dei Marini

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 prefillossera.

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 (SA)

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 pomice 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, Biancuzita, Biancatenera, Tintore, Piediroso, Olivella e Sciasinoso. 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

Biancuzita, 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, piediroso

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% piediroso
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.





Mar Tirreno

Stromboli

Lipari

Palermo

Cefalù

Milazzo

Messina

Trapani

Erice

Marsala

Selinunte

Taormina

Etna

Mar Ionio

Caltanissetta

Enna

Catania

Agrigento

Pantelleria

Siracusa

Ragusa

Noto

Modica

Mar Mediterraneo

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 (CT)

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 Bianco*

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 Rosso*

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

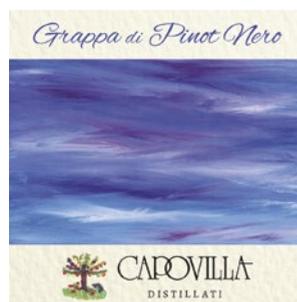
100% nerello mascalese

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.



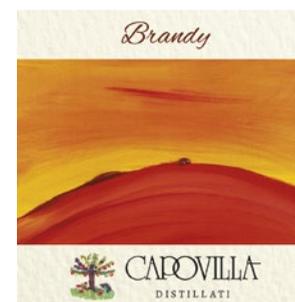
Grappa di Pinot Nero

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

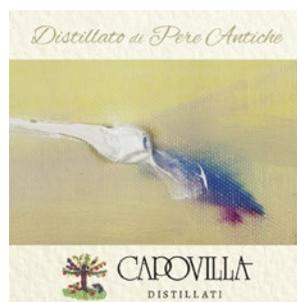
Invecchiato più di 20 anni, trova le sue origini da un vino prodotto in maniera naturale. L'alchimia tra il tempo e la pazienza di aspettare la perfetta maturazione, ne determinano il corpo e la maestosa eleganza.



Capovilla

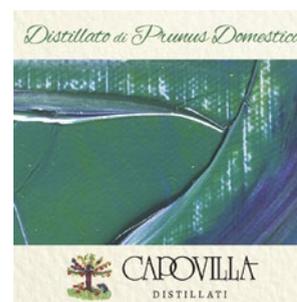
Rosà (VI)

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.



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.

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 prefaonico, 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'Olivo

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 Sonnenuhr 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%.*

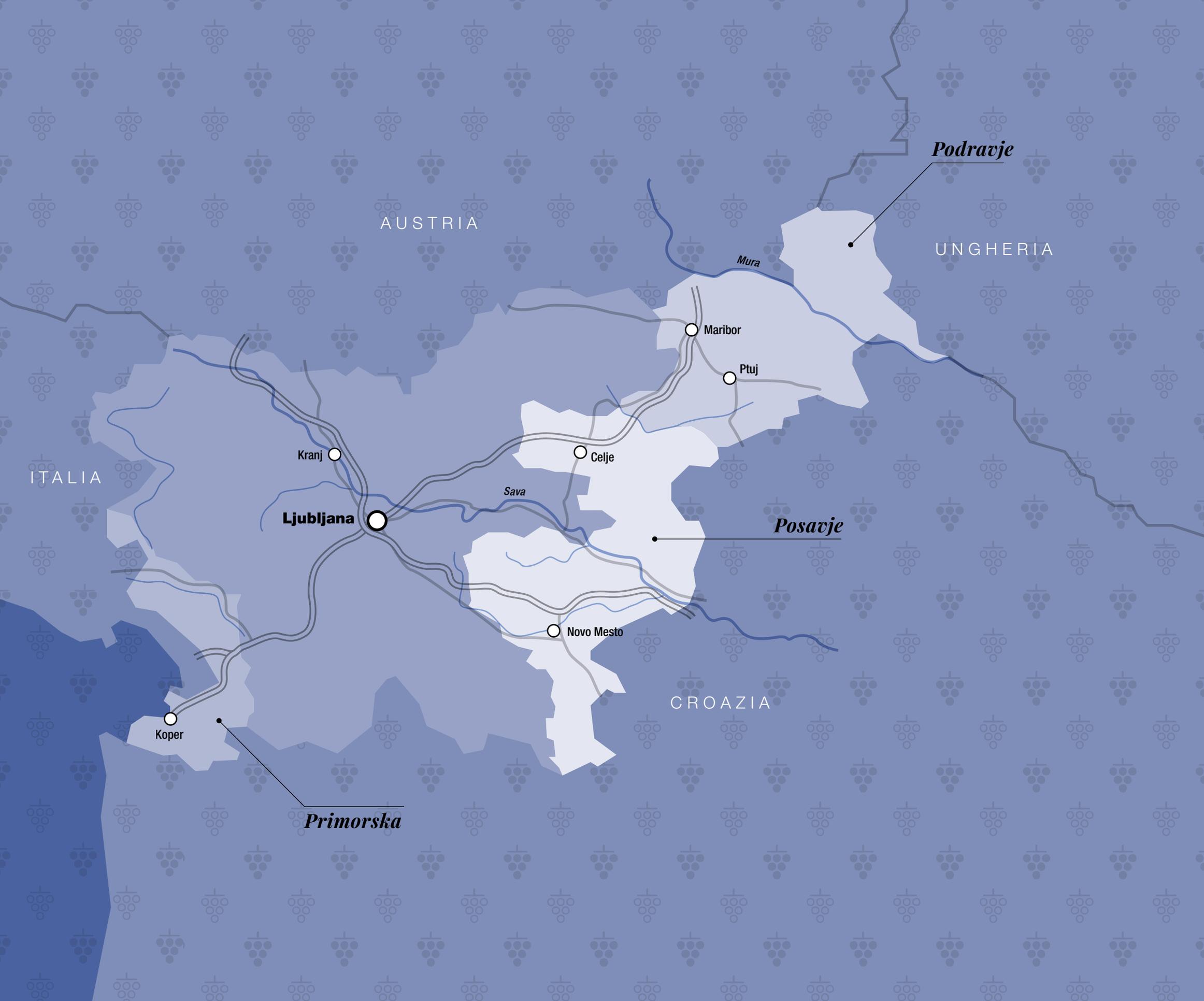


Erdener Treppchen Riesling Beerenauslese

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

ITALIA

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 cacciagione, 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, macrofiltrazione. 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.



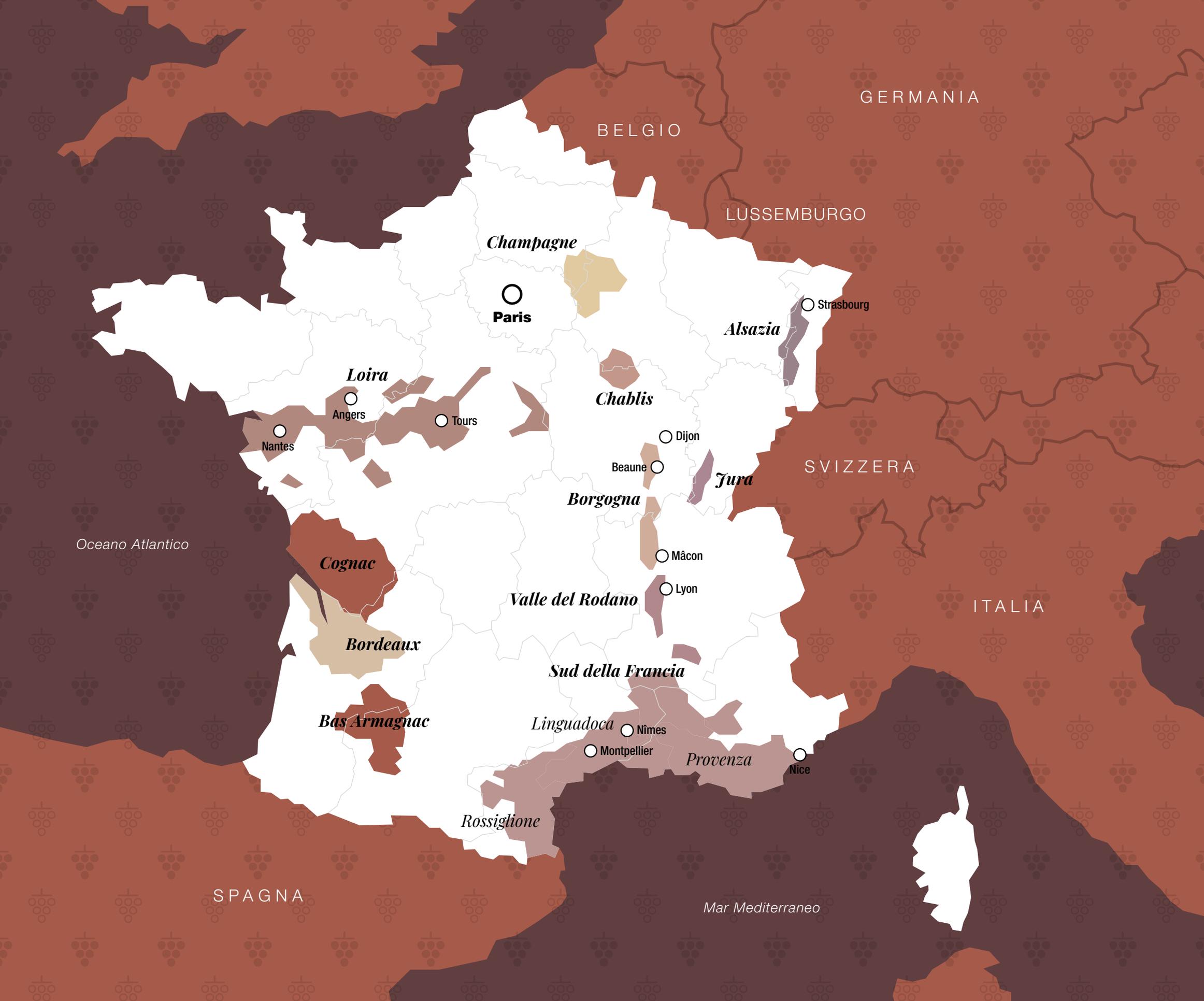
Merlot

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.







GERMANIA

BELGIO

LUSSEMBURGO

Champagne

Paris

Strasbourg

Alsazia

Loira

Angers

Tours

Nantes

Chablis

Dijon

Beaune

Jura

SVIZZERA

Borgogna

Mâcon

Lyon

Oceano Atlantico

Cognac

Valle del Rodano

ITALIA

Bordeaux

Sud della Francia

Bas Armagnac

Linguadoca

Nîmes

Montpellier

Provenza

Nice

Rossiglione

SPAGNA

Mar Mediterraneo

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

68% chardonnay
15% pinot noir
17% 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 in versione
MAGNUM da 1,5 lt.**



Cuvée Rosée

40% chardonnay
45% pinot noir
15% 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 6 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.*



Cuvée Zéro

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.*



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/lit.*



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.*





Gosset-Brabant Ay

La famiglia Gosset coltiva la vigna da più di 4 secoli ad Ay, uno dei terroirs più nobili e storici, classificato Grand Cru e crocevia tra la Vallée de la Marne, la Montagne de Reims e la Côte des Blancs. Adesso al timone dell'azienda ci sono Michel e Christian Gosset nipoti di quel Gabriel che nel 1930 decise di separarsi dal ramo più famoso della famiglia per creare la sua piccola "maison" apponendo in etichetta anche il nome della moglie Andrée Brabant. La maison possiede circa 10 ettari di cui 5 si stendono sulle vigne Grand Cru d'Ay, 4 ettari sulle vigne Premier Cru di Mareuil-sur-Ay e Avenay Val d'Or e 0,45 ettari sulle vigne Grand Cru de Chouilly nella Côte des Blancs. Tradizione familiare, viticoltura ragionata da più di 15 anni, vinificazione parcellare la linea produttiva di Gosset-Brabant è fortemente segnata dall'utilizzo del Pinot Noir per la creazione di champagnes complessi, sfaccettati e di forte carattere.



Tradition Premier Cru

70% pinot noir
20% chardonnay
10% pinot meunier

Proveniente da sole vigne Grand Cru e Premier Cru con età media di 25 anni. Suolo calcareo, esposizione sud / sud-ovest. Utilizzo del 30% di vins de réserve. Di colore giallo oro con leggeri riflessi rosati. Il naso è intenso, su aromi di frutta a polpa bianca, spezie e note tostate. In bocca è vigoroso, avvolgendo il palato con grande ricchezza e rotondità. Chiude lungo su persistenti note fruttate e minerali.

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



Nature Grand Cru

80% pinot noir
20% chardonnay

Proveniente da sole vigne Grand Cru con età media di 25 anni. Suolo calcareo, esposizione sud / sud-ovest. Utilizzo del 25% di vins de réserve. Di colore oro brillante si anima di un perlage delicato e fine. Al naso colpisce per la freschezza su aromi intensi di frutta bianca, l'agrume declinato in dolcezza e le spezie a completare un carattere sfaccettato e di gran fascino che si ritrova all'assaggio. Al palato è vigoroso distendendosi su una piacevole trama minerale. Il finale è lungo su persistenti note fruttate, agrumate e minerali. Vino di straordinaria purezza.

*Maturazione su fecce 48 mesi.
Nessun dosaggio.*



Gabriel Grand Cru Millesimato

85% pinot noir
15% chardonnay

Proveniente da sole vigne Grand Cru con età media di 40 anni. Suolo calcareo, esposizione sud / sud-ovest. Di colore oro ambrato presenta un naso intenso, complesso e opulento. La bocca è piena, generosa e vinosa su note di frutti maturi ma al contempo di grande tensione sviluppandosi su una trama iodata e minerale. Il finale è di gran classe, lungo, persistente e gessoso.

*Maturazione su fecce 72 mesi.
Nessuna filtrazione.
Dosaggio 5 gr/lt.*



Noirs d'Ay Grand Cru

100% pinot noir

Proveniente da sole vigne Grand Cru con età media di 25 anni. Suolo calcareo, esposizione sud / sud-ovest. Di colore oro intenso con riflessi rosati è la massima espressione del Pinot Noir di Ay. Il naso aperto, potente e complesso si esprime su piccoli frutti rossi, note di pasticceria e di brioche. Al palato è elegante, ricco e grasso con una piacevolissima freschezza. Un'affascinante fusione di finezza e profondità, energia ed eleganza.

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





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 8 gr/lt.*

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

**Disponibile 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.*



Terre d'Emotion Blanc de Blancs

100% chardonnay

Selezione parcellare di vecchie vigne. Vendemmia manuale e fermentazione malolattica naturale ricercata per una stabilità biologica del vino e una riduzione di SO2. Assemblaggio parcellare 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/lit.*



Terre d'Emotion Blanc de Noirs

80% pinot noir
20% pinot meunier

Selezione parcellare di vecchie vigne. Vendemmia manuale e fermentazione malolattica naturale ricercata per una stabilità biologica del vino e una riduzione di SO2. Assemblaggio parcellare 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/lit.*





L. Bénard-Pitois

Mareuil-sur-Ay

Il mondo del vino entra nella famiglia Bénard-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

Buona effervescenza con persistenza delle bollicine. Di colore giallo oro brillante con riflessi ambrati. Al naso si presenta franco ed espressivo, sviluppando aromi di frutta fresca: pesca, pera e albicocca. Gli agrumi ed i frutti freschi svelano la loro presenza in un tocco finale di fiori d'arancio. La bocca è ampia, equilibrata con finale morbido e generoso.

Maturazione su fecce 20/24 mesi.
Dosaggio 9 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 10 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 artefici per veri ed appassionati intenditori.

Maturazione su fecce oltre 36 mesi.
Nessun dosaggio.



Brut Rosé LB Premier Cru

85% chardonnay
15% pinot noir vinificato in rosso

Di vivace colore rosato sublima la perfetta limpidezza del vino. Rotondo e maturo, il naso esprime tutti gli aromi legati all'affinamento. Sentori di pasticceria e di vaniglia si evolvono su note di frutta caramellata con tocco di liquirizia. L'attacco in bocca è dominato da pura freschezza. Un rosé originale per la sua dominanza di chardonnay e la sua vinificazione in legno. Per tutti gli appassionati più esigenti del rosé.

Maturazione su fecce oltre 24 mesi.
Dosaggio 9 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 4,30 gr/l.*





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 vielles 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 dégorgeement. Dosaggio 1 gr/lt.



Grande Cuvée Premier Cru

1/3 pinot noir parcella La Masure
1/3 pinot meunier parc. La Pucelle
1/3 chardonnay parc. Le Village

Uno champagne fuori dai canoni e tutto da scoprire. Questa cuvée svolge il 100% della vinificazione in legno. Fermentazione alcolica naturale. Fermentazione malolattica naturale. Nessuna filtrazione e nessun collage. Il naso è fine ed elegante, soavemente boisé e con lievi note di liquirizia. La bocca è viva e ampia. Il gusto preciso, puro e nudo con agrumi, fiori bianchi e frutta fresca. Lunga persistenza ed una purezza che lasciano la bocca estremamente pulita. Un vero esemplare di haute couture du Champagne.

Maturazione su fecce min. 60 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgeement. Dosaggio 3 gr/lt.



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. Sboccatura à la main.

Maturazione su fecce 36 mesi. 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 36 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgeement. Nessun dosaggio.





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.



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.

Disponibile in versione
Magnum da 1,5 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 tostate, 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 viziosi i grappoli maturano con regolarità ma i più viziosi 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. Introverta 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.



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 6 gr/lt.

Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.



Récolte Brute

70% pinot noir
30% chardonnay

Frutto dell'assemblaggio di 2 vitigni, pinot noir e chardonnay, questa cuvée diventa al palato un'esplosione di sapori. La bocca è sublime e cremosa con un finale di estrema lunghezza e sapidità. Al bicchiere profumi che intensificano la complessità di questo grande champagne. Età media del vitigno 25 anni su suolo calcareo duro e sottosuolo kimmeridgiano. Allevamento della vite a "Cordon de Royat" per il pinot noir e a "Chablis" per lo chardonnay. Basse rese, Vinificazione ed affinamento di circa 1 anno in fusti della Borgogna.

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



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.



Cuvée 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 2,5 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.*

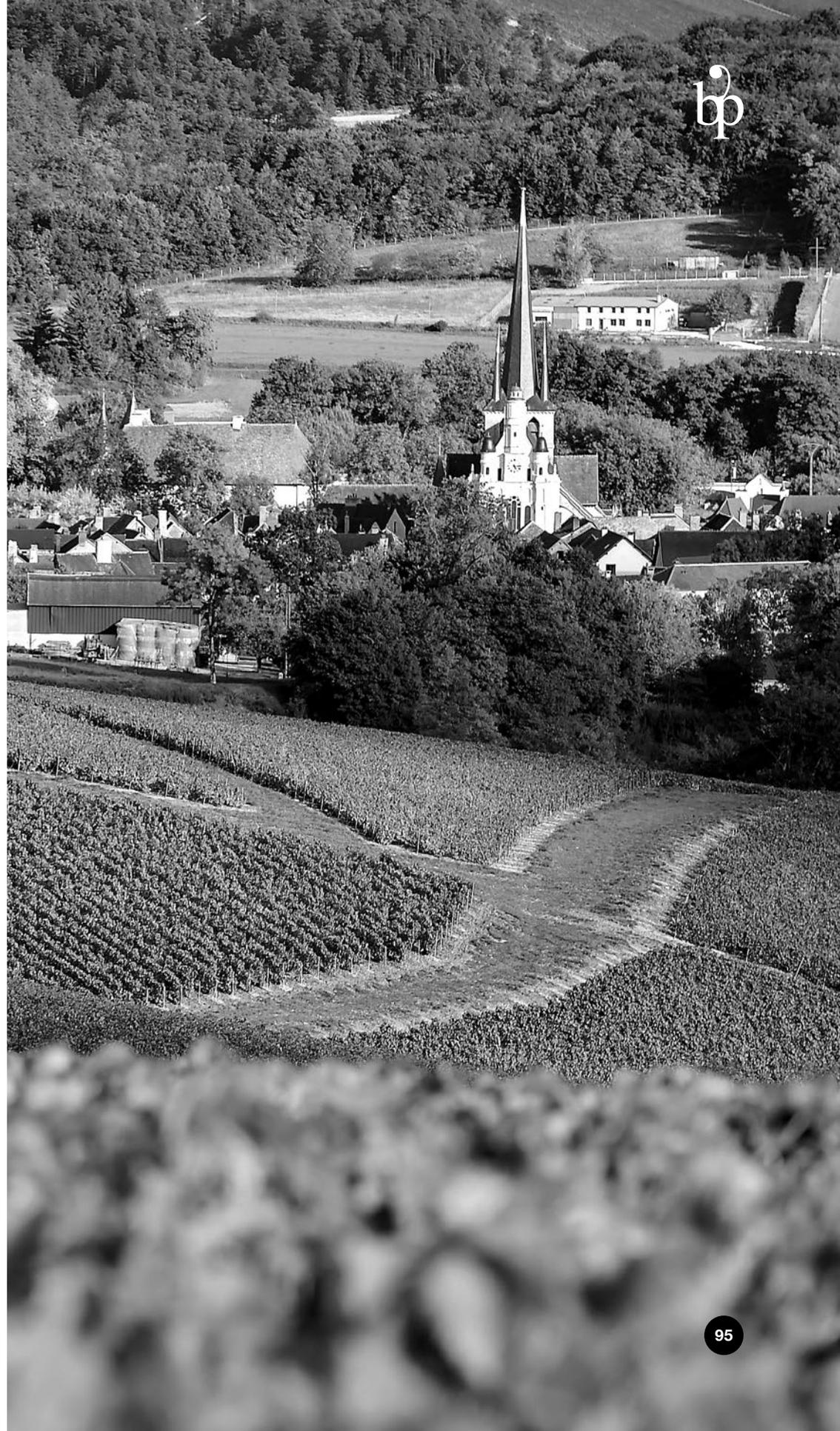


Récolte Noire Zero Dosage

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 dosaggio aggiunto per ritrovare tutta l'intensità e la forza del pinot noir nella sua più pura espressione.

*Maturazione su fecce 24 mesi.
Nessun dosaggio.*





TERRA VITIS
plaisir du vin Terre vivante



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 10 gr/lit.*

Disponibile anche in versione MAGNUM da 1,5 lit.



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/lit.*



Les Fioles Prestige Brut

20% pinot noir
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/lit.*



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/lit.*



Cuvée Noire Spéciale Millesimato

100% pinot noir vieilles vignes

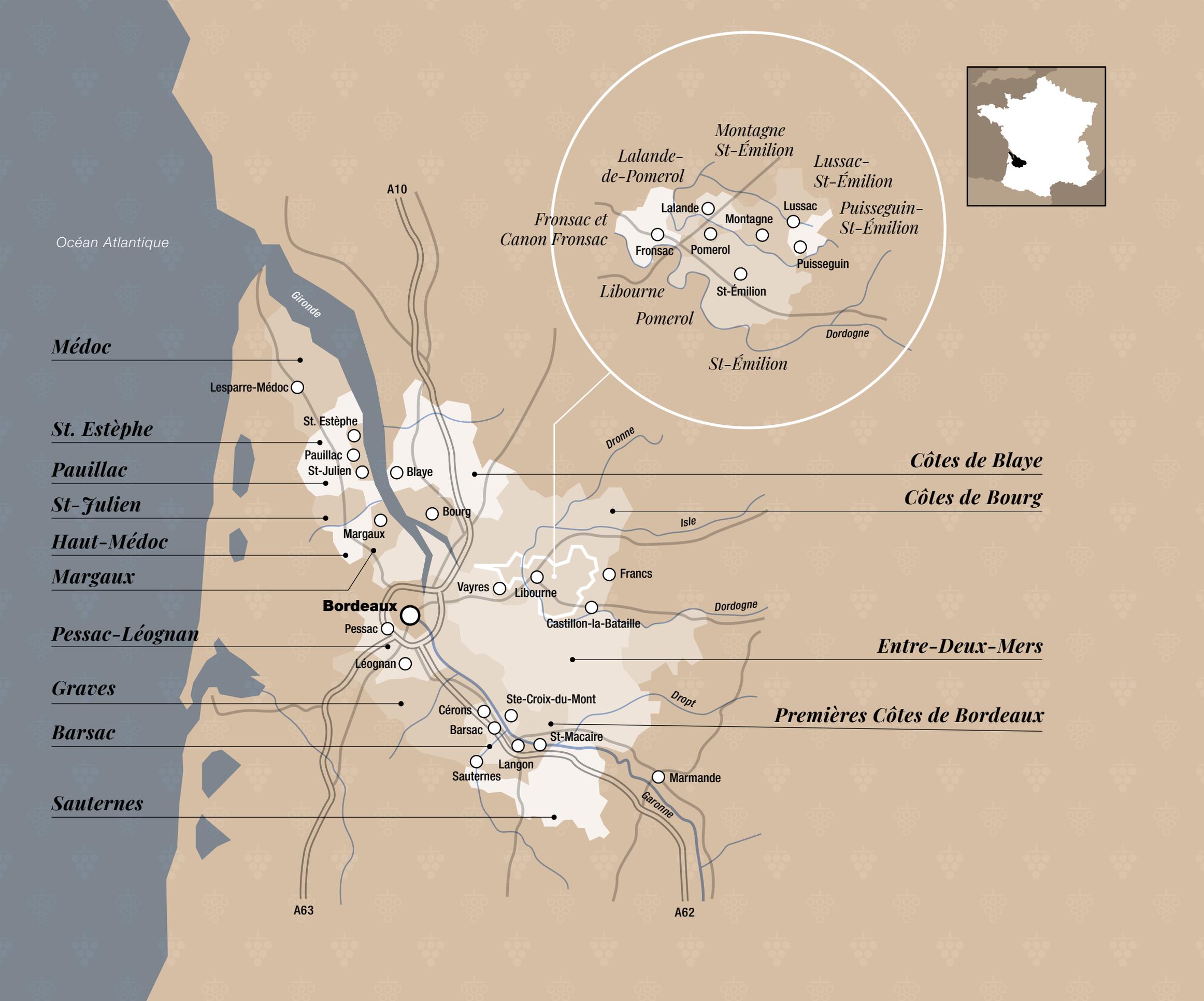
Questa speciale cuvée nasce dal desiderio di selezionare tutto il meglio dalle migliori parcelle. Basse rese ed esclusivo utilizzo delle têtes de cuvées, ossia i succhi più ricchi, complessi e strutturati, vinificati a parte. Vinificazione 100% in cuves acciaio smaltati. Il naso è ricco e complesso con 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/lt.*



Cuvée Mystère M3 - 1.17 - E/B

Il vino è un piacere, una passione, a volte persino un gioco! E con questo intento il produttore presenta questa nuova cuvée, la prima della collezione, sotto forma di iniziazione alla degustazione, attraverso un opuscolo educativo contenente delle domande che aiuteranno il degustatore a scoprire a cosa corrisponde il codice M3 - 1.17 - E/B. A ciascun millesimo, un assemblaggio diverso, una vinificazione originale o un dosaggio particolare. Sarà tutto da scoprire...



Océan Atlantique

A10

Gironde

Médoc

Lesparre-Médoc

St. Estèphe

St. Estèphe

Pauillac

Pauillac

St-Julien

St-Julien

Blaye

Haut-Médoc

Margaux

Margaux

Bourg

Bordeaux

Pessac-Léognan

Pessac

Léognan

Graves

Barsac

Sauternes

Cérons

Barsac

Sauternes

Ste-Croix-du-Mont

Langon

St-Macaire

Marmande

A63

A62

Dronne

Isle

Dordogne

Dropt

Garonne

Fronsac et Canon Fronsac

Fronsac

Pomerol

Libourne

Pomerol

St-Émilion

Montagne

Lussac

Puisseguin

Montagne St-Émilion

Lalande-de-Pomerol

Lussac-St-Émilion

Puisseguin-St-Émilion

Dordogne



Bordeaux

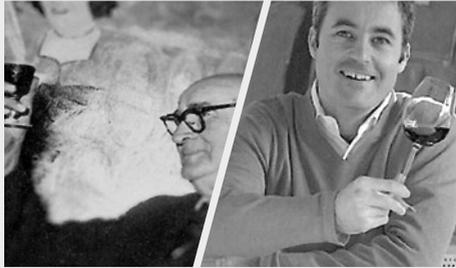
È la zona a sud-ovest della Francia, nel département Gironde, dove i fiumi Dordogne e Garonne confluiscono nell'insenatura Gironde.

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 riviera 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 bordolese. 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 bordolesi. 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 Peyruchet Cuvée Jean Baptiste

100% sémillon

Premières Côtes de Bordeaux

Situato nel comune di Loupiac di fronte alle appellazioni Barsac e Sauternes. Suolo argillo-sabbioso e argillo-graveleux. Età media del vigneto 40 anni. Vendemmia manuale e tardiva. Dopo pressatura la vinificazione si svolge ad una temperatura di 18°C in cuves inox termoregolate con una macerazione molto lunga. Produzione annuale 5.000 bottiglie. È un vino 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 Bonalgu

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-limacciato. 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'émotions”.



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 vielles 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 mandarino. 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, nocchie 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. Cuvaison 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 Aloxe-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.



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

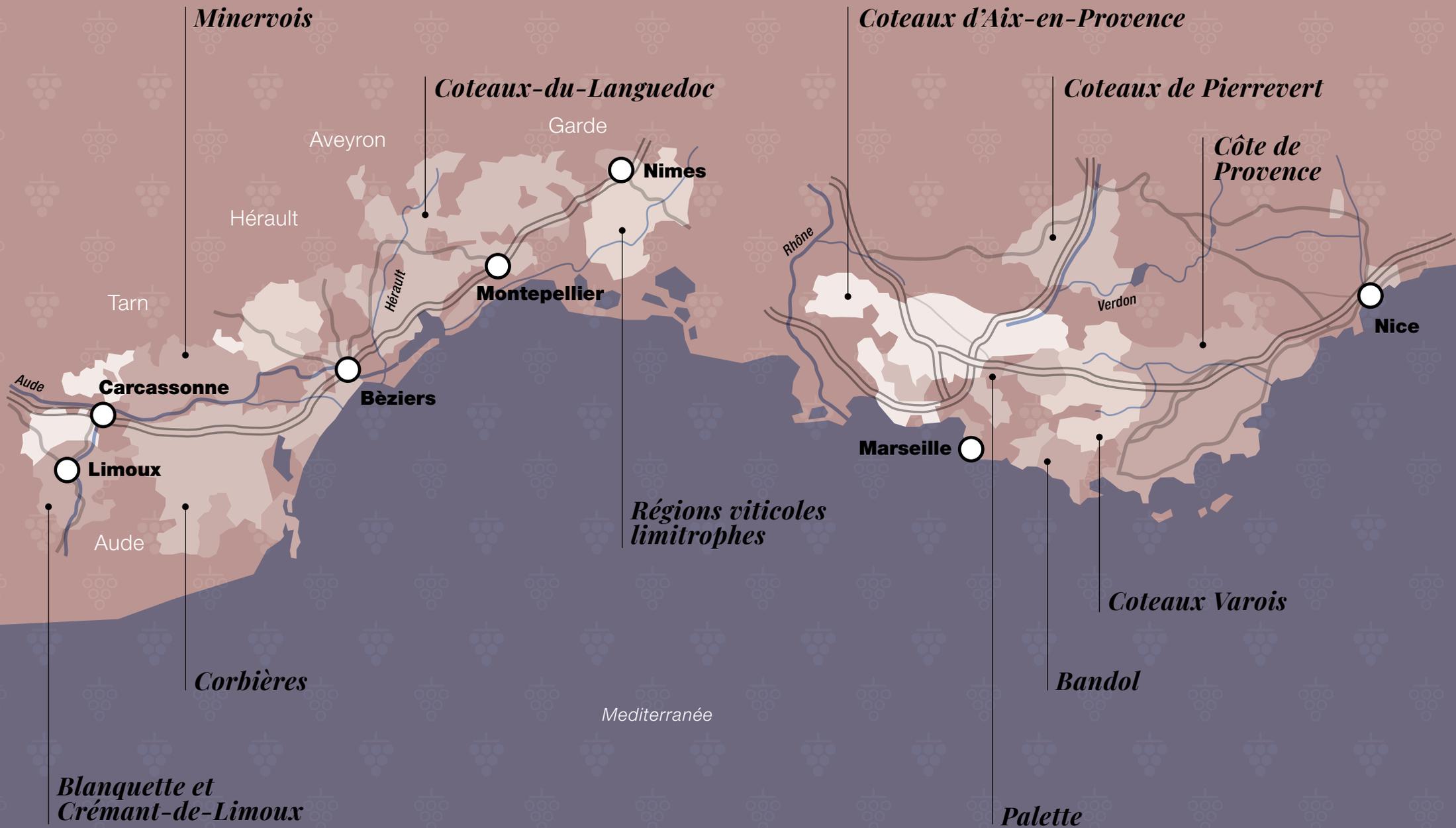
Area vitata di 1,43 ettari. Suolo argillo - calcareo e fossile di piccole ostriche a virgola. Fermentazione in cuve acciaio termoregolate tra 19-21° C e 8% in fusti di rovere (12 mesi). Affinamento in cuve acciaio ed una parte in botte, per la durata di 18 mesi. Di colore giallo paglierino brillante 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.



Cuvée Française AOC Blanquette Millesimata

90% mauzac
5% chardonnay
5% chenin

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 10 gr/lt.*

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



Cuvée Française AOC Crémant de Limoux

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

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 10 gr/lt.*



Brut Nature AOC Blanquette de Limoux

90% mauzac
5% chardonnay
5% chenin

Questa cuvée non ha ricevuto alcun dosaggio e lascia pertanto esprimere tutta la purezza e la vivacità del vino. Di colore giallo cristallino dai riflessi dorati, stupisce per la finezza del suo perlage. Il naso intenso offre delicati sentori di biancospino. Gradevole la freschezza in bocca agli aromi di agrumi con un finale molto equilibrato ed armonioso dove il vino si esprime pienamente. Vinificazione secondo il metodo tradizionale.

*Vendemmia manuale e maturazione su fecce minimo 18 mesi (12 mesi da disciplinare).
Nessun dosaggio.*



AOC Blanquette Esprit de Bulles Méthode Ancestrale

100% mauzac

Vendemmia manuale su uve in sovra maturazione. Vinificazione in cuves termo regolate per fermentazione a basse temperature dove il mosto rimane fino a raggiungere i 5° alcolici. La prise de mousse si effettua secondo il metodo ancestrale senza aggiunta di zuccheri ma solamente grazie agli zuccheri residui della prima fermentazione. Vino simbolo del terroir, delle tradizioni e della storia di Limoux. L'attacco in bocca è vivo e fruttato. Gli aromi di miele, acacia e pera ne apportano la dolcezza ed i sapori voluttuosi di una volta

*Gradazione alcolica: 6,5% vol.
Zuccheri: 90 gr/lt.*



*Héritage Brut
Millesimato
AOC Crémant
de Limoux*

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

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 8 gr/lt.*



*AOC Crémant
de Limoux
Brut Nature*

70% chardonnay
30% chenin

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.*



M Le Mauzac 3.0

100% mauzac

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 Le Mauzac
Millesimato*

100% mauzac

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 8 gr/lt.*

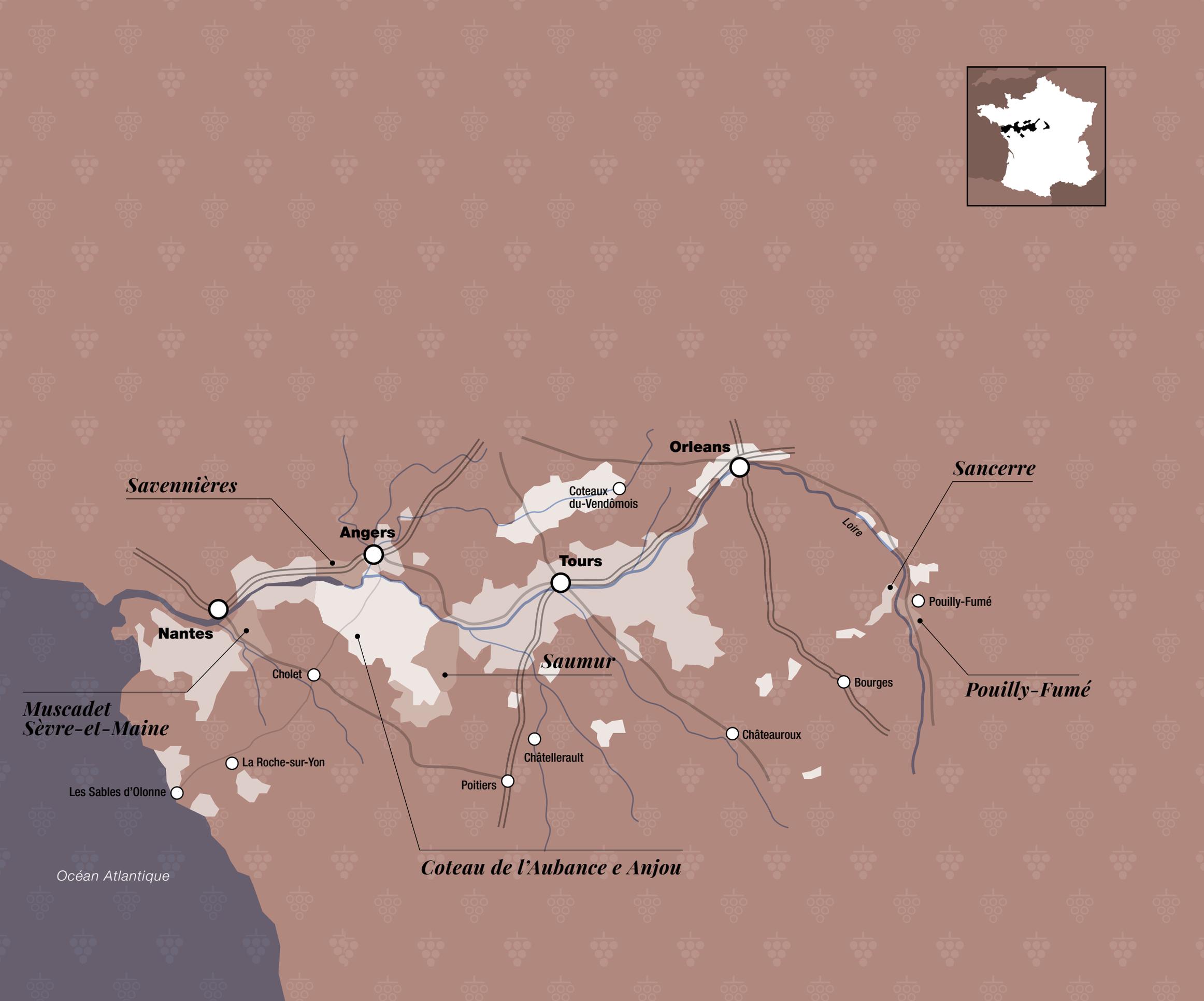


*M Le Mauzac
L'Ancestrale*

100% mauzac

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

Sancerre

Coteaux
du-Vendômois

Loire

Nantes

Tours

Pouilly-Fumé

*Muscadet
Sèvre-et-Maine*

Cholet

Saumur

Bourges

Pouilly-Fumé

Les Sables d'Olonne

La Roche-sur-Yon

Châtellerault

Châteauroux

Poitiers

Coteau de l'Aubance e Anjou

Océan Atlantique

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.



TERRA VITIS
plaisir du vin Terre vivante



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 Loira 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.

EN CONVERSION VERS
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



1816 Méthode Traditionelle

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 Princé AOC Anjou Blanc sec

100% chenin blanc

Il terroir di Petit Princé 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 boisé.



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/l.*





Domaine Mélaric

**Doué-la-Fontaine
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.



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.



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.





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.



Cuvée 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

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

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 è molto 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 Gewürztraminer, 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 nulla più. Non è così. Dopo molti anni passati a fare del commercio vinicolo una professione, Meur Bernard e sua moglie Fabienne, hanno acquistato una decina di ettari nelle appellazioni Grand Cru e AOC. Vigne vecchie, rese basse, vinificazione con pressatura soffice, ecco la semplice ma efficace ricetta di questo domaine. Grazie a terroirs di origine alluvionale e di origine vulcanica, l'Harth, il Sommerberg ed il Rangen, ci propongono oggi attraverso i loro vini uno dei capisaldi della enologia alsaziana nel mondo.



Pinot Gris Tradition

100% pinot gris

Questo vino proviene da una parcella di circa 1,35 ettari, il suolo è composto da piccoli sassi di epoca quaternaria ricoperti da un sottile strato di "loess". Al palato si presenta armonioso e rotondo con una eccellente profondità sviluppando sentori di sotto bosco 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. Le rese sono circa 45hl per ettaro, vendemmia manuale. Può sostare per lungo tempo in cantina.



Riesling Lieu-dit Harth Tradition

100% riesling

Il Riesling Tradizione di Bernard Schoffit viene prodotto in una vigna denominata Harth. Si tratta di una parcella di soli 1,1 ettaro il cui suolo si caratterizza per una elevata presenza di piccoli sassi misti risalenti all'era quaternaria. Le rese si attestano a circa 40 hl per ettaro. 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.



Gewürztraminer Lieu-dit Harth Cuvée Caroline

100% gewürztraminer

Situato allo sbocco della vallata di Munster, si caratterizza per il suolo graves che consente un eccellente drenaggio; il vigneto gode di una esposizione invidiabile orientata verso sud-ovest permettendo ai grappoli di raggiungere uno stato di maturazione con relativa facilità. Il risultato che ne consegue ci offre un vino forte, esuberante, potente e seducente, perfino leggermente moelleux. La parcella è di circa 1,65 e le rese si attestano a 30hl per ettaro.



Pinot Gris Rangen Grand Cru Clos Saint Théobald

100% pinot gris

Il vigneto di Rangen è il più meridionale di tutti i vigneti Alsaziani. 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.



*Gewürztraminer
Rangen
Grand Cru Clos
Saint Théobald*

100% gewürztraminer

Questo straordinario vino proviene dai vigneti posti sulla collina del vigneto Rangen, unico suolo di roccia vulcanica di tutta l'Alsazia. Il Clos Saint Theobald 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.



*Riesling
Sommerberg
Grand Cru*

100% riesling

In Alsazia i vigneti a denominazione Grand Cru sono circa una cinquantina. Siamo a sud del comune di Katzenthal, il vigneto alto 400 metri esposto a sud si chiama Trois-Epis. Qui la vigna si lavora sin dal 1214, e sin dal XVII secolo, l'area viene considerata come una delle più vocate alla produzione di vino di alta qualità. La parcella è di fatto un francobollo, meno di un quarto di ettaro, il sub-strato è granitico, l'ideale per un Riesling da perfezione. Colore giallo oro brillante, al naso sentori di agrumi, eccellente equilibrio ed armonia, bella l'acidità marcata da una maturità da manuale.



Crémant d'Alsace

**60% pinot 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/l*



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 restare 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 vallonata 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 repute 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.



*Questo catalogo è stato realizzato con materiali di pregio rispettosi dell'ambiente:
interni stampati in Holmen Book prodotta con zero emissioni di co2;
copertina in carta Favini Crush prodotta con sottoprodotti di lavorazioni agro-industriali.*





 **BP Srl**

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

 Tel. 0445 1428000

 info@bereepassione.it

 www.bereepassione.it